



Preguntas y respuestas sobre la información alimentaria facilitada a los consumidores

Bruselas, 11 diciembre 2014

Hoy en día, los consumidores que realizan compras en línea o en un supermercado piden cada vez más que las etiquetas de los alimentos contengan información más clara y comprensible que les permita tomar decisiones con conocimiento de causa sobre los alimentos que consumen. Además, cada vez son más las personas que sufren alergias. ¿Cómo sabe un adolescente alérgico a los cacahuets lo que puede comer cuando sale a cenar con sus amigos? ¿Cómo puede saber una persona que desea reducir su consumo de sal cuál es el aperitivo más recomendable? ¿Cómo se puede garantizar a los consumidores el origen de la carne que acaban de comprar? A partir del 13 de diciembre de 2014 se aplicarán en el conjunto de la UE nuevas normas para responder a estas preguntas.

¿Era realmente necesario un cambio en la legislación relativa al etiquetado de los alimentos?

La actual legislación sobre etiquetado general de los alimentos se remonta a 1978 y las normas relativas al etiquetado sobre propiedades nutritivas se adoptaron en 1990. Desde entonces, las expectativas de los consumidores y las prácticas comerciales han cambiado mucho. Los consumidores de la UE quieren estar mejor informados cuando compran alimentos y exigen etiquetas comprensibles, precisas y no engañosas. Tras un proceso de elaboración de más de tres años, esta nueva normativa los ayudará a decidir con más conocimiento los alimentos que compran, y puede contribuir también a que elijan opciones de vida más saludables.

¿Qué modificaciones introducirá el nuevo sistema de etiquetado?

La nueva normativa establece principios generales sobre el etiquetado de los productos alimenticios. También establece requisitos más específicos que incluyen, por ejemplo:

- mejor legibilidad de la información (tamaño de letra mínimo para la información obligatoria);
- presentación más clara y armonizada de los [alérgenos](#) en la lista de ingredientes de los alimentos envasados (resaltada mediante el tipo de letra, el estilo o el color de fondo);
- información obligatoria sobre los alérgenos en los alimentos no envasados, incluido en los restaurantes y cafeterías;
- obligación de facilitar determinada información sobre propiedades nutritivas en la mayoría de los alimentos transformados envasados;
- información de origen obligatoria para la carne fresca de porcino, ovino, caprino y aves de corral;
- requisitos de etiquetado idénticos para la venta a distancia o en línea o la compra en un establecimiento comercial;
- indicación de nanomateriales artificiales en la lista de ingredientes;
- información específica sobre el origen vegetal de aceites y grasas refinados;
- endurecimiento de las normas para evitar prácticas engañosas;
- indicación de los sucedáneos en los alimentos de «imitación»;
- indicación clara de «carne reconstituida» o «pescado reconstituido»; así como
- indicación clara de los productos descongelados.

¿Se aborda el problema de la información ilegible en letra muy pequeña?

Esta es una de las cuestiones fundamentales contempladas en la nueva legislación. Las normas exigen que se utilice un tamaño de letra mínimo para imprimir la información obligatoria, y establecen que la información voluntaria (como, por ejemplo, reclamos o declaraciones) no debe presentarse de modo que afecte negativamente a la presentación de la información obligatoria. En el futuro se adoptarán nuevas normas sobre legibilidad.

¿Contribuirán estas nuevas normas a una alimentación más saludable?

En principio, sí. Desde ahora se facilitará información más clara sobre importantes características

nutricionales de los alimentos transformados —**valor energético, grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal**—. Ello permitirá a los consumidores comparar los alimentos antes de comprarlos a fin de tomar decisiones alimentarias con mayor conocimiento de causa que satisfagan sus necesidades individuales. También será posible que la información sobre determinados nutrientes se incluya en la parte delantera del envase, con lo que será más fácil comparar los productos al hacer la compra.

¿Cómo se atienden las necesidades de información de quienes sufren de alergias?

