



UNIVERSITAT DE VIC
UNIVERSITAT CENTRAL
DE CATALUNYA



Etiquetado según Reglamento 1169/2011 de información al consumidor

Vic, 21/11/2015
Maria Marmí i Agustí

 <p>Prevención de Riesgos Laborales</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Máster Universitario en PRL ➤ Formación básica y técnica ➤ Servicio de Prevención Ajeno ➤ Medicina del Trabajo 	 <p>Higiene alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Máster y Postgrado en Calidad y Seguridad alimentaria: Sistema APPCC ➤ Formación de manipuladores de alimentos ➤ Consultoría ISO 22000, FSSC 22000, BRC, IFS, APPCC 	 <p>Gestión ambiental y energía</p> <p>Máster en gestión ambiental y sostenibilidad Formación técnica y básica Consultoría gestión ambiental, eficiencia energética y energías renovables</p>
---	---	--

www.uvic.cat / www.btconsulting.org / www.higienealimentaria.com / www.btcambiental.com

1. Introducción y objetivos

Dar a conocer:

- ✓ Los parámetros que regula el Reglamento 1169/2011 sobre información al consumidor a partir de ejemplos prácticos.



2. Información al consumidor



- ✓ **Proteger y no engañar** los consumidores
- ✓ **Destino:** consumidor final, colectividades, empresas terceras
- ✓ **Responsable:** operador de empresa alimentaria que comercialice un producto **con su nombre o razón social – Importador**
- ✓ **Embalaje exterior:** denominación, fecha duración, condiciones conservación, nombre o razón social (quién comercializa producto)



Legislación general:

-Reglamento 1169

Más específica:

-Ecológicos, OGM's...

Mucho más específica:

-Sector: derivados cárnicos, comercio minorista...

La más específica:

- Productos: huevos, carne vacuno, helados, quesos...

Dónde:

- ✓ Eur Lex
- ✓ BOE
- ✓ Guía FIAB interpretación

Guía

Sobre la información alimentaria facilitada al consumidor



2. Información al consumidor

Colocación de la información

Productos envasados: directo en el envase o bien en una etiqueta sujeta al envase

Lugar destacado



Visible

Legible

Indeble

Tamaño mínimo de letra: 1,2 mm (Superf. > 80cm²)

Productos no envasados



2. Información al consumidor

Presentación de las menciones obligatorias

- a) Denominación del producto
- e) Cantidad neta
- k) Bebidas > 1,2% alcohol

En el mismo campo visual

Excepción:
Superficie < 10cm²



✓ En la lengua que comprendan fácilmente los consumidores de los Estados miembros donde se comercializa el producto alimenticio.

"IDIOMA OFICIAL"



2. Información al consumidor

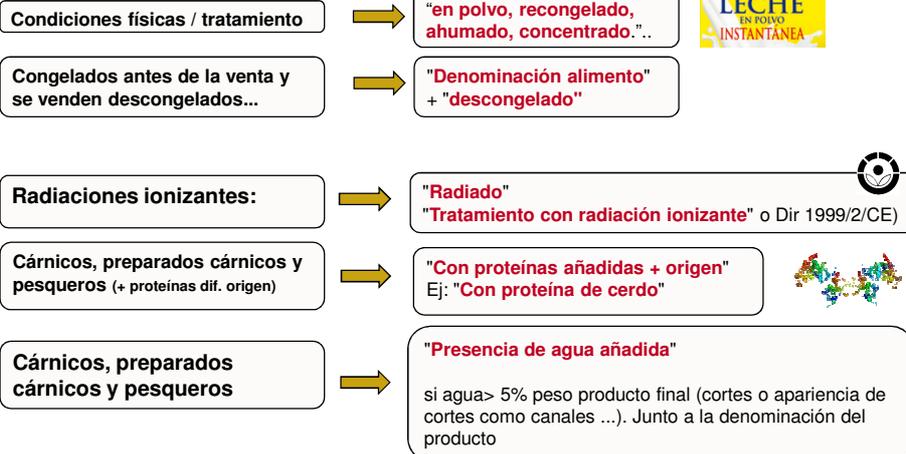
Información obligatoria

- a) Denominación alimento
- b) Lista ingredientes
- c) Ingrediente o coady. tecnológico (anexo II)
- d) Cantidad de algunos ingredientes
- e) Cantidad neta
- f) Fecha duración mínima / caducidad
- g) Condiciones especiales conservación
- h) Nombre o razón social y dirección
- i) País o sitio procedencia
- j) Modo de utilización
- k) Grado alcohólico si % alcohol > 1,2%
- m) Información nutricional

