



Iª Feria de la Seguridad Alimentaria  
| Food Safety Show



Novedades en etiquetado:  
información alimentaria facilitada al  
consumidor y declaraciones  
nutricionales

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA  
AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

**I JORNADA TÉCNICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

**Zaragoza, 14 de febrero de 2013**

**Teresa Juan Esteban**



**GOBIERNO  
DE ARAGON**

Departamento de Industria  
e Innovación

## Información alimentaria facilitada al consumidor

### Reglamento (UE) N° 1169/2011

Consolida y actualiza dos campos de la legislación en materia de etiquetado

-RD 1334/1999 (norma general)

-RD 930/1992 (nutricional)

**A extinguir**

Entrada en vigor

-Disposiciones generales 13-dic-2014

-Etiquetado nutricional 13-dic-2016

### Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos

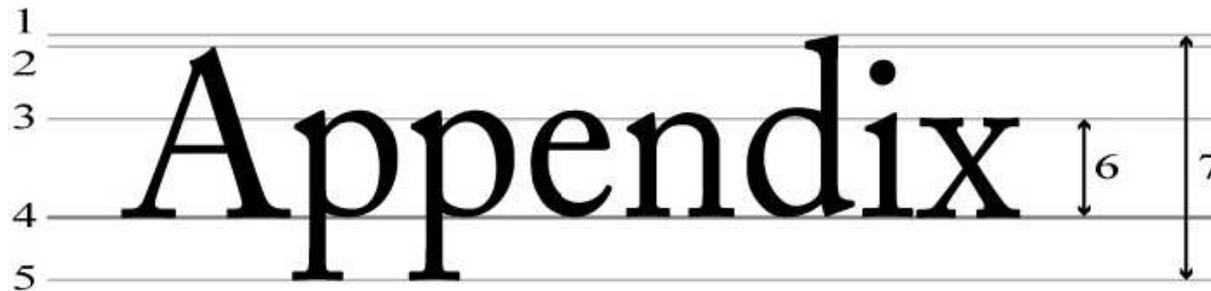
Reglamento (CE) N° 1924/2006

## Legibilidad

Información obligatoria fácilmente visible, claramente legible, y en su caso indeleble; no estará disimulada, tapada...

Tamaño **mínimo 1,2 mm**

Envases pequeños (superficie máxima inferior a 80 cm<sup>2</sup>), **mínimo de 0,9 mm**



6- Altura x

## Menciones obligatorias

- Denominación del alimento
- Cantidad neta
- Grado alcohólico ( $>1,2^{\circ}$ )
- Lista de ingredientes (%) **(nano) materiales artificiales**
- **Alérgenos**
- **Fechas** y condiciones conservación/uso
- Indicación del lote
- Nombre/razón social, dirección del operador
- País de origen o lugar de procedencia
- **Información nutricional**

En el mismo campo visual

## Información nutricional obligatoria

- Valor energético
- Proteínas
- Hidratos de carbono
  - Azúcares
- Grasas
  - Grasas saturadas
- Sal

En formato de tabla/lineal

En el mismo campo visual

Por 100 gramos  
Por 100 mililitros

Opcional : por porción o  
unidad de consumo

Opcional : % ingestas ref.

## Excepciones

- Alimentos no envasados
- Envases menores de 25 cm<sup>2</sup>
- Bebidas alcohólicas > 1,2°
- Anexo V

Ácidos grasos trans

Pendientes informe Comisión

## Información nutricional complementaria

Ácidos grasos monoinsaturados

Ácidos grasos poliinsaturados

Polialcoholes

Almidón

Fibra alimentaria

Vitaminas (13)

Sales minerales (14)

Mismo formato, campo  
visual y expresión que la  
información obligatoria

Que se encuentren en cantidades significativas  
**% Ingestas de referencia**

## EXPRESIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Las unidades que se utilizarán para la información nutricional de la energía (kilojulios (kJ) y kilocalorías (kcal)) y el peso (gramos (g), miligramos (mg) y microgramos (µg)), y el orden de presentación de la información, según proceda, serán las siguientes:

valor energético	kJ/kcal
grasas	g
de las cuales:	
— ácidos grasos saturados	g
— ácidos grasos monoinsaturados	g
— ácidos grasos poliinsaturados	g
hidratos de carbono	g
de los cuales:	
— azúcares	g
— polialcoholes	g
— almidón	g
fibra alimentaria	g
proteínas	g
sal	g
vitaminas y minerales	las unidades especificadas en el anexo XIII, parte A, punto 1



# Información nutricional complementaria

## Valor energético

Valor energético

Grasas

Grasas saturadas

Azúcares

Sal

En el campo visual principal  
Att! Tamaño de letra

Opcional:

- Por porción, indicar nº porciones
- Ingesta de referencia diaria
- Otras formas de presentación (≠ tabla)
- Alimentos exentos de la información obligatoria



## Alérgenos

Indicación en la lista de ingredientes de productos o sustancias que causan alergias o intolerancias, enumeradas en listado Anexo II

- **Destacados tipográficamente:** tipo de letra, estilo, color de fondo
- Indicar con mención “contiene” en **alimentos no envasados que se vendan al consumidor final.**
- Obligatorio en envases  $< 10 \text{ cm}^2$ , que no precisan lista de ingredientes ni información nutricional.

