



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA



ANÁLISIS Y ESTUDIO DE IMPLANTACIÓN DEL REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 25 DE OCTUBRE DE 2011.

Máster en Gestión y Seguridad alimentaria

Trabajo final de máster

D^a. Teresa Congost Timoner

D^a. Isabel Escriche Roberto

D^a. Eva Domenech Antich

D^a. Sara Hidalgo López

Valencia, 2 de septiembre de 2013

ANÁLISIS Y ESTUDIO DE IMPLANTACIÓN DEL REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 25 DE OCTUBRE DE 2011

Teresa Congost Timoner, Isabel Escriche Roberto¹, Eva Domenech Antich¹, Sara Hidalgo López²

RESUMEN

Hoy en día la necesidad de estar bien informados es un hecho. La sociedad, consumista en su mayoría, se deja vencer por las estrategias del marketing pero a la vez necesita y quiere estar informada de lo que consume. Es por ello por lo que el Parlamento Europeo y el Consejo de la Unión europea, reunidos, formalizaron un Reglamento europeo único para exponer un correcto etiquetado que presente toda la información alimentaria necesaria para consumidores, distribuidores y fabricantes. En este trabajo se analizan los puntos más importantes y novedosos de dicho Reglamento, por los cuales destaca, haciendo más comprensible el siguiente estudio. Con el Reglamento estructurado se lleva a cabo un estudio del nivel de implantación en diferentes sectores alimentarios e incluso en diferentes países de dentro y de fuera del ámbito de aplicación. De entre los sectores españoles como bebida, bollería, charcutería, congelados y alimentación infantil se obtuvo un nivel de implantación superior al 76'5%, alcanzando una media del 81'2%. La bollería, sector con menor grado de implantación, se comparó con otros tres países, quedando España en tercer lugar. Se estudió donde se encontraban la gran parte de las disconformidades, presentándose en la errónea presentación de la información nutricional, y la ausencia de una mayor señalización de las sustancias que pueden producir alergias o intolerancias. Dado que el Reglamento no es de obligado cumplimiento hasta el 13 de diciembre de 2014 solo podemos indicar que, hoy en día, sólo el 8% de los productos españoles presentan total conformidad.

Palabras clave: producto, ingrediente, Reglamento europeo, etiquetado, información alimentaria, nivel de implantación, inconformidad.

RESUM

Hui en dia la necessitat d'estar ben informats és un fet. La societat, consumista en la seua majoria, es deixa vèncer estratègies del màrqueting però alhora necessita i vol estar informada del que consumeix. És per açò pel que el Parlament Europeu i el Consell de la Unió europea, reunits, van formalitzar un Reglament europeu únic per a exposar un correcte etiquetatge que presente tota la informació alimentària necessària per a

¹ Insitute de Ingeniería de los alimentos. Dpto Tecnología de alimentos. UPV.

² División Agroalimentaria - CTS FOOD. Product Manager SGS

consumidors, distribuïdors i fabricants. En aquest treball s'analitzen els punts més importants i nous d'aquest Reglament, pels quals destaca, fent més comprensible el següent estudi. Amb el Reglament estructurat es duu a terme un estudi del nivell d'implantació en diferents sectors alimentaris i fins i tot en diferents països de dins i de fora de l'àmbit d'aplicació. D'entre els sectors espanyols com la beguda, brioixeria, xarcuteria, congelats i alimentació infantil es va obtenir un nivell d'implantació superior al 76'5%, aconseguint-se una mitjana entre sectors del 81'2%. La brioixeria, sector amb menor grau d'implantació, es va comparar amb altres tres països, quedant Espanya en tercer lloc. Es va estudiar on es trobaven la gran part de les disconformitats presentant-se en l'errònia presentació de la informació nutricional, i l'absència d'una major senyalització de les substàncies que poden produir al·lèrgies o intoleràncies. Atès que el Reglament no és d'obligat compliment fins al 13 de desembre de 2014 solament podem indicar que, avui dia, només el 8% dels productes espanyols presenten total conformitat.

Paraules clau: producte, ingredient, Reglament europeu, etiquetatge, informació alimentària, nivell d'implantació, inconformidad.

ABSTRACT

Nowadays the need to be well informed is a fact. The society, consumerist mostly, put off by the marketing strategies but on the same time you need and want to be informed of what they consume. It is for this reason that the European Parliament and the Council of the European Union together, entered into a single European Regulation to determine those aspects for proper labeling of all the information relevant food. This regulation also benefits manufacturers and distributors to provide them with all the information they need to properly label their products and it is they who are going to have to study. This paper discusses the most important and innovative points of the Regulation, which emphasizes more understandable by the following study. With this structured Regulation is carried out a study of the level of implementation of the regulation in different food sectors and even in different countries within and outside the scope. Of Spanish and beverage sectors, bakery, delicatessen, frozen and infant feeding resulted implementation level more than 76'5%, with a mean between sectors of 81'2%. The pastries, as was the sector with the lowest implementation was compared with other three countries, is leaving Spain on the third place. The studies let us see where were much of disagreements appearing in the erratic presentation of nutrition information, and emphasize absent of substances that can cause allergies or intolerances. Because the regulation is not enforceable until December the 13th, 2014 can only indicate that, today, only 8% of the Spanish products have full compliance.

Keywords: product, ingredient, European regulation, labeling, food information, level of implementation, nonconformity.

INTRODUCCIÓN

El Reglamento (UE) N°1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, tiene como objetivo recoger la legislación dispuesta en las directivas y aplicarla en un único documento (Padula, C. 2013) para:

- Aumentar la protección del consumidor.
- Aumentar el derecho a la información del consumidor.
- Mejorar el funcionamiento del mercado interior.

Esta información no puede inducir a errores al consumidor sobre aspectos como las características del producto, propiedades que no posee, propiedades que poseen otros semejantes, ni propiedades curativas si las posee, y debe ser siempre información precisa, clara y fácil de comprender.

Para mejorar la información y el entendimiento del etiquetado de alimentos por el consumidor se aplicará en diversos ámbitos como:

- Empresas alimentarias en cualquier fase de la cadena.
- Todos los alimentos destinados al consumidor final.
- Información alimentaria que llegue al consumidor final.

