



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO


INDUSTRIA, LURRALDE
PROTEKZIOA, NEKAZARITZA
ETA ABERRIETZA BAKIA

DEPARTAMENTU DE NEKAZARITZA,
INDUSTRIAZIOA, LURRALDEA,
ABERRIETZA BAKIA



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Alimentaria
Nekazaritzaio Etsakagien
Segurtasuneko
Euskal Fundazioa



*Reglamento 1169/2011
Sobre la información
facilitada al consumidor*



Principios generales sobre información alimentaria

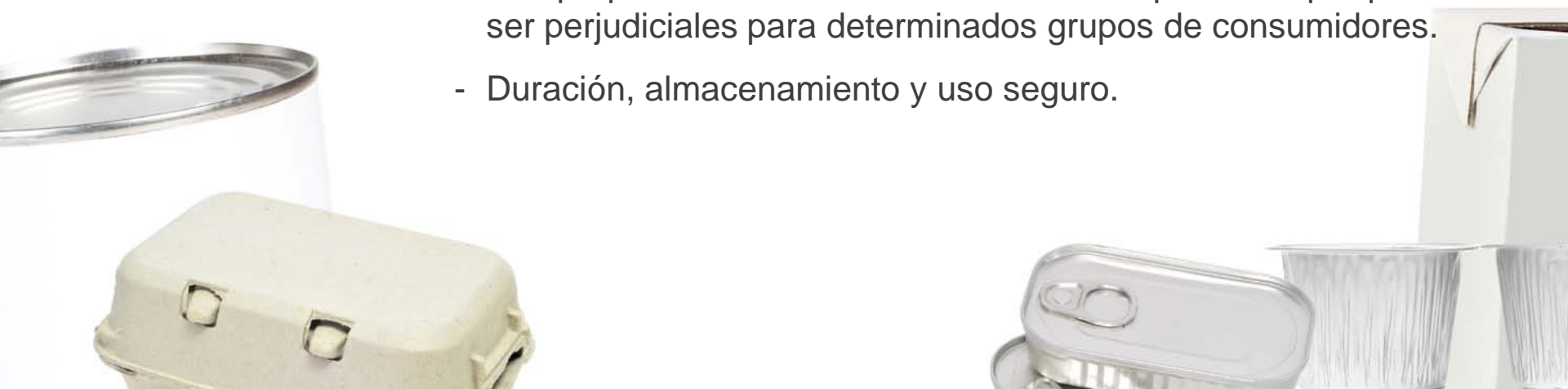
Información facilitada al consumidor

Reglamento
1169/2011

Principios que rigen la información alimentaria obligatoria

En caso de que la legislación alimentaria requiera información obligatoria, se referirá a información que entre en una de las categorías siguientes:

- a) Información sobre la identidad y la composición, las propiedades u otras características de los alimentos.
- b) Información sobre la protección de la salud de los consumidores y el uso seguro de un alimento. En particular, sobre:
 - Las propiedades relacionadas con la composición que puedan ser perjudiciales para determinados grupos de consumidores.
 - Duración, almacenamiento y uso seguro.





Principios generales sobre información alimentaria

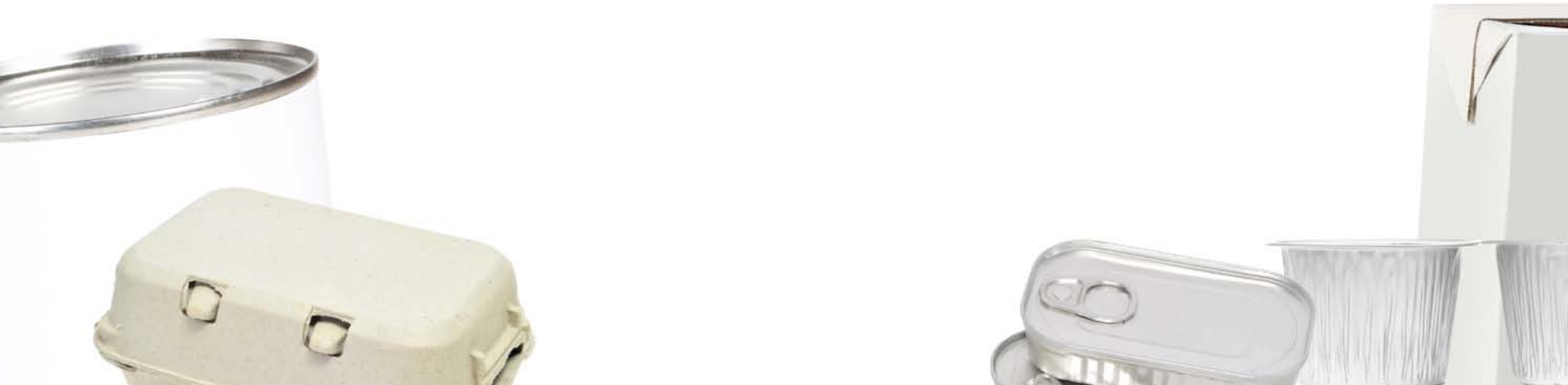
Información facilitada al consumidor

*Reglamento
1169/2011*

... principios que rigen la información alimentaria obligatoria

-Los efectos sobre la salud, incluidos los riesgos y las consecuencias relativos al consumo perjudicial y peligroso de un alimento

c) Información sobre las características nutricionales para permitir que los consumidores, incluidos los que tienen necesidades dietéticas especiales, tomen sus decisiones con conocimiento de causa.



Reglamento 1169/2011

*Información facilitada
al consumidor*



Información alimentaria obligatoria





LISTA DE MENCIONES OBLIGATORIAS

*Reglamento
1169/2011*

Será obligatorio mencionar las siguientes indicaciones:

- a) La **denominación del alimento**.
- b) La **lista de ingredientes**.
- c) Todo **ingrediente o coadyuvante tecnológico** (que figure en el anexo II) **que cause alergias o intolerancias** y se utilice en 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**.





... LISTA DE MENCIONES OBLIGATORIAS

*Reglamento
1169/2011*

- 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) Se especificará el **grado alcohólico volumétrico** adquirido en las bebidas que tengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol.
- l) La **información nutricional**.





*Reglamento
1169/2011*

MENCIONES OBLIGATORIAS ADICIONALES PARA CATEGORÍAS O TIPOS ESPECIFICOS DE ALIMENTOS

Además de las indicaciones mencionadas, en el anexo III se establecen las menciones adicionales para categorías específicas de alimentos:

TIPO O CATEGORÍA DE ALIMENTO	MENCIONES
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 edulcorante o edulcorantes autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	«con azúcar(es) y edulcorante(s)»; esta declaración acompañará a la denominación del alimento.



