

Información al consumidor

Reglamento 1169/2011

Jornada presencial

21/11/2015

Máster en Seguridad Alimentaria y Sistema APPCC

Universitat de Vic – BTC CES

Gerard Canals i Puigvendrelló

Caso práctico



Lee y responde las cuestiones que se plantean:

Imagínate que eres técnico/a de una consultoría alimentaria y que varios de tus clientes te piden que les asesores en materia de **etiquetado de los alimentos** para poder cumplir con las exigencias marcadas por el **Reglamento 1169/2011** de información alimentaria facilitada al consumidor.

Antes de empezar con el análisis te sientas un momento, coges un papel y apuntas la **lista de menciones obligatorias del etiquetado** que establece el Reglamento 1169/2011, **¿cuáles son dichas menciones?**

1. La **denominación del alimento**.
2. La **lista de ingredientes**.
3. Todo **ingrediente o coadyuvante tecnológico** que figure en el Anexo II del Reglamento, o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause **alergia o intolerancia** y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en forma modificada.
4. La **cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes** (para algunos alimentos).
5. La **cantidad neta** del alimento.
6. La **fecha de duración mínima o la fecha de caducidad**.
7. Las **condiciones especiales de conservación** y/o las **condiciones de utilización** (para algunos alimentos).
8. El **nombre o la razón social y la dirección** del operador de la empresa alimentaria responsable del producto.
9. El **país de origen o lugar de procedencia** del alimento.
10. El **modo de empleo** en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento.
11. Respecto a las bebidas que tengan más de un 1,2% en volumen de alcohol, se especificará el **grado alcohólico volumétrico adquirido**.
12. La **información nutricional** (para los alimentos que lo requieran).

Para empezar te piden que les soluciones algunas dudas puntuales:

Barritas de cereales con pepitas de chocolate con leche

Ingredientes: Copos de arroz y de trigo enriquecidos (51%) (arroz, trigo (21%)), azúcar, extracto de malta de cebada, sal, vitaminas: niacina (PP), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, riboflavina (B2), tiamina (B1), folacina (B9), vitamina D, vitamina B12, hierro), jarabe de glucosa, pepitas de chocolate con leche (11%) (azúcar, leche en polvo, manteca de cacao, pasta de cacao, suero lácteo en polvo, leche desnatada en polvo, emulgente: lecitina de soja, aroma), jarabe de fructosa, humectante: glicerina, dextrosa, azúcar, aceite de palma, emulgente: lecitina de soja, aroma.
Humedad máxima: 12 %



1. ¿Es correcta la denominación del producto?

La denominación del producto es correcta.

2. ¿Es correcta la lista de ingredientes?

La lista de ingredientes tiene los siguientes errores: 1) no identifica mediante la tipografía los componentes alérgenos o intolerantes, 2) incluye en la lista algunos parámetros nutricionales, como las vitaminas, que deberían aparecer en la tabla de información nutricional, no en la lista de ingredientes (el producto no se nos dice que sea enriquecido, si fuera enriquecido podrían aparecer las vitaminas en la lista de ingredientes) y 3) no es necesario identificar la humedad máxima en la lista de ingredientes.

3. ¿Podemos omitir la indicación de las cantidades de los ingredientes “copos de arroz y de trigo enriquecido (51%)” y “chocolate con leche (11%)”?

La indicación de la cantidad de los copos sí que podríamos omitirla. La que no podemos omitir es la cantidad del chocolate con

leche, ya que aparece en la denominación del producto.

4. ¿Cómo deben citarse los aditivos?

Los aditivos deben citarse nombrando primero la función seguida del nombre del aditivo o de su número E. Por ejemplo, antioxidante: ácido cítrico o antioxidante E-330.

5. ¿Es correcta la indicación de alérgenos de esta etiqueta? Si no es así ¿cómo deberían citarse los alérgenos?

No es correcta. Según el Reglamento 1169/2011 los ingredientes del producto que formen parte de la lista positiva de alérgenos especificada en el Anexo II de la norma deberán identificarse en la lista de ingredientes mediante una tipografía distinguible de los demás ingredientes (Por ejemplo, en **negrita**, **MAYÚSCULAS**, subrayado, etc.).

En el caso que no haya lista de ingredientes, la indicación de la mención de los alérgenos y sustancias que provocan intolerancia alimentaria incluirá la palabra «**contiene**» seguida del nombre de la sustancia o el producto causante de alergia y/o intolerancia alimentaria.

