

GUÍA DE ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESTINADOS AL CONSUMIDOR

ÍNDICE DEL CONTENIDO:

ÍNDICE DEL CONTENIDO:	2
INTRODUCCIÓN.....	4
ÁMBITO DE APLICACIÓN	5
LEGISLACIÓN APLICADA	6
DEFINICIONES.....	7
A) RESPONSABILIDADES Y PRÁCTICAS LEALES	10
A.1) RESPONSABILIDADES.....	10
A.2) PRÁCTICAS INFORMATIVAS LEALES	11
B) INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN	12
B.1) INFORMACIÓN OBLIGATORIA.....	12
B.2) PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN	15
C) DESCRIPCIÓN DE LAS INDICACIONES OBLIGATORIAS	17
C.1) DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO	17
C.2) LISTA DE INGREDIENTES.....	20
C.3) INGREDIENTES O COADYUVANTES TECNOLÓGICOS CAUSANTES DE ALERGIAS O INTOLERANCIAS	26
C.5) MARCADO DE FECHAS.....	29
C.6) CONDICIONES ESPECIALES DE CONSERVACIÓN Y UTILIZACIÓN Y MODO DE EMPLEO.....	31
C.7) IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA	31
C.8) PAÍS DE ORIGEN O LUGAR DE PROCEDENCIA.....	31
C.9) GRADO ALCOHÓLICO	32
C.10) ETIQUETADO NUTRICIONAL (Obligatorio a partir del 13 de diciembre de 2016).....	33
C.11) CANTIDAD NETA.....	38
D) OTRAS INDICACIONES OBLIGATORIAS	39
D.1) LOTE	39
D.2) REQUISITOS APLICABLES A ALIMENTOS CONCRETOS	40
E) INFORMACIÓN VOLUNTARIA.....	41
E.1) REQUISITOS GENERALES	41
E.2) REQUISITOS PARA INFORMAR SOBRE LA AUSENCIA O LA PRESENCIA REDUCIDA DE GLUTEN.....	42
ANEXO.....	44

ÍNDICE DE TABLAS:

Tabla 1. Menciones obligatorias para alimentos envasados destinados al consumidor, incluidas colectividades (artículo 9.1 del R 1169/2011)	12
Tabla 2. Alimentos con menciones obligatorias adicionales (artículo 10.1 y Anexo III del R 1169/2011).....	12
Tabla 3. Alimentos en los que se omiten determinadas menciones obligatorias (artículo 16, puntos 1, 2 y 4 del R 1169/2011)	14
Tabla 4. Menciones obligatorias que acompañan a la denominación del alimento (artículo 17.5 y Anexo VI, parte A del R 1169/2011)	17
Tabla 5. Criterios de composición de carne picada (artículo 17.5 y Anexo VI, parte B del R 1169/2011).....	19
Tabla 6. Indicación de los ingredientes por orden decreciente de peso (artículo 18.1 y Anexo VII, Parte A del R 1169/2011)	20
Tabla 7. Designación de determinados ingredientes por la denominación de una categoría (artículo 18.2 y anexo VII parte B del R 1169/2011)	21
Tabla 8. Designación de aditivos y enzimas por la denominación de su categoría (artículo 18.2 y anexo VII parte C del R 1169/2011).....	23
Tabla 9. Designación de los aromas en la lista de ingredientes (artículo 18.2 y Anexo VII Parte D del R 1169/2011)	23
Tabla 10. Ingredientes compuestos que no precisan lista de ingredientes (artículo 18.2 y Anexo VII parte E del R 1169/2011).....	24
Tabla 11. Omisión de la lista de ingredientes (artículo 19.1 del R 1169/2011)	25
Tabla 12. Omisión de componentes de alimentos en la lista de ingredientes (artículo 20 del R 1169/2011).....	25
Tabla 13. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias (artículo 21 y Anexo II del R 1169/2011).....	26
Tabla 14. Excepciones a la indicación cuantitativa de los ingredientes (artículo 22 y Anexo VIII del R 1169/2011)	28
Tabla 15. Alimentos que no requieren fecha de duración mínima (artículo 24 y Anexo X.1.d) del R 1169/2011).....	29
Tabla 16. Tipos de carne para los que es obligatorio el país de origen o el lugar de procedencia (artículo 26 y Anexo XI del R 1169/2011)	31
Tabla 17. Tolerancias en la indicación del grado alcohólico (artículo 28 y Anexo XII del R 1169/2011).....	32
Tabla 18. Alimentos exentos de la información nutricional obligatoria (artículo 16.3 y Anexo V del R 1169/2011).....	33
Tabla 19. Factores de conversión para calcular el valor energético (artículo 31 y Anexo XIV del R 1169/2011).....	34
Tabla 20. Ingestas de referencia del valor energético y los nutrientes distintos de vitaminas y minerales (adultos) (artículos 32 y 33, y Anexo XIII, parte B del R 1169/2011).....	35
Tabla 21. Ingestas de referencia para vitaminas y minerales (artículos 32 y 33, y Anexo XIII, parte A del R 1169/2011)	36
Tabla 22. Unidades de expresión y el orden de presentación de la información nutricional (artículo 32 y Anexo XV del R 1169/2011)	37
Tabla 23. Alimentos en los que no es obligatorio declarar la cantidad neta (artículo 23 y Anexo IX del R 1169/2011)	38
Tabla 24. Alimentos que no precisan indicación del lote (artículo 2.2 del RD 1808/1991) ...	39
Tabla 25. Documentos de apoyo aplicables en función del sector del alimento	40
Tabla 26. Información voluntaria para la que está previsto adoptar legislación (artículo 36.3 del R 1169/2011).....	41
Tabla 27. Composición y etiquetado de productos alimenticios para personas con intolerancia al gluten	42
Tabla 28. Declaraciones autorizadas sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos y sus condiciones (Anexo del R 828/2014).....	43

INTRODUCCIÓN

Esta guía se ha elaborado para facilitar a los inspectores de la **Dirección General de Salud Pública** la verificación de que las empresas alimentarias cumplen con la normativa de información al consumidor.

Entendemos que puede ser de utilidad a las empresas alimentarias para aplicar dicha normativa y por ello se publica en la web.

APARTADOS DE LA GUÍA: Los epígrafes se han ordenado de la misma forma que aparecen en el "Protocolo de valoración del etiquetado de los productos alimenticios destinados al consumidor"

- A. **Responsabilidades y prácticas leales:** por un lado, se detallan las responsabilidades de las empresas alimentarias que intervienen en todas las fases de la cadena alimentaria, y que afectan a la información obligatoria y voluntaria; por otro lado, se describen las prácticas informativas leales.
- B. **Información obligatoria del etiquetado y presentación de la información:** en la que se recoge la información que con carácter obligatorio debe figurar en todos los alimentos destinados al consumidor final o a colectividades, según se trate de productos envasados, productos no envasados (presentados sin envasar o envasados en el lugar de venta a petición del consumidor) o productos envasados en comercio minorista, así como la forma de presentación de la misma.
- C. **Descripción de la información obligatoria:** se incluye la descripción de cada uno de los apartados que componen el etiquetado obligatorio de los productos alimenticios.
- D. **Otras indicaciones obligatorias:** se describe la mención del lote, y se enumeran otros requisitos de higiene y seguridad aplicables a alimentos concretos, derivados de normas distintas del Reglamento (UE) Nº 1169/2011.
- E. **Información voluntaria:** incluye los requisitos que tiene que cumplir la información alimentaria voluntaria proporcionada por la empresa alimentaria en el etiquetado.



ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta guía recoge los requisitos establecidos en el Reglamento (UE) N° 1169/2011, respecto al etiquetado, la presentación y la publicidad de los productos alimenticios.

Se aplica a **todos los alimentos destinados al consumidor final, incluidos los entregados por las colectividades y los destinados al suministro de las colectividades**. Se aplica a las empresas **alimentarias en todas las fases de la cadena alimentaria**, en caso de que sus actividades conciernan a la información alimentaria facilitada al consumidor. También se aplica a los **servicios de restauración que ofrecen las empresas de transporte** cuando la salida se produzca desde los territorios de los Estados miembros a los que se aplican los Tratados.

A excepción del lote, no se describen otras indicaciones obligatorias del etiquetado, derivadas de otra normativa en materia de higiene y seguridad alimentaria aplicable a alimentos concretos. Para valorar estas indicaciones debe recurrirse a la normativa.

EXCLUSIONES

No entran dentro del ámbito de aplicación del Reglamento las actividades de particulares que manipulen y entreguen alimentos, sirvan comidas y vendan alimentos ocasionalmente, por ejemplo, en actos benéficos, fiestas locales y reuniones.



LEGISLACIÓN APLICADA

- **El Reglamento (UE) N° 1169/2011**, que regula la información alimentaria facilitada al consumidor. Es aplicable desde el 13 de diciembre de 2014, con las siguientes excepciones:
 - Los requisitos específicos sobre la designación de la «**carne picada**» son aplicables desde del **1 de enero de 2014**
 - La **información nutricional** con carácter obligatorio es aplicable a partir del **13 de diciembre de 2016**.

El Reglamento es aplicable sin perjuicio de los requisitos de etiquetado previstos en las disposiciones de la Unión aplicables a alimentos concretos.

- Rectificado por: DO L 247 de 13.9.2012
 - Modificado por: Reglamento (UE) N° 1155/2013¹;
 - Reglamento (UE) N° 78/2014
- **Reglamento (CE) n° 41/2009¹**, sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten.
 - **El Reglamento (UE) N° 828/2014²**, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de **gluten** en los alimentos. Será aplicable a partir del 20 de julio de 2016.
 - **Real Decreto 1334/1999**, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios
 - **Real Decreto 1808/1991**, por el que se regulan las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio³.
 - **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. Se incluye en el Anexo.



¹ El Reglamento (CE) n° 41/2009, sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten, queda derogado por el Reglamento (UE) No 609/2013, relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso, con efectos a partir del 20 de julio de 2016

² El Reglamento 828/2014 será aplicable a partir del 20 de julio de 2016

³ Transpone la Directiva 89/396/CEE, que ha sido derogada por la Directiva 2011/91/UE (se trata de una directiva de codificación, que no se va transponer a la normativa española).

DEFINICIONES

- **Alimento envasado:** cualquier unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un alimento y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al alimento por entero o solo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase; la definición de «alimento envasado» no incluye los alimentos que se envasen a solicitud del consumidor en el lugar de la venta o que se envasen para su venta inmediata.
- **Campo visual:** todas las superficies de un envase legibles desde un único punto de visión.
- **Campo visual principal:** el campo visual de un envase que con toda probabilidad es más visible a primera vista por el consumidor en el momento de realizar la compra y que le permite identificar inmediatamente un producto por su carácter, naturaleza y, si procede, por su marca comercial. Si el envase tiene varios campos visuales principales idénticos, el campo visual principal será el que elija el operador de la empresa alimentaria.
- **Colectividades:** cualquier establecimiento (incluidos un vehículo o un puesto fijo o móvil), como restaurantes, comedores, centros de enseñanza, hospitales y empresas de suministro de comidas preparadas, en los que, como actividad empresarial, se preparan alimentos listos para el consumo por el consumidor final;
- **Denominación descriptiva:** 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.
- **Denominación habitual:** 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.
- **Denominación legal:** 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 final o a las colectividades.
- **Etiqueta:** los letreros, marcas comerciales o de fábrica, signos, dibujos u otras descripciones, escritos, impresos, estarcidos, marcados, grabados o estampados en un embalaje o envase alimentario, o que acompañe al mismo;
- **Etiquetado:** las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un alimento y que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín, que acompañen o se refieran a dicho alimento
- **Fecha de duración mínima de un alimento:** la fecha hasta la que el alimento conserva sus propiedades específicas cuando se almacena correctamente;
- **Información alimentaria:** la información relativa a un alimento y puesta a disposición del consumidor final por medio de una etiqueta, otro material de acompañamiento, o cualquier otro medio, incluyendo herramientas tecnológicas modernas o la comunicación verbal.
- **Información alimentaria obligatoria:** las menciones cuya comunicación al consumidor final es exigida por las disposiciones de la Unión.

