



LES BASES DE L'ETIQUETATGE EN UN PRODUCTE ALIMENTARI

Carolina Torres Manso: Product Manager gestora del servei d'etiquetatge a SGS España (carolina.torresmanso@sgs.com)

Marina Polo Cal: Experta en etiquetado

SGS H&N FOOD – 2023 LABEL SERVICES

89 MARKETS

Operation Countries, Markets

EUROPE	30
EEME	22
ASIA	17
AFRICA	10
AMERICAS	10
Total	89



Europe	East.EU, Mid.East	Americas	Asia	Africa
Albania	Armenia	Brazil	Australia	Algeria
Andorra	Azerbaijan	Canada	China	Egypt
Austria	Bahrain	Chile	Hong Kong	Ivory Coast
Belgium	Belarus	Colombia	India	Kenya
Bulgaria	Estonia	Costa Rica	Indonesia	Maldives
Croatia	Iran	Mexico	Japan	Mauritius
Cyprus	Israel	Nicaragua	Malaysia	Morocco
Czech Republic	Jordan	Panama	Mongolia	Senegal
Denmark	Kazakhstan	Paraguay	Myanmar	South Africa
Finland	Kuwait	USA	North Korea	Tunisia
France	Latvia		Philippines	
Germany	Lebanon		Singapore	
Greece	Moldova		South Korea	
Hungary	Oman		Sri Lanka	
Iceland	Pakistan		Taiwan	
Italy	Qatar		Thailand	
Kosovo	Russia		Vietnam	
Luxembourg	Saudi Arabia			
Netherlands	Turkey			
Norway	Turkmenistan			
Poland	UAE			
Portugal	Ukraine			
Romania				
Serbia				
Slovakia				
Slovenia				
Spain				
Sweden				
Switzerland				
UK				

LEGISLACIÓN: LAS FUENTES

-Venta nacional:

- Legislación Europea
- Legislación nacional
- Legislación de la Comunidad Autónoma

- Venta internacional comunitaria

- UE: Legislación Europea + Legislación específica de cada país de destino

- Venta Internacional no comunitaria: SAE.

- USA:
- Otros países. Brexit. Dipoa (Brasil), China.... Autorizaciones por país de destino.

- Referencias comunes:

- CODEX ALIMENTARIUS CAC. General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CODEX STAN 1-1985). Adopted 1985. Amended 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 and 2010.
- FAO : FAO/WHO. 2007. Codex Alimentarius Food Labelling (Fifth edition), Rome.

LEGISLACIÓN: LAS FUENTES. AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA

● Australia y Nueva Zelanda

- Food Standards Australia and New Zealand label website
- www.foodstandards.gov.au/industry/labelling/Pages/default.aspx
- Food standards code Australia New Zealand
- www.foodstandards.gov.au/code/Pages/default.aspx
- Industry guidance Australia New Zealand
- www.foodstandards.gov.au/industry/Pages/default.aspx
- Consumer guidance Australia New Zealand
- www.foodstandards.gov.au/consumer/Pages/default.aspx
- Date marking Users' Guide
- <https://www.foodstandards.gov.au/code/userguide/Documents/Guide%20to%20Standard%201.2.5%20-%20Date%20Marking%20of%20Food.pdf>
- Guidance on health claims
- www.foodstandards.gov.au/publications/Documents/FINAL%20Guidance-general-level-health-claims-Sept%202013.pdf

LEGISLACIÓN: LAS FUENTES. CANADÁ, CHILE

- **Canadá**
- Guide to Food Labelling and Advertising, Canadian Food Inspection Agency
[www.inspection.gc.ca/food/labelling/guide-to-food-labelling-and-advertising/](http://www.inspection.gc.ca/food/labelling/guide-to-food-labelling-and-advertising/eng/1300118951990/1300118996556)
[eng/1300118951990/1300118996556](http://www.inspection.gc.ca/food/labelling/guide-to-food-labelling-and-advertising/eng/1300118951990/1300118996556) Guidance on health claims www.hc-sc.gc.ca/fn-an/alt_formats/hpfb-dgpsa/pdf/legislation/health-claims_guidance-orientation_allegations-sante-eng.pdf
- **Chile**
- Chile Ministry of Health Food Label law (in Spanish)
- web.minsal.cl/reglamento-de-la-ley-de-etiquetado-de-alimentos-descarga/

LEGISLACIÓN: LAS FUENTES. JAPÓN. MÉXICO. NUEVA ZELANDA

- **Japón**
- Health claims, foods for special dietary uses and nutrition labelling
- Japanese Ministry of Health, Labor and Welfare
- www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/fhc/index.html
- **México**
- Mexico Ministry of Health (in Spanish)
- www.gob.mx/salud
- Mexico National Institute of Public Health (in Spanish)
- www.insp.mx
- **Nueva Zelanda**
- Food labelling guide:
- www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/nzfsa-food-labelling-guide/labelling-guide0-all-nzfsa-v2-labelling-guide-web.pdf

LEGISLACIÓN: LAS FUENTES. SUECIA. SUDÁFRICA. TAILANDIA

- **Suecia**

- National Food Agency
- www.livsmedelsverket.se/en/

- **Sudáfrica**

- South Africa Food Data System with label information
- safoods.mrc.ac.za/index.html

- **Tailandia**

- Thailand Food and Drug Administration
- www.fda.moph.go.th/eng/food/laws.stm

LEGISLACIÓN: LAS FUENTES. REINO UNIDO

- **Reino Unido**
- UK Food Standards Agency
- www.food.gov.uk/the-website-of-the-food-standards-agency
- Food labelling and packaging
- <https://www.gov.uk/food-labelling-and-packaging/overview>
- Food Information Regulations 2014: Summary guidance for food business operators and enforcement officers in Scotland, Wales and Northern Ireland
- www.food.gov.uk/sites/default/files/fir-guidance2014.pdf
- Food Fraud
- [www.food.gov.uk/enforcement/enforcework/foodfraud/#.UyB5PfldX44.](http://www.food.gov.uk/enforcement/enforcework/foodfraud/#.UyB5PfldX44)