Las nuevas normas refuerzan la información existente sobre determinadas sustancias que provocan reacciones alérgicas o intolerancias. El objetivo es informar y mejorar la protección de la salud de las personas con alergias alimentarias. Las empresas alimentarias tendrán que incluir esta información en todos los alimentos. Incumbe a las autoridades nacionales de los Estados miembros de la UE decidir por qué medios deben proporcionarla.

¿Cuáles son los requisitos de información alimentaria para la compra de alimentos en línea o a través de la venta a distancia?

Las nuevas normas establecen de forma explícita que, cuando se trata de venta de alimentos mediante técnicas de comunicación a distancia, la mayor parte de la información obligatoria en la etiqueta estará disponible antes de que se realice la compra. Esta información deberá figurar en el material de soporte de la venta a distancia (página web o catálogo) o en otros medios apropiados. Esta obligación tiene en cuenta plenamente todas las maneras de suministrar alimentos a los consumidores. En otras palabras, la información que figure en las etiquetas de los productos alimenticios será la misma independientemente de si el producto se compra por internet, a través de medios de venta a distancia (por ejemplo un catálogo) o en un supermercado.

¿Estaré mejor informado sobre el origen de los alimentos gracias a las nuevas normas?

Las nuevas disposiciones mantienen, en general, el planteamiento actual: **la indicación del país de origen o el lugar de procedencia en el etiquetado de los alimentos es voluntaria**, a no ser que su omisión pueda inducir a engaño a los consumidores.

El Reglamento introduce el **etiquetado de origen obligatorio** para las carnes frescas de ovino, caprino, aves de corral y porcino. La Comisión ha adoptado normas de aplicación que determinan de qué manera debe expresarse la información sobre el origen. Las normas, con algunas excepciones, establecen que se indicará en la etiqueta el Estado miembro o el tercer país en el que el animal haya sido criado y sacrificado.

. Cuando los principales ingredientes de un producto alimenticio no sean originarios del mismo lugar que el producto acabado, deben también indicarse el país de origen o el lugar de procedencia de esos ingredientes principales. Por ejemplo, la mantequilla batida en Bélgica a partir de leche originaria de Dinamarca podría etiquetarse como «producida en Bélgica con leche danesa». Estas normas protegerán a los consumidores frente a indicaciones de origen engañosas y garantizarán condiciones de competencia leal entre los explotadores de empresas alimentarias.

¿Cómo puedo saber si estoy comiendo el alimento «auténtico», y no una «imitación»?

La falsificación de alimentos y bebidas es un problema grave, y puede adoptar varias formas, desde la adulteración de productos mediante dilución o sustitución por ingredientes de menor calidad hasta la atribución de un origen falso.

Las nuevas normas van a garantizar que, si un producto no es exactamente lo que parece, se proporcione información pertinente para evitar que los consumidores se dejen engañar por determinada presentación o apariencia. Cuando algunos ingredientes que normalmente se espera que estén en el alimento hayan sido sustituidos por otros, los ingredientes de sustitución irán etiquetados de manera destacada en el envase, y no solo en la lista de ingredientes. Para la carne y los productos de la pesca, se informará de manera bien visible sobre la presencia de agua añadida o de cualquier tipo de proteínas añadidas de distinto origen animal. Además, cuando den la impresión de ser una sola pieza de carne o pescado a pesar de estar formados por la unión de distintas piezas, estos productos se etiquetarán como «carne reconstituida» o «pescado reconstituido».

Con respecto a los alimentos que indiquen o den a entender un origen falso, las nuevas normas establecen varios criterios para garantizar que las indicaciones de origen voluntarias no resulten engañosas para los consumidores. Los explotadores que hagan declaraciones sobre el origen tienen que aportar más datos que permitan saber de dónde viene realmente el ingrediente que caracteriza el alimento, y no limitarse a indicar el último país donde el alimento fue transformado.

¿Los cambios en las etiquetas se verán a partir del 13 de diciembre de 2014?