- **Ingrediente:** cualquier sustancia o producto, incluidos los aromas, los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias y cualquier componente de un ingrediente compuesto que se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada; los residuos no se considerarán ingredientes.
- **Ingrediente compuesto:** un ingrediente que en realidad es producto de más de un ingrediente
- **Ingrediente primario:** un ingrediente o ingredientes de un alimento que representen más del 50 % del mismo o que el consumidor asocia generalmente con su denominación y respecto al cual se requiere normalmente una indicación cuantitativa.
- **Legibilidad:** el aspecto físico de la información, a través del cual el público en general obtiene visualmente la información, y que está determinado, entre otros factores, por el tamaño de la fuente, el espacio entre letras y líneas, el grosor del trazo, el color de la impresión, el tipo de letra, la relación entre la anchura y la altura de las letras, la superficie del material y el contraste entre el texto y el fondo;
- **Lote:** un conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio, producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.
- **Lugar de procedencia:** cualquier lugar del que se indique que procede un alimento, y que no sea el «país de origen» determinado con arreglo a los artículos 23 a 26 del Reglamento (CEE) nº 2913/92 (Código Aduanero Comunitario); la mención del nombre, la razón social o la dirección del operador de la empresa alimentaria en la etiqueta no constituirá una indicación del país de origen o el lugar de procedencia del alimento.
- **Nanomaterial artificial:** cualquier material producido intencionadamente que tenga una o más dimensiones del orden de los 100 nm o menos o que esté compuesto de partes funcionales diferenciadas, internamente o en superficie, muchas de las cuales tengan una o más dimensiones del orden de 100 nm o menos, incluidas estructuras, aglomerados o agregados, que podrán tener un tamaño superior a los 100 nm, pero conservando propiedades que sean características de la nanoescala.
- **Técnica de comunicación a distancia:** todo medio que permita la celebración del contrato entre un consumidor y un proveedor sin la presencia física simultánea de ambos.

DEFINICIONES A EFECTOS DE LA INFORMACIÓN SOBRE AUSENCIA O PRESENCIA REDUCIDA DE GLUTEN (Aplicables a partir del 20 de julio de 2016)

- **Gluten:** una fracción proteínica del trigo, el centeno, la cebada, la avena o sus variedades híbridas y derivados de los mismos, que algunas personas no toleran y que es insoluble en agua así como en solución de cloruro sódico de 0,5 M;
- **Trigo:** cualquier especie de Triticum.



DEFINICIONES ESPECÍFICAS DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Información nutricional o etiquetado sobre las propiedades nutritivas:** la información que indique:
 - a) el valor energético, o
 - b) el valor energético y uno o más de los nutrientes siguientes solo:
 - grasas (ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados),
 - hidratos de carbono (azúcares, polialcoholes, almidón),
 - sal
 - fibra alimentaria,
 - proteínas,
 - cualquiera de las vitaminas o los minerales presentes en cantidades significativas (Tabla 21).
- **Nutriente:** proteína, hidratos de carbono, grasa, fibra, sodio, vitaminas y minerales y las sustancias que pertenecen o son componentes de una de dichas categorías
- **Grasas:** todos los lípidos, incluidos los fosfolípidos.
- **Ácidos grasos saturados:** todos los ácidos grasos que no presenten doble enlace.
- **Grasas trans:** los ácidos grasos que poseen, en la configuración trans, dobles enlaces carbono-carbono, con uno o más enlaces no conjugados (a saber, interrumpidos al menos por un grupo metileno).
- **Ácidos grasos monoinsaturados:** todos los ácidos grasos con un doble enlace cis.
- **Ácidos grasos poliinsaturados:** los ácidos grasos con dos o más dobles enlaces interrumpidos cis-cis de metileno.
- **Hidratos de carbono:** todos los hidratos de carbono, metabolizados por el ser humano, incluidos los polialcoholes.
- **Azúcares:** todos los monosacáridos y disacáridos presentes en los alimentos, excepto los polialcoholes.
- **Polialcoholes:** los alcoholes que contienen más de dos grupos hidroxilo.
- **Proteínas:** el contenido en proteínas calculado mediante la fórmula: proteínas = nitrógeno (Kjeldahl) total \times 6,25.
- **Sal:** el contenido equivalente en sal calculado mediante la fórmula: sal = sodio \times 2,5.
- **Fibra alimentaria:** los polímeros de hidratos de carbono con tres o más unidades monoméricas, que no son digeridos ni absorbidos en el intestino delgado humano. Son polímeros de hidratos de carbono comestibles y que pertenecen a las categorías siguientes:
 - presentes de modo natural en los alimentos tal como se consumen,
 - que se han obtenido a partir de materia prima alimenticia por medios físicos, enzimáticos o químicos y que tienen un efecto fisiológico beneficioso demostrado mediante pruebas científicas generalmente aceptadas,
 - sintéticos que tienen un efecto fisiológico beneficioso demostrado mediante pruebas científicas generalmente aceptadas.
- **Valor medio:** el valor que represente mejor la cantidad de un nutriente contenida en un alimento dado y que tenga en cuenta las tolerancias por diferencias estacionales, hábitos de consumo y otros factores que puedan influir en una variación del valor real.



A) RESPONSABILIDADES Y PRÁCTICAS LEALES

A.1) RESPONSABILIDADES

El operador de empresa alimentaria responsable de la información alimentaria será el **operador con cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento** o, en caso de que no esté establecido en la Unión, el importador del alimento al mercado de la Unión. Este operador garantizará la presencia y la exactitud de dicha información de conformidad con la normativa aplicable sobre información alimentaria y los requisitos de las disposiciones nacionales pertinentes.

Las empresas responsables de **actividades que no afecten a la información alimentaria** no suministrarán alimentos que notoria o supuestamente, según la información de que disponen como profesionales, no sean conformes con la legislación sobre información alimentaria aplicable y los requisitos de las disposiciones nacionales pertinentes.

En las empresas que estén bajo su control, los operadores **no modificarán la información** que acompaña a un alimento **en caso de que tal modificación induzca a error al consumidor final o reduzca de otro modo el nivel de protección** de los consumidores y las posibilidades para el consumidor final de elegir con conocimiento de causa. Los operadores serán los responsables de las modificaciones que introduzcan en la información alimentaria que acompaña a un alimento.

Sin perjuicio de lo anterior, en las empresas que estén bajo su control, los operadores garantizarán que se cumplen los requisitos de la normativa sobre información alimentaria y las correspondientes disposiciones nacionales que sean pertinentes para sus actividades y verificarán el cumplimiento de los mismos.

En las empresas que estén bajo su control, los operadores garantizarán que la información relativa a los **alimentos no envasados destinados a ser suministrados al consumidor final o a las colectividades** se comunique al operador de empresa alimentaria que vaya a recibir el alimento para que, cuando así se requiera, se pueda facilitar al consumidor final la información alimentaria obligatoria.

Los operadores de empresas alimentarias que **suministren a otros operadores de empresas alimentarias alimentos no destinados al consumidor final ni a colectividades** garantizarán que estos otros operadores de empresas alimentarias dispongan de información suficiente que les permita, cuando proceda, cumplir sus obligaciones.



A.2) PRÁCTICAS INFORMATIVAS LEALES

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

- a) sobre las características del alimento y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención;
- b) al atribuir al alimento efectos o propiedades que no posee;
- c) al insinuar que el alimento posee características especiales, cuando, en realidad, todos los alimentos similares poseen esas mismas características, en particular poniendo especialmente de relieve la presencia o ausencia de determinados ingredientes o nutrientes;
- d) al sugerir, mediante la apariencia, la 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.

La información alimentaria será precisa, clara y fácil de comprender para el consumidor.

Salvo excepciones previstas por la legislación de la Unión aplicable a las aguas minerales y productos alimenticios destinados a una alimentación especial, la información alimentaria **no atribuirá a ningún alimento las propiedades de prevenir, tratar o curar ninguna enfermedad humana**, ni hará referencia a tales propiedades.

Lo anterior también se aplicarán a:

- a) la publicidad;
- b) la presentación de los alimentos y, en especial, a la forma o el aspecto que se les dé a estos o a su envase, al material usado para este, a la forma en que estén dispuestos así como al entorno en el que estén expuestos.



B) INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN

B.1) INFORMACIÓN OBLIGATORIA

En los alimentos envasados destinados al consumidor, incluidas colectividades, será obligatorio mencionar las indicaciones recogidas en la tabla 1.

Tabla 1. Menciones obligatorias para alimentos envasados destinados al consumidor, incluidas colectividades (artículo 9.1 del R 1169/2011)

LISTA DE MENCIONES OBLIGATORIAS
a) la denominación del alimento ;
b) la lista de ingredientes ;
c) todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en la tabla 13 o derive de una sustancia o producto que figure en dicho tabla que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada;
d) la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes;
e) la cantidad neta del alimento;
f) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad ;
g) las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización ;
h) el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria
i) el país de origen o lugar de procedencia cuando así esté previsto;
j) el modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento;
k) respecto a las bebidas que tengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol, se especificará el grado alcohólico volumétrico adquirido;
l) la información nutricional (obligatoria a partir del 13 de diciembre de 2016).

Tabla 2. Menciones obligatorias para alimentos envasados destinados al consumidor, incluidas colectividades (artículo 5.1.j del R 1334/1999)

LISTA DE MENCIONES OBLIGATORIAS
m) lote ;

Además de las menciones ya enumeradas, en la tabla 2 se recogen las menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos.

Tabla 3. Alimentos con menciones obligatorias adicionales (artículo 10.1 y Anexo III del R 1169/2011)

TIPO O CATEGORÍA DE ALIMENTO	MENCIONES OBLIGATORIAS ADICIONALES
1. Alimentos envasados en determinados gases	
1.1. Alimentos cuya duración ha sido ampliada mediante gases de envasado autorizados en virtud del Reglamento (CE) no 1333/2008	« envasado en atmósfera protectora »
2. Alimentos que contengan edulcorantes	
2.1. Alimentos que contengan uno o más edulcorantes autorizados en virtud del Reglamento (CE) no 1333/2008	« con edulcorante(s) »; esta declaración acompañará a la denominación del alimento
2.2. Alimentos que contengan tanto un azúcar o azúcares añadidos como un	« con azúcar(es) y edulcorante(s) »; esta declaración acompañará a la denominación del alimento