Siendo siempre responsable el operador con cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento o el importador del alimento al mercado de la Unión.

El texto consolida y actualiza dos campos de la legislación en materia de etiquetado: el del etiquetado general de los productos alimenticios, regulado por la directiva 2000/13/CE, y el del etiquetado nutricional, objetivo de la directiva 90/496/CEE. (AESAN, 2011).

Será de obligatorio cumplimiento a partir del 13 de diciembre de 2014.

MATERIAL Y MÉTODOS

Para la realización del estudio del etiquetado conforme al Reglamento (EU) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor se han utilizado tanto el citado Reglamento como aquellos a los que modifica y deroga.

Para la puesta en práctica del estudio realizado sobre las modificaciones y novedades de dicho Reglamento se han utilizado cinco productos de diferentes sectores españoles como bebidas, bollería, alimentos congelados, charcutería y productos infantiles. Además se ha realizado una comparativa con los resultados obtenidos en Alemania, Reino Unido y Estados Unidos.

RESULTADO Y DISCUSIONES

Se procede al estudio del Reglamento (EU) N° 1169/2011 redactando sus cambios más importantes y sus novedades para favorecer su entendimiento y poder posteriormente llevar a cabo el estudio de su nivel de implantación.

En primer lugar se comentará la legibilidad y la forma de presentación dado que son unos de los aspectos que más pueden caracterizar un etiquetado y posteriormente se describirán los puntos más destacadas por cada una de las menciones obligatorias que destaca dicho Reglamento.

LEGIBILIDAD

Parte importante de los cambios de dicho Reglamento es la legibilidad ya que la información alimentaria obligatoria debe ser fácilmente visible, claramente legible e indeleble. Debe aparecer siempre en lugar destacado, visible y no disimulado y no podrá permanecer oculta, oscurecida, empañada o interrumpida por ningún otro material escrito, ilustrado o cualquier otro material interpuesto. Cuando aparezca en el envase o en una etiqueta pegada al mismo, las menciones obligatorias se imprimirán en el envase o en la etiqueta de una manera tal que se asegurará la clara legibilidad. Los caracteres, al igual que la presencia de algunas menciones obligatorias, dependerán del tamaño correspondiente de cada etiqueta como presenta la tabla.1:

Tabla.1: Omisiones en función de la superficie del etiquetado.

| Superficie | letra | Inf. Nutricional | Lista ingredientes |
|-------------------|-------|------------------|--------------------|
| 80cm ² | 1'2mm | Sí | Sí |
| 25cm ² | 0'9mm | Sí | No |
| 10cm ² | 0'9mm | No | No |

PRESENTACIÓN

Toda la información nutricional obligatoria, y la voluntaria que se adjunte, se incluirán en el mismo campo visual en un formato claro y ordenado. Si el tamaño de la etiqueta lo permite se dispondrá en tablas y de no poder ser figurará en formato lineal. Los nutrientes de las bebidas alcohólicas y de alimentos no envasados se pueden presentar en un formato diferente.

Cuando 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...>

El nombre del alimento, la cantidad neta y, en su caso, el grado alcohólico volumétrico adquirido deben estar visibles en el mismo campo de visión.

INFORMACIÓN ALIMENTARIA OBLIGATORIA

- Denominación del alimento.
- Lista de ingredientes.
- Ingredientes o coadyuvantes tecnológicos presentes en Anexo II.
- Cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes.

- Cantidad neta del alimento.
- Duración mínima o fecha de caducidad.
- Condiciones especiales de conservación o utilización.
- Nombre o razón social de la empresa.
- País de origen o lugar de procedencia.
- Modo de empleo.
- Grado alcohólico si superan el 1'2%.
- Información nutricional.

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO¹

La denominación del alimento será su denominación jurídica, habitual o descriptiva, nunca podrá ser denominado con una denominación intelectual, comercial o de fantasía como se observa en la Imagen.1:

Imagen.1: Presentación de una correcta denominación del alimento.



Se admite la denominación de venta en el Estado miembro de procedencia en el que se fabrica y comercialice legalmente, excepto que no sea suficiente, en cuyo caso se complementará con otras indicaciones descriptivas (Ortega, M^a A., 2012)

Incluirá o irá acompañada de menciones sobre las condición física de los alimentos o del tratamiento específico que hayan experimentado.

LISTA DE INGREDIENTES²

La lista de ingredientes estará precedida por la palabra <Ingredientes> e incluirá todos los ingredientes en orden decreciente y por su denominación específica. Existen ciertos alimentos exentos de lista de ingredientes, al igual que también se permite la omisión de ciertos componentes. Si alguno de los ingredientes figura en la denominación del alimento, destaca en el etiquetado o es esencial para definir el alimento, se deberá indicar la

¹ Art. 17: Denominación del alimento.

Anexo VI: Denominación del alimento y menciones específicas que lo acompañan.

² Art. 18: Lista de ingredientes.

Art. 19: Omisión de la lista de ingredientes.

Art. 20: Omisión de componentes de alimentos en la lista de ingredientes.

Art. 22: Indicación cuantitativa de los ingredientes.

Anexo VIII: Indicación cuantitativa de los ingredientes.

Anexo VI: Denominación del alimento y menciones específicas que lo acompañan.

Anexo VII: Indicación y designación de los ingredientes.

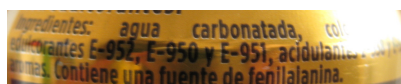
cantidad, expresada en porcentaje, junto a la denominación del alimento o en la lista de ingredientes como presenta la Imagen.2.

Imagen.2: Expresión del porcentaje de un componente descriptivo junto a la denominación del alimento.



Existen denominaciones e indicaciones específicas para los alimentos de indicación obligatoria destacando las indicaciones para los aceites, nanomateriales y el aspartamo. Los aceites deben ser agrupados para conocer su origen específico con las menciones "aceites vegetales", "grasas vegetales", "en proporción variable", "totalmente hidrogenados" o "parcialmente hidrogenados". Los nanomateriales se deben indicar junto con su función adjuntándose en la lista de ingredientes con la designación "nano" o "nanomaterial artificial". El aspartamo se puede indicar de diferentes formas ya que si en la lista de ingredientes indica E-951: se añadirá: "contiene Aspartamo (fuente de fenilalanina)" mientras que si figura directamente con la palabra Aspartamo se adjuntará la notificación "contiene una fuente de fenilalanina" como presenta la Imagen.3.