INGREDIENTES:

Harina de trigo, aceite de palma, levadura, sal, harina de cereales malteados (trigo, cebada), dextrosa. Puede contener trazas de semillas de sésamo.

6. ¿Es correcta la indicación de los alérgenos?

No, se deberían resaltar tipográficamente los componentes alérgenos o intolerantes en la misma lista de ingredientes del producto.

7. ¿Según el Reglamento 1169/2011, podríamos omitir las trazas de alérgenos en la etiqueta?

El Reglamento 1169/2011 no menciona en ningún caso que se deban indicar las trazas del producto, por lo tanto, atendiéndonos a lo que dice la norma las trazas podrían omitirse de la etiqueta. Esto se debe básicamente a la dificultad legal de definir qué es una traza. Sin embargo, la aplicación de la normativa por parte de las autoridades sanitarias competentes obliga a las empresas a identificar en la etiqueta la posible contaminación cruzada que haya podido tener el producto si esta implica la presencia de componentes alérgenos o intolerantes además de los que aparecen en la lista de ingredientes. Esta indicación se puede hacer de distintas formas: “puede contener trazas de...”, “elaborado en una empresa donde hay presencia de...”, etc.

8. ¿En qué productos es posible omitir la lista de ingredientes?

- Las **frutas y hortalizas frescas**, incluidas las patatas, que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar.
- Las **aguas carbónicas**, en cuya denominación aparezca esta última característica.
- Los **vinagres de fermentación**, si proceden exclusivamente de un solo producto básico y siempre que no se les haya añadido ningún otro ingrediente.
- El **queso**, la **mantequilla**, la **leche** y la **nata fermentados**, a los que no se ha añadido ningún ingrediente a parte 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.
- Los **alimentos que constan de un único ingrediente**, en los que:
 - La denominación del alimento sea idéntica a la del ingrediente.
 - La denominación del alimento permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión.
- Los **aditivos y enzimas alimentarios**.
- El **agua**.

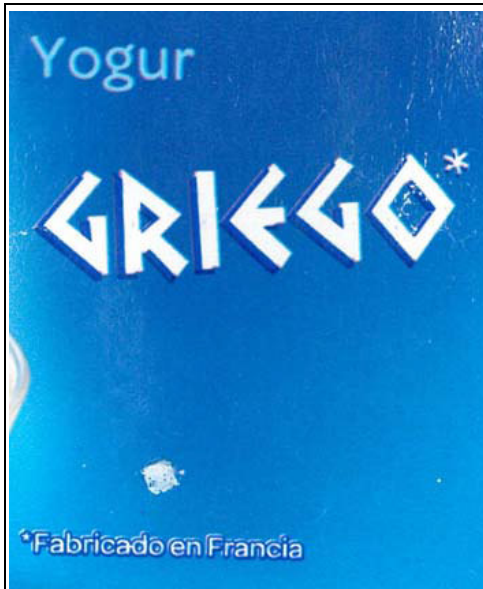
6 x 18g e = 108g

9. ¿Es correcto este modo de citar la cantidad neta del alimento?

Sí es correcto. En este caso indicamos la cantidad neta detallando los envases individuales que conforman el producto (6), su peso neto (18) y el peso neto final del producto (108g).

10. ¿Qué significa la e?

Este símbolo indica que la empresa tiene un sistema de control estadístico de peso o volumen por lote y garantiza que el contenido mínimo no es inferior al indicado.



11. ¿El país de origen o lugar de procedencia es obligatorio indicarlo en todos los productos?

No es obligatorio para todos los productos. Sólo para aquellos en que su omisión pudiera inducir a error al consumidor, en particular si la información que acompaña el alimento o la etiqueta en su conjunto pudiera insinuar que el alimento tiene un país de origen o un lugar de procedencia diferente.

12. ¿Podemos omitir el país de origen o lugar de procedencia de esta etiqueta?

No, ya que omitirlo podría inducir a error al consumidor.

VALOR NUTRICIONAL MEDIO POR 100g DE PRODUCTO

Valor energético: 1.209 kJ/287 kcal • Proteínas: 8,2 g
Hidratos de carbono: 46,8 g • Grasas: 7,4 g.

13. ¿Podemos presentar la información nutricional en un formato que no sea el de tabla, cómo?

Sí, es posible presentar la información nutricional en formato horizontal siempre y cuando se respete la información mínima obligatoria establecida por el reglamento. También se puede presentar la información en “cajones” o “pastillas” pero igualmente se debe respetar la información y el orden establecido por la norma.