Contenido y presentación

Información facilitada al consumidor

Reglamento 1169/2011

MENCIONES OBLIGATORIAS ADICIONALES PARA CATEGORÍAS O TIPOS ESPECIFICOS DE ALIMENTOS

2.3. Alimentos que contengan aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo, autorizado en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	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.
2.4. Alimentos que contengan más de un 10 % de polialcoholes añadidos, autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	«un consumo excesivo puede producir efectos laxantes».
3. Alimentos que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio	
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, <i>Glycyrrhiza glabra</i> , con una concentración igual o superior a 100 mg/kg o a 10 mg/l.	«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.
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, <i>Glycyrrhiza glabra</i> , con una concentración igual o superior a 4 g/kg.	«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.
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, <i>Glycyrrhiza glabra</i> , 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 (!).	«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.





Reglamento
1169/2011

MENCIONES OBLIGATORIAS ADICIONALES PARA CATEGORÍAS O TIPOS ESPECIFICOS DE ALIMENTOS

4. Bebidas con un contenido elevado de cafeína o alimentos con cafeína añadida

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.

«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 con arreglo al artículo 13, apartado 1, del presente Reglamento, al contenido de cafeína expresado en mg por 100 ml.

4.2. Otros alimentos distintos de las bebidas, a los que se añade cafeína con fines fisiológicos.

«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 con arreglo al artículo 13, apartado 1, del presente Reglamento, al contenido de cafeína expresado en mg por 100 g/ml. En el caso de complementos alimentarios, el contenido en cafeína se expresará por porciones, según consumo recomendado diario indicado en el etiquetado.



Reglamento
1169/2011

5. Alimentos con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos

5.1. Alimentos o ingredientes alimentarios con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos.

MENCIONES OBLIGATORIAS ADICIONALES PARA CATEGORÍAS O TIPOS ESPECIFICOS DE ALIMENTOS

- 1) «Con esteroides vegetales añadidos» o «Con estanoles vegetales añadidos» en el mismo campo visual que la denominación del alimento.
- 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).
- 3) Se indicará que el alimento está destinado exclusivamente a las personas que desean reducir su nivel de colesterol en la sangre.
- 4) Se indicará que los pacientes que toman medicación para reducir su colesterol solo deben consumir el producto bajo control médico.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

6. Carne congelada, preparados cárnicos congelados y productos de la pesca no transformados congelados

6.1. Carne congelada, preparados cárnicos congelados y productos de la pesca no transformados congelados.

La fecha de congelación o la fecha de primera congelación en los casos en que el producto se haya congelado en más de una ocasión, conforme al punto 3 del anexo X.





*Reglamento
1169/2011*

DISPONIBILIDAD Y COLOCACIÓN DE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA OBLIGATORIA

- La información obligatoria estará disponible y será fácilmente accesible.
- En el caso de los alimentos envasados, la información obligatoria figurará directamente en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo.
- La Comisión, teniendo en cuenta pruebas que demuestren la comprensión del consumidor medio y el uso amplio de dichos medios por los consumidores, podrá establecer criterios con arreglo a los cuales se podrán expresar determinadas menciones obligatorias de un modo que no sea en el envase o en la etiqueta.

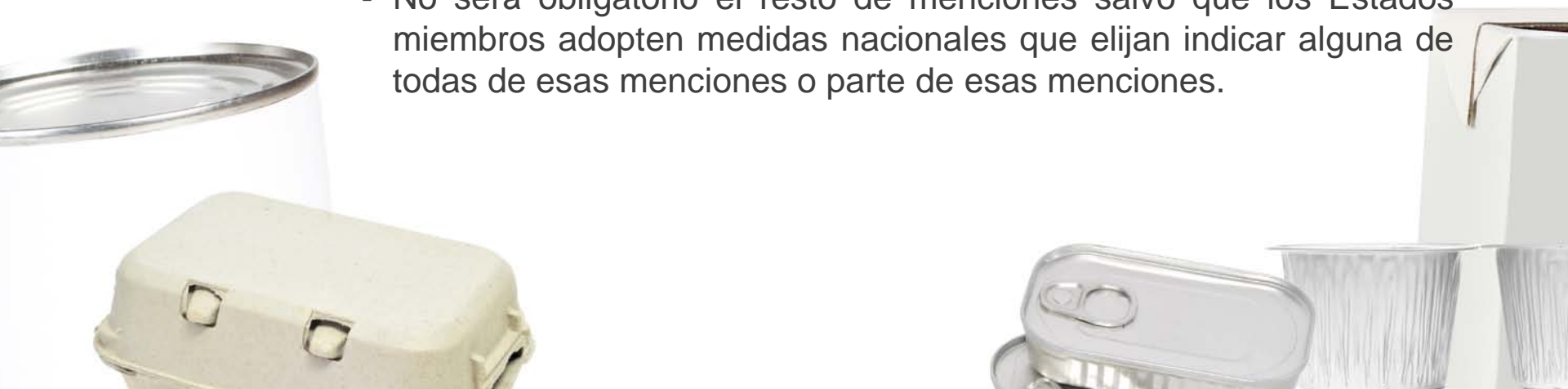




*Reglamento
1169/2011*

... **DISPONIBILIDAD Y COLOCACIÓN DE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA OBLIGATORIA**

- En el caso de los alimentos no envasados, para la venta al consumidor final y las colectividades:
 - Será obligada la indicación de todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II o derive de una sustancia que figure en él, que cause alergias o intolerancias y se utilice en la elaboración del alimento y siga estando en el producto acabado.
 - No será obligatorio el resto de menciones salvo que los Estados miembros adopten medidas nacionales que elijan indicar alguna de todas de esas menciones o parte de esas menciones.





*Reglamento
1169/2011*

PRESENTACIÓN DE LAS MENCIONES OBLIGATORIAS

- La información alimentaria obligatoria se indicará en **lugar destacado**, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y en su caso, indeleble.
- Las menciones obligatorias se imprimirán en el envase o en la etiqueta de manera que se garantice una clara legibilidad, en caracteres que utilicen un **tamaño de letra** en el que la x (definida en el anexo IV) sea **igual o superior a 1,2 mm**.
- En el caso de los envases cuya **superficie** sea **menor a 80 cm²**, el tamaño de letra será igual o superior a **0,9 mm**.