1. Cereales que contengan gluten
2. Crustáceos
3. Huevos
4. Pescado
5. Cacahuets
6. Soja
7. Leche y sus derivados
8. Frutos de cáscara
9. Apio
10. Mostaza
11. Granos de sésamo
12. Dióxido de azufre
13. Altramuces
14. Moluscos

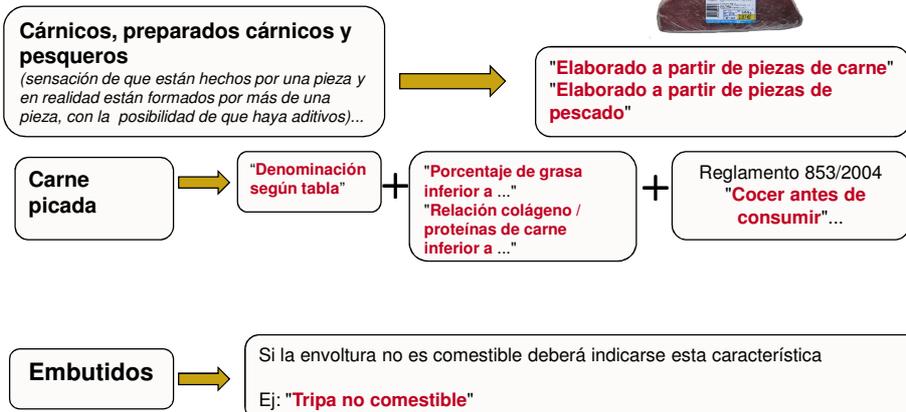
2. Información al consumidor

Denominación del alimento: "legal"



2. Información al consumidor

Denominación del alimento



2. Información al consumidor

Lista de ingredientes

- ✓ Precedida por: "Ingredientes"
- ✓ Orden decreciente de peso (según el momento de su uso para la fabricación)
- ✓ **Nanomateriales**: también

✓ Normas específicas para **ingredientes utilizados de forma concentrada** que se reconstituyen.

✓ **Frutas, hortalizas y setas en proporción variable**: Ej: "fruta en proporción variable: pera, manzana y melocotón"

✓ **Mezcla de especias o hierbas**: Ej: "mezcla de especias en proporción variable"...



2. Información al consumidor

Lista de ingredientes

✓ **Aceites y grasas refinadas de origen vegetal**:

- ✓ Aceites vegetales (girasol y palma)
- ✓ Optativo: "en proporción variable".

✓ **Aceite de girasol totalmente hidrogenado, aceite de girasol parcialmente hidrogenado.**

✓ **Aceites y grasas refinados de origen animal**:

- ✓ Aceite animal, Aceite de cerdo
- ✓ Optativo: "en proporción variable"

✓ **Aceite animal totalmente hidrogenado, aceite de cerdo parcialmente hidrogenado.**

Paté curry. **Ingredientes**: Agua, levadura, **aceite de coco***, piña*, **aceite de palma***, concentrado de zumo de piña*, almidón de patata*, azúcar moreno de caña*, pimiento rojo*, **aceite de girasol***, curry* (contiene semillas de mostaza*), almidón de maíz*, extracto de levadura, especias*, cebolla*, zanahorias*, apio*, sal marina, espesante: harina de semilla de algarroba*, hierbas aromáticas*. *Ingredientes procedentes de la agricultura ecológica. DE-ÖKO-013.

