



Diez cambios en el etiquetado a partir de la entrada en vigor del R1169/2011

19-11-2014

En ‘Restauración colectiva’ siempre hemos tratado la información relativa al Reglamento –UE– 1169/2011 desde el punto de vista de la empresa operadora y en relación a la declaración obligatoria de alérgenos; no está de más recordar, no obstante, que parte fundamental del reglamento son también las nuevas obligaciones sobre el etiquetado de los productos envasados.

Tener que escudriñar un paquete de galletas varias veces para averiguar la calorías que contiene, o darle vueltas a un envase hasta descubrir si un postre está elaborado con lactosa o trazas de frutos secos, debería ser más sencillo desde el pasado 13 de diciembre, fecha en la que se empezó a aplicar el Reglamento –UE– 1169/2011 que marca qué y cómo debe aparecer la información en las etiquetas de los productos envasados.

José María Ferrer, jefe del departamento de Legislación de **Ainia, Centro Tecnológico** asegura que “cada vez preocupa más la composición, el origen y las cualidades nutricionales de los alimentos. Precisamente, por este motivo la UE ha decidido unificar la legislación existente hasta ahora en esta materia en un solo reglamento, que establezca las condiciones necesarias para que el etiquetado sea mucho más comprensible”.

Las principales modificaciones que se pueden (y deberán) apreciar en las etiquetas de todos los productos alimenticios son las siguientes:

- 1.-El principal objetivo del reglamento es informar al consumidor de manera más clara y directa por lo que la letra de las etiquetas deberá ser más grande y legible. Por ejemplo, para los envases de más de 80 cm² el tamaño mínimo de letra será 1,2 mm de altura, y en los de tamaño inferior de 0,9 mm.
- 2.-Los posibles alérgenos a partir de ahora deberán estar bien visibles y utilizar una tipografía diferente: color distinto, otro tipo de letra o que aparezca marcado en negrita.
- 3.-Etiquetado nutricional obligatorio para todos los alimentos a partir del 13/12/16. La información sobre energía, grasas saturadas, hidratos de carbono, proteínas, azúcares y sal se debe indicar de manera agrupada y expresada según la porción, puede ser por

100g o 100mg. De este modo, el consumidor conocerá los nutrientes del alimento que ha comprado, pero la etiqueta también le informará sobre la cantidad diaria recomendada que debe consumir de cada alimento, especialmente de vitaminas y minerales.

4.-Fechas de congelación y descongelación. Habrá que distinguir entre 'congelado en', que es obligatorio para carne, productos de pesca no transformados y productos cárnicos, y 'descongelado' en aquellos productos que han sido descongelados antes de ponerlos a la venta.

5.-Se tiene que especificar el origen de los productos, afectando de forma especial a los productos cárnicos. Se especificará también el país de procedencia del ingrediente primario.

6.-Hasta ahora sólo se debía indicar si la procedencia de las grasas era vegetal, animal o si eran grasas hidrogenadas. La nueva legislación obliga a detallar qué tipo de aceite vegetal contiene: si es de girasol, de oliva o de palma. La presencia de grasas trans sigue sin tener que indicarse, a la espera de la resolución en 2016.

7.-Los alimentos que aparentemente están elaborados de un solo tipo de carne o pescado, pero que son la suma de varios combinados con otros ingredientes, deben estar especificados. En concreto, son los que se comercializan bajo la denominación 'Elaborado a partir de...', y que ahora deberán incluir los aditivos alimentarios, las enzimas y si tienen proteínas añadidas de origen animal diferente.

8.-Menciones adicionales obligatorias: es necesario también especificar si el producto ha sido envasado en atmósfera protectora, o si contiene edulcorantes, cafeína, ácido glicirrónico o sal de amonio, fitoesterol, etc.

9.-Las bebidas alcohólicas o refrescos con alcohol de más de 1,2 % tendrán que especificar el grado alcohólico.

10.-Etiquetado de nanoingredientes: será obligatoria la indicación en la lista de ingredientes de todos los nanomateriales con función de ingredientes, presentes en el producto final, seguidos de la palabra "nano". Se consideran nanoingredientes aquellos nanomateriales que cumplan la función directa o indirecta de un ingrediente.

Último mes para la adaptación de las empresas de alimentación a la nueva normativa

El 13 de diciembre finalizó el período transitorio dado por el Reglamento 1169/2011 para la adaptación del etiquetado. Según los resultados de una reciente encuesta realizada por Trace One, el 96% de las principales compañías del mercado de la alimentación y distribución española asegura tener ya adaptado el etiquetado a las nuevas obligaciones en, al menos, la mitad de las etiquetas de sus productos; si tenemos en cuenta que la mayoría de las infracciones detectadas en los controles de los alimentos están vinculadas a incorrecciones del etiquetado, falta de información o al uso de menciones no autorizadas, todavía queda trabajo por hacer para adaptarse a los cambios con garantías. Según José María Ferrer, *"conocer la normativa que regula esta materia permite que el desarrollo del producto y su comercialización sean más competitivas, y se perciba por el consumidor final como un elemento que aporta calidad y seguridad al producto que adquiere"*.

Artículo relacionado:

['Se podrá informar de los alérgenos de forma escrita u oral y a petición del cliente'](#).