



## **INFORMACIÓN SOBRE EL REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 25 DE OCTUBRE DE 2011, SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR**

El objeto del Reglamento de la Unión Europea es el de conseguir la mayor protección posible de la salud de las personas consumidoras, garantizando su derecho a ser informados para que a partir de ahí, puedan adoptar las decisiones que consideren más oportunas y que mas les interesen, en cuanto a productos alimenticios se refiere.

El Reglamento establece dos líneas de actuación del etiquetado de alimentos, por un lado la información general de los productos alimenticios, (Directiva 2000/13/CE), y por otro, la información nutricional, (Directiva 90/496/CEE).

El Reglamento 1169/2011 de la Unión Europea, es de obligado cumplimiento a partir, de 13 de diciembre de 2014, que es cuando finalizó el periodo transitorio a contar desde que entró en vigor el 12 de diciembre de 2011.

El Reglamento 1169/2011, ha sido modificado por:

- Reglamento Delegado (UE) n° 1155/2013 de 21 de agosto, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo referente a la información sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.
- Reglamento Delegado (UE) n° 78/2014 de 22 de noviembre de 2013, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo que se refiere a determinados cereales que causan alergias e intolerancias y alimentos con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos.
- Reglamento de Ejecución (UE) n° 1337/2013 de 13 de diciembre de 2013 en lo que se refiere a la indicación del país de origen o del lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral.



- Reglamento de Ejecución (UE) nº 828/2014 de 30 de julio de 2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos

Las novedades más importantes del Reglamento sobre la información alimenticia que se debe facilitar a las personas consumidoras son fundamentalmente:

### **1.- Información nutricional obligatoria**

Es obligatorio que el etiquetado del producto incluya la información nutricional para la mayoría de los alimentos transformados, en el mismo cuadro:

- Valor energético, grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.
- Valor energético sólo o junto con las cantidades de grasas, grasas saturadas, azúcares y sal.
- La declaración habrá de realizarse obligatoriamente "por 100 g o por 100 ml".
- La información nutricional obligatoria se puede complementar voluntariamente con los valores de otros nutrientes como: ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, polialcoholes, almidón, fibra alimentaria, vitaminas o minerales.

### **2.- Alimentos exentos del etiquetado nutricional**

Existen alimentos, que no están incluidos en la obligación de incluir la etiqueta nutricional, como:

- Bebidas alcohólicas que contengan más del 1,2% en volumen de alcohol.
- Alimentos no envasados, a menos que los Estados miembros decidan lo contrario en su ámbito nacional.



### **3.- Etiquetas más claras y legibles**

El etiquetado debe ser claro y legible. Siento el tamaño mínimo de la fuente de 1,2 mm. Con la excepción de:

- Que la superficie máxima de un envase sea inferior a 80 cm<sup>2</sup>, en cuyo caso el tamaño mínimo se reduce a 0,9 mm.
- Que la superficie máxima del envase sea menor de 25 cm<sup>2</sup>, en cuyo caso, la información nutricional no será obligatoria.
- Que la superficie del envase sea inferior a 10 cm<sup>2</sup>, en cuyo caso, no es necesario incorporar ni la información nutricional, ni la lista de ingredientes.

El nombre del alimento, la presencia de posibles alérgenos, la cantidad neta y la fecha de duración mínima es obligatoria para todos los productos, sea cual sea el tamaño del envase.

### **4.- Obligatoriedad de señalar el país de origen**

Es obligatorio que en el etiquetado de los productos, se señale de forma clara el país de origen del producto.

### **5.- Referencia a los alérgenos**

Es obligatorio que la etiqueta de los alimentos envasados, contenga información precisa sobre los alérgenos, incluidos en la lista de ingredientes, de forma diferenciadas del resto de ingredientes.

### **6.- Información sobre aceites o grasas vegetales**

Los aceites o grasas de origen vegetal se podrán agrupar en la lista de ingredientes bajo la designación "aceites vegetales" o "grasas vegetales", seguido de la indicación del origen vegetal específico.