2. Información al consumidor

Lista de ingredientes

- ✓Goma base para chicles: **goma base**
- ✓Pan rallado de cualquier origen: **pan rallado**
- ✓Sacarosa (todos los tipos): **Azúcar**
- ✓Dextrosa (anhida o monohidratada): **dextrosa**
- ✓Jarabe de glucosa y jarabe de glucosa anhida: **jarabe de glucosa**
- ✓Todas las proteínas de la leche (caseínas, caseinatos): **proteínas de la leche**
- ✓Manteca de caco expeller o refinada: **manteca de cacao**
- ✓Vino: **vino**
- ✓Músculos de los esqueletos de los mamíferos y aves (aptos para consumo humano. Tejidos adheridos): **"Carne de + nombre especies"** (respetar valores tabla)
- ✓Productos definidos dentro de **"Carne separada mecánicamente"**:
- ✓Ingredientes compuestos: Abrir paréntesis y detallarlos. No se indicarán si el ingrediente compuesto es <2% (excepto alérgenos y aditivos)

"Carne separada mecánicamente"
+ denominación de las especies de los animales de procedencia

Ej: **"Carne de cerdo separada mecánicamente"**
"Carne de pollo separada mecánicamente"

2. Información al consumidor

Lista de ingredientes: los aditivos

Acidulante
Corrector de acidez
Antiaglomerante
Antiespumante
Antioxidante
Incrementador de volumen
Colorante
Emulgente
Sales fundidas (quesos fundidos)
Endurecedor
Potenciador de sabor
Agente de tratamiento de harina

Espumante
Gelificante
Agente de recubrimiento
Humectante
Almidón modificado (no será necesario considerar la denominación E-)
Conservador
Gas propulsor
Gasificante
Estabilizador
Edulcorante
Espesante

CATEGORIA +
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA y/o E

DOBLE CREMA AL CACAO Y LECHE CON AVELLANAS
Ingredientes: Azúcar, aceite vegetal de palma, girasol y girasol alto oleico, leche desnatada en polvo (5,9%), sólidos lácteos, cacao desgrasado en polvo (4,3%), avellanas (3,9%), emulgente (lecitina de soja) y aromas. Puede contener otros frutos de cáscara.

Ingredientes: Carne y panceta de cerdo, sal, lactosa, dextrina, sacarosa, antioxidante (E-300) **conservantes** (E-250, E-252). *Tripa natural comestible. Producto sometido a desecación.*

2. Información al consumidor

Lista de ingredientes: omisión de determinados componentes

- 1) Frutas y hortalizas frescas sin transformar
- 1) Aguas carbónicas
- 2) Vinagres fermentados (si no tienen añadido ningún otro ingrediente)
- 3) Queso, mantequilla, leche y nata fermentada (que no se les ha añadido ningún otro ingrediente a parte del propio producto lácteo, enzimas alimentarias y cultivos de microorganismos, sal)
- 4) Los alimentos formados por un único ingrediente:

**DENOMINACIÓN PRODUCTO =
DENOMINACIÓN DEL INGREDIENTE**



2. Información al consumidor

Etiquetado de determinadas sustancias



Ingredientes: Harina de trigo, tomate (22%), queso emmental (14%), queso mozzarella (12%), agua, aceite de nabina, queso fresco desnatado, nata, queso curado (2%), leche en polvo, levadura, queso azul (0,8%), sal, leche, azúcar, especias y plantas aromáticas, emulgente (lecitina de soja), dextrosa, almidón modificado de maíz. Puede contener frutos secos, pescado, crustáceos, mostaza y apio.

Crema de vinagre balsámico de Módena.

Ingredientes: vinagre balsámico de Módena (88%) (vinagre de vino, mosto de uva, colorante: E-150b, antioxidante: E-220), azúcar, jarabe de glucosa deshidratado, lactosa, almidón modificado y estabilizador (goma xantana).

Contiene Sulfitos

Si no hay lista de ingredientes: **CONTIENE + nombre sustancia**, ANEXO II (lista alérgenos)

Indicación cuantitativa de ciertos ingredientes

Si se resalta un ingrediente que figura en la denominación del alimento "4 quesos" o a través de imágenes



Hay algunas excepciones como mezclas de frutas, hortalizas, peso escurrido de un ingrediente etc.



2. Información al consumidor

La cantidad neta (no se considerará si el peso es <5 g o 5 ml. Excepción especias)

Se expresará en l, cl, ml, kg, g



- Volumen: líquidos
- Peso: demás productos

Artículo envasado formado por 2 o + envases individuales (posible venta individual)

- Cantidad neta en cada envase individual + n^o total envases

Peso neto: 3x80g

- Si las unidades son visibles desde el exterior, como mínimo hay que considerar el peso neto que contiene cada unidad.