LEGISLACIÓN: LAS FUENTES. REINO UNIDO



OFICINA ECONÓMICA Y
COMERCIAL DE ESPAÑA
LONDRES

GUÍA ETIQUETADO PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Índice

1. [Legislación aplicable](#)
2. [Etiquetado de alimentos envasados](#)
 - 2.1. [Nombre del producto](#)
 - 2.2. [Lista de ingredientes](#)
 - 2.3. [Información de alérgenos](#)
 - 2.4. [Cantidad neta](#)
 - 2.5. [Condiciones de almacenamiento y fecha caducidad/consumo preferente](#)
 - 2.6. [Nombre y dirección empresa responsable](#)
 - 2.7. [País de origen o procedencia](#)
 - 2.8. [Instrucciones de preparación](#)
 - 2.9. [Información nutricional](#)
 - 2.10. [Suplementos alimenticios y alimentos fortificados](#)
 - 2.11. [Productos ecológicos](#)
 - 2.12. [Alimentos irradiados](#)
 - 2.13. [Esteroles y estanoles vegetales](#)
 - 2.14. [Ventas online](#)
 - 2.15. [Ventas B2B](#)
3. [Productos con normativa específica](#)
 - 3.1. [Agua embotellada](#)
 - 3.2. [Pan y harina](#)
 - 3.3. [Productos de cacao y chocolate](#)
 - 3.4. [Grasas y aceites](#)
 - 3.5. [Pescado](#)
 - 3.6. [Zumos y néctares de frutas](#)
 - 3.7. [Miel](#)
 - 3.8. [Mermeladas y confituras](#)
 - 3.9. [Productos lácteos](#)
 - 3.10. [Productos que contienen carne](#)
 - 3.11. [Café soluble](#)
 - 3.12. [Azúcares](#)
4. [Cómo mostrar la información en el envase y etiqueta](#)
5. [Etiquetado de alimentos sueltos no envasados](#)
6. [Periodo transitorio para cambios en etiquetado](#)

LEGISLACIÓN: LAS FUENTES. EEUU

- **Estados Unidos**
- Guidance for Industry: A Food Labeling Guide, U.S. Food and Drug Administration
- www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm2006828.htm
- www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm073332.htm
- U.S. Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service
- www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/labeling/labeling-policies/basics-of-labeling/basics-labeling

LEGISLACIÓN: LAS FUENTES. SEMINARIOS ICEX

The screenshot shows the 'aula virtual' section of the ICEX website. The browser address bar displays 'https://www.aulavirtualicex.es/seminarios'. The website header includes the ICEX logo, the text 'aula virtual', a European Union flag, a contact number '(+34) 913 497 100', and social media icons. A navigation bar contains links for INICIO, SEMINARIOS, ESPECIALES, TIPS, SECTORES, AYUDA, and CONTACTO. The main heading is 'SEMINARIOS'. Below it is a search filter section with dropdown menus for 'MERCADO' (set to 'Todos los mercados') and 'SECTOR' (set to 'Todos los sectores'). There are also date pickers for 'DESDE' and 'HASTA', a search bar labeled 'Buscar por palabras', and a red 'BUSCAR' button. Below the search filters, there is a section for sorting seminars, with 'FECHA' selected and 'SUGERENCIAS' as an option. A pagination bar shows '1 al 12 de 230 seminarios' with page numbers 1 through 5. Three seminar cards are visible, each with the ICEX logo and a title: 'Gestión de envases en Reino Unido. La nueva normativa', 'FEMTECH en el sudeste asiático', and 'El sector de energía solar'. The bottom of the image shows a Windows taskbar with the date '28/03/2023' and time '11:25'.

LEGISLACIÓN: LAS FUENTES. EJEMPLO: MÉXICO

The screenshot shows a web browser window with the URL <https://www.aulavirtualicex.es/seminario/mexico-nueva-normativa-de-etiquetado-de-alimentos-y-bebidas>. The page header includes the ICEX aulavirtual logo, a European Union flag, and a search bar. A red navigation bar contains links: INICIO, SEMINARIOS, ESPECIALES, TIPS, SECTORES, AYUDA, and CONTACTO. Below this, a breadcrumb trail reads: SEMINARIOS > MÉXICO: NUEVA NORMATIVA DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. The main heading is "MÉXICO: NUEVA NORMATIVA DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS". The central content area features a webinar announcement with the text "¡ Bienvenidos al webinar !" and a thumbnail image of a tomato with a nutrition label. The thumbnail text includes: "WEBINARIO", "México: nueva normativa de etiquetado de alimentos y bebidas", "16 de julio de 2020", "16:00h (UTC+2)", and "#ServiciosDigitalesICEXCOVID19". To the right of the thumbnail, a sidebar lists details: "24/07/2020", "1 conferencias", "7 documentos", "66 minutos", "SECTORES" (Agroalimentarios, Bebidas), "MERCADOS" (México), and "COMPARTIR SEMINARIO" with social media icons. The bottom of the browser window shows a Windows taskbar with a search bar and various application icons.

LEGISLACIÓN: LAS FUENTES. EFSA

The screenshot shows a web browser displaying the European Commission's Food Labelling Information System (FLIS) website. The address bar shows the URL: https://food.ec.europa.eu/safety/labelling-and-nutrition/food-labelling-information-system-flis_en. The page header includes the European Commission logo, the text "An official website of the European Union", and a search bar. The main navigation bar is blue with the text "Food Safety" and a menu with options: Home, Food (selected), Animals, Plants, and Horizontal topics. Below the navigation bar, the breadcrumb trail reads: Home > Food > Labelling and nutrition > Food Labelling Information System (FLIS). The main heading is "Food Labelling Information System (FLIS)". The text below the heading states: "The Food Labelling Information System provides a user friendly IT solution which enables its users to select the food and automatically retrieve the mandatory EU labelling indications in 23 EU languages. The system also provides links to the relevant legal provisions and existing guidance documents." Below this, it says: "For the indications originating from EU Directives, please also consult the national provisions transposing them. Please, also note that additional labelling requirements may have been imposed by national legislation for certain foods." The bottom of the screenshot shows a Windows taskbar with various application icons and a system tray displaying the date and time as 11:53 on 28/03/2023.