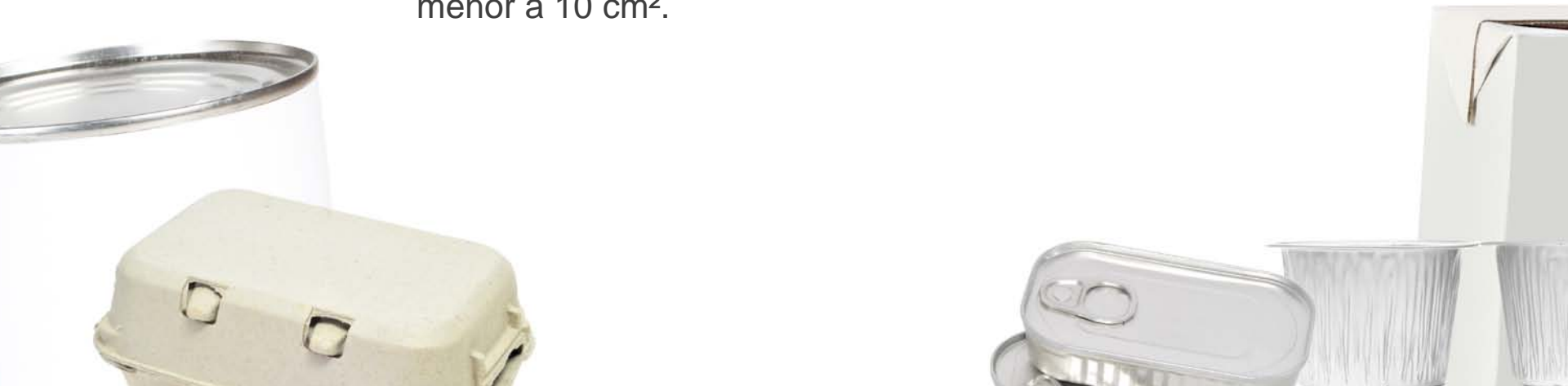
*Reglamento
1169/2011*

... PRESENTACIÓN DE LAS MENCIONES OBLIGATORIAS

La denominación del alimento, cantidad neta y el grado alcohólico volumétrico adquirido figurarán en el mismo campo visual.

Esto último no se aplicará en el caso de

- ✓ las botellas de vidrio destinadas a la reutilización que estén marcadas indeleblemente y no lleven etiqueta, faja o collarín.
- ✓ En el caso de envases o recipientes cuya mayor superficie sea menor a 10 cm².



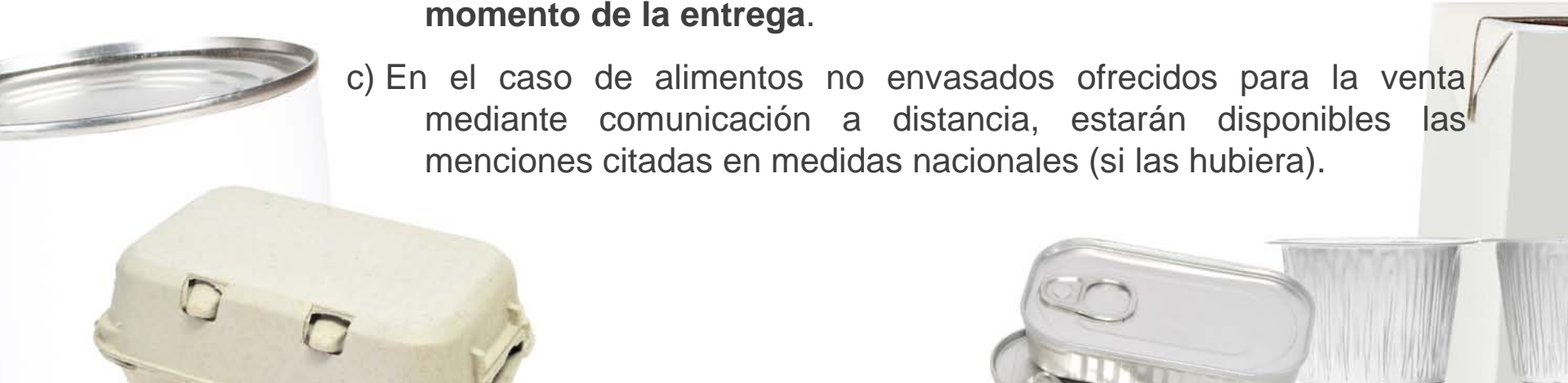


VENTA A DISTANCIA

*Reglamento
1169/2011*

En el caso de alimentos envasados ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia:

- a) La **información alimentaria obligatoria**, salvo la fecha de caducidad o fecha de duración mínima, **estará disponible antes de que se realice la compra** y figurará en el soporte de la venta a distancia o se facilitará a través de otros medios apropiados claramente determinados por el operador de empresas alimentarias.
- b) Todas las menciones obligatorias **estarán disponibles en el momento de la entrega**.
- c) En el caso de alimentos no envasados ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia, estarán disponibles las menciones citadas en medidas nacionales (si las hubiera).





*Reglamento
1169/2011*

REQUISITOS LINGÜÍSTICOS

La información alimentaria obligatoria figurará **en una lengua que comprendan fácilmente los consumidores** de los Estados miembros donde se comercializa el alimento.

En su propio territorio, los Estados miembros en que se comercializa un alimento podrán estipular que las menciones se faciliten **en una o más lenguas de entre las lenguas oficiales** de la Unión Europea.

Los dos párrafos anteriores no excluyen la posibilidad de que las menciones figuren en varias lenguas.



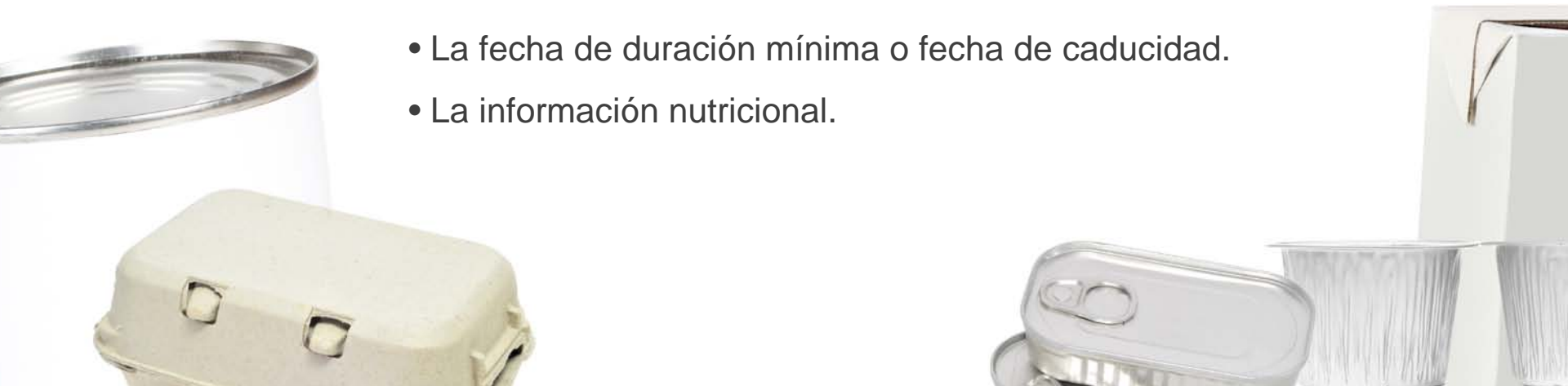


*Reglamento
1169/2011*

OMISIÓN DE DETERMINADAS MENCIONES OBLIGATORIAS

En el caso de las **botellas de vidrio destinadas a la reutilización** que estén marcadas indeleblemente y no lleven etiqueta, faja o collarín sólo serán obligatorias las menciones:

- La denominación del alimento.
- Todo ingrediente que cause alergias o intolerancias que se utilice en la elaboración del alimento y siga estando en el producto acabado.
- La cantidad neta del alimento.
- La fecha de duración mínima o fecha de caducidad.
- La información nutricional.