Imagen.3: Disconformidad en la mención <Contiene una fuente de fenilalanina>.



SUSTITUCIÓN DE INGREDIENTES¹

Si se sustituye un componente habitual del alimento por otro, se deberá indicar en el etiquetado la sustitución total o parcial de dicho ingrediente, haciendo mención del componente utilizado cerca de la denominación del producto y con una "altura de la x" correspondiente al 75% de la "altura de la x" de la denominación del producto.

AGUA²

Tanto en los productos cárnicos y preparados de carne que tienen la apariencia de corte, conjunto, loncha, parte o canal de carne, como en los productos de la pesca y productos de la pesca preparados con apariencia de corte, conjunto, loncha, parte, filete o productos de la pesca enteros, la denominación del alimento deberá incluir una indicación de la presencia de agua añadida si ésta representa más del 5% del peso del producto acabado.

¹ Anexo VI: Denominación del producto y menciones específicas que lo acompañan.

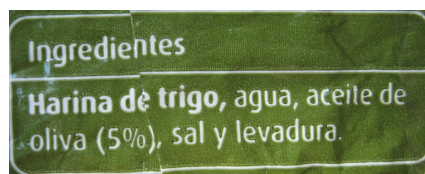
² Anexo VI: Denominación del producto y menciones específicas que lo acompañan.

INGREDIENTES O COADYUVANTES TECNOLÓGICOS PRESENTES EN EL ANEXO II¹

El Anexo II se refiere a las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, siendo los alérgenos, tal vez, una de las novedades más importantes de dicho Reglamento.

Son de obligada indicación, en alimentos envasados y no envasados, cualquier ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II o derivados de una sustancia o productos enumerados en el anexo II que cause alergias o intolerancias utilizados en la fabricación o preparación de un alimento y todavía presente en el producto acabado, aunque sea en una forma alterada. Cuando varios ingredientes o coadyuvantes de la elaboración de un alimento provengan de una única sustancia o producto que figure en el Anexo II, en el etiquetado deberá dejar claro cada ingrediente o coadyuvante tecnológico. Para su presentación al consumidor, se deben destacar tipográficamente los alérgenos en lista de ingredientes, ya sea mediante la letra, estilo o color de fondo como observamos en la Imagen.4.

Imagen.4: Correcta indicación de los alérgenos en la lista de ingredientes.



Si por el tamaño de la etiqueta, no existiese lista de ingredientes se debe presentar con la indicación: “contiene” + nombre del alérgeno indicado en el Anexo II.

En los alimentos no envasados se deben indicar, los alérgenos o sustancias que producen intolerancias, en el punto de venta.

La Comisión Europea debe volver a examinar sistemáticamente y, en su caso, actualizar la lista de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias y debe establecer las medidas de aplicación de la tasa adicional del etiquetado "puede contener".

Para facilitar su comprensión existen Guías como realiza la Agencia, Food Standards Agency, la cual continúa trabajando con todas las partes interesadas para desarrollar una guía dirigida a la industria para apoyar a las empresas en relación con sus responsabilidades en la presentación de información sobre alérgenos de alimentos que se venden preenvasados y no preenvasados. (Food Standards Agency, 2012).

¹ Art. 21: Etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.

Art.44: Medidas nacionales relativas a los alimentos no envasados.

Anexo II: Lista de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias.

CANTIDAD NETA DEL ALIMENTO¹

Dependiendo de si se trata de productos líquidos o sólidos se indicará en volumen, (litros, centilitros o mililitros) o en peso (kilogramos o gramos), como adjunta la imagen.5, pudiendo expresarse en las medidas nacionales en los Estados miembros que dispongan de ellas. Aquellos productos que tengan pérdidas importantes de peso, se vendan por unidades o su cantidad neta sea inferior a 5g o 5ml estarán exentos de la obligación de declaración de la cantidad neta.

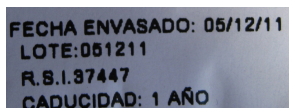
Imagen.5: Correcta mención de la cantidad neta de los alimentos.



DURACIÓN MÍNIMA O FECHA DE CADUCIDAD²

Se debe distinguir entre <fecha de caducidad> y <fecha de consumo preferente> en función de lo perecederos, microbiológicamente hablando, que sean los alimentos. Ambas indicaciones deberán ser indicadas con dichas menciones y no con otras como en la Imagen.6.

Imagen.6: Indicación errónea de la <fecha de consumo preferente>.



Existen productos, nombrados en el anexo X, que no requieren la indicación de duración mínima.

Las indicaciones <fecha congelación>, <fecha de primera congelación> y <fecha de descongelación> se debe indicar siempre en carne congelada, preparados cárnicos congelados y productos de la pesca no transformados congelados, indicando día, mes y años en forma no codificada.

CONDICIONES ESPECIALES DE CONSERVACIÓN O UTILIZACIÓN³

Si los alimentos lo requieren deberán indicar unas condiciones de conservación y unas condiciones y/o fecha límite de consumo para una vez abierto el envase los más detalladas posible como en el ejemplo de la imagen.7.

¹ Art.23: Cantidad neta

Anexo IX: Declaración de la cantidad neta

² Art. 24: Fecha de duración mínima, fecha de caducidad y fecha de congelación.

Anexo X: Fecha de duración mínima, fecha de caducidad y fecha de congelación.

³ Art. 25: Condiciones de conservación o de utilización.

Anexo X: Fecha de duración mínima, fecha de caducidad y fecha de congelación.

Imagen.7: Indicación de las condiciones de conservación.

| CONSERVACIÓN | |
|---------------------------------|--------------------|
| Siempre que se mantenga a -18°C | |
| Frigorífico | 1 día |
| Congelador Sin Estrellas | 3 días |
| ★ | 1 semana |
| ★★ | 1 mes |
| ★★★ ó [★]★★★ | Consumo preferente |

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA¹

El responsable de la información alimentaria será el operador con cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento o el importador si es un producto de fuera de la Unión.