LEGISLACIÓN: LAS FUENTES. RECOPIACIONES LEGISLATIVAS MONOGRÁFICAS

The screenshot shows a web browser displaying the official website of the Spanish Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación). The page is titled "Recopilaciones legislativas monográficas" and is part of a navigation path: Inicio > Alimentación > Legislación. The main content area is titled "Recopilaciones legislativas monográficas" and features a section for "Principales disposiciones aplicables a la información alimentaria facilitada al consumidor y otras normas complementarias sobre el etiquetado de los alimentos". This section includes a summary of the content, stating that it covers the main provisions, both community and state, applicable to food labeling. It also mentions that the relation is structured into four chapters: I (general character), II (lot indication), III (nutritional and health properties), and IV (annex with documents from the European Commission). A sidebar on the left lists various topics like "Temas", "Días mundiales y fechas destacadas", "Servicios", "Ayudas y subvenciones", "Campañas", "Estadísticas", "Formación, congresos y jornadas", "Legislación" (highlighted), "Organismos y organizaciones", "Participación pública", and "Planes y estrategias". On the right, there is a "Novedades" section with links to "Guías para el reconocimiento de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias" and "Informe de consumo alimentario". The bottom of the page shows a Windows taskbar with various application icons and a search bar.

Recopilaciones legislativas monográficas

Principales disposiciones aplicables a la información alimentaria facilitada al consumidor y otras normas complementarias sobre el etiquetado de los alimentos

Se incluye la relación de las principales disposiciones, tanto comunitarias como estatales, aplicables a la información alimentaria facilitada al consumidor y otras normas complementarias sobre el etiquetado de los alimentos.

La relación se estructura en cuatro capítulos. De tales capítulos, el I incluye las disposiciones de carácter general, el II las normas relativas a la indicación del lote, el III las normas relativas a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos y el IV el anexo, con los documentos publicados por la Comisión Europea relativos a orientaciones sobre la aplicación de la normativa.

Las normas que se recogen en esta relación se refieren a los productos alimenticios en general. No obstante, debe tenerse en cuenta que existen normas que establecen obligaciones adicionales en materia de etiquetado para productos concretos.

Novedades

- Guías para el reconocimiento de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias
- Guías O.I.A.S.
- +info
- Informe de consumo alimentario

LEGISLACIÓN: LAS FUENTES. RECOPILACIONES LEGISLATIVAS MONOGRÁFICAS. INFORMACIÓN SECTORIAL

← ↻ 🔒 <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/legislacion/recopilaciones-legislativas-monograficas/default.aspx> 🔊 📄 ⭐ ⚙️ 📄 ⬇️ 👤 ⋮

Principales disposiciones aplicables a:

- [Información alimentaria facilitada al consumidor y otras normas complementarias sobre el etiquetado de los alimentos \(15.01.19\)](#)
- [Cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo \(30.04.2009\)](#)
- [Aditivos, enzimas y aromas alimentarios \(29.07.2017\)](#)
- [Adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos \(06.07.2017\)](#)
- [Conservación, almacenamiento y transporte de los alimentos \(17.12.2016\)](#)
- [Control oficial de la calidad alimentaria \(01.03.2021\)](#)
- [Nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios \(24.01.2020\)](#)
- [Carne y derivados cárnicos \(16.01.2020\)](#)
- [Productos de la pesca \(13.04.2017\)](#)
- [Leche y los productos lácteos \(13.11.2018\)](#)
- [Aceites vegetales comestibles \(16.02.2022\)](#)
- [Huevos y derivados \(22.11.2017\)](#)
- [Grasas comestibles \(04.03.2017\)](#)
- [Cereales \(04.03.2017\)](#)
- [Leguminosas \(17.12.2016\)](#)
- [Derivados de los tubérculos \(04.03.2017\)](#)
- [Harinas y derivados \(26.08.2019\)](#)
- [Derivados de frutas \(15.07.2017\)](#)

Destacados

- [Premio Alimentos de España al Mejor Jamón 2022](#)
- [Informe del Consumo Alimentario 2020](#)

Noticias sobre Alimentación

21 de marzo del 2023
El secretario general de Agricultura y Alimentación se reúne con responsables del ICEX

10 de marzo del 2023
Luis Planas destaca el valor de las cooperativas agroalimentarias para generar riqueza en el medio rural

[Noticias sobre Alimentación](#)

[Ver todas las noticias](#)

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/legislacion/recopilaciones-legislativas-monograficas/aditivos.aspx>

LEGISLACIÓN: LAS FUENTES. RECOPIACIONES LEGISLATIVAS

The screenshot shows the website of the Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (gencat). The header includes the gencat logo and the agency's name. Below the header is a grid of ten boxes, each containing a link to a specific legislative or informational resource. The boxes are arranged in four rows: the first row has three boxes, the second and third rows each have three boxes, and the fourth row has two boxes. A vertical scrollbar is visible on the right side of the grid. At the bottom of the screenshot is a Windows taskbar showing the date and time as 22:18 on 28/03/2023.

gencat Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria		
Información sobre alérgenos	Información sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten	Etiquetado de organismos modificados genéticamente
Etiquetado de los complementos alimenticios	Etiquetado de bebidas alcohólicas	Etiquetado de bebidas o alimentos con cafeína añadida
Adición de vitaminas y minerales a los alimentos	Herramienta informática europea sobre etiquetado de alimentos (FLIS)	Publicaciones y recursos sobre la información alimentaria
Legislación sobre la información alimentaria	Preguntas y respuestas sobre la información alimentaria	

LEGISLACIÓN: INFORMACIÓN SECTORIAL

Algunos casos de información sectorial y/o específica: (lista no exhaustiva):

- Etiquetado de productos de la pesca
- Etiquetado de conservas vegetales
- Etiquetado del pan
- Etiquetado de bebidas alcohólicas
- Etiquetado de productos lácteos
- Etiquetado de derivados cárnicos
- DOPs, IGP, ETGs,

Otros:

- Alimentación infantil
- Complementos alimenticios
- Alimentación animal

LEGISLACIÓN: OBJETIVO DE LA NORMATIVA DE ETIQUETADO:

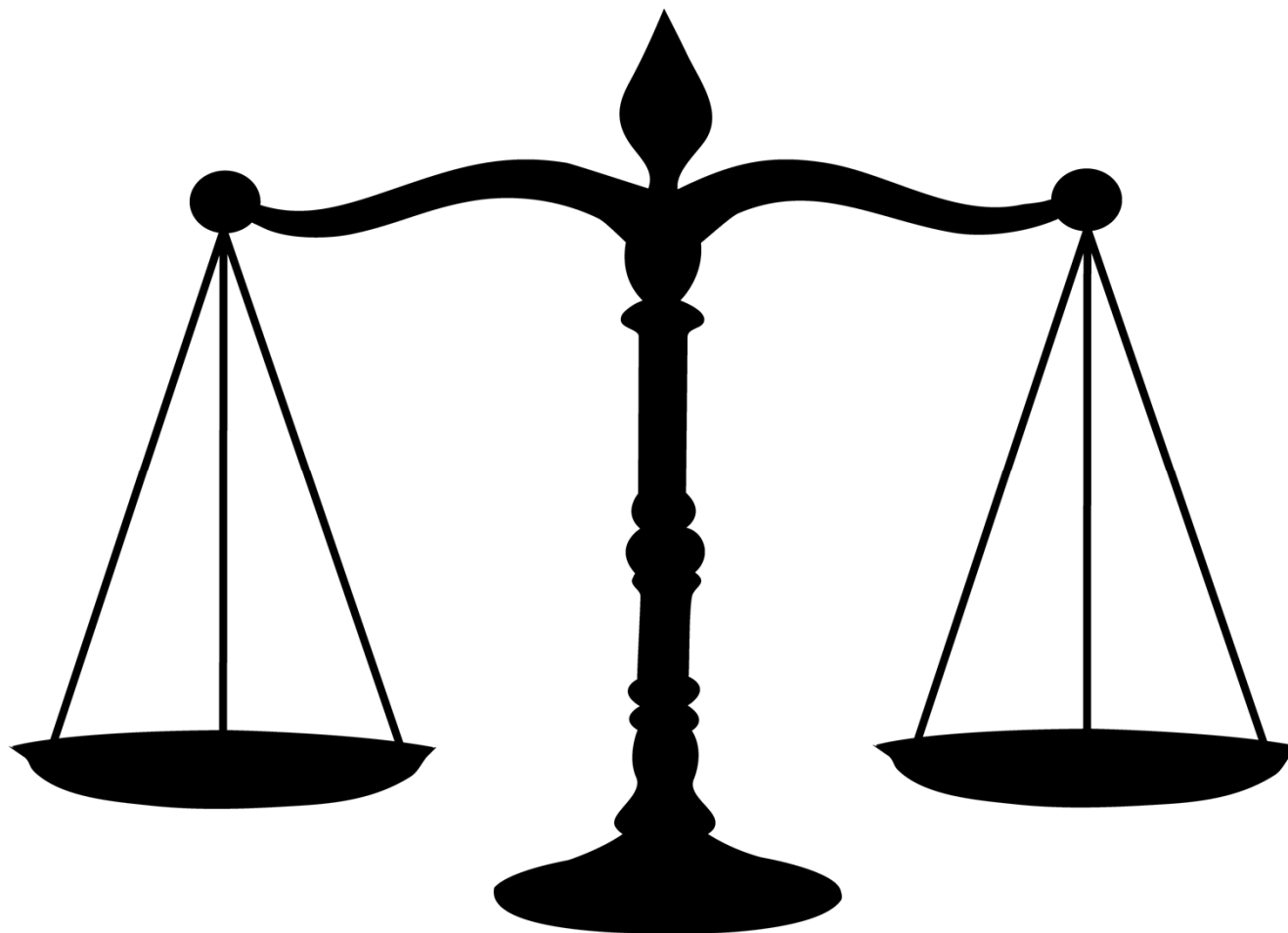
Establecer etiquetado obligatorio. (Derecho del consumidor a estar informado)

Establecer normas y límites para el etiquetado voluntario (Protección del consumidor frente a un uso engañoso o turbio de la información).

LEGISLACIÓN: ALGUNOS TÉRMINOS VOLUNTARIOS QUE REQUIEREN ANÁLISIS ADICIONAL:

- . Alimento tradicional, artesano, casero
- . Alimento natural
- . Alimento integral
- . Alimento ecológico, orgánico, bio
- . Uso de alegaciones nutricionales, alegaciones de salud, de ausencia de enfermedad...
- . Uso de logos privados (espiga barrada, V-label...)
- . Logos de reciclaje (contenedor verde, amarillo... ecoetiqueta de reciclaje,)

LEGISLACIÓN: REGLAMENTO 1169/2011 (versión consolidada)



LEGISLACIÓN: Reglamento UE 1169 / 2011

:

Artículo 7

Prácticas informativas leales

1. La información alimentaria no inducirá a error.

Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias

LEGISLACIÓ:

NORMATIVA EUROPEA: (importante consultar siempre versiones consolidadas)

► **B** **REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO**
de 25 de octubre de 2011

sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n° 608/2004 de la Comisión

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(DO L 304 de 22.11.2011, p. 18)

LEGISLACIÓN: Reglamento UE 1169 / 2011: Información alimentaria obligatoria:

SECCIÓN 1 - Contenido y presentación -Artículo 9-Lista de menciones obligatorias:

1. De conformidad con los artículos 10 a 35 y salvo las excepciones previstas en el presente capítulo, **será obligatorio mencionar las siguientes indicaciones:**

- a) la denominación del alimento;
- b) la lista de ingredientes;
- c) Alérgenos
- d) la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes;
- e) la cantidad neta del alimento;
- f) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad;
- g) las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización;
- h) el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria responsable
- i) el país de origen o lugar de procedencia cuando sea necesario,
- j) el modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento;
- k) respecto a las bebidas que tengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol, se especificará el grado alcohólico volumétrico adquirido;

LEGISLACIÓN: Reglamento UE 1169 / 2011: Información alimentaria obligatoria:

SECCIÓN 1 - Contenido y presentación -Artículo 9-Lista de menciones obligatorias:

1. De conformidad con los artículos 10 a 35 y salvo las excepciones previstas en el presente capítulo, será obligatorio mencionar las siguientes indicaciones:

a) la denominación del alimento

b) la lista de ingredientes;

c) alérgenos;

d) la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes;

e) la cantidad neta del alimento;

f) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad;

g) las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización;

h) el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria a que se refiere el artículo 8, apartado 1;

i) el país de origen o lugar de procedencia cuando así esté previsto en el artículo 26;

j) el modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento;

k) respecto a las bebidas que tengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol, se especificará el grado alcohólico volumétrico adquirido;

l) la información nutricional.