Sí, la industria alimentaria se ha beneficiado de un período de transición de tres años para garantizar que las normas entren en vigor a partir del 13 de diciembre de 2014. No obstante, será posible

encontrar en el mercado productos etiquetados con las antiguas normas, ya que el Reglamento prevé que se agoten las existencias de los alimentos que se hayan introducido en el mercado o se hayan etiquetado antes del 13 de diciembre de 2014 (atención: no hasta que se agoten las existencias de etiquetas).

Las normas relativas a la información nutricional obligatoria únicamente se aplicará a partir del 13 de diciembre de 2016. No obstante, la información nutricional que se facilite después del 13 de diciembre de 2014 deberá cumplir los requisitos del Reglamento.

¿Qué debo hacer si considero que una etiqueta no respeta la nueva normativa a partir del 13 de diciembre de 2014?

La aplicación de las normas de la UE sobre etiquetado es responsabilidad de los Estados miembros y las quejas deberán dirigirse a las autoridades nacionales competentes.

Anexo

Main innovations introduced by Regulation (EU) No 1169/2011* on the provision of food information to consumers

*All innovations will start to apply from 13 December 2014 with the exception of mandatory nutrition labelling which will be applicable from 13 December 2016.

Food concerned	Innovation
All foods – Nutrition declaration	Mandatory nutrition declaration from 13 December 2016* When the nutrition declaration is provided after 13/12/2014 it should comply with the new rules. *Some foods are exempted
"Allergens" -Prepacked food	"Allergens" shall be indicated in the list of ingredients and shall be emphasised through a typeset that clearly distinguishes it from the rest of the list of ingredients, for example by means of the font style or background colour.
"Allergens" - Non-prepacked food	Mandatory allergen information.
All food –Legibility of labels	- Minimum font size - Voluntary information shall not be displayed to the detriment of the space available for mandatory information.
Foods sold through distance selling	Availability of all mandatory food information (except for date marking) before the purchase is concluded on the material supporting the distant selling (without supplementary costs for the consumer). All mandatory food information shall be available at the moment of delivery.
Ingredients in form of engineered nanomaterials in food	All ingredients present in the form of engineered nanomaterials shall be clearly indicated in the list of ingredients. The names of such ingredients shall be followed by the word ' nano ' in brackets.
Refined oils and fats of vegetable origin	Indication and designation of ingredients: - Mandatory indication of the specific vegetable origin of oils / fats - The expression "fully hydrogenated" or "partly hydrogenated" must accompany the indication of a hydrogenated oil / fat
Meat other than beef (swine, sheep, goat and poultry)	Mandatory origin labelling for meat of swine, sheep, goats and poultry The rules, with some exemptions, provide that the Member State or third country where the animal was reared and slaughtered must appear on the label.
Frozen meat, frozen meat preparations and frozen unprocessed fishery products	Indication of date of freezing or the date of first freezing To be indicated as follows " frozen on day/month/year "
Defrosted foods: Foods that have been frozen before and which are sold defrosted	The name of the food should be accompanied by the designation " defrosted "* *Some exemptions apply
Meat products, meat preparations and fishery products containing added proteins as such, including hydrolysed proteins, of a different	The name of the food shall bear an indication of the presence of those proteins and of their origin

animal origin.	
Meat products, meat preparations and fishery products which have the appearance of a cut / joint/ slice / fillet / carcase / portion of meat or fish	The name of the food shall include the indication of the presence of added water when this exceeds 5% of the weight of the finished product
Meat products, meat preparations and fishery products which may give the impression that they are made of a whole piece of meat or fish, but actually consist of different pieces combined together by other ingredients, including food additives and food enzymes or by other means.	The name of the food shall be accompanied by the following indication " formed meat " or " formed fish ".
"Imitation foods" : Foods in which consumers expect an ingredient or component to be normally used or naturally present but in reality is substituted with another. For example, fake cheese.	The name of the food of these foods shall be accompanied by clear indication of the component or the ingredient that has been used for partial or whole substitution.

MEMO/14/2561

Solicitudes del público en general:
[Europe Direct](#) por teléfono [00 800 67 89 10 11](#) , o por [e-mail](#)