PAÍS DE ORIGEN O LUGAR DE PROCEDENCIA²

La aplicación de dicho artículo es tanto para alimentos frescos como refrigerados o congelados. Actualmente se indica el país de origen o lugar de procedencia de productos como la carne de vacuno, las frutas y verduras, la miel e incluso el aceite. La novedad con este Reglamento es la indicación del lugar de procedencia de nuevos productos como las carnes de cerdo, ovino, caprino y aves de corral y en productos que puedan inducir a error por su denominación de venta (ej: nueces de California).

La Comisión, antes del 13 de diciembre de 2013, presentará un informe sobre la indicación obligatoria del país o del lugar de procedencia para la carne utilizada como ingrediente. Posteriormente y con fecha límite del 13 de diciembre de 2014, la Comisión podrá presentar informes sobre la obligación de indicar el lugar de origen a productos como pueden ser otros tipos de carne, la leche, la leche como ingrediente de productos lácteos, los alimentos no elaborados, los productos de un solo ingrediente y los ingredientes que representen más de 50% de un alimento.

También se indicará el lugar de procedencia en los casos en los que el origen del producto final es diferente al del componente mayoritario debiendo indicar el origen del ingrediente primario o el origen del ingrediente de procedencia diferente. El lugar de nacimiento, lugar de cría o lugar de sacrificio serán modalidades de expresión válidas para designar el país de origen o lugar de procedencia en las carnes con nomenclatura combinada <NC>, los tipos de carne distintos del vacuno y la carne utilizada como ingrediente.

Los Estados miembros podrán introducir medidas sobre la indicación obligatoria del país de origen o lugar de procedencia de los alimentos solo en caso de que exista relación entre determinadas cualidades del alimento y

¹ Art. 8: Responsabilidades.

² Art. 26: País de origen o lugar de procedencia.

Art. 39: Medidas nacionales sobre las menciones obligatorias adicionales.

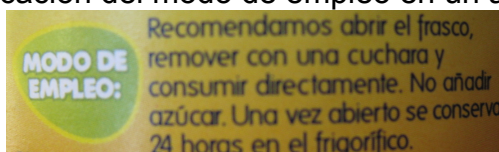
Anexo XI tipos de carne para los que la indicación del país de origen o lugar de procedencia es obligatoria.

su origen o procedencia por lo que en algunos supuestos todavía no sabemos como se va a aplicar exactamente la cuestión del país de origen de los ingredientes ó productos alimenticios (Ferrer, J.M^a. 2012).

MODO DE EMPLEO¹

Se deberá indicar el modo de empleo para que se permita un uso apropiado del alimento, como indica la imagen.8, siempre que su ausencia pueda llevar a error al consumidor.

Imagen.8: Indicación del modo de empleo en un alimento infantil.



GRADO ALCOHÓLICO SI SUPERA EL 1'2%²

Si la graduación supera el 1'2%, la lista de ingredientes será voluntaria o el contenido de la declaración nutricional puede ser limitado a sólo el valor energético.

Con este reglamento se presentan las bebidas "Alcopops" las cuales no se pueden considerar bebida refrescante si poseen una graduación superior al 1'2%. (Dpto Legislación y Ayudas AINIA, Centro tecnológico, 2012)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL³

La declaración nutricional obligatoria debe incluir el valor energético, las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal aunque puede darse una aclaración indicando que el contenido de sal se debe a la exclusiva presencia del sodio natural en el alimento.

En la declaración nutricional voluntaria se pueden añadir ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados, polialcoholes, almidón, fibra alimentaria y ciertas vitaminas o minerales. La información alimentaria voluntaria no deberá inducir a error al consumidor, no será ambigua ni confusa, y deberá basarse en datos científicos.

¹ Art. 27: Modo de empleo.

² Art. 28: Grado alcohólico.

Art.41: Bebidas alcohólicas.

Anexo XII: Grado alcohólico.

³ Art.29: Relación con otros actos legislativos (información nutricional).

Art.30: Contenido.

Art. 34: Presentación.

Anexo V: Alimentos que están exentos de declaración nutricional obligatoria.

Anexo XV: Expresión y presentación de la información nutricional.

El principal cambio con dicho Reglamento es el orden de indicación de los nutrientes ya que debe seguir el indicado anteriormente como adjunta la Imagen.9.

Imagen.9: Indicación correcta de la Información nutricional

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | | | |
|-------------------------|------------------|------------------|------------|----------|
| Valores medios | Por 100 g | Por tortita 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 | | |
| Poliinsaturadas | 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)

SIN CONSERVANTES Y 0% DE COLESTEROL

Fuera del ámbito de aplicación de la sección 3, información nutricional, encontramos los complementos alimenticios incluidos en la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de junio 2002 y la legislación sobre explotación y comercialización de aguas minerales naturales expuestas en la Directiva 2009/54/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de junio 2009.

La Comisión Europea ha publicado en su página web una Guía para las autoridades competentes en relación con las tolerancias para el control del cumplimiento con la legislación de la Unión Europea de los valores de nutrientes declarados en el etiquetado y una Guía para las autoridades competentes en relación con los métodos para la determinación del contenido de fibra declarado en la etiqueta a efectos del control del cumplimiento con la legislación de la Unión Europea. (Instituto Nacional de Consumo, diciembre 2012)

EN ALIMENTOS NO ENVASADOS¹

Dichos alimentos tienen la obligación de indicar, toda la información sobre los ingredientes y coadyuvantes tecnológicos que pueden causar alergias o intolerancias, junto a la denominación del alimento. (Santiago, A. 2013). El resto de menciones serán voluntarias pero debiendo cumplir todos los requisitos especificados. La información nutricional podrá limitarse a presentar el valor energético únicamente o valor energético junto con el contenido en grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal.

Los Estados miembros podrán adoptar medidas nacionales sobre la presentación de los alimentos no preenvasados (Fooddrink Europe y EuroCommerce, 2013)

¹ Art. 30: Contenido (Información nutricional)

Art. 36: Requisitos aplicables (Información voluntaria obligatoria)

Art. 44: Medidas nacionales relativas a los alimentos no envasados

CÁLCULOS¹

El valor energético, las vitaminas y los minerales se calcularán mediante los factores de conversión adjuntos en el Reglamento, siendo las cifras declaradas calculadas mediante análisis realizados por el fabricante, valores medios de los ingredientes o datos establecidos y aceptados.