TIPO O CATEGORÍA DE ALIMENTO	MENCIONES OBLIGATORIAS ADICIONALES
<p>edulcorante o edulcorantes autorizados en virtud del Reglamento (CE) no 1333/2008</p>	
<p>2.3. Alimentos que contengan aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo, autorizado en virtud del Reglamento (CE) no 1333/2008</p>	<p>La mención «contiene aspartamo (una fuente de fenilalanina)» figurará en la etiqueta en los casos en que el aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo estén designados en la lista de ingredientes solo con la referencia a un número E. La mención «contiene una fuente de fenilalanina» figurará en la etiqueta en los casos en que el aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo estén designados en la lista de ingredientes con su denominación específica</p>
<p>2.4. Alimentos que contengan más de un 10 % de polialcoholes añadidos, autorizados en virtud del Reglamento (CE) no 1333/2008</p>	<p>«un consumo excesivo puede producir efectos laxantes»</p>
<p>3. Alimentos que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio</p>	
<p>3.1. Dulces o bebidas que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio por adición de la sustancia o las sustancias como tales o de la planta del regaliz, Glycyrrhiza glabra, con una concentración igual o superior a 100 mg/kg o a 10 mg/l</p>	<p>«Contiene regaliz» se añadirá inmediatamente después de la lista de ingredientes, a menos que la palabra «regaliz» ya conste en la lista de ingredientes o en la denominación del alimento. A falta de lista de ingredientes, la declaración acompañará a la denominación del alimento</p>
<p>3.2. Dulces que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio por adición de la sustancia o las sustancias como tales o de la planta del regaliz, Glycyrrhiza glabra, con una concentración igual o superior a 4 g/kg</p>	<p>«Contiene regaliz: las personas que padezcan hipertensión deben evitar un consumo excesivo» se añadirá inmediatamente después de la lista de ingredientes. A falta de lista de ingredientes, la declaración acompañará a la denominación del alimento</p>
<p>3.3. Bebidas que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio por adición de la sustancia o las sustancias como tales o de la planta del regaliz, Glycyrrhiza glabra, con una concentración igual o superior a 50 mg/l, o igual o superior a 300 mg/l en el caso de las bebidas que contengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol [El nivel se aplicará a los productos que se ofrezcan listos para el consumo o reconstituidos siguiendo las instrucciones del fabricante].</p>	<p>«Contiene regaliz: las personas que padezcan hipertensión deben evitar un consumo excesivo» se añadirá inmediatamente después de la lista de ingredientes. A falta de lista de ingredientes, la declaración acompañará a la denominación del alimento.</p>
<p>4. Bebidas con un contenido de cafeína o alimentos con cafeína añadida</p>	
<p>4.1. Bebidas, excepto las fabricadas a base de café, té o de extractos de té o café, en las que la denominación del alimento incluya las palabras «café» o «té», que estén destinadas al consumo sin modificación alguna y contengan cafeína, cualquiera que sea su origen, con una proporción superior a 150 mg/l, o estén en forma concentrada o seca y después de la reconstitución contengan cafeína, cualquiera que sea su origen, en una proporción superior a 150 mg/l.</p>	<p>«Contenido elevado de cafeína: No recomendado para niños ni mujeres embarazadas o en período de lactancia» en el mismo campo visual que la denominación de la bebida, seguida de una referencia, entre paréntesis y en un lugar destacado, fácilmente visible, claramente legible y en su caso, indeleble, al contenido de cafeína expresado en mg por 100 ml.</p>
<p>4.2. Otros alimentos distintos de las bebidas, a los que se añada cafeína con fines fisiológicos.</p>	<p>«Contiene cafeína. No recomendado para niños ni mujeres embarazadas» en el mismo campo visual que la denominación del alimento, seguida de una referencia, entre paréntesis y en un lugar destacado, fácilmente visible, claramente legible y en su caso, indeleble, al contenido de cafeína expresado en mg por 100 ml. En el caso de complementos alimenticios, el contenido en cafeína se expresará por porciones, según consumo recomendado diario indicado en el etiquetado.</p>
<p>5. Alimentos con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol</p>	

TIPO O CATEGORÍA DE ALIMENTO	MENCIONES OBLIGATORIAS ADICIONALES
añadidos	
5.1. Alimentos o ingredientes alimentarios con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos.	<p>1) «Con esteroides vegetales añadidos» o «Con estanoles vegetales añadidos» en el mismo campo visual que la denominación del alimento.</p> <p>2) En la lista de ingredientes se indicará el contenido de fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles y ésteres de fitostanol añadidos (expresado en % o en g de esteroides o estanoles vegetales libres por 100 g o 100 ml de alimento).</p> <p>3) Se indicará que el producto no está destinado a las personas que no necesiten controlar su nivel de colesterol en la sangre.</p> <p>4) Se indicará que los pacientes que toman medicación para reducir su colesterolemia solo deben consumir el producto bajo control médico.</p> <p>5) Se indicará de forma fácilmente visible que el alimento puede no ser nutricionalmente adecuado para las mujeres embarazadas o que amamantan y los niños menores de cinco años.</p> <p>6) Se aconsejará el alimento como parte de una dieta equilibrada y variada, que incluya un consumo regular de fruta y verdura para ayudar a mantener los niveles de carotenoides.</p> <p>7) En el mismo campo de visión que la declaración contemplada en el punto 3, se indicará que debe evitarse un consumo superior a 3 g/día de esteroides o estanoles vegetales añadidos.</p> <p>8) Una definición de una porción del alimento o del ingrediente alimentario en cuestión (preferentemente en g o en ml), que precise la cantidad del esteroides o estanoles vegetales que contiene cada porción.</p>
6. Carne congelada, preparados de transformados congelados	carne congelados y productos de la pesca no
6.1. Carne congelada, preparados de carne congelados y productos de la pesca no transformados congelados	«Fecha de congelación» o la fecha de primera congelación en los casos en que el producto se haya congelado en más de una ocasión (ver apartado C.5.Marcado de fechas)

En la tabla 3 se recogen los **casos en los que no son obligatorias determinadas menciones**, distintas de la información nutricional.

Tabla 4. Alimentos en los que se omiten determinadas menciones obligatorias (artículo 16, puntos 1, 2 y 4 del R 1169/2011)

ALIMENTOS EN LOS QUE SE OMITEN DETERMINADAS MENCIONES OBLIGATORIAS
Botellas de vidrio reutilizables marcadas indeleblemente , que no llevan etiqueta, faja o collarín: sólo serán obligatorias: denominación de venta, ingredientes procedentes de alimentos del Anexo II –alérgenos-, cantidad neta, fecha de duración mínima/fecha de caducidad e información nutricional.
Envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 10 cm² : sólo serán obligatorias: denominación de venta, ingredientes procedentes de alimentos del Anexo II –alérgenos-, cantidad neta y fecha de duración mínima/fecha de caducidad. Las menciones referentes a la lista de ingredientes se facilitarán mediante otros medios o estarán disponibles a petición del consumidor.
Bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2 % : no será obligatorio el listado de ingredientes y la información nutricional.



B.2) PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN

DISPONIBILIDAD Y COLOCACIÓN DE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA OBLIGATORIA

Alimentos envasados

Las menciones obligatorias figurarán **en el envase o en una etiqueta** sujeta al mismo, **o en documentos comerciales**, en caso de que se pueda garantizar que éstos acompañan al alimento o han sido enviados antes o en el momento de la entrega, siempre que estén destinados:

- Al consumidor final, pero se comercialicen en una fase anterior y que, en esa fase, no se produzca la venta a una colectividad.
- A ser suministrados a colectividades para ser preparados, transformados, fragmentados o cortados.

La denominación de venta, fecha de duración mínima/fecha de caducidad, condiciones de conservación, nombre o razón social y domicilio, figurarán también en el **embalaje exterior**.

Alimentos no envasados (incluidos los alimentos envasados en los lugares de venta a petición del consumidor o envasados para su venta inmediata)

Será obligatoria la mención de todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en la tabla 13 o derive de una sustancia o producto que figure en dicha tabla –alérgenos-. El resto de las menciones no serán necesarias salvo que los Estados Miembros adopten medidas nacionales que así lo exijan. Los Estados miembros podrán establecer medidas nacionales que regulen los medios que pueden utilizarse para presentar las menciones o partes de las menciones y, en su caso, su forma de expresión y presentación.

(VER ANEXO)

Venta a Distancia

La información alimentaria obligatoria (salvo fecha de duración mínima/fecha de caducidad) estará disponible antes de la compra y figurará en el soporte de la venta a distancia o en otros medios apropiados determinados por la empresa alimentaria* (* No se aplica la obligación a los alimentos ofrecidos para la venta en máquinas expendedoras o instalaciones comerciales automatizadas). Todas las menciones obligatorias estarán disponibles en el momento de la entrega.

En alimentos no envasados, las menciones obligatorias (ingredientes y coadyuvantes tecnológicos presentes en la tabla 13 o derivados de algún alimento presente en dicha tabla –alérgenos-) estarán disponibles antes de la compra, en el soporte de la venta a distancia o facilitados por otros medios apropiados.

(VER ANEXO)

PRESENTACIÓN DE LAS MENCIONES OBLIGATORIAS

La información obligatoria se indicará **en lugar destacado, fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble**. En modo alguno, estará disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto.

Los caracteres utilizarán un **tamaño de letra** en el que la altura de la x sea igual o superior a 1,2 mm o a 0,9 mm en envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 80 cm².

DEFINICIÓN DE ALTURA DE LA X

ALTURA DE LA x



Índice

1	Línea ascendente
2	Línea de las mayúsculas
3	Línea media
4	Línea base
5	Línea descendente
6	Altura x
7	Tamaño

La denominación del alimento, cantidad neta y grado alcohólico (si procede) figurarán en el mismo **campo visual**. Esto no se aplicará en los siguientes casos

- Botellas de vidrio destinadas a la reutilización que estén marcadas indeleblemente y, por tanto, no lleven ninguna etiqueta, faja o collarín.
- Cuando la superficie mayor del envase sea inferior a 10 cm².

Se expresarán siempre mediante palabras y números. Adicionalmente, se podrán expresar mediante pictogramas o símbolos.

REQUISITOS LINGÜÍSTICOS

La información alimentaria obligatoria figurará en una lengua que comprendan fácilmente los consumidores de los Estados miembros donde se comercialicen el alimento. No excluye la posibilidad de que las menciones figuren en varias lenguas.

Las indicaciones obligatorias del etiquetado de los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresarán, al menos, en la lengua española oficial del Estado. Esto no será de aplicación a los productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una Comunidad Autónoma con lengua oficial propia.



C) DESCRIPCIÓN DE LAS INDICACIONES OBLIGATORIAS

C.1) DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Será su denominación legal⁴. A falta de ésta, la denominación será la habitual, o, si esta no existe o no se usa, se facilitará una denominación descriptiva del alimento.

Cuando la información no sea suficiente para conocer la naturaleza real del alimento y distinguirlo de los alimentos con los que pudiera confundirse, la denominación se completará con otras indicaciones descriptivas que figurarán próximas.

En el país de comercialización se admitirá la utilización de la denominación del alimento con la que el producto se fabrique y comercialice legalmente en el país de producción.

En casos excepcionales, la denominación del alimento del país de producción no se utilizará en el país de comercialización cuando el producto que designe en el país de producción se diferencie, desde el punto de vista de su composición o de su fabricación, del alimento conocido bajo esta denominación, hasta el punto que ésta no baste para garantizar una información correcta a los consumidores en el país de comercialización.

No se sustituirá por ninguna denominación protegida como propiedad intelectual, marca comercial o denominación de fantasía.

MENCIONES ESPECÍFICAS OBLIGATORIAS QUE ACOMPAÑAN A LA DENOMINACIÓN DE UN ALIMENTO

En la tabla 4 se recogen las menciones obligatorias que acompañan a la denominación del alimento.

Tabla 5. Menciones obligatorias que acompañan a la denominación del alimento (artículo 17.5 y Anexo VI, parte A del R 1169/2011)

ALIMENTO	MENCIÓN OBLIGATORIA QUE ACOMPAÑA A LA DENOMINACIÓN
Alimentos cuyas condiciones físicas o tratamiento específico puedan inducir a engaño al comprador.	Menciones sobre las condiciones físicas del alimento o sobre el tratamiento específico al que ha sido sometido (p.e., en polvo, recongelado, liofilizado, ultracongelado, concentrado o ahumado)

⁴ En las Guías específicas de apoyo a la inspección de cada uno de los sectores se incluye un apartado de definiciones, que recoge las denominaciones legales aplicables

ALIMENTO	MENCIÓN OBLIGATORIA QUE ACOMPAÑA A LA DENOMINACIÓN
<p>Alimentos congelados antes de su venta y que se venden descongelados. Quedan excluidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) ingredientes presentes en el producto final b) alimentos para los que la congelación es una fase tecnológicamente necesaria del proceso de producción c) alimentos a los que la descongelación no afecta negativamente en cuanto a su seguridad o calidad. 	<p>Se acompañará de la designación «descongelado»</p>
<p>Alimentos tratados con radiaciones ionizantes</p>	<p>Llevarán una de las siguientes indicaciones: «irradiado» o «tratado con radiación ionizante»</p>
<p>Alimentos en los que un componente o ingrediente que los consumidores esperan que haya sido habitualmente utilizado, se ha sustituido por otro</p>	<p>Figurará —además de la lista de ingredientes— una indicación clara del componente o ingrediente que se ha utilizado en esa sustitución muy cerca de la denominación del producto. Se utilizará un tamaño de letra con una altura al menos al 75 % de la altura de la x de la denominación del producto y no inferior al tamaño mínimo de 1.2 mm o de 0.9 mm en envases cuya superficie máxima sea inferior a 80 cm².</p>
<p>Productos cárnicos, preparados de carne y productos pesqueros que contengan proteínas añadidas como tales, incluidas proteínas hidrolizadas, de origen animal diferente.</p>	<p>Llevarán una indicación de la presencia de proteínas añadidas, incluidas proteínas hidrolizadas, y de su origen animal diferente.</p>
<p>Productos cárnicos y preparados de carne con la aparición de corte, conjunto, loncha, parte o canal de carne, así como en productos de la pesca y productos de la pesca preparados con la aparición de corte, conjunto, loncha, parte, filete o en un producto de la pesca entero</p>	<p>Incluirán una indicación del agua añadida, si la adición de agua representa más del 5 % del peso del producto acabado.</p>
<p>Productos cárnicos, preparados de carne y productos de la pesca que puedan dar la impresión de que están hechos de una pieza entera de carne o pescado, pero que en realidad son diferentes piezas combinadas mediante otros ingredientes, incluidos aditivos y enzimas alimentarias, o por otros medios.</p>	<p>Llevarán la indicación «elaborado a partir de piezas de carne» y «elaborado a partir de piezas de pescado».</p>

Requisitos específicos sobre la designación de la «carne picada» (aplicables desde el 1 de enero de 2014): Cumplirán con los criterios de composición que se indican en la tabla 5, controlados basándose en una media diaria. Los Estados miembros podrán permitir la comercialización en su mercado nacional de carne picada que no cumpla los criterios de composición establecidos con una marca nacional que no pueda confundirse con las marcas comunitarias.