LEGISLACIÓN: LA DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO:

SECCIÓN 2

Normas detalladas sobre las menciones obligatorias

Artículo 17

Denominación del alimento

La denominación del alimento será su denominación legal. ◀ A falta de tal denominación, la denominación del alimento será la habitual, o, en caso de que esta no exista o no se use, se facilitará una denominación descriptiva del alimento.

La denominación del alimento no se sustituirá por ninguna denominación protegida como propiedad intelectual, marca comercial o denominación de fantasía.

Algunos alimentos con denominación legal concreta: Pan, pasta, hamburguesa, leche...

LEGISLACIÓN: Reglamento UE 1169 / 2011: Información alimentaria obligatoria:

SECCIÓN 1 - Contenido y presentación -Artículo 9-Lista de menciones obligatorias:

1. De conformidad con los artículos 10 a 35 y salvo las excepciones previstas en el presente capítulo, será obligatorio mencionar las siguientes indicaciones:

a) la denominación del alimento;

b) **b) la lista de ingredientes;**

c) Alérgenos

d) la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes;

e) la cantidad neta del alimento;

f) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad;

g) las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización;

h) el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria a que se refiere el artículo 8, apartado 1;

i) el país de origen o lugar de procedencia cuando así esté previsto en el artículo 26;

j) el modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento;

k) respecto a las bebidas que tengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol, se especificará el grado alcohólico volumétrico adquirido;

l) la información nutricional.

LEGISLACIÓN: LA LISTA DE INGREDIENTES

Artículo 18: Lista de ingredientes

1. La lista de ingredientes estará encabezada o precedida por un título adecuado que conste o incluya la palabra «ingredientes». En ella se incluirán todos los ingredientes del alimento, en orden decreciente de peso, según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación del alimento. .

Artículo 19: Omisión de la lista de ingredientes: No se exigirá que los alimentos siguientes vayan provistos de una lista de ingredientes:

- a) las frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas, que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar;
- b) las aguas carbónicas, en cuya denominación aparezca esta última característica;
- c) los vinagres de fermentación, si proceden exclusivamente de un solo producto básico y siempre que no se les haya añadido ningún otro ingrediente;
- d) el queso, la mantequilla, la leche y la nata fermentadas, a los que no se ha añadido ningún ingrediente aparte de los típicos y la sal,
- e) los alimentos que consten de un único ingrediente, en los que la denominación del alimento sea idéntica a la del ingrediente, o la denominación del alimento permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión.

LEGISLACIÓN: LA LISTA DE INGREDIENTES

Artículo 20

Omisión de componentes de alimentos en la lista de ingredientes

- a) los componentes de un ingrediente que, durante el proceso de fabricación, hubieran sido separados provisionalmente para ser reincorporados a continuación en una cantidad que no sobrepase el contenido inicial;
- b) los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias:
 - i) cuya presencia en un alimento se deba únicamente al hecho de que estaban contenidos en uno o varios ingredientes del mismo de acuerdo con el principio de transferencia a que se refiere el artículo 18, apartado 1, letras a) y b), del Reglamento (CE) n o 1333/2008, siempre que ya no cumplan una función tecnológica en el producto acabado, o
 - ii) que se utilicen como coadyuvantes tecnológicos;
- c) los soportes y sustancias que no son aditivos alimentarios pero se utilizan del mismo modo y con el mismo fin que los soportes, y se emplean en las dosis estrictamente necesarias;
- d) las sustancias que no sean aditivos alimentarios, pero que se utilicen del mismo modo y para los mismos fines que los coadyuvantes tecnológicos y que todavía se encuentren presentes en el producto acabado, aunque sea en forma modificada;
- e) el agua:
 - i) cuando el agua se utilice, en el proceso de fabricación, solamente para reconstituir un ingrediente utilizado en forma concentrada o deshidratada, o
 - ii) en el caso del líquido de cobertura que normalmente no se consume.

LEGISLACIÓN: LA LISTA DE INGREDIENTES

Artículo 22 . Indicación cuantitativa:

1. Será necesario indicar la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes utilizados en la fabricación o la preparación de un alimento en caso de que el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate:

- a) figure en la denominación del alimento o el consumidor lo asocie normalmente con dicha denominación;
- b) se destaque en el etiquetado por medio de palabras, imágenes o representación gráfica, o
- c) sea esencial para definir un alimento y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto.

Cantidad nominal (ejemplo: 50 g) con un tamaño mínimo de:

- 6 mm si la cantidad nominal es mayor a 1000g
- 4 mm si la cantidad nominal es $\leq 1000g$ y $> 200g$
- 3 mm si la cantidad nominal es $\leq 200g$ y $\geq 50g$
- 2 mm si la cantidad nominal es $< 50g$.

LEGISLACIÓN: LA LISTA DE INGREDIENTES

DESIGNACIÓN DE DETERMINADOS INGREDIENTES POR LA DENOMINACIÓN DE SU CATEGORÍA SEGUIDA DE SU DENOMINACIÓN ESPECÍFICA O DE SU NÚMERO E:

Acidulante
Corrector de acidez
Antiaglomerante
Antiespumante
Antioxidante
► <u>C1</u> Agente de carga ◄
Colorante
Emulgente
► <u>C1</u> Sales de fundido ⁽¹⁾ ◄
Endurecedor
Potenciador del sabor
Agente de tratamiento de la harina

Espumante
Gelificante
Agente de recubrimiento
Humectante
Almidón modificado ⁽²⁾
► <u>C1</u> Conservador ◄
► <u>C1</u> Gas propelente ◄
Gasificante
Secuestrante
► <u>C1</u> Estabilizante ◄
Edulcorante
Espesante

LEGISLACIÓN: Reglamento UE 1169 / 2011: Información alimentaria obligatoria:

SECCIÓN 1 - Contenido y presentación -Artículo 9-Lista de menciones obligatorias:

1. De conformidad con los artículos 10 a 35 y salvo las excepciones previstas en el presente capítulo, será obligatorio mencionar las siguientes indicaciones:

a) la denominación del alimento;

b) b) la lista de ingredientes;

c) Alérgenos

d) la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes;

e) la cantidad neta del alimento;

f) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad;

g) las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización;

h) el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria a que se refiere el artículo 8, apartado 1;

i) el país de origen o lugar de procedencia cuando así esté previsto en el artículo 26;

j) el modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento;

k) respecto a las bebidas que tengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol, se especificará el grado alcohólico volumétrico adquirido;

l) la información nutricional.