Peso neto: 80 g

Artículo envasado formado por 2 o + envases individuales (se vende todo el pack)

- Se indicará la cantidad neta total y el número total de envases

Peso neto: 180 g (2 unidades)



2. Información al consumidor

La cantidad neta

- ✓ **Producto alimenticio sólido con líquido de cobertura:** hay que indicar el peso neto escurrido.



Fecha de duración mínima, fecha de caducidad y fecha de congelación

No se considera fecha de duración mínima en los siguientes productos:

- ✓ Frutas y hortalizas frescas sin cortar o con otros tratamientos.
- ✓ Vino, vino de los licores, espumosos, bebidas con un 10% o más volumen de alcohol
- ✓ Pastelería o repostería (consumo en 24 horas), productos de confitería
- ✓ Vinagres, sal de cocina
- ✓ Azúcares en estado sólido
- ✓ Gomas de mascar...



2. Información al consumidor

Fecha de duración mínima, fecha de caducidad y fecha de congelación

Alimentos no perecederos: "fecha de duración mínima"

"Consumir preferentemente antes del ..."

"Consumir preferentemente antes del fin de ..."

< 3 meses

DIA Y MES

Entre 3 i 18 meses

MES Y AÑO

>18 meses

AÑO

Conservar a máximo +7 °C. Consumir preferentemente antes del/
Conservar a temperaturas entre 0 °C e +7 °C. Consumir de
preferencia antes de:

15.12.15

Pizza de 4 quesos. Comida preparada ultracongelada.
Consumir preferentemente antes del fin de: / Lote:

08.2016 52157017F22132

Fecha de Vencimiento/Lote:
U: 26/10/09
L: 204/29
06:15

2. Información al consumidor

Fecha de duración mínima, fecha de caducidad y fecha de congelación

Alimentos perecederos: "fecha de caducidad"

"Fecha de caducidad ..."

DIA, MES Y AÑO

En cada porción individual envasada

Fecha de Caducidad / Lote:

23.05.2015

133 R 20

Alimentos congelados: "fecha de congelación"

"Fecha de congelación ..."

DIA, MES Y AÑO



2. Información al consumidor

Condiciones de conservación

Conservación:	
**Congelador	3 semanas
***Congelador (a -18°C)	Consumir preferentemente antes de finales de ver fecha marcada en el lateral del envase
* Una vez descongelada no volver a congelar. *	

Y ahora también, una vez abierto el envase, se indicará cuando proceda, las condiciones y / o fecha límite de consumo...

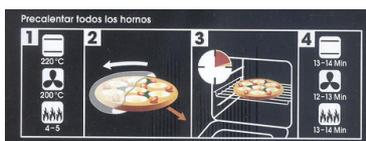
Una vez abierto se recomienda consumir en el plazo de 6 semanas. Guardar el frasco bien cerrado en lugar fresco y seco. Proteger de la luz solar y de los olores agresivos.

País de origen / lugar de procedencia

- Cuando se mencione el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento y éste no es el mismo que el del ingrediente primario.
- Reglamento 1337/2013 carnes frescas, refrigeradas o congeladas de las especies de: cerdo, ovino, caprino y aves. (normativa vertical para determinados productos)

2. Información al consumidor

Modo de utilización



Grado alcohólico

- Un decimal máximo
 - % vol
- Ex: 5,4 % vol. + (alc o alcohol) voluntario

Modo de preparación: En el microondas: Retirar completamente el plástico superior del envase y colocarlo en el microondas cubierto con un plato apto para microondas. Este plato se calienta en aprox. 5 minutos a 600 vatios; en aprox. 4 minutos a 750 vatios y en aprox. 3 minutos a 1000 vatios. Retirar el envase con cuidado, ya que puede quemar. La función de grill debe estar desactivada. En el horno: Retirar completamente el plástico superior del envase y colocarlo en el horno precalentado. Este plato se gratina en aprox. 20 minutos a máx. 190 °C (fuente de calor superior e inferior) o a 180 °C (circulación de aire). La función de grill debe estar desactivada./



Nombre o razón social y dirección



2. Información al consumidor

Venta a distancia

Productos envasados: Información obligatoria antes de que se haga efectiva la compra

Info disponible antes de la venta (todo) excepto...

Máquinas de vending, incluir f!