Tabla 6. Criterios de composición de carne picada (artículo 17.5 y Anexo VI, parte B del R 1169/2011)

Denominación	Contenido de grasa	Relación colágeno/ proteínas de carne (1)
— carne picada magra	≤ 7 %	≤ 12 %
— carne picada de vacuno	≤ 20 %	≤ 15 %
— carne picada que contiene carne de porcino	≤ 30 %	≤ 18 %
— carne picada de otras especies	≤ 25 %	≤ 15 %

(1) La relación colágeno/proteínas de carne se expresa en porcentaje de colágeno en las proteínas de carne. El contenido de colágeno es ocho veces el contenido de hidroxiprolina.

Además de otras menciones (consultar Guía de apoyo de carne picada), en el etiquetado deberán figurar las expresiones siguientes:

- «porcentaje de grasa inferior a...»,
- «relación colágeno/proteínas de carne inferior a...».

Requisitos específicos sobre la designación de la envoltura de los embutidos: Si la envoltura de un embutido no es comestible, deberá indicarse esta característica.



C.2) LISTA DE INGREDIENTES

Estará encabezada o precedida por un título adecuado que conste o incluya la palabra «**ingredientes**». Se incluirán todos los ingredientes, en orden decreciente de peso, según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación (ver disposiciones específicas en la tabla 6).

Tabla 7. Indicación de los ingredientes por orden decreciente de peso (artículo 18.1 y Anexo VII, Parte A del R 1169/2011)

CATEGORÍA DE INGREDIENTES	DISPOSICIÓN SOBRE LA INDICACIÓN POR PESO
Agua añadida e ingredientes volátiles	Se enumerarán por orden de peso en el producto acabado. La cantidad de agua añadida como ingrediente en un alimento se determinará sustrayendo de la cantidad total del producto acabado la cantidad total de los demás ingredientes empleados. No se exigirá tomar en cuenta dicha cantidad si no supera el 5% en peso del producto acabado. Esta excepción no es aplicable a la carne, los preparados de carne, los productos de la pesca no transformados ni a los moluscos bivalvos no transformados.
Ingredientes utilizados en forma concentrada o deshidratada y reconstituidos en el momento de la fabricación	Podrán enumerarse por orden de peso registrado antes de su concentración o su deshidratación.
Ingredientes utilizados en alimentos concentrados o deshidratados destinados a ser reconstituidos mediante adición de agua	Podrán enumerarse por orden de proporción en el producto reconstituido, a condición de que la lista de ingredientes vaya acompañada de una indicación del tipo « ingredientes del producto reconstituido », o « ingredientes del producto ya preparado para el consumo ».
Frutas, hortalizas o setas, que no predominen perceptiblemente en peso y se utilicen en proporciones que pueden variar, utilizadas en una mezcla como ingredientes de un alimento.	Podrán agruparse en la lista de ingredientes con la designación « frutas », « hortalizas » o « setas », seguidas de la indicación "en proporción variable", seguida inmediatamente de la lista de frutas, hortalizas o setas presentes. En tales casos, la mezcla se indicará en la lista de ingredientes, en función del peso total de las frutas, hortalizas o setas presentes.
Mezclas de especias o plantas aromáticas, en las que no predomine ninguna en porcentaje de peso	Podrán enumerarse en otro orden, a condición de que la lista de ingredientes vaya acompañada de una indicación del tipo « en proporción variable ».
Ingredientes que constituyen menos del 2% del producto acabado	Podrán enumerarse en un orden distinto después de los demás ingredientes.
Ingredientes, que sean similares o intercambiables, que puedan utilizarse en la fabricación o preparación de un alimento sin modificar su composición, su naturaleza o su valor percibido, y siempre que constituyan menos del 2% del producto acabado	Se podrá hacer referencia a los mismos en la lista de ingredientes con la indicación « contiene... y/o... », en caso de que al menos uno de los dos ingredientes como máximo esté presente en el producto acabado. La presente disposición no se aplicará a los aditivos alimentarios o ni a las sustancias o productos enumerados en el tabla 13 que causen alergias o intolerancias.
Aceites refinados de origen vegetal	Podrán agruparse en la lista de ingredientes con la designación « aceites vegetales », seguidos inmediatamente de una lista de indicaciones de origen específico vegetal, y podrán ir seguidos de la indicación « en proporción variable ». Si se agrupan, los aceites vegetales se incluirán en la lista de ingredientes, en función del peso total de los aceites vegetales presentes. La expresión « totalmente hidrogenado » o « parcialmente hidrogenado », según el caso, deberá acompañar la mención de los aceites hidrogenados.

CATEGORÍA DE INGREDIENTES	DISPOSICIÓN SOBRE LA INDICACIÓN POR PESO
Grasas refinadas de origen vegetal	Podrán agruparse en la lista de ingredientes con la designación «grasas vegetales» , seguidas inmediatamente de una lista de indicaciones de origen específico vegetal, y podrán ir seguidas de la indicación «en proporción variable» . Si se agrupan, las grasas vegetales se incluirán en la lista de ingredientes, en función del peso total de las grasas vegetales presentes. La expresión «totalmente hidrogenado» o «parcialmente hidrogenado» , según el caso, deberá acompañar la mención de los aceites hidrogenados

Los ingredientes se **designarán por su denominación específica**, teniendo en cuenta las excepciones para la **designación por categorías** que se recogen en la tabla 7.

Tabla 8. Designación de determinados ingredientes por la denominación de una categoría (artículo 18.2 y anexo VII parte B del R 1169/2011)

DEFINICIÓN DE LA CATEGORÍA ALIMENTARIA	DESIGNACIÓN
Aceite refinados de origen animal	«Aceite» , completada bien por el calificativo «animal» , o bien por la indicación del origen específico animal. La expresión «totalmente hidrogenado» o «parcialmente hidrogenado» , según el caso, deberá acompañar la mención de los grasas hidrogenadas.
Grasas refinadas de origen animal	«Grasa» , completada bien por el calificativo «animal» , o bien por la indicación del origen específico animal. La expresión «totalmente hidrogenada» o «parcialmente hidrogenada» , según el caso, deberá acompañar la mención de una grasa hidrogenada
Mezclas de harinas procedentes de dos o más especies de cereales	«Harina» , seguida de la enumeración de los cereales de que proceda, por orden decreciente de peso
Almidón y fécula, y almidón y féculas modificados por medios físicos con enzimas.	«Almidón»
Cualquier especie de pescado cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que la denominación y la presentación de dicho alimento no se refieran a una especie precisa de pescado	«Pescado»
Cualquier tipo de queso cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que la denominación y la presentación de dicho alimento no se refieran a una variedad precisa de queso	«Queso»
Todas las especias cuyo peso no sea superior al 2% del peso del alimento	«Especias» o «Mezcla de especias»
Todas las plantas o partes de plantas aromáticas cuyo peso no sea superior al 2% del peso del alimento	«Plantas aromáticas» o «Mezcla de plantas aromáticas»
Todas las preparaciones de gomas utilizadas en la fabricación de la goma base para los chicles	«Goma base»
Pan rallado de cualquier origen	«Pan rallado»
Todos los tipos de sacarosa	«Azúcar»
Dextrosa anhidra o monohidratada	«Dextrosa»

DEFINICIÓN DE LA CATEGORÍA ALIMENTARIA		DESIGNACIÓN												
Jarabe de glucosa y jarabe de glucosa anhidra		« Jarabe de glucosa »												
Todas las proteínas de la leche (caseínas, caseinatos y proteínas del suero y del lactosuero) y sus mezclas		« Proteínas de leche »												
Manteca de cacao de presión, "expeller" o refinada		« Manteca de cacao »												
Todos los tipos de vino conforme al anexo XI del Reglamento 1234/2007		« Vino »												
<p>Los músculos del esqueleto (incluyendo diafragma y maseteros, y excluyendo corazón, lengua, músculos de la cabeza distintos de maseteros, carpo, tarso y cola) de las especies de mamíferos y de aves reconocidas como aptas para el consumo humano con los tejidos naturalmente incluidos o adheridos a ellos, en los que los contenidos totales de materia grasa y tejido conjuntivo no superen los valores que figuran a continuación y cuando la carne constituya un ingrediente de otro alimento. Límites máximos de materia grasa y de tejido conjuntivo para los ingredientes designados por la indicación «carne(s) de»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especie</th> <th>Contenido de grasa</th> <th>Relación colágeno/proteínas de carne (1)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mamíferos (excepto conejos y cerdos) y mezclas de especies con predominio de mamíferos</td> <td>25 %</td> <td>25 %</td> </tr> <tr> <td>- Cerdos</td> <td>30%</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>- Aves y conejos</td> <td>15%</td> <td>10%</td> </tr> </tbody> </table> <p>(1) La relación colágeno/proteínas de carne se expresa en porcentaje de colágeno en las proteínas de carne. El contenido de colágeno es ocho veces el contenido de hidroxiprolina.</p> <p>Cuando se superen los límites máximos de materia grasa o tejido conjuntivo y se cumplan los demás criterios de definición de «Carne(s) de», el contenido de «Carne(s) de» deberá ajustarse consecuentemente a la baja y la lista de ingredientes deberá mencionar, además de la indicación «Carne(s) de», la presencia de materia grasa y/o de tejido conjuntivo. Los productos incluidos en la definición de «carne separada mecánicamente» quedan excluidos de esta definición</p>		Especie	Contenido de grasa	Relación colágeno/proteínas de carne (1)	Mamíferos (excepto conejos y cerdos) y mezclas de especies con predominio de mamíferos	25 %	25 %	- Cerdos	30%	25%	- Aves y conejos	15%	10%	« Carne de » y nombres de las especies animales de las que provengan
Especie	Contenido de grasa	Relación colágeno/proteínas de carne (1)												
Mamíferos (excepto conejos y cerdos) y mezclas de especies con predominio de mamíferos	25 %	25 %												
- Cerdos	30%	25%												
- Aves y conejos	15%	10%												
Todos los tipos de productos incluidos en la definición de « carne separada mecánicamente »		« Carne separada mecánicamente » y la denominación o denominaciones de las especies animales de las que procede.												

Los **aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias** que pertenezcan a una de las categorías enumeradas en la tabla 8, deberán designarse mediante la denominación de dicha categoría, seguida por su denominación específica o, si procede, por el número E. Cuando se trate de un ingrediente perteneciente a varias categorías, se indicará la que corresponda a su función principal en el alimento de que se trate (Consultar la "Guía de etiquetado y composición de aditivos, aromas y enzimas destinados al consumidor final" para otras indicaciones obligatorias, en particular para productos alimenticios que contengan determinados colorantes).