El valor energético y las cantidades de nutrientes serán las del alimento tal como se vende, aunque, cuando proceda, se podrá dar información al respecto del alimento preparado, siempre que indique las instrucciones de preparación con suficiente detalle.

La Comisión podrá adoptar actos de ejecución con respecto a la precisión de los valores declarados y las diferencias entre los valores declarados y los establecidos en los controles oficiales.

EXPRESIÓN POR 100g O POR 100ml²

El valor energético y la cantidad de nutrientes se expresará por 100g o por 100ml y mediante las unidades de medición enumeradas en el Reglamento como se comprueba en la imagen.10.

Imagen.10: Expresión por 100ml en una bebida energética.



| Nutrientes por 100 ml | |
|-----------------------|-------------------------|
| Energía | 46,7 kcal / 193 kJ |
| Grasas totales | 0,40 g |
| Grasas saturadas | 10,8 g |
| Proteínas | 10,7 g |
| Carbohidratos | 0,02 g |
| Fibra dietética | 0,02 g |
| Almidón | 0,02 g |
| Sales | 0,10 g |
| Vitaminas por 100 ml: | |
| Vitamina B1 | 8,0 mg (50% CDR* DDR*) |
| Vitamina B2 | 2,0 mg (33% CDR* DDR*) |
| Vitamina B3 | 2,0 mg (143% CDR* DDR*) |
| Vitamina B6 | 0,6 mg (43% CDR* DDR*) |
| Vitamina B12 | 2,0 µg (60% CDR* DDR*) |

INGESTAS DIARIAS DE REFERENCIA³

Las Ingestas Diarias de Referencia deben seguir los valores de referencia de nutrientes (VRN) adjuntos al Anexo XIII tanto para vitaminas y minerales como para otras características seleccionadas como el valor energético, las grasas totales, las ácidos grasos saturados, los hidratos de carbono, los azúcares, las proteínas y la sal.

Además de la expresión por 100g o por 100ml se puede indicar la información nutricional conforme a la Ingesta diaria de referencia indicando <Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)>.

¹ Art. 31: Cálculo

Art. 48: Comité

Anexo XIV: Factores de conversión

² Art. 32: Expresión por 100g o por 100ml

Anexo XV: Expresión y presentación de la información nutricional

³ Art. 32: Expresión por 100g o por 100ml

Anexo XIII: Ingestas de Referencia

La declaración sobre vitaminas y minerales también se podrá expresar como un porcentaje de las ingestas de referencia en relación por 100g por 100ml como se comprueba en la imagen.11.

Imagen.11: Expresión de las Cantidades Diarias Recomendadas de Vitaminas y Minerales

| Vitaminas y minerales | | %DR |
|-----------------------|----|--------------|
| Vitamina A | µg | 120,00 (15%) |
| Tiamina (B1) | mg | 0,21 (19%) |
| Riboflavina (B2) | mg | 0,24 (17%) |
| Niacina (B3) | mg | 2,70 (17%) |
| Ác. Pantoténico (B5) | mg | 0,90 (15%) |
| Piridoxina (B6) | mg | 0,30 (21%) |
| Biotina (B8) | µg | 7,50 (15%) |
| Ácido Fólico (B9) | µg | 30,00 (15%) |
| Cianocobalamina (B12) | µg | 0,38 (15%) |
| Vitamina C | mg | 12,00 (15%) |
| Vitamina D | µg | 1,50 (30%) |
| Vitamina E | mg | 1,80 (15%) |
| Calcio | mg | 140,00 (18%) |
| Fósforo | mg | 110,00 (16%) |
| Hierro | mg | 2,10 (15%) |
| Zinc | mg | 2,25 (23%) |
| Sodio | mg | 70,00 |

EXPRESIÓN POR PORCIÓN O POR UNIDAD DE CONSUMO¹

La porción o unidad de consumo utilizada se debe cuantificar en la etiqueta e indicar el número de porciones o de unidades que contiene el envase conforme a la imagen.12.

Imagen. 12: Indicación de la cantidad neta y el número de unidades de consumo.

**95g e
(5 Bars)**

Esta forma de expresión no sustituye la forma de expresión por 100g o por 100ml del producto ni la expresión de las vitaminas y los minerales pero sí que puede acompañar o sustituir el porcentaje de las ingestas de referencia.

Cuando en el etiquetado del alimento se presenten varias veces el valor energético, el contenido de grasas, los ácidos grasos saturados, azúcares y sal, en una de las presentaciones podrán presentarse solo por porciones o por unidad de consumo. La porción o unidad que se utilicen se indicará junto a la información nutricional. En los alimentos no envasados se podrán expresar el valor energético, las cantidades de nutrientes o los porcentajes de las ingestas de referencia solo por porciones o por unidades de consumo.

OTRAS FORMAS DE EXPRESIÓN

Se podrán utilizar pictogramas y símbolos siempre que se basen en estudios rigurosos y no induzcan a engaño, sean resultado de la consulta de

¹ Art. 33: Expresión por porción o por unidad de consumo
Anexo XV: Expresión y presentación de la información nutricional

un gran número de interesados, estén destinados a facilitar la comprensión del consumidor y sean respaldados por pruebas científicas.

Si las formas de expresión adicionales están basadas en las Ingestas de referencia armonizadas deben ser objetivas, no discriminatorias y no pueden suponer obstáculos a la libre circulación de mercancías

VENTA A DISTANCIA¹

Los alimentos envasados ofrecidos mediante venta a distancia deberán ofrecer todas las menciones obligatorias, excepto la fecha de caducidad, antes de que se realice la compra y todas estarán disponibles en el momento de la entrega. De la misma manera se presentarán las sustancias o productos que causen alergias o intolerancias en los alimentos no envasados.

OMISIÓN DE DETERMINADAS MENCIONES OBLIGATORIAS²

Las botellas de vidrio destinadas a la reutilización que estén marcadas indeleblemente y, por tanto, no lleven ninguna etiqueta, faja o collarín y los envases o recipientes cuya mayor superficie sea de menos de 10 cm² solo deberán marcar la denominación del alimento, los posibles alérgenos, la cantidad neta, y la información nutricional. Las botellas de vidrio añadirán la fecha de duración mínima.