LEGISLACIÓN: ALÉRGENOS

Artículo 21

Etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias

- a) se indicarán en la lista de ingredientes de acuerdo con las normas establecidas en el artículo 18, apartado 1, con una referencia clara a la denominación de la sustancia o producto según figura en el anexo II, y
- b) 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 de fondo. ▼B

Si no hay lista de ingredientes, la indicación de las menciones a que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), incluirá la palabra «contiene» seguida del nombre de la sustancia o el producto según figura en el anexo II.

Cuando varios ingredientes o coadyuvantes tecnológicos de un alimento provengan de una única sustancia o producto que figure en el anexo II, deberá especificarse así en el etiquetado para cada ingrediente y coadyuvante tecnológico.

No será necesario indicar las menciones a que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), en aquellos casos en que la denominación del alimento haga referencia claramente a la sustancia o producto de que se trate.

LEGISLACIÓN: ALÉRGENOS

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS ▼M2

1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: ▼B

a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (1);

b) maltodextrinas a base de trigo (1);

c) jarabes de glucosa a base de cebada;

d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.

3. Huevos y productos a base de huevo.

4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:

a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;

b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.

5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.

LEGISLACIÓN: ALÉRGENOS

6. Soja y productos a base de soja, salvo:

- a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (1);
- b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;
- c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;
- d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.

7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:

- a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;
- b) lactitol.

8. Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), ► C1 pistachos (*Pistacia vera*), ◀ nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.



LEGISLACIÓN: ALÉRGENOS

10. Mostaza y productos derivados.

11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.

12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.

13. Altramuces y productos a base de altramuces.

14. Moluscos y productos a base de moluscos.

-Atención al EPA : Etiquetado Precautorio de Alérgenos (las “trazas”),

-Atención al etiquetado de claims tales como “sin gluten”, “sin lactosa”, etc.

LEGISLACIÓN: CANTIDAD NETA:

Cantidad neta

1. La cantidad neta de un alimento se expresará en litros, centilitros, mililitros, kilogramos o gramos, según el caso:

- a) en unidades de volumen en el caso de los productos líquidos;
- b) en unidades de peso en el caso de los demás productos.

Cantidad nominal (ejemplo: 50 g) con un tamaño mínimo de:

- 6 mm si la cantidad nominal es mayor a 1000g
- 4 mm si la cantidad nominal es $\leq 1000g$ y $> 200g$
- 3 mm si la cantidad nominal es $\leq 200g$ y $\geq 50g$
- 2 mm si la cantidad nominal es $< 50g$.

DECLARACIÓN DE LA CANTIDAD NETA

1. La declaración de la cantidad neta no será obligatoria en el caso de los alimentos:

- a) que estén sujetos a pérdidas considerables de su volumen o de su masa y que se vendan por unidades o se pesen ante el comprador;
- b) cuya cantidad neta sea inferior a 5 g o 5 ml; no obstante, esta disposición no se aplicará en el caso de las especias y plantas aromáticas, o
- c) que normalmente se venden por unidades, siempre que el número de artículos pueda verse claramente y los artículos puedan contarse fácilmente desde el exterior o, de no ser así, se indique en el etiquetado.

Atención al uso (voluntario) de la “e” de control estadístico, condiciones de uso del mismo.

LEGISLACIÓN: FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA

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

1. En el caso de alimentos microbiológicamente muy perecederos y que por ello puedan suponer un peligro inmediato ►C1 para la salud humana después de un corto período de tiempo, ◀ la fecha de duración mínima se cambiará por la fecha de caducidad. Después de su «fecha de caducidad», el alimento no se considerará seguro de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 14, apartados 2 a 5, del Reglamento (CE) n.º 178/2002.

FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA, FECHA DE CADUCIDAD Y FECHA DE CONGELACIÓN

1. La fecha de duración mínima se indicará del siguiente modo:

a) la fecha deberá ir precedida por las palabras:

- «consumir preferentemente antes del ...» cuando la fecha incluya la indicación del día,
- «consumir preferentemente antes del fin de ...» en los demás casos;

b) las indicaciones previstas en la letra a) irán acompañadas:

- o de la propia fecha,
- o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta.

Si fuera preciso, estas indicaciones se completarán con la referencia a las condiciones de conservación que deben observarse para asegurar la duración indicada;

c) la fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y, eventualmente, año.



No Constante de Calor de los alimentos:
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Prodeca
Promotora dels aliments catalans

— cuya duración sea inferior a tres meses, bastará con indicar el día y el mes,



LEGISLACIÓN: CONDICIONES DE CONSERVACIÓN O UTILIZACIÓN:

Artículo 25

Condiciones de conservación o de utilización

1. Cuando los alimentos requieran unas condiciones especiales de conservación y/o de utilización, se indicarán dichas condiciones.
2. Con el fin de permitir la conservación o utilización adecuadas de los alimentos una vez abierto el envase, se indicarán, cuando proceda, las condiciones y/o la fecha límite de consumo.

LEGISLACIÓN: PAÍS DE ORIGEN O LUGAR DE PROCEDENCIA

1. El presente artículo se aplicará sin perjuicio de los requisitos en materia de etiquetado previstos en disposiciones específicas de la Unión, en particular en el Reglamento (CE) n o 509/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios (1), y en el Reglamento (CE) n o 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (2).

2. La indicación del país de origen o el lugar de procedencia será obligatoria:

a) cuando su omisión pudiera inducir a error al consumidor en cuanto al país de origen o el lugar de procedencia real del alimento, en particular si la información que acompaña al alimento o la etiqueta en su conjunto pudieran insinuar que el alimento tiene un país de origen o un lugar de procedencia diferente;

b) cuando se trate de carne de los códigos de la nomenclatura combinada («NC») que se enumeran en el anexo XI. La aplicación de la presente letra quedará sujeta a la adopción de los actos de ejecución a que se refiere el apartado 8.

3. Cuando se mencione el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento y este no sea el mismo que el de su ingrediente primario:

a) se indicará el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de que se trate, o

b) se indicará que el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario es distinto del país de origen o lugar de procedencia del alimento.

LEGISLACIÓN: INFORMACIÓN NUTRICIONAL

1. La información nutricional obligatoria incluirá lo siguiente:

- a) el valor energético, y
- b) las cantidades de grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.