Tabla 9. Designación de aditivos y enzimas por la denominación de su categoría (artículo 18.2 y anexo VII parte C del R 1169/2011)

DENOMINACIÓN DE CATEGORÍAS DE ADITIVOS Y ENZIMAS	
Acidulante	Espumante
Corrector de acidez	Gelificante
Antiaglomerante	Agente de recubrimiento
Antiespumante	Humectante
Antioxidante	Almidón modificado ⁽²⁾
Agente de carga	Conservador
Colorante	Gas propelente
Emulgente	Gasificante
Sales de fundido ⁽¹⁾	Secuestrante
Endurecedor	Estabilizante
Potenciador del sabor	Edulcorante
Agente de tratamiento de la harina	Espesante

(1) Únicamente cuando se trate de quesos fundidos y productos a base de queso fundido.

(2) No será necesario indicar la denominación específica ni el número E.

Los **aromas** se designarán según las normas técnicas recogidas en la tabla 9.

Tabla 10. Designación de los aromas en la lista de ingredientes (artículo 18.2 y Anexo VII Parte D del R 1169/2011)

Los aromas serán designados por las palabras:
<ul style="list-style-type: none"> «aroma(s)» o una denominación o descripción más específica del aroma, si el componente aromatizante contiene aromas tal. «aroma(s) de humo» o «aroma(s) de humo producidos a partir de alimentos o categorías o fuentes de alimentos» (por ejemplo, «aroma(s) de humo a partir de haya») si la parte aromatizante contiene aromas y confieren un sabor ahumado a los alimentos.
El término « natural » se utilizará para describir los aromas
La quinina o la cafeína utilizadas como aroma en la producción o elaboración de un alimento se mencionarán por su denominación en la lista de ingredientes inmediatamente después de la palabra « aroma(s) ».

Un **ingrediente compuesto** podrá incluirse en la lista de ingredientes con su propia designación, en la medida en que esté prevista por la regulación o establecida por costumbre, en función de su peso global, e irá inmediatamente seguido por una lista de ingredientes, salvo en los casos recogidos en la tabla 10.

Tabla 11. Ingredientes compuestos que no precisan lista de ingredientes (artículo 18.2 y Anexo VII parte E del R 1169/2011)

INGREDIENTES COMPUESTOS QUE NO PRECISAN LISTA DE INGREDIENTES	
a)	cuando la composición del ingrediente compuesto se establezca en el marco de disposiciones de la Unión en vigor, siempre que el ingrediente compuesto constituya menos del 2 % del producto acabado; sin embargo, esta disposición no se aplicará a los aditivos alimentarios, sin perjuicio de lo dispuesto para la omisión de componentes en la lista de ingredientes (ver tabla 11);
b)	para los ingredientes compuestos que consistan en mezclas de especias y/o plantas aromáticas que constituyen menos del 2 % del producto acabado, a excepción de los aditivos alimentarios, sin perjuicio de lo dispuesto para la omisión de componentes en la lista de ingredientes (ver tabla 11), o
c)	cuando el ingrediente compuesto sea un alimento para el que no se exija la lista de ingredientes en virtud de las disposiciones de la Unión.

Todos los ingredientes presentes en forma de **nanomateriales artificiales** se indicarán claramente en la lista de ingredientes. Los nombres de dichos ingredientes irán seguidos de la palabra «**nano**» entre paréntesis.

Las menciones obligatorias para **alimentos e ingredientes modificados genéticamente** se describen en el “Resumen legislativo sobre alimentos modificados genéticamente”.

OMISIONES DE LA LISTA DE INGREDIENTES Y DE COMPONENTES DE ALIMENTOS EN LA LISTA DE INGREDIENTES

No se exigirá lista de ingredientes en los alimentos relacionados en la tabla 11.

Tabla 12. Omisión de la lista de ingredientes (artículo 19.1 del R 1169/2011)

ALIMENTOS A LOS QUE NO SE EXIGE LISTA DE INGREDIENTES	
a)	Frutas y hortalizas frescas , incluidas patatas , que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar.
b)	Aguas carbónicas , en cuya denominación aparezca esta última característica
c)	Vinagres de fermentación , si proceden exclusivamente de un solo producto básico y siempre que no se les haya añadido ningún otro ingrediente
d)	Queso, mantequilla, leche y nata fermentada , a los que no se ha añadido ningún ingrediente aparte de los productos lácteos, enzimas alimentarias y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación o, en el caso de los quesos que no son frescos o fundidos, la sal necesaria para su fabricación.
e)	Alimentos que consten de un único ingrediente , en los que la denominación del alimento sea idéntica a la del ingrediente, o permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión.

No se exigirá que los componentes relacionados en la tabla 12 se incluyan en la lista de ingredientes de un alimento.

Tabla 13. Omisión de componentes de alimentos en la lista de ingredientes (artículo 20 del R 1169/2011)

COMPONENTES NO EXIGIDOS EN LA LISTA DE INGREDIENTES:	
a)	Componentes de un ingrediente que, durante el proceso de fabricación, hubieran sido separados provisionalmente para ser reincorporados a continuación en una cantidad que no sobrepase el contenido inicial.
b)	Aditivos y enzimas alimentarias , cuya presencia se deba únicamente a que estaban contenidos en uno o varios ingredientes del mismo de acuerdo con el principio de transferencia siempre que ya no cumplan una función tecnológica en el producto acabado, o que se utilicen como coadyuvantes tecnológicos.
c)	Soportes y sustancias que no son aditivos pero se utilizan del mismo modo y con el mismo fin que los soportes, y se emplean en las dosis estrictamente necesarias.
d)	Sustancias que no sean aditivos, pero que se utilicen del mismo modo y para los mismos fines que los coadyuvantes tecnológicos y que todavía se encuentren presentes en el producto acabado, aunque sea en forma modificada.
e)	El agua cuando se utilice, en el proceso de fabricación, solamente para reconstituir un ingrediente utilizado en forma concentrada o deshidratada, o en el caso del líquido de cobertura que normalmente no se consume.



C.3) INGREDIENTES O COADYUVANTES TECNOLÓGICOS CAUSANTES DE ALERGIAS O INTOLERANCIAS

- ✓ Todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en la tabla 13 o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada, se indicarán en la lista de ingredientes con una referencia clara a la denominación de la sustancia o producto según figura en la tabla 13.
- ✓ Si no hay lista de ingredientes, su indicación incluirá la palabra «**contiene**» seguida del nombre de la sustancia.
- ✓ No será necesaria su indicación cuando la denominación del alimento haga referencia claramente a la sustancia o producto de que se trate.
- ✓ La **denominación** de la sustancia o producto **se destacará mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente** del resto de la lista de ingredientes, por ejemplo tipo de letra, estilo o color de fondo.
- ✓ Cuando varios ingredientes o coadyuvantes tecnológicos de un alimento provengan de una única sustancia o producto que figure en la tabla 13, deberá especificarse así en el etiquetado para cada ingrediente y coadyuvante tecnológico.
- ✓ Se considera información alimentaria voluntaria aquella sobre la posible presencia no intencionada en el alimento de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias.

Tabla 14. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias (artículo 21 y Anexo II del R 1169/2011)

INGREDIENTES	PRODUCTOS EXCLUIDOS
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados.	<ul style="list-style-type: none"> • Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa*. • Maltodextrinas a base de trigo*. • Jarabes de glucosa a base de cebada. • Cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos incluido el alcohol etílico de origen agrícola
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	
Huevos y productos a base de huevo.	
Pescado y productos a base de pescado.	<ul style="list-style-type: none"> • Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides. • Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	
Soja y productos a base de soja.	<ul style="list-style-type: none"> • Aceite y grasa de semilla de sojas totalmente refinadas*. • Tocoferoles naturales mezclados (E306), D-alfa tocoferol natural, acetato de D-alfa tocoferol natural y succinato de D-alfa

INGREDIENTES	PRODUCTOS EXCLUIDOS
	tocoferol derivados de soja. <ul style="list-style-type: none"> • Fitoesteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja. • Ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	<ul style="list-style-type: none"> • Lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola. • Lactitol.
Frutos de cáscara y productos derivados: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • Frutos de cáscara para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
Apio y productos derivados.	
Mostaza y productos derivados.	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/l o 10 mg/Kg expresado como SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	
Altramuces y productos a base de altramuces.	
Moluscos y productos a base de moluscos.	

* Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenicidad determinado por la autoridad competente para el producto del que derivan.



C.4) CANTIDAD DE DETERMINADOS INGREDIENTES O DE DETERMINADAS CATEGORÍAS DE INGREDIENTES (INDICACIÓN CUANTITATIVA DE INGREDIENTES)

Será necesario indicar la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes cuando:

- figure en la denominación o el consumidor lo asocie normalmente con dicha denominación.
- se destaque en el etiquetado por medio de palabras, imágenes o representación gráfica
- sea esencial para definir un alimento y para distinguirlo de otros con los que pudiera confundirse por su denominación o su aspecto.

La indicación de la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes **se expresará** en un porcentaje que corresponda a la cantidad en el momento de su utilización, y figurará bien en la denominación del alimento o inmediatamente al lado de la misma, o bien en la lista de ingredientes junto al ingrediente o a la categoría de ingredientes en cuestión. No obstante:

- cuando los alimentos hayan perdido humedad por un tratamiento térmico o de otro tipo, la cantidad se expresará en porcentaje sobre el producto acabado, a menos que dicha cantidad o la cantidad total de todos los ingredientes indicados en el etiquetado supere el 100%, en cuyo caso, la cantidad se indicará en función del peso para preparar 100 g de producto acabado.
- la cantidad de los ingredientes volátiles se indicará en función de su importancia ponderal en el producto acabado.
- la cantidad de los ingredientes utilizados en forma concentrada o deshidratada y reconstituidos podrá indicarse en función de su importancia ponderal antes de la concentración o deshidratación.
- en alimentos concentrados o deshidratados a los que haya que añadir agua, la cantidad de los ingredientes podrá indicarse en función de su importancia ponderal en el producto reconstituido.

En la tabla siguiente se recogen los **casos que no requieren indicación cuantitativa**.

Tabla 15. Excepciones a la indicación cuantitativa de los ingredientes (artículo 22 y Anexo VIII del R 1169/2011)

No se requerirá la indicación cuantitativa:

- respecto a un ingrediente o a una categoría de ingredientes cuando:
 - Se indique su peso neto escurrido
 - Su cantidad ya deba figurar obligatoriamente en el etiquetado
 - Se utilice en dosis bajas con fines de aromatización
 - Aun figurando en la denominación del alimento, no pueda determinar la elección del consumidor debido a que la variación de la cantidad no es esencial para caracterizar al alimento o no es suficiente para distinguirlo de otros alimentos similares
- cuando haya disposiciones específicas de la Unión que determinen de manera precisa la cantidad del ingrediente o de la categoría de ingredientes, sin prever la indicación de los mismos en el etiquetado
- en los casos de frutas, hortalizas o setas, que no predominen en peso y se utilicen en proporciones variables en una mezcla como ingredientes de un alimento.

La indicación cuantitativa no será aplicable en el caso de:

- ingredientes o categorías de ingredientes cubiertos por la indicación "con edulcorante(s)" o "con azúcar(es) y edulcorante(s)" si dicha indicación acompaña a la denominación del alimento, o
- vitaminas y minerales añadidos**, si dichas sustancias están sujetas a una información nutricional.



C.5) MERCADO DE FECHAS

FECHA DE CADUCIDAD

En alimentos microbiológicamente muy perecederos y que por ello puedan suponer un peligro inmediato para la salud humana después de un corto período de tiempo, la fecha de duración mínima se cambiará por la fecha de caducidad. Después de su "fecha de caducidad", el alimento no se considerará seguro.

- ✓ Se expresará mediante la leyenda «**Fecha de caducidad**» acompañada de la propia fecha o de una referencia al lugar donde se indica, y se completará con una descripción de las condiciones de conservación.
- ✓ La fecha consistirá en la indicación clara y ordenada de día, mes y eventualmente año.

Se indicará en cada porción individual envasada.

FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA

Se expresará mediante alguna de las siguientes menciones acompañadas de la fecha misma o de la indicación del lugar donde figura, y si fuera preciso, de las condiciones de conservación que deben observarse para asegurar la duración indicada.

- ✓ «**Consumir preferentemente antes de....**», cuando la fecha incluya el día.
- ✓ «**Consumir preferentemente antes del fin de....**», en los demás casos.

La **fecha** consistirá en la indicación según el orden de día, mes y, eventualmente año. No obstante será suficiente con las siguientes indicaciones:

- ✓ **Mes y día**, para productos de duración inferior a 3 meses.
- ✓ **Mes y año**, para productos de duración comprendida entre 3 y 18 meses.
- ✓ **Año**, para productos de duración superior a 18 meses.

En la tabla 15 se relacionan los alimentos que no requieren indicar la fecha de duración mínima.

Tabla 16. Alimentos que no requieren fecha de duración mínima (artículo 24 y Anexo X.1.d) del R 1169/2011)

ALIMENTOS QUE NO REQUIEREN FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA	
✓	Frutas, hortalizas frescas y patatas que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a un tratamiento similar. No se aplicará a semillas germinantes ni a productos similares, como brotes de leguminosas.
✓	Vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados y productos similares obtenidos a partir de frutas distintas de la uva, así como las bebidas del código NC 2206 00 obtenidas a partir de uvas, de mostos de uvas.
✓	Bebidas con graduación de un 10% o más en volumen de alcohol
✓	Productos de panadería o repostería que por su naturaleza, se consuman normalmente en el plazo de 24 horas después de su fabricación.
✓	Vinagres.
✓	Sal de cocina.
✓	Azúcares en estado sólido.
✓	Productos de confitería consistentes exclusivamente en azúcares aromatizados o coloreados.
✓	Gomas de mascar y productos similares

FECHA DE CONGELACIÓN O DE PRIMERA CONGELACIÓN

Obligatoria en la **carne congelada, preparados de carne congelados y productos de la pesca no transformados congelados.**

La fecha de congelación o de primera congelación irá precedida de la indicación **«fecha de congelación:...»** acompañadas de la propia fecha o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta. La fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y año en forma no codificada.



C.6) CONDICIONES ESPECIALES DE CONSERVACIÓN Y UTILIZACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Se indicarán cuando los alimentos requieran unas **condiciones especiales de conservación y/o de utilización**.

Con el fin de permitir la conservación o utilización adecuadas una vez abierto el envase, se indicarán, cuando proceda, las condiciones y/o la fecha límite de consumo.

El **modo de empleo** se indicará de forma que permita un uso apropiado del alimento.



C.7) IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Incluirá **nombre o razón social** y **dirección** de la empresa alimentaria con cuyo nombre o razón se comercialice el alimento o, en caso de que no esté establecido en la Unión Europea, el importador del alimento al mercado de la Unión.



C.8) PAÍS DE ORIGEN O LUGAR DE PROCEDENCIA

Será obligatoria cuando:

- a) su omisión pudiera inducir a error al consumidor en cuanto al país de origen o el lugar de procedencia 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) se trate de carne de los códigos de la nomenclatura combinada ("NC") que se enumeran en la tabla 16.

Tabla 17. Tipos de carne para los que es obligatorio el país de origen o el lugar de procedencia (artículo 26 y Anexo XI del R 1169/2011)

CÓDIGOS NC (NOMENCLATURA COMBINADA 2010)	DESCRIPCIÓN
0203	Carne de animales de la especie porcina , fresca, refrigerada o congelada
0204	Carne de animales de las especies ovina o caprina , fresca, refrigerada o congelada
ex 0207	Carne de aves de la partida 0105, fresca, refrigerada o congelada

Cuando se mencione el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento y éste no sea el mismo que el de su ingrediente primario, se indicará el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario, o 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.



C.9) GRADO ALCOHÓLICO

Se expresará mediante una cifra que incluya un decimal como máximo seguido del símbolo «% vol.» Y podrá ir precedida de la palabra «alcohol» o de la abreviatura «alc.», en **bebidas con una graduación en volumen superior al 1.2 %**. En la tabla 17 se recogen las tolerancias positivas y negativas por lo que se refiere a la indicación del grado alcohólico.

Tabla 18. Tolerancias en la indicación del grado alcohólico (artículo 28 y Anexo XII del R 1169/2011)

DESCRIPCIÓN DE LA BEBIDA	TOLERANCIA POSITIVA O NEGATIVA
1. Cervezas del código NC 2203 00 de un grado alcohólico inferior a 5,5 % vol; bebidas no espumosas del código NC 2206 00 obtenidas a partir de uvas.	0,5 % vol
2. Cervezas de un grado alcohólico superior a 5,5 % vol; bebidas espumosas del código NC 2206 00 obtenidas a partir de uvas, sidras, peradas y otras bebidas fermentadas similares procedentes de frutas distintas de la uva, independientemente de que sean con gas o espumosas; aguamiel.	1 % vol
3. Bebidas que contengan frutas o partes de plantas en maceración.	1,5 % vol
4. Otras bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2 %.	0,3 % vol



C.10) ETIQUETADO NUTRICIONAL (Obligatorio a partir del 13 de diciembre de 2016)

A partir del 13 de diciembre de 2016, el etiquetado nutricional **es obligatorio en todos los alimentos**, incluidos los destinados a una alimentación especial. Sin embargo, **no se aplicará a:**

- **Aguas minerales** naturales reguladas por Real Decreto 1799/2010 de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano.
- **Complementos alimenticios**, regulados por Real Decreto 1487/2009 de 26 de Septiembre relativo a complementos alimenticios.
- **Bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2 %.**

En la tabla 18 se relacionan los alimentos exentos de la obligatoriedad de etiquetado nutricional.

Tabla 19. Alimentos exentos de la información nutricional obligatoria (artículo 16.3 y Anexo V del R 1169/2011)

ALIMENTOS EXENTOS DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL OBLIGATORIA
Productos sin transformar que incluyan un solo ingrediente o categoría de ingrediente.
Productos transformados cuya única transformación haya consistido en ser curados y que incluyan un solo ingrediente o categoría de ingrediente.
Agua destinada al consumo humana, incluida aquella cuyos únicos ingredientes añadidos sean anhídrido carbónico o los aromas.
Una planta aromática, una especia o mezcla de ellas.
Sal y sucedáneos de la sal.
Edulcorantes de mesa.
Extractos de café y de achicoria, granos de café enteros o molidos y granos de café descafeinados enteros o molidos.
Infusiones de hierbas y frutas, té, té descafeinado, té instantáneo o soluble, extracto de té, extracto de té descafeinado; que no contengan más ingredientes añadidos que aromas que no modifiquen el valor nutricional del té.
Vinagres fermentados y sus sucedáneos, incluidos aquellos cuyos únicos ingredientes añadidos sean aromas.
Aromas. Aditivos. Enzimas alimentarias. Coadyuvantes tecnológicos.
Gelatinas.
Compuestos para espesar mermeladas.
Levadura.
Gomas de Mascar.
Alimentos en envases cuya superficie mayor sea inferior a 25 cm ² .
Alimentos, incluidos los elaborados artesanalmente, directamente suministrados por el fabricante en pequeñas cantidades al consumidor final o a establecimientos minoristas locales que abastezcan directamente al consumidor final.

La información nutricional obligatoria incluirá lo siguiente:

- a) el **valor energético**, y
- b) las cantidades de **grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal**. Cuando proceda, se podrá incluir una indicación, al lado de la información nutricional, señalando que el contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.

Se podrá complementar con la indicación de la cantidad de una o varias de las siguientes sustancias:

- a) ácidos grasos monoinsaturados;

- b) ácidos grasos poliinsaturados;
- c) polialcoholes;
- d) almidón;
- e) fibra alimentaria;
- f) cualquier vitamina o mineral que esté presente en cantidades significativas (ver tabla 19)

Cuando en el etiquetado del **alimento envasado** figure la información nutricional obligatoria podrá repetirse en el mismo, la siguiente información:

- a) el valor energético, o
- b) el valor energético, junto con el contenido de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal.

En este caso, las cantidades de nutrientes o los porcentajes de las ingestas diarias de referencia, pueden expresarse solo por porción o unidad de consumo, pero el valor energético, se expresará por porción y por 100 g o por 100 ml.

Cuando en el etiquetado de las **bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2 %**, figure una información nutricional, el contenido de la misma podrá limitarse al valor energético.

Cuando figure una información nutricional en **alimentos que se presenten sin envasar** para la venta al consumidor final y a colectividades, o en el caso de los alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador o envasados para su venta inmediata, el contenido de la misma podrá limitarse:

- a) al valor energético, o
- b) al valor energético, junto con el contenido de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal.

Esta información, o los porcentajes de las ingestas diarias de referencia de la tabla 19, pueden darse solo por porción o unidad de consumo.

CÁLCULO DEL VALOR ENERGÉTICO

Los **factores de conversión para calcular el valor energético** son los recogidos en la tabla 19.

Tabla 20. Factores de conversión para calcular el valor energético (artículo 31 y Anexo XIV del R 1169/2011)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	FACTORES DE CONVERSIÓN
Hidratos de carbono (excepto polialcoholes)	17 Kj/g-4Kcal/g
Polialcoholes	10 Kj/g-2.4 Kcal/g
Proteínas	17 Kj/g-4 Kcal/g
Grasas	37 Kj/g-9 Kcal/g
Salatrim	25 Kj/g-6 Kcal/g
Alcohol (etanol)	29 Kj/g-7 Kcal/g
Ácidos orgánicos	13 Kj/g-3 Kcal/g
Fibra alimentaria	8 Kj/g-2 Kcal/g
Eritritol	0 Kj/g-0 Kcal/g

El valor energético y las cantidades de nutrientes serán las del alimento tal y como se vende. Se podrá dar información al respecto del alimento preparado, siempre que se indiquen las instrucciones de preparación y la información se refiera al alimento listo para el consumo.

Las **cifras declaradas** deberán ser **valores medios obtenidos** a partir de:

- a) el análisis del alimento efectuado por el fabricante;
- b) el cálculo efectuado a partir de los valores medios conocidos o efectivos de los ingredientes utilizados, o
- c) los cálculos a partir de datos generalmente establecidos y aceptados.

PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN

a) Nutrientes y valor energético

La información nutricional se tiene que expresar **por 100 g o 100 ml**.

Podrán expresarse, además, **por porción o por unidad de consumo**, siempre que la porción o unidad se exprese de forma cuantitativa en la etiqueta; y se indique el número de porciones que contiene el envase. La porción o unidad que se utilicen se indicarán al lado de la información nutricional.

Además, podrán expresarse como **porcentaje de las ingestas de referencia** reflejadas en la tabla 20, incluyendo la leyenda «***Ingesta de referencia de un adulto medio: 8400 Kj/2000 Kcal***». En este caso, se podrán expresar sólo por porción o por unidad de consumo.

Tabla 21. Ingestas de referencia del valor energético y los nutrientes distintos de vitaminas y minerales (adultos) (artículos 32 y 33, y Anexo XIII, parte B del R 1169/2011)

VALOR ENERGÉTICO O NUTRIENTE	INGESTA DE REFERENCIA
Valor energético	8400 kJ/2000 kcal
Grasa total	70 g
Ácidos grasos saturados	20 g
Hidratos de carbono	260 g
Azúcares	90 g
Proteínas	50 g
Sal	6 g

b) Vitaminas y minerales

Además de expresarse por 100 g o 100 ml, se expresará como porcentaje de las ingestas de referencia (ver tabla 21).

Se podrán expresar por **porción o por unidad de consumo**, siempre que la porción o unidad se exprese de forma cuantitativa en la etiqueta; y se indique el número de porciones que contiene el envase.