MENCIONES ADICIONALES OBLIGATORIAS

Conforme al artículo 10, existen una serie de categorías o tipos específicos de alimentos que deben ir acompañados de menciones adicionales obligatorias para garantizar la información a los consumidores sobre dichos productos.

En el <Anexo III: Alimentos en cuyo etiquetado deben figurar una o más menciones adicionales> se disponen 6 tipos de categorías o alimentos divididos en subcategorías y alcanzando un total de 16 menciones adicionales de mención obligatoria. De entre estas menciones cabe destacar las siguientes dado que son las más frecuentemente utilizadas y requeridas por los consumidores:

<Envasado en atmósfera protectora>: para alimentos cuya duración se haya ampliado mediante gases.

<Con edulcorante(s)>: esta declaración acompañará a la denominación del alimento que contenga uno o más edulcorantes como en el ejemplo de la imagen.13.

¹ Art. 14: Venta a distancia

Art. 44: Medidas nacionales relativas a los alimentos no envasados.

² Art. 16: Omisión de determinadas menciones obligatorias.

Anexo V: Alimentos exentos del requisito de información nutricional.

Imagen.13 : Declaración de la adición de edulcorantes.

POSTRE GELIFICADO CON EDULCORANTES. Ingredientes: Agua, estabilizadores (carragenano, goma garrofin y cloruro cálcico), fibra soluble (inulina), correctores de acidez (ácido cítrico y citrato sódico y potásico), aromas, colorantes naturales (curcumina, ácido carmínico y clorofilina) y edulcorantes (sucralosa y acesulfame).

<Contiene aspartamo (una fuente de fenilalanina)>: figurará cuando en la lista de ingredientes solo se referencia como E-951 ya que si en la lista de ingredientes figurase el aspartamo con su denominación específica se incluiría la mención <contiene una fuente de fenilalanina>

<Contiene regaliz>: Para dulces o bebidas que contengan más de 100mg/kg o 10mg/L de ácido glicirrónico o su sal de amonio. Se incluirá junto a la lista de ingredientes o en la denominación del alimento.

<Contenido elevado de cafeína: No recomendado para niños ni mujeres embarazadas o en periodo de lactancia>: para bebidas, excepto las fabricadas con café, té o sus extractos, que incluyan las palabras <café> o <té> y se consuman sin modificar o hayan de ser reconstituidas con agua. Éste término deberá ser incluido en el mismo campo visual que la denominación de la bebida.

<Con esteroides vegetales añadidos> o <Con estanoles vegetales añadidos> en aquellos alimentos o ingredientes alimentarios con fitosteroides, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos.

<Carne congelada, preparados cárnicos congelados y productos de la pesca no transformados congelados> Dichos productos deben presentar la fecha de congelación o de la primera congelación en los casos en los que el producto se haya congelado en más de una ocasión.

Las declaraciones de propiedades saludables deben ser aceptadas por el Reglamento (EU) 432/2012. (Prieto, M. 2013).

DISPOSICIONES A ENTRAR EN VIGOR

Existen disposiciones en estudio para las cuales la Comisión deberá presentar informes en las siguientes fechas:

13 de diciembre de 2013: La Comisión presentará un informe sobre la indicación del país de origen o del lugar de procedencia de la carne utilizada como ingrediente.

13 de diciembre de 2014: La Comisión presentará un informe sobre la presencia de grasas trans, en los alimentos y en la dieta general de la población de la Unión, para evaluar la adecuación de los medios a la información recibida por los consumidores. Si procede se presentará una propuesta legislativa sobre dicho informe. También se presentará un informe sobre el requerimiento de anular las bebidas alcohólicas de la lista de productos que pueden omitir determinadas menciones obligatorias. La Comisión considerará la necesidad de proponer una definición de <Alcopop>. Se realizará un informe sobre la viabilidad de indicar la procedencia de otros tipos de carne, leche, leche como ingrediente, de productos lácteos, alimentos no transformados, productos con un ingrediente único y los ingredientes que representan más del 50% de un alimento.

13 de diciembre de 2017: La Comisión presentará un informe sobre la expresión, presentación, efectos en el mercado y conveniencia de una mayor armonización de las formas adicionales de expresión y presentación. Los estados miembros informarán de su uso en el mercado de su territorio y, de ser conveniente, La Comisión presentará un informe con propuestas de modificación.

PERIODOS DE TRANSICIÓN

25 de octubre de 2011: Aprobación del Reglamento (UE) N° 1169/2011.

22 de noviembre de 2011: Publicación en Diario Oficial de la UE.

13 de diciembre de 2011; Entrada en vigor del Reglamento. Las empresas podrán optar por aplicar las nuevas disposiciones de etiquetado nutricional de sus productos a partir de esta fecha.

1 de enero de 2014: Los alimentos comercializados o etiquetados antes de esta fecha, los cuales no cumplan con el Reglamento y estén relacionados con la carne picada, podrán comercializarse hasta agotar existencias.

13 de diciembre de 2014: Los responsables deben cumplir con los requisitos del Reglamento, a excepción de la información nutricional en el caso en que las empresas aún no la hayan aplicado.

Si los responsables aplican el etiquetado sobre la información nutricional, deben cumplir, a partir de ahora, con las nuevas disposiciones.

Los productos puestos en el mercado o etiquetados antes de esta fecha que no cumplan los requisitos del presente Reglamento podrán comercializarse hasta que se agoten las existencias.

13 de diciembre de 2016: Las empresas deben cumplir con todos los requisitos de la regulación, incluido el etiquetado de información nutricional.

Los responsables que no hayan aplicado el etiquetado nutricional hasta el 13 de diciembre de 2016, deberán cumplir con las nuevas disposiciones de etiquetado nutricional pudiendo comercializar los productos, los cuales no cumplan los requisitos relativos a la información nutricional, puestos en el mercado antes de noviembre / diciembre de 2016, hasta que se agoten las existencias de los mismos.

Una vez cumplidos dichos periodos transitorios el Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada estado miembro.