Según el reglamento la información nutricional se debe obtener o bien de la analítica nutricional directa de los alimentos, o bien de los cálculos efectuados según la formulación y la información nutricional de las materias primas o bien a partir de tablas aprobadas por la norma como puede ser el BEDCA.

14. ¿Es correcta la información que aparece en el ejemplo? ¿Qué información debe aparecer obligatoriamente en la tabla de información nutricional?

No, la información nutricional mínima que establece el Reglamento es la siguiente:

Información nutricional por 100 g o 100 ml de producto:

Valor energético: Kcal/kJ

Grasas: g

De las cuales saturadas: g

Hidratos de carbono: g

De los cuales azúcares: g

Proteínas: g

Sal: g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100g
VALOR PROMEDIO	
VALOR ENERGÉTICO	395 kcal (1.671 kJ)
PROTEÍNAS	12,1 g
HIDRATOS DE CARBONO	75,5 g
de los cuales:	
Azúcares	3,9 g
Polialcoholes	0,0 g
Almidón	70,7 g
GRASAS	4,9 g
de las cuales:	
Saturadas	2,0 g
Mono-insaturadas	1,4 g
Poli-insaturadas	1,1 g
Colesterol	inapreciable*
FIBRA ALIMENTARIA	4,6 g
SODIO	0,5 g

* Inferior a 5 mg

15. ¿Es correcta esta tabla de información nutricional?, ¿Por qué?

No, ya que la información que aparece en la misma no es la que establece el Reglamento y ya que tampoco sigue el orden establecido por la norma.

16. ¿Podríamos indicar el valor energético sólo en kcal?

No, según la normativa el valor energético se debe presentar en Kcal y en kJ.

17. ¿Podemos declarar un nutriente como “inapreciable”?

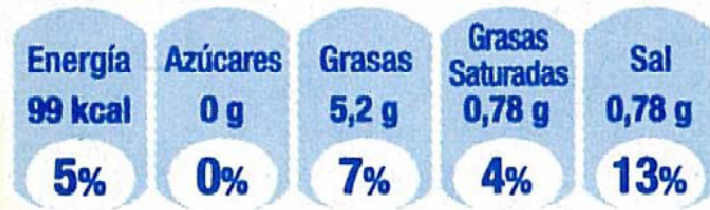
El formato más correcto sería indicar el valor concreto del parámetro, o indicar cero si es que el mismo es demasiado pequeño. En algunos casos la norma también permite especificar “contiene cantidades insignificantes de...”. Sin embargo el colesterol se debe considerar dentro de las grasas saturadas, no como parámetro nutricional independiente.

18. ¿El “sodio” es lo mismo que la “sal”?

No, el Reglamento especifica claramente que debemos indicar sal en lugar de sodio. El sodio se puede especificar como mineral en el apartado de vitaminas y minerales, pero como parámetro obligatorio debemos especificar la sal.

La sal se calcula a partir del sodio a partir de la formula siguiente: Sal = Sodio x 2,5

Una lata (52 g de producto escurrido) contiene:



de la Cantidad Diaria Orientativa para un adulto *

19. ¿Es correcto que en un alimento sólo aparezca esta información nutricional?

No, debe aparecer la información nutricional mínima obligatoria especificada por el Reglamento. Además se debe presentar siempre por 100 g.

Se pueden utilizar “pastillas” o “uñas” de un modo adicional a la tabla de información nutricional, en dichas pastillas deberá aparecer la información nutricional siguiente: energía (en Kcal y kJ), grasas (g), grasas saturadas (g), azúcares (g) y sal (g) por porción o no pero siempre referenciando por 100 g como mínimo la energía del producto. Si pone los porcentajes estos deberán referenciarse a la *«Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)»

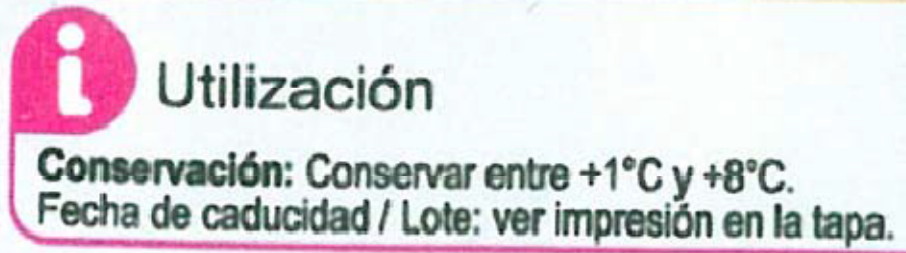
20. ¿Podemos presentar la información nutricional por porción? ¿Y por ración?