Cuando proceda, se podrá incluir una indicación, al lado de la información nutricional, señalando que el contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.

2. El contenido de la información nutricional obligatoria mencionada en el apartado 1 podrá completarse con la indicación de la cantidad de una o varias de las siguientes sustancias:

- a) ácidos grasos monoinsaturados;
- b) ácidos grasos poliinsaturados;
- c) polialcoholes;
- d) almidón;
- e) fibra alimentaria;
- f) cualquier vitamina o mineral que figure en el punto 1 de la parte A del anexo XIII que esté presente en cantidades significativas según lo definido en el punto 2 de la parte A del anexo XIII.

LEGISLACIÓN: INFORMACIÓN NUTRICIONAL

3. Cuando en el etiquetado del alimento envasado figure la información nutricional obligatoria a que se refiere el apartado 1 podrá repetirse en el mismo la siguiente información:

- a) el valor energético, o
- b) el valor energético, junto con el contenido de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal.

LEGISLACIÓN: INFORMACIÓN NUTRICIONAL

El valor energético y las cantidades de nutrientes mencionadas en el artículo 30, apartados 1 a 5, serán las del alimento tal como se vende.

Cuando proceda, se podrá dar información al respecto del alimento preparado, siempre y cuando se indiquen las instrucciones específicas de preparación con suficiente detalle y la información se refiera al alimento listo para el consumo.

4. Las cifras declaradas deberán ser valores medios obtenidos, según el caso, a partir de:

- a) el análisis del alimento efectuado por el fabricante;
- b) el cálculo efectuado a partir de los valores medios conocidos o efectivos de los ingredientes utilizados, o
- c) los cálculos a partir de datos generalmente establecidos y aceptados.

LEGISLACIÓN: INFORMACIÓN NUTRICIONAL: TOLERANCIAS

**TABLA 1. TOLERANCIAS PARA ETIQUETADO NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS
(NO COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS)***

	Tolerancias para alimentos Incluye incertidumbre de la medida	
Vitaminas	+ 50%	- 35%
Minerales	+ 45%	- 35%
Hidratos de carbono	<10 g/100 g	± 2 g
Azúcares	10-40 g/100 g	± 20%
Proteínas	>40 g/100 g	± 8 g
Fibra		
Grasa	<10 g/100 g	± 1,5 g
	10-40 g/100 g	± 20%
	>40 g/100 g	± 8 g
Saturadas	<4 g/100 g	± 0,8 g
Monoinsaturadas	≥4 g/100 g	± 20%
Poliinsaturadas		
Sodio	<0,5 g/100 g	± 0,15 g
	≥0,5 g/100 g	± 20%
Sal	<1,25 g/100 g	± 0,375 g
	≥1,25 g/100 g	± 20%

LEGISLACIÓN: INFORMACIÓN NUTRICIONAL: REDONDEOS

Table 4: Rounding guidelines for the nutrient declaration in nutrition labelling of foods

Nutritional element	Amount	Rounding
Energy		to nearest 1 kJ/kcal (no decimals)
Fat*, Carbohydrate*, sugars*, Protein*, fibre*, polyols*, starch*	≥ 10 g per 100 g or ml	to nearest 1 g (no decimals)
	< 10 g and > 0.5 g per 100 g or ml	to nearest 0.1 g
	no detectable amounts is present or concentration is ≤ 0.5 g per 100 g or ml	"0 g" or " < 0.5 g" may be declared
Saturates*, Mono-unsaturates*, Polyunsaturates*	≥ 10 g per 100 g or ml	to nearest 1 g (no decimals)
	< 10 and > 0.1 g per 100 g or ml	to nearest 0.1 g
	no detectable amounts is present or concentration is ≤ 0.1 g per 100 g or ml	"0 g" or " < 0.1 g" may be declared
Sodium	≥ 1 g per 100 g or ml	to nearest 0.1 g
	< 1 g and > 0.005 g per 100 g or ml	to nearest to nearest 0.01 g
	no detectable amounts is present or concentration is ≤ 0.005 g per 100 g or ml	"0 g" or " < 0.005 g" may be declared
Salt	≥ 1 g per 100 g or ml	to nearest 0.1 g
	< 1 g and > 0.0125 g per 100 g or ml	to nearest 0.01 g
	no detectable amounts is present or concentration is ≤ 0.0125 g per 100 g or ml	"0 g" or " < 0.01 g" may be declared
Vitamins and minerals	vitamin A, folic acid, chloride, calcium, phosphorus, magnesium, iodine, potassium	3 significant figures
	All other vitamins and minerals	2 significant figures

LEGISLACIÓN: INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Artículo 32

Expresión por 100 g o por 100 ml

1. El valor energético y la cantidad de nutrientes a que se refiere el artículo 30, apartados 1 a 5, se expresarán mediante las unidades de medición enumeradas en el anexo XV.
2. El valor energético y la cantidad de nutrientes a que se refiere el artículo 30, apartados 1 a 5, se expresarán por 100 g o por 100 ml.
3. Cuando se facilite, la información sobre vitaminas y minerales se expresará, además de la forma de expresión indicada en el apartado 2, como porcentaje de las ingestas de referencia expuestas en el punto 1 de la parte A del anexo XIII por 100 g o por 100 ml.
4. Además de la forma de expresión indicada en el apartado 2 del presente artículo, el valor energético y las cantidades de nutrientes a que se refiere el artículo 30, apartados 1, 3, 4 y 5, podrán expresarse, según proceda, como porcentaje de las ingestas de referencia expuestas en la parte B del anexo XIII por 100 g o por 100 ml.
5. Cuando se facilite información con arreglo al apartado 4, deberá incluirse la siguiente declaración adicional al lado de la misma: «Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)».