Ingestas de referencia para las vitaminas y los minerales: Las CDR pasan a llamarse **valores de referencia de nutrientes (VRN)**, las cantidades coinciden. Como cantidad significativa de vitaminas y minerales se entiende el 15% de los VRN por 100 g o 100 ml en caso de productos que no sean bebidas y *del 7,5 % en el caso de bebidas; o bien el 15% de los VRN si el envase sólo contiene una porción.*

Tabla 22. Ingestas de referencia para vitaminas y minerales (artículos 32 y 33, y Anexo XIII, parte A del R 1169/2011)

VITAMINAS Y MINERALES QUE PUEDEN DECLARARSE	VALORES DE REFERENCIA DE NUTRIENTES (VRN)
Vitamina A (µg)	800
Vitamina D (µg)	5
Vitamina E (mg)	12
Vitamina K (µg)	75
Vitamina C (mg)	80
Tiamina (mg)	1,1
Riboflavina (mg)	1,4
Niacina (mg)	16
Vitamina B6 (mg)	1,4
Ácido fólico (µg)	200
Vitamina B12 (µg)	2,5
Biotina (µg)	50
Ácido pantoténico (mg)	6
Potasio (mg)	2000
Cloruro (mg)	800
Calcio (mg)	800
Fósforo (mg)	700
Magnesio (mg)	375
Hierro (mg)	14
Zinc (mg)	10
Cobre (mg)	1
Manganeso (mg)	2
Fluoruro (mg)	3,5
Selenio (µg)	55
Cromo (µg)	40
Molibdeno (µg)	50
Yodo (µg)	150

REQUISITOS GENERALES DE LA PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Las menciones indicadas, figurarán en el mismo campo visual. Se presentarán en el campo visual principal.

Si el espacio lo permite, se presentarán en forma de tabla, con las cifras en columna; si no, figurará en formato lineal.

Si el valor energético o la cantidad de nutrientes fuera insignificante, la información sobre dichos elementos podrá sustituirse por una declaración del tipo «**contiene cantidades insignificantes de...**» al lado de la información nutricional cuando ésta exista.

El valor energético y la cantidad de nutrientes podrán facilitarse por medio de **otras formas de expresión y/o presentación** mediante formas o símbolos gráficos además de mediante textos o números, a condición de que se cumplan los requisitos siguientes:

- Se basen en estudios rigurosos y válidos científicamente sobre los consumidores y no induzcan a engaño al consumidor.
- Su desarrollo sea el resultado de la consulta de un amplio abanico de los grupos trabajadores.
- Estén destinadas a facilitar la comprensión del consumidor sobre la contribución o la importancia de un alimento en relación con el aporte energético y de nutrientes de una dieta.
- Estén respaldadas por pruebas científicas válidas que demuestren que el consumidor medio comprende tales formas de expresión y presentación.
- En el caso de otras formas de expresión, estén basadas en las ingestas de referencia armonizadas que se establecen en la tabla 20, o, a falta de ellas, en dictámenes científicos generalmente aceptados sobre ingestas de energía o nutrientes
- Sean objetivas y no discriminatorias, y
- Su aplicación no suponga obstáculos a la libre circulación de mercancías.

El valor energético y la cantidad de nutrientes se expresarán mediante las unidades de medición enumeradas en la tabla 22.

Tabla 23. Unidades de expresión y el orden de presentación de la información nutricional (artículo 32 y Anexo XV del R 1169/2011)

VALOR ENERGÉTICO	KJ/KCAL
Grasas	g
De las cuales:	
- saturadas	g
- monoinsaturadas	g
- poliinsaturadas	g
Hidratos de carbono	g
De los cuales:	
- Azúcares	g
- Polialcoholes	g
- Almidón	g
Fibra alimentaria	g
Proteínas	g
Sal	g
Vitaminas y minerales	Tabla 21



C.11) CANTIDAD NETA

Se expresará en unidades de volumen (l o L, cl, ml) para productos líquidos, o en unidades de masa (Kg, g) para los demás.

Indicación de la cantidad neta

- En artículos envasados constituidos por dos o más envases individuales con la misma cantidad de producto: "Cantidad neta de cada envase y nº total de envases", salvo que desde el exterior se vea claramente el nº de envases y la cantidad neta de cada uno.
- En envases constituidos por dos o más envases individuales que no se consideren unidades de venta: "Cantidad neta total y nº total de envases".

Se indicará además **el peso neto escurrido** en los productos sólidos que se presenten en un «líquido de cobertura» (agua, soluciones acuosas de sales, salmueras, soluciones acuosas de ácidos alimentarios, vinagre, soluciones acuosas de azúcares, soluciones acuosas de otras sustancias edulcorantes y de zumo de frutas o de hortalizas en el caso de las frutas y hortalizas) .

Cuando el producto haya sido glaseado, el peso neto declarado no incluirá el peso del glaseado.

La declaración de la cantidad neta no será obligatoria en los alimentos recogidos en la tabla 23.

Tabla 24. Alimentos en los que no es obligatorio declarar la cantidad neta (artículo 23 y Anexo IX del R 1169/2011)

ALIMENTOS QUE NO PRECISAN DECLARAR LA CANTIDAD NETA

Alimentos **sujetos a pérdidas considerables de volumen o masa** y que se vendan por unidades o se pesen ante el comprador.

Alimentos cuya **cantidad neta sea inferior a 5 g o ml**, siempre que no se trate de especias y/o plantas aromáticas.

Alimentos que normalmente **se venden por unidades**, siempre que el número de artículos pueda verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior, o de no ser así se indique en el etiquetado.



D) OTRAS INDICACIONES OBLIGATORIAS

A continuación se recogen otras indicaciones obligatorias del etiquetado, exigibles en el marco de otras normas sobre higiene y seguridad alimentaria, distintas del Reglamento (UE) Nº 1169/2011.

D.1) LOTE

Solo se podrá comercializar un producto alimenticio si va acompañado de una indicación que permite identificar el lote al que pertenece.

Será determinado por el productor, fabricante o envasador del producto alimenticio, o por el primer vendedor establecido en la Unión. Se determinará y pondrá bajo la responsabilidad de uno u otro de dichos operadores.

Indicación del lote:

- Irá precedida de la letra «L», salvo en los casos en que se distinga claramente de las demás indicaciones de etiquetado.
- Figurará en el embalaje previo o en una etiqueta unida a éste, cuando los productos alimenticios estén previamente embalados, y en el embalaje o en el recipiente o en los documentos comerciales pertinentes, en el caso de que no estén previamente embalados.
- En todos los casos será fácilmente visible, claramente legible e indeleble.
- Cuando la fecha de duración mínima o fecha de caducidad figure en el etiquetado, podrá no figurar la indicación del lote, siempre que dicha fecha tenga, por lo menos, día y mes indicados claramente y en este orden.

No precisan indicación del lote los alimentos relacionados en la tabla 24.

Tabla 25. Alimentos que no precisan indicación del lote (artículo 2.2 del RD 1808/1991)

ALIMENTOS QUE NO PRECISAN INDICAR EL LOTE
Los productos agrícolas que, al salir de la zona de explotación , sean vendidos o entregados a centros de almacenamiento, de envase o de embalaje; enviados a organizaciones de productores; o recogidos para su integración inmediata en un sistema operativo de preparación o de transformación.
Los productos alimenticios que en los puntos de venta al consumidor final no estén previamente embalados, sean embalados a petición del comprador o estén previamente embalados para su venta inmediata.
Los embalajes o recipientes cuyo lado mayor tenga una superficie inferior a 10 cm²
En las porciones individuales de helados alimenticios, la indicación del lote figurará en los envases de varias unidades ⁵ .



⁵ Artículo 2.1.d de la Directiva 2011/91, y Artículo 12 del Real Decreto 1334/1999

D.2) REQUISITOS APLICABLES A ALIMENTOS CONCRETOS

En la tabla 25 se enumeran los documentos de apoyo donde se recogen requisitos de etiquetado aplicables a alimentos concretos, en función del sector al que pertenezcan.

Tabla 26. Documentos de apoyo aplicables en función del sector del alimento

SECTOR DEL ALIMENTO	DOCUMENTOS DE APOYO
Cualquiera (maíz, soja)	✓ Resumen legislativo sobre alimentos modificados genéticamente
Aditivos, aromas y enzimas (como ingredientes y como alimentos)	✓ Guía de Etiquetado y composición de aditivos, aromas y enzimas destinados al consumidor final
Productos de origen animal (no transformados)	✓ Guía de marcado sanitario y de identificación de productos de origen animal
Carne y derivados	✓ Guía específica de apoyo a la inspección de carne picada
	✓ Guía específica de apoyo a la inspección de preparados de carne
	✓ Guía específica de apoyo a la inspección de productos cárnicos
	✓ Guía específica de apoyo a la inspección de gelatina
	✓ Guía específica de apoyo a la inspección de colágeno
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	✓ Guía específica de apoyo a la inspección de establecimientos de comercio al por menor de carnes
	✓ Guía específica de etiquetado y trazabilidad de pescados, crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos
Huevos y derivados	✓ Guía de etiquetado y trazabilidad de huevos de gallina
Leche y derivados	✓ Guía específica de apoyo a la inspección de leche y productos lácteos
Alimentación especial y complementos alimenticios	✓ Guía de Etiquetado y composición de alimentos para regímenes dietéticos y especiales
	✓ Guía de Etiquetado y composición de alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales destinados al consumidor
	✓ Guía de Etiquetado y composición de alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad destinados al consumidor final
	✓ Guía de Etiquetado de alimentos para dietas de bajo valor energético para reducción de peso destinados al consumidor final
	✓ Guía de Etiquetado y composición de productos alimenticios adaptados a un intenso desgaste muscular , sobre todo para deportistas
	✓ Procedimiento de valoración de notificación de puesta en el mercado nacional de complementos alimenticios



E) INFORMACIÓN VOLUNTARIA

E.1) REQUISITOS GENERALES

La información alimentaria proporcionada voluntariamente cumplirá los requisitos siguientes:

- a) no inducirá a error al consumidor
- b) no será ambigua ni confusa para los consumidores, y
- c) se basará, según proceda, en los datos científicos pertinentes.

En la tabla 26 se relaciona la información alimentaria voluntaria para la que está previsto que la Comisión Europea adopte actos de ejecución para que su aplicación cumpla con los requisitos citados.

Tabla 27. Información voluntaria para la que está previsto adoptar legislación (artículo 36.3 del R 1169/2011)

INFORMACIÓN VOLUNTARIA QUE SERÁ ARMONIZADA
a) información sobre la posible presencia no intencionada en el alimento de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias
b) información relativa a la adecuación de un alimento para los vegetarianos o veganos , y
c) sobre la posibilidad de indicar ingestas de referencia para uno o varios grupos de población específicos , además de las ingestas de referencia que se establecen en el Tabla 20
d) información sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

No se mostrará dicha información en el caso que merme el espacio disponible para la información alimentaria obligatoria.



E.2) REQUISITOS PARA INFORMAR SOBRE LA AUSENCIA O LA PRESENCIA REDUCIDA DE GLUTEN

✚ COMPOSICIÓN Y ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS CON INTOLERANCIA AL GLUTEN (Reglamento (CE) Nº 41/2009). APLICABLES HASTA EL 20 de julio de 2016

Los **productos alimenticios para personas con intolerancia al gluten**, constituidos por uno o más ingredientes procedentes del trigo, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas, que hayan sido tratados de una forma especial para el eliminar el gluten, no contendrán un nivel de gluten superior a 100 mg/kg de gluten en el alimento tal como se vende al consumidor final y cumplan los requisitos recogidos en la tabla 27

Tabla 28. Composición y etiquetado de productos alimenticios para personas con intolerancia al gluten

A. REQUISITOS GENERALES
El término « sin gluten » podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final, no contengan más de 20 mg/kg de gluten.
La mención « muy bajo en gluten » solamente podrá utilizarse cuando alimentos que consistan en trigo, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas, o que contengan uno o más ingredientes hechos a partir de estos cereales, que se hayan procesado específicamente para reducir su contenido de gluten, no contengan más de 100 mg/kg de gluten en el alimento tal como se vende al consumidor final.
Cualquiera de estos términos aparecerá en el etiquetado muy cerca del nombre comercial del producto.
B. REQUISITOS ADICIONALES PARA LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN AVENA
La avena contenida en un alimento para personas con intolerancia al gluten debe ser producida, preparada o tratada de forma especial para evitar la contaminación por el trigo, el centeno, la cebada o sus variedades híbridas, y su contenido de gluten no podrá sobrepasar los 20 mg/kg.