Además de por 100 g o ml de producto, la información nutricional podrá expresarse por porción o por unidad de consumo, siempre que esta sea fácilmente comprensible por el consumidor y se identifique claramente en el envase del producto. El reglamento no contempla presentar la información nutricional por ración, ya que se considera poco precisa dicha consideración.

21. ¿De qué alimentos puede omitirse la información nutricional?

La información nutricional no será obligatoria para los siguientes alimentos:

- Productos sin transformar que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes.
- Productos curados a base de un ingrediente o categoría de ingredientes.
- Agua destinada al consumo humano. También agua carbonatada.
- Plantas aromáticas i especias.
- Sal y sucedáneos.
- Edulcorantes de mesa.
- Extractos de café, té e infusiones.
- Aromas y aditivos alimentarios.
- Enzimas y coadyuvantes tecnológicos.
- Gomas de mascar.
- Gelatina, levadura, etc.
- Alimentos envasados en recipientes cuya cara mayor sea inferior a 25 cm².



22. ¿Es correcta esta indicación de conservación del alimento?

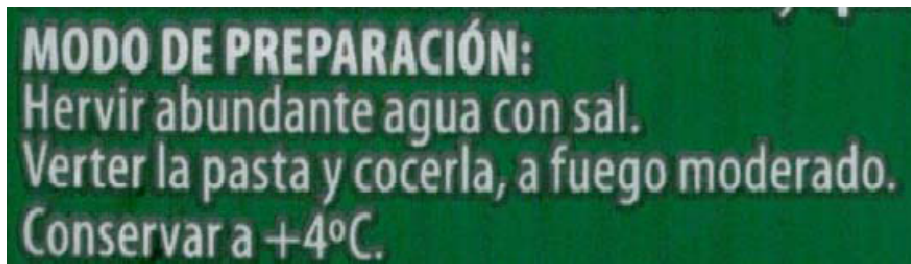
Sí, es totalmente correcta.

23. ¿Para qué productos es necesario indicar la “Fecha de caducidad”?

Sólo para productos perecederos, de debe indicar día, mes y año de caducidad.

24. ¿Qué dice el Reglamento 1169/2011 acerca del número de lote en el etiquetado?

El Reglamento 1169/2011 no menciona en ningún caso la obligatoriedad de que en el etiquetado deba aparecer el lote del producto. Sin embargo, el lote en el etiquetado es obligatorio en virtud del Real Decreto 1808/1991.



25. ¿Es correcta esta indicación del modo de empleo?

Sí, es correcta. Sin embargo necesitaría un poco más de concreción (tiempos, cantidades de agua, sal, etc.). Además podríamos considerar el modo de conservación antes de abrir el producto y una vez abierto el mismo, si es que dichas condiciones de almacenamiento cambian una vez abierto el recipiente del producto.

26. ¿Todos los productos deben llevar la indicación del modo de conservación y del modo de empleo?

No, sólo deben llevar indicación de modo de conservación y/o empleo aquellos productos que requieran una conservación o preparación específicas por parte del consumidor.

El objetivo del Reglamento 1169/2011 siempre persigue no generar confusión a los consumidores y facilitar al máximo la comprensión de la información que aparece en las mismas, es por esto que cualquier mención que aparezca en la etiqueta deberemos intentar que sea lo máximo de explicativa posible.



27. ¿Qué información deben tener los alimentos que se suministran directamente al consumidor final sin envasar (por ejemplo, en restaurantes, panaderías, etc.)?

En principio sólo deberán especificarse los ingredientes o componentes alérgenos o intolerantes de los alimentos. Dicha información podrá estar a disposición del consumidor mediante distintos elementos o soportes (carteles, notas informativas, fichas técnicas, verbalmente, etc.).



28. ¿Qué información debe suministrarse para los alimentos que se venden a través de internet?

Toda la información obligatoria establecida por el Reglamento excepto la fecha de caducidad o consumo preferente y el número de lote (este último regulado por el RD 1808/1991). El resto de información deberá estar igualmente a disposición del consumidor.

Además de dichas consultas puntuales, tu tarea también consiste en que los distintos clientes te envíen sus modelos de etiqueta de modo que puedas analizarlos, corregirlos e indicar qué información debería aparecer en cada caso.

Analiza y corrige, si es el caso, la siguiente etiqueta:



GALLETAS DE CHOCOLATE

¡BTCOOKIES, LAS AUTÉNTICAS!