Normas detalladas sobre las menciones obligatorias

Información facilitada al consumidor



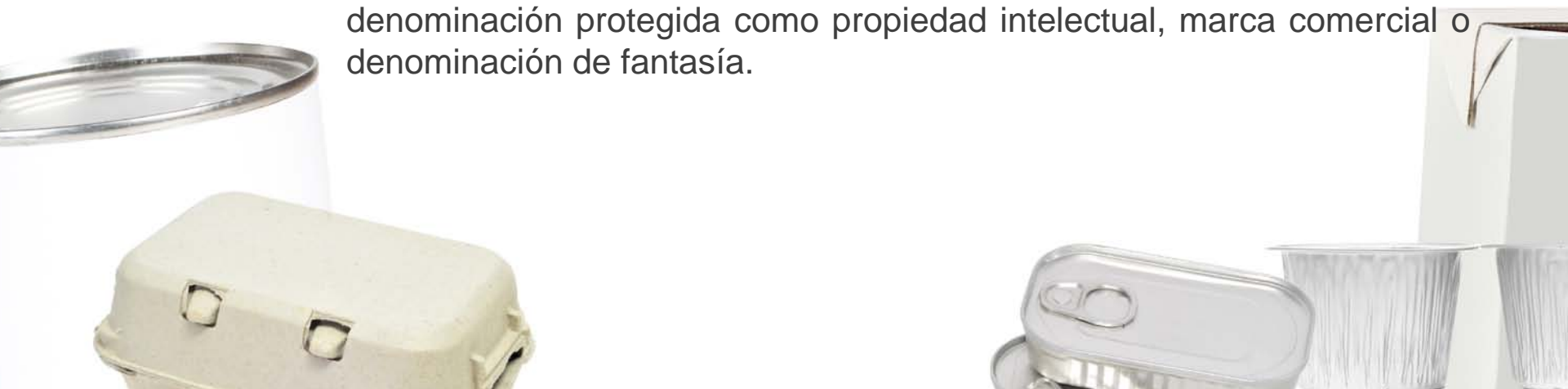
DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

*Reglamento
1169/2011*

La denominación del alimento será su denominación jurídica. A falta de tal denominación, se facilitará una denominación descriptiva del alimento.

En el Estado miembro de comercialización se admitirá la utilización de la denominación del alimento con la que el producto se comercialice legalmente. Si pudiera confundirse, la denominación del alimento deberá completarse con otras indicaciones descriptivas que habrán de figurar en su proximidad.

La denominación del alimento no se sustituirá por ninguna denominación protegida como propiedad intelectual, marca comercial o denominación de fantasía.



Normas detalladas sobre las menciones obligatorias

Información facilitada al consumidor

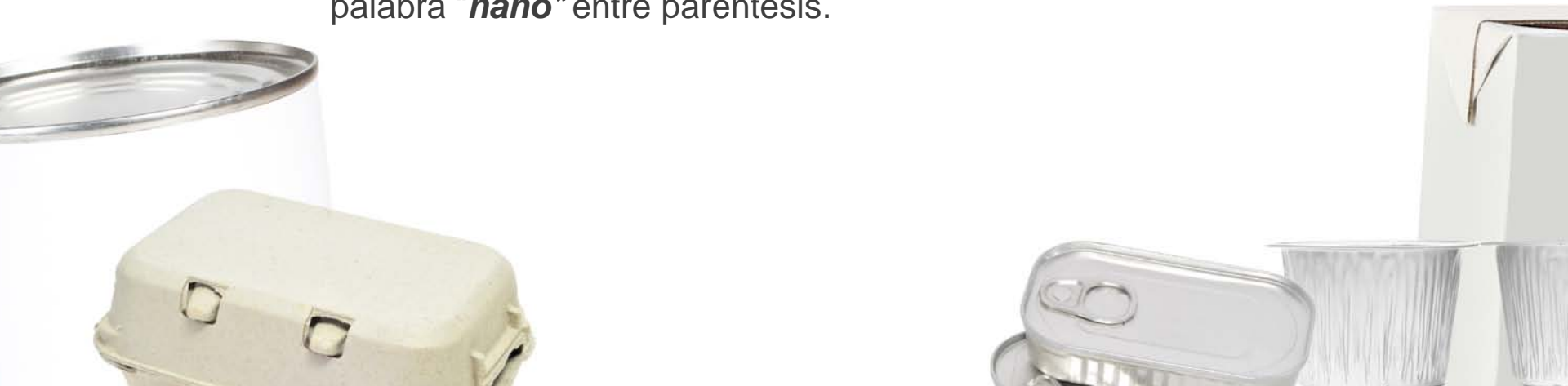


Reglamento
1169/2011

LISTA DE INGREDIENTES

Estará encabezada o precedida por un título que adecuado que conste o incluya la palabra **“ingredientes”**. En ella se incluirán **todos los ingredientes del alimento**, en **orden decreciente de peso**, según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación del alimento.

Todos los ingredientes presentes en la forma de **nanomateriales artificiales** deberán indicarse claramente en la lista de ingredientes. Los nombres de dichos ingredientes deberán ir seguidos de la palabra **“nano”** entre paréntesis.