- a) Denominación alimento
- b) Lista ingredientes
- c) Ingrediente o coady. Tecnológico (anexo II)
- d) Cantidad de algunos ingredientes
- e) Cantidad neta
- f) Fecha duración mínima / caducidad**
- g) Condiciones especiales conservación
- h) Nombre o razón social y dirección (del operador que comercializa el producto alimenticio)
- i) País o sitio procedencia
- j) Modo de utilización
- k) Grado alcohólico si% alcohol > 1,2%
- l) Información nutricional

Productos no envasados: Lista de ingredientes / coadyuvantes antes de la venta (A.II)

2. Información al consumidor

→ En envases/recipientes **superficie < 10 cm²:**

- a) Denominación producto
- b) Lista ingredientes: a través de otros medios o a petición del consumidor**
- c) Ingrediente / coadyuvante tecnológico (A.II)
- e) Cantidad neta
- f) Fecha duración mínima / caducidad

→ Sin valores nutricionales:



Tampoco lista de ingredientes alc > 1.2% vol →

Superf. < 25cm²

2. Información al consumidor

Determinados productos

Alimentos envasados en determinados gases:

270. corrector de acidez
120. emulsionante E-471. CONTIENE
ntener trazas de: leche
Envasado en atmósfera protectora.
cocinar completamente anti

Alimentos con
edulcorantes

Polialcoholes

Aspartamo o sal de
aspartamo

Chicle sin azúcar con edulcorantes. >bor a
Menta. Ingredientes: Edulcorantes (sorbitol,
manitol, xilitol, acesulfamo k, aspartamo),
Goma base, Estabilizantes (E422, E472a),
Aromas, Emulgente (lecitina de soja),
Antioxidante (E321). Un consumo excesivo
puede tener efectos laxantes. Contiene una
fuente de fenilalanina
Consumir preferentemente antes del:

2. Información al consumidor

Determinados productos

Con **regaliz**

"Contiene **regaliz**: las personas que padezcan hipertensión deben evitar un consumo excesivo"

Bebidas con **cafeína**
> 150 mg / l

"Contenido **elevado de cafeína**: no recomendado para niños ni mujeres embarazadas en periodo de lactancia. (mg cafeína/100 ml) "

Productos que no son
bebidas con **cafeína**

"Contiene **cafeína**. No recomendado para niños ni mujeres embarazadas. (mg cafeína/100g)"

Productos **cárnicos y**
pesqueros no transformados
congelados

"Fecha de **congelación** o **primera**
congelación"
DÍA / MES / AÑO



2. Información al consumidor

Alimentos con fitoesteroles, ésteres de fitoesteroles o ésteres de fitoestanoles añadidos

"Con esteroides vegetales añadidos"
"Con estanoles vegetales añadidos"

En la lista de ingredientes:

% o g de esteroides o estanoles vegetales libres por 100 g o 100 ml de producto.

Se indicará que:

"El producto está destinado exclusivamente a personas que desean reducir el nivel de colesterol en sangre"

"Los pacientes que toman medicamentos para reducir la colesterolemia sólo deben tomar el producto bajo control médico"

"Puede no ser nutricionalmente adecuado para las mujeres embarazadas o que dan de mamar y los niños menores de 5 años."

"Parte de una dieta equilibrada y variada, que incluye un consumo regular de fruta y verdura para ayudar a mantener los niveles de carotenoides."

"Debe evitarse un consumo superior a 3 g / día de esteroides o estanoles vegetales añadidos"



2. Información al consumidor

La información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100 g	Por porción/ 116 g (1/2 pizza)	% IR*
Valores medios:			
Valor energético	1041 kJ 250 kcal	1208 kJ 290 kcal	14%
Grasas	12,0 g	14,0 g	20%
de las cuales saturadas	6,0 g	7,0 g	35%
Hidratos de carbono	22,5 g	26,1 g	10%
de los cuales azúcares	1,8 g	2,1 g	2%
Fibra alimentaria	1,7 g	1,9 g	-
Proteínas	12,0 g	14,0 g	28%
Sal	1,19g	1,38 g	23%

* IR: Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

✓ El **cálculo** de los valores se puede hacer en base a:

- ✓ Análisis del alimento
- ✓ Valores medios conocidos
- ✓ A partir de cálculos establecidos y aceptados

✓ Se recomienda presentar la información en **formato tabla** y no lineal pero esta última también se acepta "si no hay más remedio".

✓ **Vitaminas y minerales** a continuación (voluntario).

