



Información nutricional obligatoria... ¿cómo afecta la nueva normativa a las colectividades?

13-12-2016

Esta semana ha entrado en vigor la última parte del Reglamento (UE) n° 1169/2011, la referida a la información nutricional obligatoria. La normativa afecta a todo el producto envasado, incluyendo, lógicamente, los menús que salen de las cocinas centrales, elaborados mediante el sistema de línea fría y transportado en barquetas selladas. Los alimentos no envasados están exentos de la obligatoriedad de ofrecer esa información.

El pasado martes 13 de diciembre entraron en vigor las cláusulas del Reglamento (UE) n° 1169/2011 relativas a la información nutricional y que afecta a los fabricantes de productos alimentarios que distribuyan comida envasada, vaya o no al cliente final. Recordemos que hace justo dos años, el 13 de diciembre de 2014, entró en vigor la primera parte de esta normativa, la referida a la información alimentaria facilitada al consumidor y a la declaración obligatoria de los alérgenos.

A nivel general, ya hemos comentado en diversas ocasiones, el Reglamento (UE) n° 1169/2011 tiene como finalidad proteger la salud de los consumidores y garantizar su derecho a la información para así poder tomar decisiones consecuentes y responsables.

¿Están las colectividades obligadas a incluir la información nutricional?

La información nutricional de un alimento se refiere a su valor energético y a determinados nutrientes como las grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal. Aunque la información nutricional es obligatoria desde hace pocos días, muchos fabricantes ya la han incorporado de forma voluntaria de acuerdo con lo establecido en la normativa.

Hay que aclarar que los alimentos no envasados están exentos de la obligatoriedad de ofrecer la información nutricional, pero pueden hacerlo de forma voluntaria limitándose al valor energético, o bien al valor energético y cantidad de grasas, grasas saturadas, azúcares y sal, y expresarse sólo por porciones o por unidades de consumo.

En cuanto a la comida elaborada en las cocinas centrales y transportada, la obligación afecta a las barquetas selladas de los menús elaborados en línea fría, pero no a la comida transportada en caliente, en las gastronorms.

El propio reglamento define 'alimento envasado' como "cualquier unidad de venta destinada a ser presentada, sin ulterior transformación, al consumidor final y a las colectividades; esa unidad está constituida por un alimento y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al alimento por entero o solo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase. La definición de 'alimento envasado' no incluye los alimentos que se envasen a solicitud del consumidor en el lugar de la venta o se envasen para su venta inmediata".

¿Qué debe incluir la información?

La información nutricional obligatoria debe incluir, por este orden: valor energético (expresado en Kilojulios -kJ- y Kilocalorías -kcal-) y cantidades de grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.

La información nutricional obligatoria también puede completarse con la indicación de la cantidad de una o varias de las siguientes sustancias: grasas monoinsaturadas, grasas poliinsaturadas, polialcoholes, almidón, fibra alimentaria, vitaminas y minerales (presentes en cantidades significativas).

Es importante saber que la tabla de información nutricional es una lista cerrada de valor energético y de nutrientes y que no puede completarse con ninguna otra información nutricional. El tamaño de letra mínimo es aplicable a la información nutricional.

Cuando en el alimento envasado figure la información nutricional obligatoria podrá repetirse en el campo visual principal la siguiente información: el valor energético o el valor energético junto con el contenido de grasas, grasas saturadas, azúcares y sal.

Forma de expresión

El valor energético se expresará en primer lugar en kilojulios (kJ), seguido por el valor en kilocalorías (kcal) y la cantidad de nutrientes en gramos (g). El valor energético y la cantidad de nutrientes se expresarán por 100 g o 100 ml. Cuando se facilite la información sobre vitaminas y minerales, se expresarán además como porcentaje de las ingestas de referencia de la tabla por 100 g o 100 ml.

Las vitaminas y minerales pueden indicarse en la etiqueta en caso de que estén presentes en cantidades significativas. Se considera cantidad significativa:

- El 15 % de los valores de referencia de nutrientes establecidos para adultos suministrados por 100 g o 100 ml en el caso de los productos distintos de las bebidas;
- El 7,5 % de los valores de referencia de nutrientes establecidos para adultos suministrados por 100 ml en el caso de las bebidas, o
- El 15 % de los valores de referencia de nutrientes establecidos para adultos por porción, si el envase solamente contiene una porción.

Además, pueden declararse:

- Por porción o unidad de consumo. En ese caso, la porción o unidad de consumo debe ser fácilmente reconocible por el consumidor, estar cuantificada en la etiqueta al lado de la información nutricional, y el número de porciones o unidades contenidas en el envase debe figurar en la etiqueta.
- Como porcentaje de las ingestas de referencia por 100 g o por 100 ml. De ser así, la información nutricional deberá incluir la siguiente indicación: "Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2 000 kcal)".
- Como porcentaje de las ingestas de referencia por porción o unidad de consumo.

Toda la información nutricional figurará en el mismo campo visual. Se presentará junta en un formato claro en forma de tabla con las cifras en columna y en el orden indicado anteriormente. Si el espacio no lo permite, la información figurará en formato lineal.

Cuando se repite, la información nutricional sigue siendo una lista de contenido definido y limitado; se presentará en el campo visual principal, con el tamaño mínimo de letra establecido.

En los casos en los que el valor energético o la cantidad de nutrientes de un producto sea insignificante, la información sobre dichos elementos podrá sustituirse por una declaración del tipo: "contiene cantidades insignificantes de..." que aparecerá indicada al lado de la información nutricional.

Alérgenos en 2016 y valores nutricionales en 2017

Entre la obligación y la voluntariedad... hay que aproximarse al consumidor final

Así pues, finalizamos un año en el que desde Labelfood, hemos implantado cerca de 150 soluciones muy diversas, para que nuestros clientes cumplan la normativa en materia de alérgenos; y para 2017 esperamos una elevada demanda de soluciones de información que hagan énfasis en los valores nutricionales.

Hemos intentado que el 100% de nuestros clientes estén prácticamente preparados para acometer estos procesos. Pero es que además sabemos que el etiquetado nutricional exigirá componentes informativos adicionales: la demanda por parte del consumidor de información más sencilla y visual hará que las empresas (y también las administraciones) deban incrementar sus exigencias.

Hace unos días recibí un mensaje con este título: "La salud es lo primero: las 13 mejores aplicaciones para controlar la dieta desde tu Windows Phone". Pero es que, si introducimos la expresión 'aplicaciones semáforo nutricional' en internet, cualquier buscador nos www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2021 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados. Página 2

da la opción de escoger entre más de 500.000... ¡Y algunas de ellas se descargan a un ritmo de 5.000 por mes!

Estoy convencido de algunas tendencias que podríamos considerar imparables. No hay que caer en alarmismos cuando hablamos de la tecnología, pero hay datos significativos para que mejoremos la identificación de nuestros productos para que, al tiempo que cumplimos con las normativas, nos aproximemos más al consumidor final. Hágalo en compañía de socios fiables, que le ofrezcan simplificar sus procesos con tecnología escalable y que compartan con usted todo su conocimiento.

Noticias Relacionadas

- [“La excelencia en las cocinas profesionales no se puede concebir sin un buen etiquetado”](#)



Marcel Abarca lleva más de 30 años de su vida profesional en el sector de la trazabilidad y la identificación. Actualmente es el director general de **Labelfood**, una firma especializada en aportar soluciones globales de identificación y etiquetado a las empresas del canal horeca para asegurar la trazabilidad y la seguridad alimentaria, utilizando la innovación y las tecnologías existentes. @:
info@labelfood.es