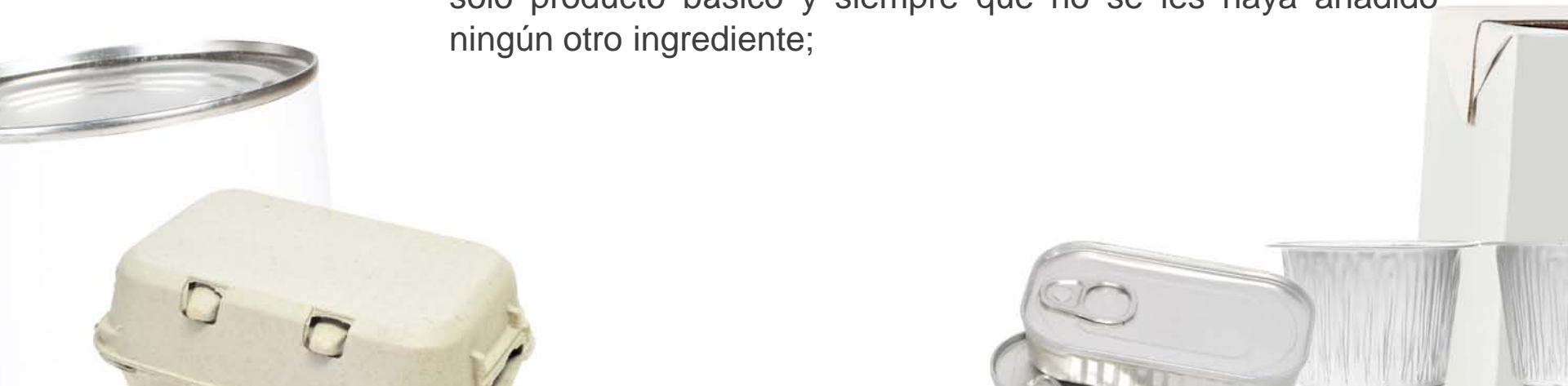


OMISIÓN DE LA LISTA DE INGREDIENTES

*Reglamento
1169/2011*

No se exigirá que los alimentos siguientes vayan provistos de una lista de ingredientes:

- a) las **frutas y hortalizas frescas**, incluidas las **patatas**, que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar;
- b) las **aguas carbónicas**, en cuya denominación aparezca esta última característica;
- c) los **vinagres de fermentación**, si proceden exclusivamente de un solo producto básico y siempre que no se les haya añadido ningún otro ingrediente;





OMISIÓN DE LA LISTA DE INGREDIENTES

Reglamento
1169/2011

- d) el **queso**, la **mantequilla**, la **leche** y la **nata fermentadas**, 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) los **alimentos que consten de un único ingrediente**, en los que:
- la denominación del alimento sea idéntica a la del ingrediente, o
 - la denominación del alimento permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión.



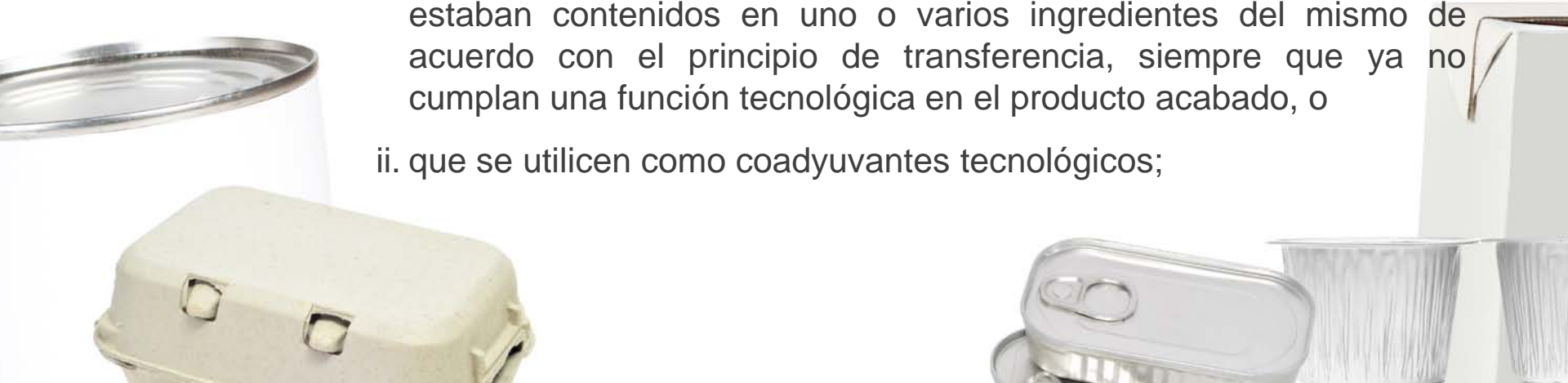


*Reglamento
1169/2011*

OMISIÓN DE COMPONENTES DE ALIMENTOS EN LA LISTA DE INGREDIENTES

No se exigirá la inclusión de los siguientes componentes de un alimento en la lista de ingredientes:

- a) los **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) los **aditivos alimentarios** y las **enzimas alimentarias**:
 - i. cuya presencia en un alimento se deba únicamente al hecho de 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
 - ii. que se utilicen como coadyuvantes tecnológicos;





*Reglamento
1169/2011*

OMISIÓN DE COMPONENTES DE ALIMENTOS EN LA LISTA DE INGREDIENTES

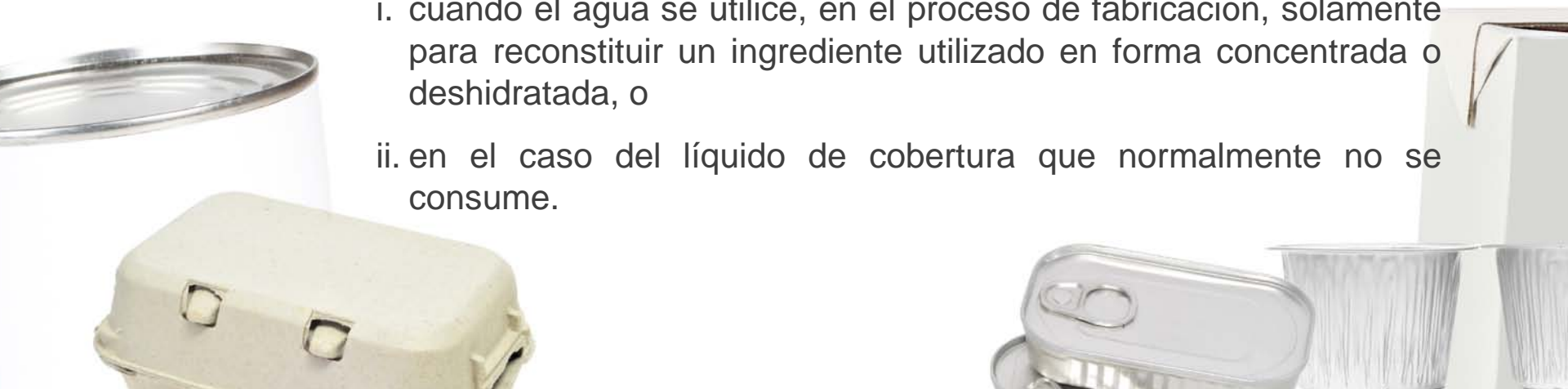
c) los **soportes y sustancias** que no son aditivos alimentarios pero se utilizan del mismo modo y con el mismo fin que los soportes.

d) las **sustancias que no sean aditivos alimentarios**, 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.

e) el **agua**:

i. cuando el agua se utilice, en el proceso de fabricación, solamente para reconstituir un ingrediente utilizado en forma concentrada o deshidratada, o

ii. en el caso del líquido de cobertura que normalmente no se consume.