✓ **VRN:** valores de referencia de nutrientes

2. Información al consumidor

La información nutricional

Destacar en la parte frontal:

Cumplir con lo más sencillo

Información nutricional por 100g	
Energía	989 kJ 238 kcal
Grasas de las cuáles saturadas	14,0 g 12,5 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	2,0 g 1,0 g
Proteínas	17,0 g
Sal	0,7 g



2. Información al consumidor

La información nutricional (propuesta Guía FIAB)

	(Por 100g /Por 100ml)	(Por Porción /Por Unidad)	% Ingestas de Referencia (GDAs/CDOs) (Por Porción /Por Unidad)
Valor Energético	kJ/kcal	kJ/kcal	%
Grasas	g	g	%
De las cuales: + Saturadas	g	g	%
Hidratos de Carbono	g	g	%
De las cuales: + Azúcares	g	g	%
Fibra	g	g	
Proteínas	g	g	%
Sal	g	g	%
	Por 100g (/Por 100ml) % VRN	Por Porción (/Por Unidad) y % VNR	% Ingestas de Referencia (VRN) por 100g
Vitamina B12	... µg ...%	... µg ...%	%
Vitamina C	... mg ...%	... mg ...%	%

2. Información al consumidor

La información
nutricional

Se adapta al
Reglamento 1169/2011?

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios	Por 100 g	Por torta 30 g	C.D.O. (*)	% C.D.O.
Valor Energético	505 kcal/ 2116kJ	152 kcal/ 635 kJ	2000 kcal	8%
Proteínas	6,5 g	2,0 g	50 g	4%
Hidratos de Carbono	66,8 g	20,0 g	260 g	8%
Azúcares	18,4 g	5,5 g	90 g	6%
Total Grasas	23,5 g	7,0 g	70 g	10%
Saturadas	3,5 g	1,0 g	20 g	5%
Monoinsaturadas	18,0 g	5,4 g		
Polinsaturadas	1,9 g	0,6 g		
Colesterol	0,0 mg	0,0 mg		
Fibra Alimentaria	2,9 g	0,9 g	25 g	4%
Sal	0,3 g	0,09 g	6 g	1,5%

(*) C.D.O.- Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 kJ/ 2.000 kcal)

3. Ejemplos prácticos



3. Ejemplos prácticos

chef select
LASAÑA BOLOÑESA/
LASANHA BOLONHESA
con queso/parís gratinado

100%

Hortaliza de Escabeche EXTRA

INGREDIENTES: Carne de cerdo, panceta, sal, lactosa, dextrina, antioxidantes (E-331 III, E-316, E-301 y E-307), dextrosa, maltodextrina, especias, aroma, hortaliza deshidratada, potenciador del sabor (E-621), conservadores (E-250, E-252) y colorante (E-120).

Abrir el envase 10 minutos antes de consumir el producto. CONSERVAR EN SU ENVASE FRESCO Y SECO.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Valores medios por 100 g de producto

Valor energético:	1777 kJ (428 kcal)
Proteínas:	26.3 g
Hidratos de carbono:	2.7 g
Grasas:	34.7 g

IMPORTE: 3,20€

100% sabor natural

ACEITUNAS VERDES RELLENAS DE PATÉ DE ANCHOA CAT. EXTRA

INGREDIENTES:
Aceitunas manzanilla, paté de anchoa 10% (agua, anchoa 23%, estabilizador E-401), sal, potenciador del sabor: E-621, acidulante: E-330, antioxidante: E-300.

Pastel de manzana

Ingredientes (Spanish):
Harina, mantequilla (25%), agua, azúcar, mantequilla de verduras parcialmente hidrogenado, manzanas, dextrosa, levadura, **huevo entero**, leche desnatada, sal, emulsionador: E472e, **harina de soja**.
NO VUELVA A CONGELAR DESPUES DE DESCONGELAR.

4. Conclusiones

✓Este Reglamento debe permitir informar al consumidor sobre los alimentos y ayudarle a elegir de una forma clara y que no induzca a confusión.

✓Debe facilitar y aportar más información a los responsables de la empresa y también a los consumidores, armonizando la información en toda Europa.

¿Será más eficaz la información y resolverá las actuales carencias?

¿El consumidor sabrá "reeducarse" desde un punto de vista nutricional?



5. Práctica