LEGISLACIÓN: INFORMACIÓN NUTRICIONAL

ALIMENTOS EXENTOS DEL REQUISITO DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL OBLIGATORIA

1. Productos sin transformar que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes.
2. Productos transformados cuya única transformación ha consistido en ser curados y que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes.
3. Agua destinada al consumo humano, incluida aquella cuyos únicos ingredientes añadidos son el anhídrido carbónico o los aromas. ▼ C1
4. Una planta aromática, una especia o mezclas de ellas. ▼ B
5. Sal y sucedáneos de la sal.
6. Edulcorantes de mesa.
7. Productos contemplados por la Directiva 1999/4/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa a los extractos de café y los extractos de achicoria (1), granos de café enteros o molidos y granos de café descafeinado enteros o molidos.
8. Infusiones de hierbas y frutas, té, té descafeinado, té instantáneo o soluble, o extracto de té; té instantáneo o soluble, o extracto de té descafeinados, que no contengan más ingredientes añadidos que aromas que no modifiquen el valor nutricional del té.
9. Vinagres fermentados y sus sucedáneos, incluidos aquellos cuyos únicos ingredientes añadidos son aromas.
10. Aromas., 1. Aditivos alimentarios. 12. Coadyuvantes tecnológicos. 3. Enzimas alimentarias. 14. Gelatina. 5. Compuestos para espesar mermelada. 16. Levadura. 17. Gomas de mascar.
18. Alimentos en envases o recipientes cuya superficie mayor es inferior a 25 cm². 19. Alimentos, incluidos los elaborados artesanalmente, directamente suministrados por el fabricante en pequeñas cantidades al consumidor final o a establecimientos minoristas locales que abastecen



LEGISLACIÓN: INFORMACIÓN ALIMENTARIA VOLUNTARIA

La información alimentaria proporcionada voluntariamente cumplirá los requisitos siguientes:

- a) no inducirá a error al consumidor, según se indica en el artículo 7;
 - b) no será ambigua ni confusa para los consumidores, y
 - c) se basará, según proceda, en los datos científicos pertinentes.
-
- a) información sobre la posible presencia no intencionada en el alimento de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias;
 - b) información relativa a la adecuación de un alimento para los vegetarianos o veganos;
 - c) sobre la posibilidad de indicar ingestas de referencia para uno o varios grupos de población específicos, además de las ingestas de referencia que se establecen en el anexo XIII, y ▼M1
 - d) información sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

No se mostrará ninguna información alimentaria voluntaria que merme el espacio disponible para la información alimentaria obligatoria.

LEGISLACIÓN: MENCIONES ESPECIALES

ALIMENTOS EN CUYO ETIQUETADO DEBEN FIGURAR UNA O MÁS MENCIONES ADICIONALES

TIPO O CATEGORÍA DE ALIMENTO	MENCIONES
1. Alimentos envasados en determinados gases	
1.1. Alimentos cuya duración ha sido ampliada mediante gases de envasado autorizados en virtud del Reglamento (CE) n° 1333/2008.	«envasado en atmósfera protectora».
2. Alimentos que contengan edulcorantes	
2.1. Alimentos que contengan uno o más edulcorantes autorizados en virtud del Reglamento (CE) n° 1333/2008.	«con edulcorante(s)»; esta declaración acompañará a la denominación del alimento.
2.2. Alimentos que contengan tanto un azúcar o azúcares añadidos como un edulcorante o edulcorantes autorizados en virtud del Reglamento (CE) n° 1333/2008.	«con azúcar(es) y edulcorante(s)»; esta declaración acompañará a la denominación del alimento.
2.3. Alimentos que contengan aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo, autorizado en virtud del Reglamento (CE) n° 1333/2008.	La mención «contiene aspartamo (una fuente de fenilalanina)» figurará en la etiqueta en los casos en que el aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo estén designados en la lista de ingredientes solo con la referencia a un número E. La mención «contiene una fuente de fenilalanina» figurará en la etiqueta en los casos en que el aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo estén designados en la lista de ingredientes con su denominación específica.
2.4. Alimentos que contengan más de un 10 % de polialcoholes añadidos, autorizados en virtud del Reglamento (CE) n° 1333/2008.	«un consumo excesivo puede producir efectos laxantes».

LEGISLACIÓN: MENCIONES ESPECIALES

3. Alimentos que contengan ácido glicirricico o su sal de amonio

3.1. Dulces o bebidas que contengan ácido glicirricico o su sal de amonio por adición de la sustancia o las sustancias como tales o de la planta del regaliz, <i>Glycyrrhiza glabra</i> , con una concentración igual o superior a 100 mg/kg o a 10 mg/l.	«contiene regaliz» se añadirá inmediatamente después de la lista de ingredientes, a menos que la palabra «regaliz» ya conste en la lista de ingredientes o en la denominación del alimento. A falta de lista de ingredientes, la declaración acompañará a la denominación del alimento.
3.2. Dulces que contengan ácido glicirricico o su sal de amonio por adición de la sustancia o las sustancias como tales o de la planta del regaliz, <i>Glycyrrhiza glabra</i> , con una concentración igual o superior a 4 g/kg.	«contiene regaliz: las personas que padezcan hipertensión deben evitar un consumo excesivo» se añadirá inmediatamente después de la lista de ingredientes. A falta de lista de ingredientes, la declaración acompañará a la denominación del alimento.

LEGISLACIÓN: MENCIONES ESPECIALES

4. Bebidas con un contenido elevado de cafeína o alimentos con cafeína añadida

4.1. Bebidas, excepto las fabricadas a base de café, té o de extractos de té o café, en las que la denominación del alimento incluya las palabras «café» o «té», que: — estén destinadas al consumo sin modificación alguna y contengan cafeína, cualquiera que sea su origen, con una proporción superior a 150 mg/l, o — estén en forma concentrada o seca y después de la reconstitución contengan cafeína, cualquiera que sea su origen, en una proporción superior a 150 mg/l.	«Contenido elevado de cafeína: No recomendado para niños ni mujeres embarazadas o en período de lactancia» en el mismo campo visual que la denominación de la bebida, seguida de una referencia, entre paréntesis y con arreglo al artículo 13, apartado 1, del presente Reglamento, al contenido de cafeína expresado en mg por 100 ml.
4.2. Otros alimentos distintos de las bebidas, a los que se añada cafeína con fines fisiológicos.	«Contiene cafeína. No recomendado para niños ni mujeres embarazadas» en el mismo campo visual que la denominación del alimento, seguida de una referencia, entre paréntesis y con arreglo al artículo 13, apartado 1, del presente Reglamento, al ►C1 contenido de cafeína expresado en mg por 100 ml. ◀ En el caso de complementos alimentarios, el contenido en cafeína se expresará por porciones, según consumo recomendado diario indicado en el etiquetado.

5. Alimentos con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos

¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!

¿ALGUNA PREGUNTA?



www.prodeca.cat

El vostre web (si s'escau)