*Normas detalladas sobre
las menciones obligatorias*

*Información facilitada
al consumidor*

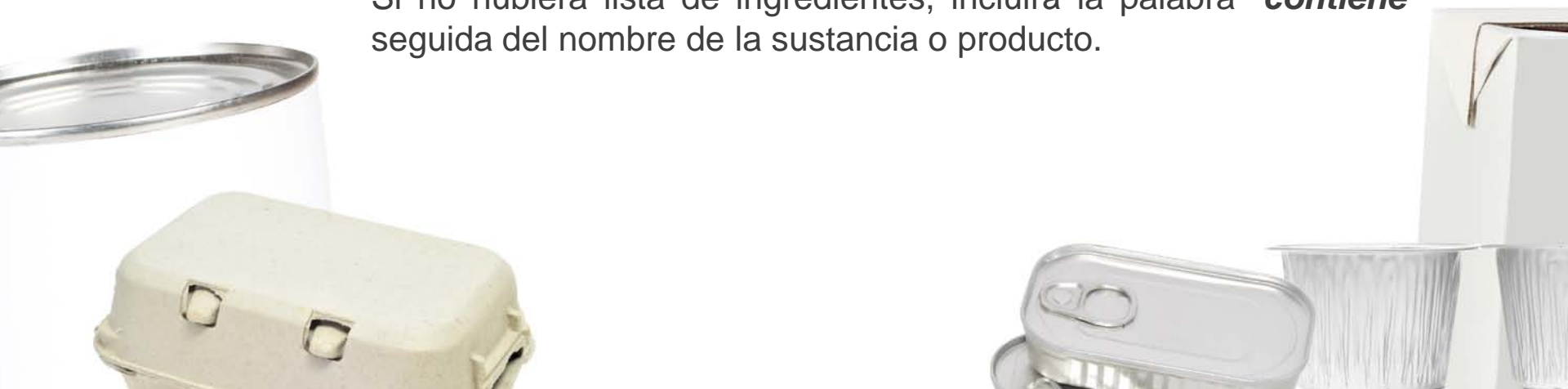
*Reglamento
1169/2011*

ETIQUETADO DE DETERMINADAS SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Se indicarán en la lista de ingredientes de acuerdo con las normas establecidas, con una referencia clara a la denominación de la sustancia o producto.

La denominación de la sustancia **destacará mediante una composición tipográfica** que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes.

Si no hubiera lista de ingredientes, incluirá la palabra “**contiene**” seguida del nombre de la sustancia o producto.



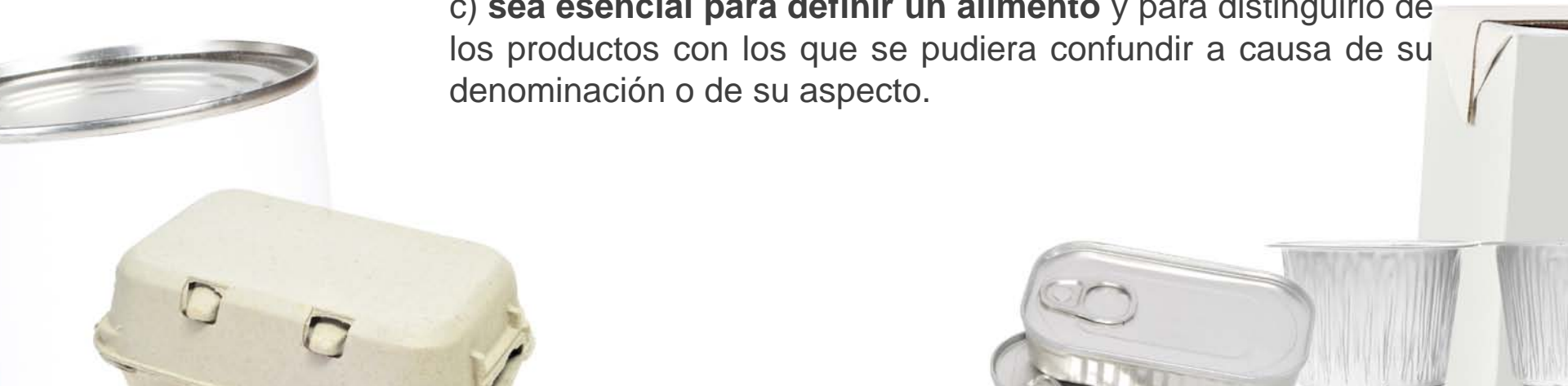


*Reglamento
1169/2011*

INDICACIÓN CUANTITATIVA DE LOS INGREDIENTES

Será necesario indicar la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes utilizados en la fabricación de un alimento en caso de que:

- a) **figure en la denominación del alimento** o el consumidor lo asocie normalmente con dicha denominación;
- b) **se destaque en el etiquetado** por medio de palabras, imágenes o representación gráfica, o
- c) **sea esencial para definir un alimento** y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto.





Normas detalladas sobre las menciones obligatorias

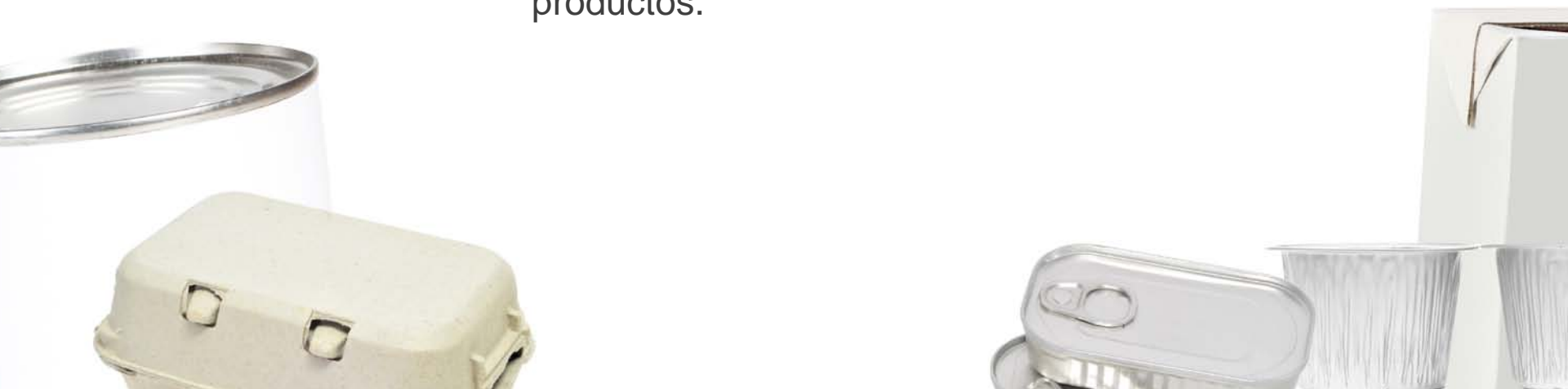
*Información facilitada
al consumidor*

*Reglamento
1169/2011*

CANTIDAD NETA

La cantidad neta de un alimento **se expresará en litros, centilitros, mililitros, kilogramos o gramos**, según el caso:

- a) en unidades de volumen en el caso de los productos líquidos;
- b) en unidades de peso en el caso de los demás productos.