Etiquetado de otros productos alimenticios adecuados para personas con intolerancia al gluten: Pueden llevar el término "sin gluten", (si el contenido de gluten no sobrepasa los 20 mg/Kg) en:

- a) productos alimenticios para el consumo normal
- b) productos alimenticios destinados a una alimentación particular elaborados, tratados y preparados especialmente para responder a las necesidades nutricionales particulares distintas de las de las personas con intolerancia al gluten peros que son adecuados, por su composición para cubrir las necesidades dietéticas especiales de las personas con intolerancia al gluten

✚ TRANSMISIÓN DE INFORMACIÓN A LOS CONSUMIDORES SOBRE LA AUSENCIA O LA PRESENCIA REDUCIDA DE GLUTEN EN LOS ALIMENTOS (Reglamento (CE) Nº 828/2014). APLICABLES A PARTIR DEL 20 de julio de 2016

Cuando se utilicen **declaraciones para proporcionar información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos**, dicha información se transmitirá únicamente a través de las declaraciones y de conformidad con las condiciones recogidas en la tabla siguiente.

Tabla 29. Declaraciones autorizadas sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos y sus condiciones (Anexo del R 828/2014)

A. REQUISITOS GENERALES
La declaración «sin gluten» solamente podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final, no contengan más de 20 mg/kg de gluten.
La declaración «muy bajo en gluten» solamente podrá utilizarse cuando alimentos que consistan en trigo, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas, o que contengan uno o más ingredientes hechos a partir de estos cereales, que se hayan procesado específicamente para reducir su contenido de gluten, no contengan más de 100 mg/kg de gluten en el alimento tal como se vende al consumidor final.
B. REQUISITOS ADICIONALES PARA LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN AVENA
La avena contenida en un alimento que se presenta como un producto sin gluten o muy bajo en gluten deberá haber sido específicamente elaborada, preparada y/o procesada para evitar la contaminación por el trigo, el centeno, la cebada o sus variedades híbridas, y su contenido de gluten no podrá sobrepasar los 20 mg/kg.

Esta información podrá ir acompañada de las declaraciones **«adecuado para las personas con intolerancia al gluten»** o **«adecuado para celíacos»**.

Esta información podrá ir acompañada de las declaraciones **«elaborado específicamente para personas con intolerancia al gluten»** o **«elaborado específicamente para celíacos»** si el alimento está específicamente elaborado, preparado y/o procesado para:

- reducir el contenido de gluten de uno o varios ingredientes que contienen gluten, o
- sustituir los ingredientes que contienen gluten por otros ingredientes exentos de gluten de forma natural.

Preparados para lactantes y preparados de continuación: queda prohibida la inclusión de información alimentaria sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten.



ANEXO

REAL DECRETO 126/2015 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

ÁMBITO DE APLICACIÓN

Se aplicará a los operadores de empresas alimentarias en todas las fases de la cadena alimentaria, en caso de que sus actividades afecten a la información alimentaria facilitada al consumidor.

Será aplicable, sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (UE) nº 1169/2011 y en otras normas relativas a alimentos concretos, a la información alimentaria de todos los alimentos destinados al consumidor final, incluidos los entregados por las colectividades y los destinados al suministro de las colectividades:

- que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades;
- envasados en los lugares de venta a petición del comprador;
- envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad;
- contemplados en los guiones anteriores y ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia.

ALIMENTOS QUE SE PRESENTEN SIN ENVASAR Y LOS ENVASADOS EN LOS LUGARES DE VENTA A PETICIÓN DEL COMPRADOR:

Información obligatoria

Deberán incluir al menos, las siguientes indicaciones:

1. La **denominación del alimento**, acompañada, en su caso, de las menciones obligatorias adicionales para: envasados en determinados gases, con edulcorantes, con ácido glicirrónico o sus sales de amonio, o bebidas con contenido elevado de cafeína añadida.
2. Las menciones específicas a todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en la tabla 13 (**alérgenos**) o derivado utilizado y que siga presente en el producto acabado, con una referencia clara a la sustancia o producto de que se trate. Esta indicación no será necesaria en aquellos casos en que la denominación del alimento haga referencia claramente a la sustancia o producto de que se trate.
3. La cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes.
4. El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2%.
5. Aquellos otros requisitos que establezcan, para esta modalidad de venta, las disposiciones nacionales y de la Unión correspondientes.

No obstante, los **alimentos entregados por las colectividades que se presenten sin envasar** solo están obligados a incluir las indicaciones sobre

sustancias causantes de alergias e intolerancias, y aquellas específicas de las **bebidas refrescantes** citadas a continuación⁶:

- Etiquetado de los productos alimenticios que contienen quinina o cafeína
- Etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.
- En las bebidas refrescantes de zumo de frutas deberá señalarse además el porcentaje de zumo que contienen.
- En el caso de la venta de bebidas refrescantes no preenvasadas se aplicarán las siguientes disposiciones:
 1. Venta de bebidas refrescantes preparadas en el local donde se expendan para su consumo inmediato: los expendedores deberán colocar obligatoriamente, en un lugar destacado y a la vista del consumidor, un rótulo en el que se detallen de forma legible:
 - a) Denominación del producto.
 - b) Lista de ingredientes.
 - c) El nombre o la razón social o denominación del fabricante, envasador o vendedor establecido en la Unión Europea, y, en todos los casos, su domicilio.
 2. Venta de bebidas refrescantes mediante máquinas dosificadoras: los expendedores colocarán junto a estas máquinas, ya sean atendidas por un empleado o manejadas por el propio consumidor, en lugar destacado y claramente visible, un rótulo en el que se detallen los siguientes datos del etiquetado obligatorio facilitados por el proveedor:
 - a) Denominación del producto.
 - b) Lista de ingredientes.
 - c) El nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o vendedor establecido en la Unión Europea, y en todos los casos, su domicilio.

✦ Disponibilidad y colocación

Las indicaciones de la información alimentaria obligatoria se presentarán de forma escrita **en etiquetas adheridas al alimento o rotulada en carteles** colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, sobre el alimento o próximo a él, de manera que dicha información esté disponible y sea fácilmente accesible.

Cuando las indicaciones figuren sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo, se imprimirán en caracteres que utilicen un tamaño de letra, al menos, igual a los indicados en el Reglamento (UE) nº 1169/2011.

Para facilitar la **información sobre sustancias causantes de alergias o intolerancias**, se permite el empleo de otros medios apropiados siempre que estén accesibles para el consumidor antes de que finalice el acto de compra y no supongan un coste adicional para el consumidor, conforme a los requisitos siguientes:

- a) La información **podrá facilitarse de forma oral, siempre y cuando**:
 1. Pueda suministrarse fácilmente y cuando sea solicitada, antes de finalizar el acto de compra, por parte del personal del establecimiento o a través de medios alternativos que no supongan un coste adicional para el consumidor.

⁶ artículo 4 de la reglamentación técnico-sanitaria en materia de bebidas refrescantes, aprobada por el Real Decreto 650/2011, de 9 de mayo,

2. Se registre de forma escrita o electrónica en el establecimiento donde los alimentos se ofrecen para su venta y es fácilmente accesible tanto para el personal del establecimiento como para las autoridades de control y los consumidores que la soliciten.

b) En las zonas del establecimiento donde se ofrezcan para la venta los alimentos, se indicará de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y accesible a los consumidores, el lugar del establecimiento donde se encuentra disponible la información, o alternatively se indicará que los consumidores pueden dirigirse al personal del establecimiento para obtener dicha información. En los casos en que dentro de un mismo establecimiento existan diversas secciones, las indicaciones deberán estar disponibles en cada una de tales secciones. Esta indicación no será necesaria:

- Cuando la información se facilite mediante etiquetas adheridas al alimento o mediante carteles situados junto a los mismos de forma que sea fácilmente legible por el consumidor antes de que concluya el acto de compra.
- En los lugares que se suministren comidas específicamente adaptadas a las necesidades de los consumidores afectados de alergias o intolerancias alimentarias. No obstante, la información estará disponible y deberá facilitarse siempre que la soliciten los consumidores o las autoridades de control.

ALIMENTOS ENVASADOS POR LOS TITULARES DEL COMERCIO AL POR MENOR PARA SU VENTA INMEDIATA EN EL ESTABLECIMIENTO O ESTABLECIMIENTOS DE SU PROPIEDAD

Información obligatoria

Deberán incluir la misma información obligatoria que establece el Reglamento (UE) Nº 1169/2011, excepto la información nutricional. En cuanto a la identificación de la empresa alimentaria se referirá, en todo caso, al envasador.

Siempre que quede asegurada la información del comprador, el etiquetado de **bolsas y otros envases de materiales plásticos o celulósicos transparentes e incoloros**, que permitan a simple vista una identificación normal del producto y contengan **frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos**, como mínimo, deberá indicar:

- a) Denominación de venta acompañada, según proceda conforme a los requisitos de la normativa específica, de la categoría y la variedad o el tipo comercial y el país de origen.
- b) Cantidad neta.
- c) Identificación de la empresa.

Disponibilidad y colocación

Las indicaciones de la información alimentaria obligatoria deberán figurar sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo. No obstante:

- Cuando la venta se realice bajo la modalidad de venta con vendedor, a excepción de la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, el resto de las indicaciones podrán figurar rotuladas en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta.
- En régimen de autoservicio, la indicación de la denominación de venta para los productos envasados en materiales transparente, podrá figurar rotulada en

carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, próximos al alimento en cuestión.

Cuando las indicaciones figuren sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo, se imprimirán en caracteres que utilicen un tamaño de letra, al menos, igual a los indicados en el Reglamento (UE) nº 1169/2011.

✚ ALIMENTOS NO ENVASADOS OFRECIDOS PARA LA VENTA MEDIANTE COMUNICACIÓN A DISTANCIA

⊕ Disponibilidad de la información alimentaria obligatoria.

En la venta mediante comunicación a distancia, las indicaciones de la información alimentaria obligatoria exigidas para cada modalidad de presentación, estarán disponibles conforme a lo dispuesto en el Reglamento (UE) nº 1169/2011. No obstante, la indicación relativa al país de origen o lugar de procedencia, así como las indicaciones obligatorias adicionales, podrán no estar disponibles antes de que se realice la compra.

Todas las menciones obligatorias deberán estar disponibles en el momento de la entrega.

PRESENTACIÓN

La información alimentaria obligatoria se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble. En modo alguno, ésta información estará disimulada, tapada o separada, por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto.

INFORMACIÓN ALIMENTARIA VOLUNTARIA

Cuando adicionalmente y de forma voluntaria, se facilite información obligatoria u otro tipo de información, habrá de respetarse lo que se establece para la información voluntaria en el Reglamento (UE) Nº 1169/2011.

Cuando se facilite voluntariamente la información nutricional, el contenido de la misma podrá limitarse al valor energético, o al valor energético, junto con el contenido de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal.

LENGUA EN LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA OBLIGATORIA

Las indicaciones correspondientes a la información alimentaria obligatoria se expresarán, al menos, en la lengua española oficial del Estado.

Lo anterior no será de aplicación a los productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una Comunidad Autónoma con lengua oficial propia, excepto en lo relativo a la indicación de las sustancias causantes de alergias o intolerancias.

RESPONSABILIDADES Y OBLIGACIONES DE LOS OPERADORES

Comunicación al operador de la información alimentaria obligatoria. Sin perjuicio de otras responsabilidades, los operadores de las empresas alimentarias,

garantizarán que la información relativa a los alimentos no envasados se comunique al operador de la empresa alimentaria que vaya a recibir el alimento para que se pueda facilitar al consumidor final la información obligatoria prevista en cada caso.

Conservación de la información alimentaria obligatoria. Para permitir en cualquier momento una correcta identificación de los alimentos sin envasar y de los **vendidos de manera fraccionada**, el operador de la empresa alimentaria mantendrá a disposición de los órganos de control o de los consumidores que la soliciten, la información obligatoria, al menos, hasta que pueda suponerse razonablemente que los alimentos han sido consumidos.