Ingredientes: Harina, aceite de girasol, proteína de soja, chocolate (manteca de cacao, pasta de cacao, emulgente: lecitina de **soja**), **almendras**, gasificante: bicarbonato sódico, E-330.

Puede contener trazas de: sésamo, almendras, soja.

Se elaboran en un obrador donde hay presencia de huevo.

Peso neto: 300 g

Fecha de caducidad: Junio 2016

Lote: 30-L-15

BTCOOKIES, S.L.
C/ Doctor Junyent, 5, F Vic
93 881 46 36



Información nutricional por 100 ml	
Valor energético	kcal / kJ
Fibra alimentaria	g
Grasas	g
De las cuales saturadas	g
De las cuales monoinsaturadas	g
De las cuales poliinsaturadas	g
Hidratos de carbono	g
De los cuales azúcares	g
De los cuales polialcoholes	g
De los cuales almidón	g
Proteínas	g
Sal	g


1. Identifica los errores presentes en la etiqueta del producto.

- Denominación del producto correcta.
- Mención: BTCOOKIES LAS AUTÉNTICAS no está regulado por la legislación, se puede utilizar siempre y cuando no induzca a confusión ni a engaño al consumidor.
- Lista de ingredientes: Falta indicar el cereal del cual se obtiene la harina, falta resaltar tipográficamente los componentes alérgenos/intolerantes alimentarios, falta especificar la cantidad o porcentaje de chocolate del producto, ya que aparece en la denominación del producto. Los aditivos deben citarse especificando su función seguido del nombre del aditivo o número E.
- La mención de las trazas no puede sustituir la identificación de alérgenos en la lista de ingredientes. Las trazas provienen de la contaminación cruzada, no son componentes del alimento.
- La mención “se elabora en un obrador donde hay presencia de...” sólo puede utilizarse para citar las trazas de alérgenos fruto de la contaminación cruzada, debería utilizarse en lugar de la mención de trazas.

Información al consumidor – Reglamento 1169/2011

- Peso neto correcto. Si el producto tuviera envases individuales, debería indicarse el peso del envase individual y el número de envases individuales.
- Fecha de caducidad incorrecta, la fecha de caducidad se utiliza para productos perecederos, no para productos no perecederos como es el caso. Además la fecha de caducidad debe indicarse con día, mes y año. Para las galletas deberíamos utilizar la fecha de consumo preferente, indicando, “Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año”, para productos con una durabilidad comprendida entre 3 y 18 meses.
- Lote correcto.
- Identificación de la empresa correcta, sin embargo falta indicar el código postal, para que la dirección sea completa.
- La información nutricional se debe citar por 100 g ya que el producto es sólido.
- La información nutricional debe aparecer en el orden establecido por el reglamento, con como mínimo la información nutricional mínima.
- La indicación “sin sulfitos” es incorrecta, ya que el producto ya no lleva sulfitos por su propia formulación.

2. Propone un modelo de etiqueta corregido para el producto.



GALLETAS DE CHOCOLATE

¡BTCOOKIES, LAS AUTÉNTICAS!

Ingredientes: Harina de **trigo**, aceite de girasol, proteína de **soja**, chocolate (26%) (manteca de cacao, pasta de cacao, emulgente: lecitina de **soja**), **almendras**, gasificante: bicarbonato sódico, antioxidante: ácido cítrico.

Puede contener trazas de: sésamo, huevo.

Peso neto: 300 g

Consumir preferentemente antes del fin de: Junio 2016

Lote: 30-L-15

BTCOOKIES, S.L.
C/ Doctor Junyent, 5, F Vic (08500)
93 881 46 36

Información nutricional por 100 g	
Valor energético	kcal / kJ
Grasas	g
De las cuales saturadas	g
De las cuales monoinsaturadas	g
De las cuales poliinsaturadas	g
Hidratos de carbono	g
De los cuales azúcares	g
De los cuales poliacloholes	g
De los cuales almidón	g
Fibra alimentaria	g
Proteínas	g
Sal	g

No nos podemos olvidar de identificar correctamente el responsable del producto tal y como se comercializa, en este caso la empresa que aparezca en la etiqueta será siempre la responsable del producto, sea o no la productora del mismo. El reglamento obliga a poner el nombre o la razón y la dirección de la empresa responsable de la comercialización del producto. La dirección debe ser completa, incluyendo la calle, la ciudad, el código postal, etc. No es correcto indicar solamente el número de registro sanitario en la etiqueta de los productos.