Reglamento
1169/2011

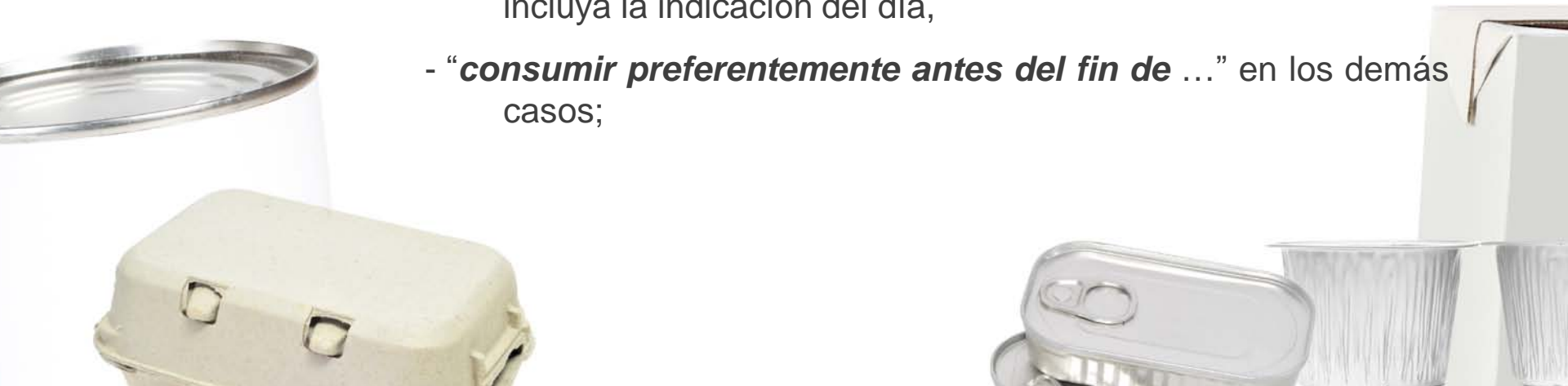
FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA, FECHA DE CADUCIDAD Y FECHA DE CONGELACIÓN

En alimentos microbiológicamente muy perecederos, la fecha de duración mínima se cambiará por la fecha de caducidad. Después de su **“fecha de caducidad”**, el alimento no se considerará seguro.

La **fecha de duración mínima** se indicará del siguiente modo:

a) la fecha deberá ir precedida por las palabras:

- **“consumir preferentemente antes del ...”** cuando la fecha incluya la indicación del día,
- **“consumir preferentemente antes del fin de ...”** en los demás casos;





Normas detalladas sobre las menciones obligatorias

Información facilitada al consumidor

Reglamento
1169/2011

... FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA, FECHA DE CADUCIDAD Y FECHA DE CONGELACIÓN

- b) Las indicaciones previstas en la letra a) irán acompañadas:
- de la **propia fecha**,
 - o de una **referencia al lugar donde se indica la fecha** en la etiqueta.
- c) La fecha consistirá en la indicación clara según este orden: **día, mes** y, eventualmente, **año**.

No obstante, en el caso de los alimentos:

- cuya duración sea **inferior a tres meses**, bastará con indicar el **día y el mes**,
- cuya duración sea **superior a tres meses**, pero **sin sobrepasar los dieciocho meses**, bastará con indicar el **mes y el año**,
- cuya duración sea **superior a dieciocho meses**, bastará con indicar el **año**;





Normas detalladas sobre las menciones obligatorias

Información facilitada al consumidor

Reglamento
1169/2011

... FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA, FECHA DE CADUCIDAD Y FECHA DE CONGELACIÓN

No se requerirá indicar la fecha de duración mínima en el caso de:

- Las **frutas y hortalizas frescas**, incluidas las **patatas**, que **no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar**; esta excepción no se aplicará a las semillas germinantes y a productos similares, como los brotes de leguminosas,
- Los **vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados y productos similares** obtenidos a partir de frutas distintas de la uva, así como las bebidas obtenidas a partir de uvas o mostos de uva,
- Las **bebidas** con una **graduación de un 10 % o más** en volumen de alcohol.



Normas detalladas sobre las menciones obligatorias

Información facilitada al consumidor



Reglamento
1169/2011

... FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA, FECHA DE CADUCIDAD Y FECHA DE CONGELACIÓN

No se requerirá indicar la fecha de duración mínima en el caso de:

- Los **productos de panadería o repostería** que, por su naturaleza, se consumen normalmente en el plazo de veinticuatro horas después de su fabricación,
- Los **vinagres**,
- La **sal de cocina**,
- Los **azúcares en estado sólido**,
- Los **productos de confitería** consistentes casi exclusivamente en azúcares aromatizados o coloreados,
- Las **gomas de mascar y productos similares de mascar**.





*Normas detalladas sobre
las menciones obligatorias*

*Información facilitada
al consumidor*

*Reglamento
1169/2011*

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN O DE UTILIZACIÓN

Cuando los alimentos requieran unas condiciones especiales de conservación y/o de utilización, **se indicarán dichas condiciones.**

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





Normas detalladas sobre las menciones obligatorias

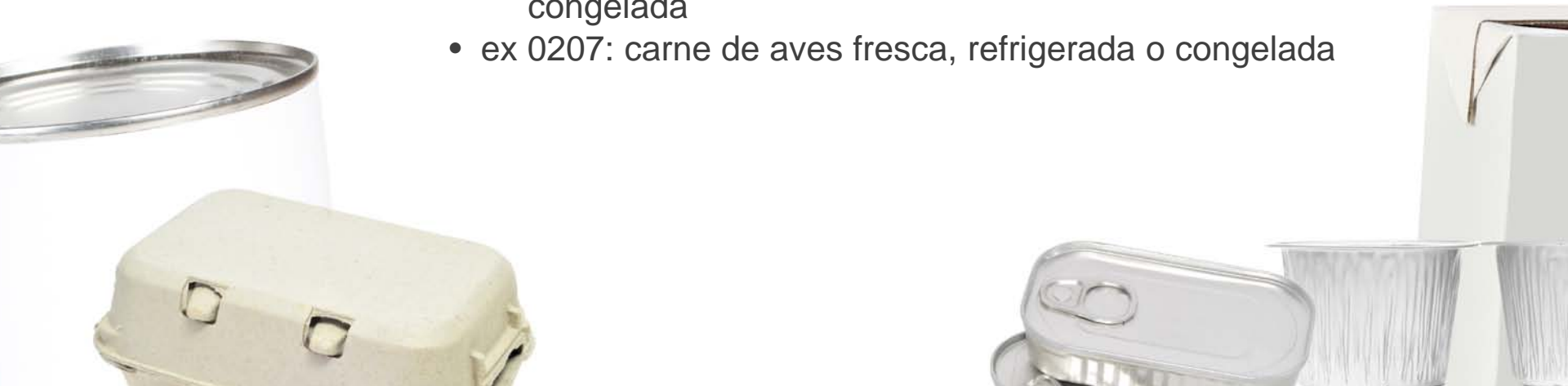
Información facilitada al consumidor

*Reglamento
1169/2011*

PAÍS DE ORIGEN O LUGAR DE PROCEDENCIA

La indicación del país de origen o el lugar de procedencia será obligatoria:

- a) cuando su omisión pudiera inducir a error al consumidor en cuanto al país de origen o el lugar de procedencia real del alimento,
- b) cuando se trate de carne de los **códigos “NC”** siguientes:
- 0203: carne de porcino fresca, refrigerada o congelada
 - 0204: carne de ovino o caprino fresca, refrigerada o congelada
 - ex 0207: carne de aves fresca, refrigerada o congelada



Normas detalladas sobre las menciones obligatorias

Información facilitada al consumidor



Reglamento
1169/2011

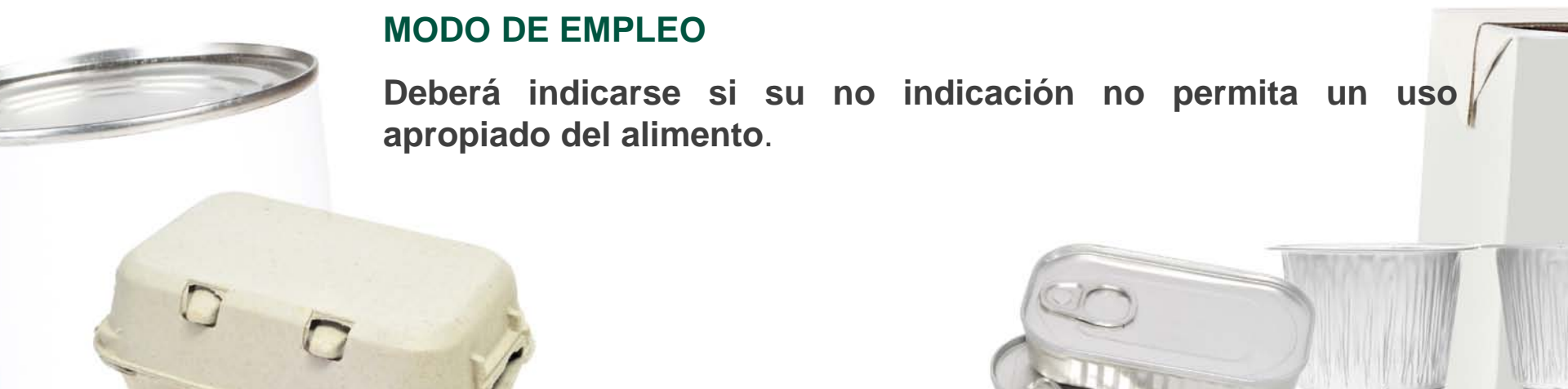
PAÍS DE ORIGEN O LUGAR DE PROCEDENCIA

Cuando se mencione el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento y este **no sea el mismo que el de su ingrediente primario**:

- se indicará el **país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario** de que se trate, o
- se indicará que** el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario **es distinto** del país de origen o lugar de procedencia del alimento.

MODO DE EMPLEO

Deberá indicarse si su no indicación no permita un uso apropiado del alimento.





Normas detalladas sobre las menciones obligatorias

Información facilitada al consumidor

Reglamento
1169/2011

GRADO ALCOHÓLICO

El grado alcohólico volumétrico adquirido de las **bebidas que contengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol** se indicará:

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



CONTENIDO

*Reglamento
1169/2011*

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.**

Podrá completarse 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 figure en el anexo XIII





Información nutricional

Información facilitada al consumidor

Reglamento
1169/2011

CONTENIDO

Si se da la información nutricional obligatoria se podrá repetir lo siguiente:

- el valor energético, y
- las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados,, azúcares y sal.

CÁLCULO DEL VALOR ENERGÉTICO

— hidratos de carbono (salvo los polialcoholes)	17 kJ/g — 4 kcal/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





Información nutricional

Información facilitada al consumidor

Reglamento
1169/2011

EXPRESIÓN POR 100 g o POR 100 ml

El valor energético y la cantidad de nutrientes **se expresarán por 100 g o por 100 ml.**

Cuando se facilite, la **información sobre vitaminas y minerales** se expresará **como porcentaje de las ingestas de referencia.**

Cuando se facilite información sobre porcentaje de las ingestas de referencia, deberá incluirse la siguiente declaración adicional al lado de la misma: “**Ingesta de referencia de un adulto medio** (8400 kJ/ 2000 kcal)”.





*Reglamento
1169/2011*

EXPRESIÓN POR PORCIÓN O POR UNIDAD DE CONSUMO

Podrán expresarse por porción o por unidad de consumo de forma fácilmente reconocible para el consumidor, si se expresan cuantitativamente en la etiqueta y se indican el número de porciones o de unidades que contiene el envase.

Cuando las cantidades de nutrientes se expresen solo por porción o por unidad de consumo, el valor energético se expresará por 100 g o por 100 ml y por porción o por unidad de consumo.

La porción o unidad que se utilicen **se indicarán al lado de la información nutricional.**





Reglamento
1169/2011

PRESENTACIÓN

Las menciones valor energético, cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal y ácidos grasos monoinsaturados; ácidos grasos poliinsaturados; polialcoholes; almidón; fibra alimentaria; cualquier vitamina o mineral **figurarán en el mismo campo visual.**

Se presentarán, si el espacio lo permite, en **formato de tabla** con las **cifras en columna**. Si el espacio no lo permite, la información figurará en formato lineal.

En los casos en que el valor energético o la cantidad de nutrientes en un producto sea insignificante, la información sobre dichos elementos podrá sustituirse por una declaración del tipo: **“Contiene cantidades insignificantes de ...”**





Reglamento 1169/2011

*Información facilitada
al consumidor*

Información alimentaria voluntaria



Información alimentaria voluntaria

Información facilitada al consumidor



Reglamento 1169/2011

No se mostrará ninguna información voluntaria que merme el espacio disponible para la información obligatoria

La información alimentaria proporcionada voluntariamente, cumplirá los requisitos siguientes:

- No inducirá al error.
- No será ambigua ni confusa para los consumidores.
- Se basará, según proceda, en los datos científicos pertinentes.