Estudio del nivel de implantación

Una vez estudiado el Reglamento (UE) N°1169/2011 se lleva a la práctica mediante el estudio de muy diversas etiquetas analizando los diversos productos por separado, por sectores y por países para observar el nivel de implantación del Reglamento en estudio.

De cada una de las etiquetas se estudia la adaptación al Reglamento conforme a la presencia de las menciones sobre la información alimentaria obligatoria.

Se estudian un total de 5 sectores nacionales con 5 productos cada uno, un total de 25 etiquetas nacionales. Dichas etiquetas provenientes de productos fabricados en España son posteriormente comparadas con 5 etiquetas de 3 nacionalidades diferentes alcanzando un número de 15 etiquetas no nacionales. Existen un total de 40 etiquetas en estudio con 11 características analizadas en cada una de ellas. El estudio se realiza mediante la comparación de los porcentajes obtenidos en el nivel de implantación de cada una de las etiquetas, sectores y países.

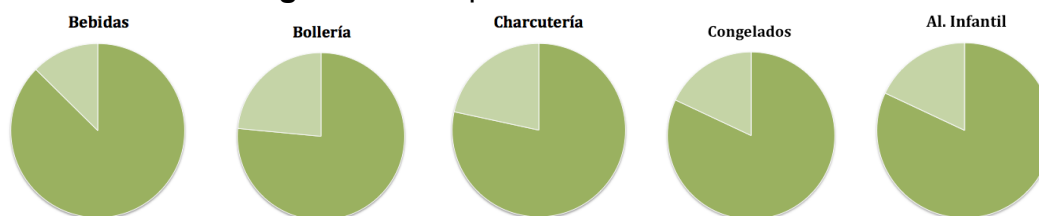
A nivel nacional se analizan diferentes productos de los sectores de las bebidas, la bollería, productos de charcutería, alimentos congelados y alimentación infantil observándose los resultados de la tabla 1:

TABLA 1.: Comparación entre sectores alimentarios españoles

| Bebidas | | Bollería | | Charcutería | | Congelados | | Infantil | |
|--------------------|------|----------------|-------|--------------|-----|------------|-----|---------------------|-----|
| bebida refrescante | 82% | Chocolate | 45'5% | Chorizo | 64% | Croquetas | 73% | Alimento infantil | 91% |
| Cerveza | 91% | Fartons | 73% | Bacon | 91% | Gambas | 82% | Al. infantil frutas | 82% |
| Bebida estimulante | 73% | Galletas | 82% | Queso fresco | 73% | Guisantes | 91% | Gelatina | 82% |
| Vino | 100% | Palitos de pan | 100% | Queso curado | 82% | Nuggets | 82% | Yogur | 73% |
| Néctar | 91% | Tortas | 82% | Salchichas | 82% | Salmón | 82% | Bebida láctea | 82% |
| 87'4% | | 76'5% | | 78'4% | | 82% | | 82% | |

Se observa que el sector con mayor implantación es el de las bebidas con un grado de implantación de un 87'4%. Los alimentos congelados, la alimentación infantil y los productos de charcutería presentan una notable implantación del Reglamento al igual que los productos de bollería que aún presentando un 76'5% de implantación son aquellos que menor implantación llevan a cabo. La comparación entre sectores se evidencia en la Figura.1.

Figura. 1: Comparación entre sectores



Se continua el estudio del sector que ha presentado el menor grado de implantación, la bollería en este caso, comparando los resultados de los productos nacionales con otros productos de la Unión Europea, los cuales deben implantar el Reglamento, y con productos extracomunitarios donde el reglamento solo sería responsabilidad del importador. Se observan los resultados expuestos en la tabla.2:

TABLA 2.: Comparación entre etiquetado de productos de diferentes países

| España | | Alemania | | Reino Unido | | EEUU | |
|----------------|-------|------------------|-----|-------------|-------|-------------------------|-------|
| Choco late | 45'5% | Pan integral | 82% | Macaroons | 82% | Galletas saladas | 100% |
| Fartons | 73% | Barquillos | 73% | Minirolls | 73% | Pretzels | 64% |
| Galletas | 82% | MiniChoco | 82% | Galaxy | 82% | Galletas crujientes | 82% |
| Palitos de pan | 100% | Surtido galletas | 82% | Alpen light | 100% | Mezcla para tortitas | 64% |
| Tortas | 82% | Galletas saladas | 82% | Sherddies | 100% | Preparado para brownies | 54'5% |
| | 76'5% | | 80% | | 83'6% | | 70'9% |

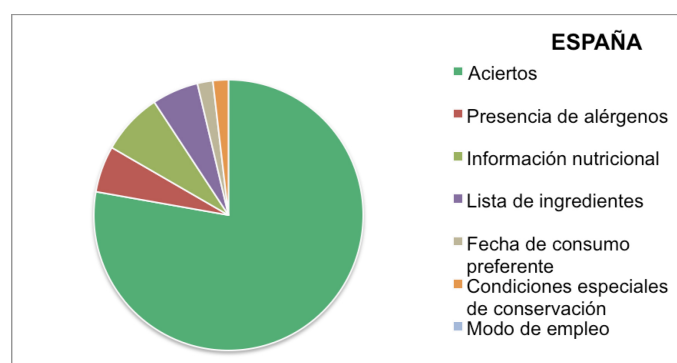
Los resultados nos demuestran que los países pertenecientes a la Unión Europea presentan un grado de implantación favorable destacando de entre ellos Reino Unido el cual destaca con un grado de implantación de un 83'6%.

Países de fuera de la Unión Europea como en este caso Estados Unidos presentan una baja implantación.

El nivel de implantación óptimo, 100%, sólo se presenta en 2 productos españoles, el vino y los palitos de pan crujiente, en otros 2 productos de Reino Unido y en un solo producto de EEUU quedando Alemania sin productos con una implantación del 100%.

Observados el nivel de implantación por sectores en los alimentos españoles y analizando los resultados obtenidos comparando los países, se continua estudiando el etiquetado analizando donde se encuentran las mayores disconformidades en relación con el etiquetado.

Se analizan las disconformidades de las menciones obligatorias para observar donde se encuentran y los resultados analizados se presentan en diferentes diagramas de sectores para reflejar los porcentajes obtenidos. En la Figura.2 se aprecian los valores obtenidos en los productos españoles destacando las disconformidades en la información nutricional. En la figura.3 se visualizan los datos de Alemania mientras que en la figura.4 se analizan los franceses. Destaca la figura.5 por su elevado nivel de disconformidades totales con respecto al resto.