### ANEXO II Listado de alérgenos (actualizable)

**Cereales con gluten**

**Crustáceos**

**Moluscos**

**Pescados**

**Huevos**

**Leche**

**Cacahuetes**

**Soja**

**Frutos de cáscara (secos)**

**Mostaza**

**Apio**

**Granos de sésamo**

**Altramuces**

**SO<sub>2</sub> y sulfitos (> 10 ppm)**

## País de origen/lugar de procedencia:

– Se añade obligatoriedad para carnes de **porcino, ovino, caprino y aves de corral** (sujeto a disposiciones de aplicación CE + 2años)

*Actualmente verticales UE: vacuno, frutas y hortalizas, pescado, miel, aceite de oliva. Casos en que no figure origen puede suponer engaño para consumidor.*

– Indicación para el **ingrediente primario** (cuando su lugar de procedencia sea distinto al país de origen del alimento)

- **Pendientes** informe Comisión: otros tipos de carnes, leche, leche empleada como ingrediente de productos lácteos, carne utilizada como ingrediente, alimentos sin transformar, ingredientes que representen más del 50% del alimento.

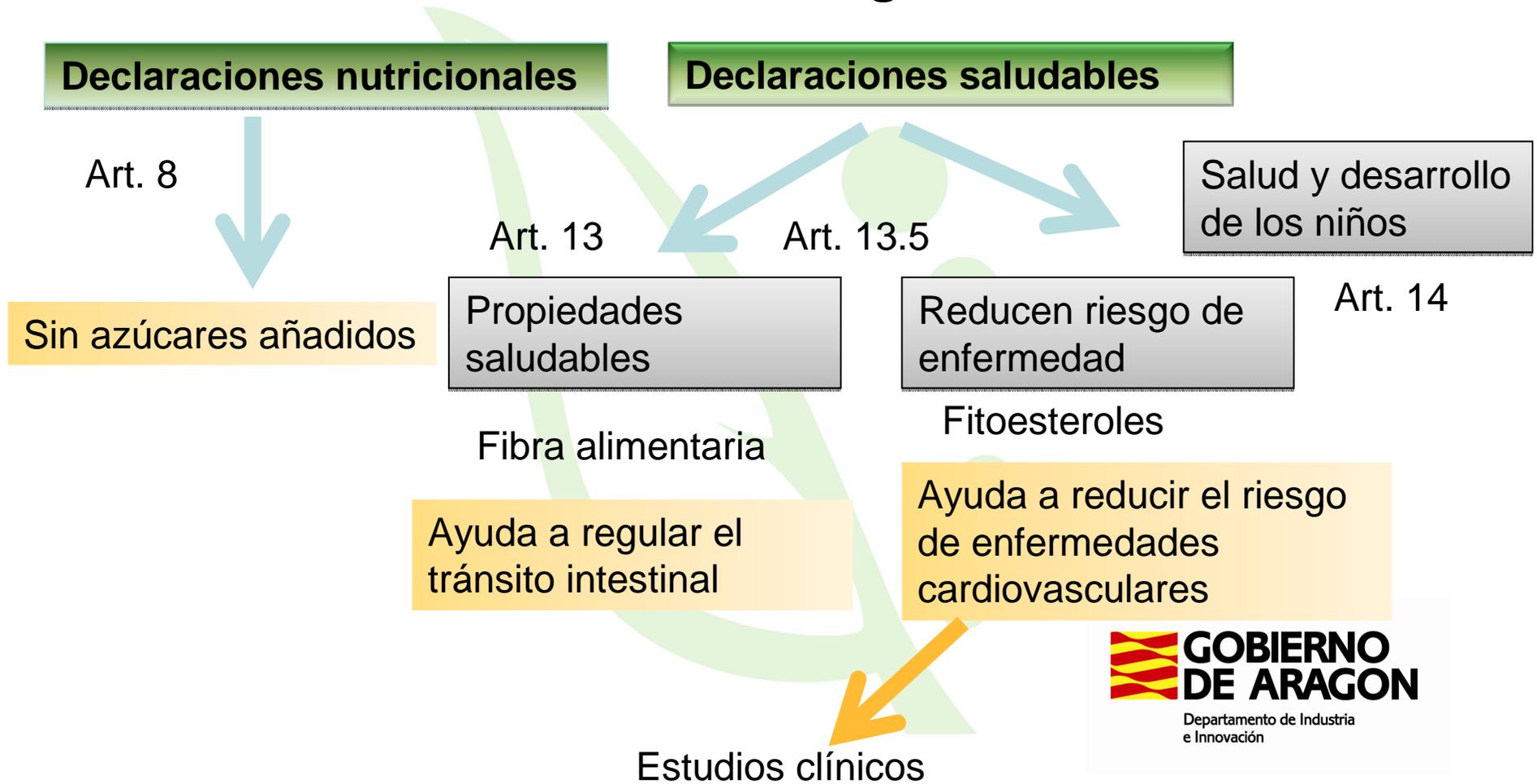
## Fecha de congelación:

- Indicar **fecha de congelación** o fecha de **primera congelación** en carne congelada, preparados cárnicos congelados, productos de la pesca no transformados congelados.  
Día, mes y año en forma no codificada

## Aceites y grasas vegetales:

- Pueden agruparse en la lista de ingredientes, bajo la denominación de “aceites vegetales” o “grasas vegetales”, seguido del **origen vegetal específico**.

# Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. Reglamento CE 1924/2006.



## Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

### Reglamento CE 1924/2006. Aspectos relevantes.

- Definición de **tipos de declaraciones**
- Fundamento **científico**
- Afecta a las **comunicaciones comerciales en todos los medios** (Radio, TV, prensa, etiquetado, presentación, publicidad, sitios web...)
- **Perfiles nutricionales** de productos con limitaciones para incorporar declaraciones
- **Evaluación y Autorización por EFSA**: validación científica del efecto declarado

## Declaraciones nutricionales .Reglamento CE 1924/2006

«**Declaración nutricional**» cualquier declaración que afirme, sugiera o dé a entender que un **alimento** posee **propiedades** nutricionales **benéficas** específicas con motivo de:

- a) **el aporte energético** (valor calórico): i) que proporciona, ii) que proporciona en un grado reducido o incrementado, o iii) que no proporciona, y/o de
- b) **los nutrientes u otras sustancias**: i) que contiene, ii) que contiene en proporciones reducidas o incrementadas, o iii) que no contiene.

Anexo del Reglamento (CE) 1924/2006

## Declaraciones nutricionales permitidas

- **Valor energético**

- Sin, Reducido

- **Grasa (y grasa saturada)**

- Sin, Bajo contenido

- **Ácidos grasos omega-3**

- Fuente de, Alto contenido

- **Alto contenido de**

- Grasas monoinsaturadas

- Grasas poliinsaturadas

- Grasas insaturadas

- **Azúcares**

- Sin, Bajo contenido

- Sin azúcares añadidos

- **Sodio/sal**

- Sin, Bajo contenido

- Muy bajo contenido

- **Fibra**

- Fuente de fibra, Alto contenido

- **Proteínas**

- Fuente de, Alto contenido

- **Vitaminas y/o minerales**

- Fuente de, Alto contenido

- **Contiene** [nutriente o otra sustancia]

- **Mayor contenido de** [nutriente]

- **Contenido reducido de** [nutriente]

- **Light/lite** (ligero)

- **Naturalmente/Natural**

## Declaraciones de propiedades saludables en los alimentos. Reglamento CE 1924/2006

«Declaración de propiedades saludables» cualquier declaración que afirme, sugiera o dé a entender que existe una **relación** entre una categoría de **alimentos**, un alimento o uno de sus constituyentes, y la **salud**.

### Fundamento científico

Lista comunitaria actualizable: Reglamento 432/2012. Anexo

Ej: Vit E

Declaración: *La vitamina E contribuye a la protección de las células frente al daño oxidativo.*

Condiciones de uso: *Esta declaración solo puede utilizarse respecto a alimentos que son, como mínimo, fuente de vitamina E de acuerdo con la declaración FUENTE DE [NOMBRE DE LAS VITAMINAS] Y/O [NOMBRE DE LOS MINERALES] que figura en el anexo del Reglamento (CE) no 1924/2006.*

## **Declaración de reducción del riesgo de enfermedad**

Cualquier declaración de propiedades saludables que afirme, sugiera o dé a entender que el consumo de una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus constituyentes **reduce significativamente un factor de riesgo de aparición** de una enfermedad humana.

**Estudios clínicos.** Autorizadas caso a caso: buscar en el Registro Comunitario <http://ec.europa.eu/nuhclaims>

Ej: “Se ha demostrado que el betaglucano de avena disminuye/reduce el colesterol sanguíneo. Una tasa elevada de colesterol constituye un factor de riesgo en el desarrollo de cardiopatías coronarias.”

Muchas gracias  
por su atención