**FIGURA.2 :** Nivel de implantación entre las diferentes menciones obligatorias en España

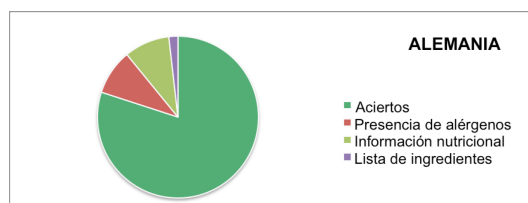


FIGURA.3 : Nivel de implantación entre las diferentes menciones obligatorias en Alemania.

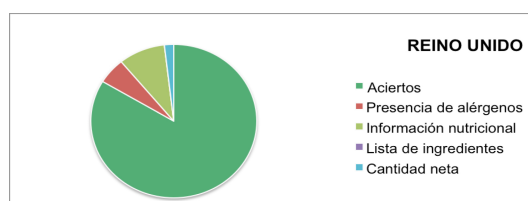


FIGURA.4 : Nivel de implantación entre las diferentes menciones obligatorias en Reino Unido.

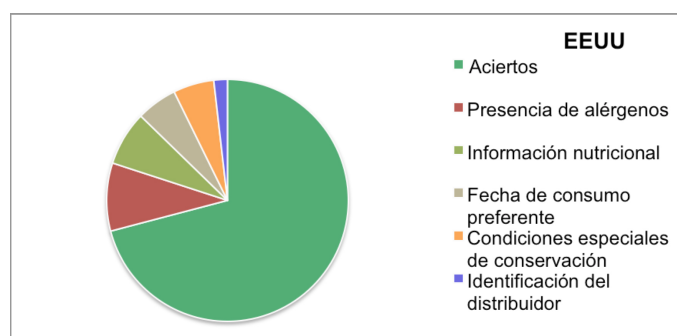


Figura.5 : Nivel de implantación entre las diferentes menciones obligatorias en Estados Unidos.

La presencia de alérgenos y la información nutricional son las menciones obligatorias con mayor número de disconformidades presentando una media, de errores en la implantación, de 33'25% y del 39'2%, respectivamente.

El mayor error observado en la mención de los ingredientes o coadyuvantes tecnológicos que causen alergias o intolerancias ha sido el incumplimiento del Artículo 21.1.b en el que se indica que la denominación de la sustancia o producto según figura en el anexo II se destacará mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes, por ejemplo mediante el tipo de letra, el estilo o el color del fondo.

En muchos de los productos estudiados se encuentra una lista de alérgenos anexa a la lista de ingredientes indicando las sustancias o productos del anexo II pero dicha forma de presentación no se corresponde con el Reglamento (CE) N° 1169/2011.

En cuanto a lo que se refiere a las disconformidades respecto a la información nutricional se encuentran la presencia de errores como la ausencia de gran parte de dicha información, la equívoca expresión y presentación de la información nutricional al no seguir las indicaciones del

anexo XV, la indicación errónea de las ingestas de referencia del valor energético y de los nutrientes seleccionados distintos de las vitaminas y los minerales expresados en el Anexo XIII y la indicación de sodio cuando éste sólo podrá ser mencionado junto a la información nutricional para señalar que el contenido en sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento como indica el artículo 30.1.

En líneas generales, se suele errar más por exceso (declaraciones voluntarias) que por defecto (declaraciones obligatorias) (Blanco, F.J. 2013)

Conclusiones

El Reglamento (UE) N° 1169/2011 será de obligado cumplimiento a partir del 13 de diciembre de 2014 pero, actualmente muy pocos productos nacionales, sólo el 8%, presentan su total conformidad. Una tercera parte de los productos nacionales estudiados poseen más de un 80% de implantación y, aún así, están situados por debajo de Alemania y Reino Unido.

Las disconformidades más frecuentes han sido observadas en la indicación de alérgenos y en la información nutricional siendo estos aspectos unos de los más destacados y novedosos de dicho Reglamento.

Teniendo en cuenta el nivel de implantación calculado se describe la situación actual del Reglamento en estudio como deficitaria a pesar de que entrara en vigor el 13 de diciembre de 2011.

REFERENCIAS

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. AESAN www.aesan.msc.es.
- Blanco Benavente, F.J.. SINTEALI.. Etiquetado y Declaraciones nutricionales. Ejemplos prácticos. (Madrid, 20 de mayo de 2013).
- Departamento de Legislación y Ayudas de AINIA Centro tecnológico www.ainia.es. Principales cambios en las etiquetas a partir del Reglamento N° 1169/2011. Del 7 de diciembre de 2011. FSA Food Standards Agency www.food.gov.uk.
- FoodDrink Europe y EuroCommerce, Guidance on the Provision of Food Information to Consumers. Regulation (EU) N° 1169/2011 (April 2013).
- Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad - INC Instituto nacional de Consumo <http://www.consumo-inc.gob.es>.
- Ortega Hurtado de Mendoza, Mª de los Ángeles. Subdirección General de Coordinación, Calidad de Consumo y Cooperación Institucional (INC). Aspecto del etiquetado general: Antecedentes y Novedades (Madrid, 30 de mayo de 2012).
- Padula, C., Responsable Área Técnico-legal y Nutrición de PRODULCE Reglamento 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (etiquetado). Jornada de Etiquetado y Propiedades Saludables de los Alimentos. ACOFESAL. (Madrid, 20 de mayo de 2013)
- Prieto Goberna, M., Directora Dpto. Derecho Alimentario de FIAB). Reglamento (UE) n° 432/2012. Propiedades saludables. Jornada de Etiquetado y Propiedades Saludables de los Alimentos. ACOFESAL. (Madrid, 20 de mayo de 2013).
- Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Santiago Ferré, A. Director de Calidad y Seguridad alimentaria de AHORRAMAS. Necesidades para la distribución en etiquetados de alimentos. Jornada de Etiquetado y Propiedades Saludables de los Alimentos. ACOFESAL. (Madrid, 20 de mayo de 2013).