



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

JORNADA DE FORMACIÓN EN ETIQUETADO PARA INSPECTORES



Hugo Barragán Prada

*Técnico Superior Área de Gestión de Riesgos Nutricionales
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)*
hbarraغان@aesan.gob.es <http://www.aesan.gob.es/>



AESAN y sus competencias

Ley 11/2001, de 5 de julio, por la que se crea la Agencia Española de Seguridad Alimentaria

Real Decreto 19/2014, de 17 de enero, por el que se refunden los organismos autónomos Instituto Nacional del Consumo y Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición en un nuevo organismo autónomo denominado Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición y se aprueba su **estatuto**.





Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Establece la base para garantizar un alto nivel de protección de los consumidores en relación con la información alimentaria, teniendo en cuenta las diferencias en la percepción de los consumidores y sus necesidades de información, al mismo tiempo que asegura un funcionamiento correcto del mercado interior.

Aplicable a:

Operadores de empresas alimentarias en todas las fases de la cadena alimentaria.

Se aplicará a todos los **alimentos** destinados al consumidor final (entregados/ destinados colectividades).





El [Real Decreto 1334/1999](#), de 31 de julio,
por el que se aprueba la Norma general de
etiquetado, presentación y publicidad de los
productos alimenticios



Lengua

Lote



Artículo 15

Requisitos lingüísticos

- Lengua que comprendan fácilmente los consumidores de los Estados miembros donde se comercializa el alimento.
- Posibilidad de que las menciones figuren en varias lenguas.



El **Real Decreto 1334/1999**, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios



Artículo 18. **Lengua en el etiquetado.**

- Las indicaciones obligatorias del etiquetado de los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresarán, al menos, en la lengua española oficial del Estado.
- Lo dispuesto en el apartado anterior no será de aplicación a los productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una Comunidad Autónoma con lengua oficial propia.



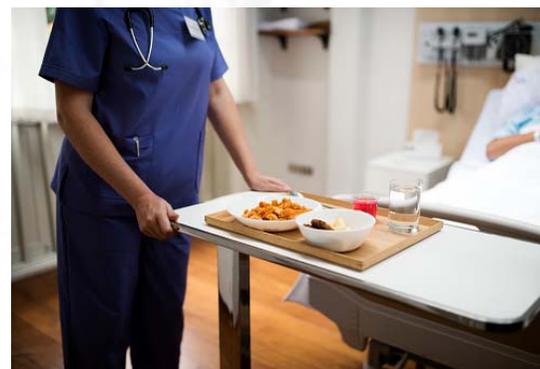
Artículo 8 **Responsabilidades**

1. El operador de empresa alimentaria responsable de la información alimentaria será el operador **con cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento** o, en caso de que no esté establecido en la Unión, el importador del alimento al mercado de la Unión.





- B2B: Obligación suministrar información suficiente incluyendo alimentos no envasados
- Flexibilidad para presentar menciones obligatorias en etiquetado o documentos comerciales (comercialización en fase anterior o colectividades)





Artículo 9 Menciones obligatorias

- a) la denominación del alimento
- b) la lista de ingredientes
- c) **sustancia que cause alergias o intolerancias**
- d) la cantidad de determinados
- e) la cantidad neta
- f) **la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad**
- g) las condiciones especiales de conservación y/o utilización
- h) el nombre o la razón social y la dirección del operador art. 8.1
- i) origen cuando así esté previsto en el artículo 26
- j) el modo de empleo
- k) grado alcohólico volumétrico adquirido en bebidas >1,2 %
- l) **la información nutricional**





SECCIÓN 2

Normas detalladas sobre las menciones obligatorias

Artículo 21

Etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias

Artículo 24

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

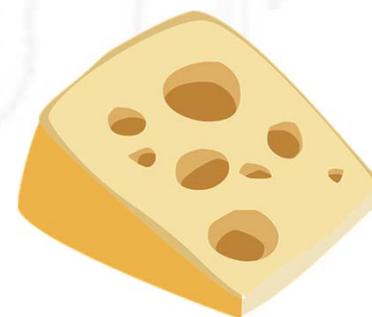


Artículo 21

Etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias

- En la lista de ingredientes con una referencia clara a la denominación de la sustancia o producto según figura en el anexo II
- La denominación de la sustancia o producto según figura en el anexo II se destacará
- Si no hay lista de ingredientes: «contiene» + denominación

No será necesaria indicación si la denominación del alimento hace una referencia clara a la sustancia o producto de que se trate





Anexo II





GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CONSUMO

Reglamento (UE) nº 1169/2011



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición



MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

COMISIÓN INSTITUCIONAL

ETIQUETADO PRECAUTORIO DE ALÉRGENOS

Aprobado en la Comisión Institucional del 29/09/2021

- Reglamento (CE) nº 178/2002
- Reglamento (CE) nº 852/2004
- APPCC

Recomendación ante falta de armonización:
presentación análoga a la que establece artículo 21
Destacado y próximo a la lista de ingredientes

“Puede contener **XXXX**”



CONDICIONES DE EMPLEO DE LAS MENCIONES
"SIN LACTOSA" Y "BAJO CONTENIDO EN LACTOSA"

- Orientaciones no vinculantes sobre el empleo de unos niveles en productos de consumo ordinario comercializados en España.
- Normativa específica armonizada en preparados para lactantes y de continuación.

"Sin lactosa": límite de detección (<0,01%)

"Bajo contenido en lactosa": lactosa residual medible y que se sitúan generalmente por debajo del 1%.



“Sin gluten”: ≤ 20 mg/kg

“Muy bajo en gluten”: procesado específicamente para reducir su contenido de gluten y ≤ 100 mg/kg

REQUISITOS ADICIONALES PARA LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN AVENA

La avena contenida en un alimento con las menciones “sin gluten” o “muy bajo en gluten” deberá haber sido específicamente elaborada y preparada para evitar la contaminación por trigo, centeno, cebada o sus variedades híbridas, y su contenido de gluten no podrá sobrepasar los 20 mg/kg de alimento.

La Enfermedad Celiaca

Información Alimentaria





“La información alimentaria no inducirá a error, en particular: [...]

- al insinuar que el alimento posee características especiales, cuando, en realidad, todos los alimentos similares poseen esas mismas características, en particular poniendo especialmente de relieve la presencia o ausencia de determinados ingredientes o nutrientes”



SECRETARÍA GENERAL DE CONSUMO Y JUEGO
DIRECCIÓN GENERAL DE CONSUMO



agencia española de seguridad alimentaria y nutrición



SECRETARÍA GENERAL DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

NOTA SOBRE EL EMPLEO DE LAS MENCIONES “SIN GLUTEN” Y “SIN LACTOSA” EN EL ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS



MINISTERIO DE CONSUMO



agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

PRESENCIA DE GLUTEN EN LENTEJAS



Fecha de duración mínima

- «consumir preferentemente antes del ...»
día/mes/año o día/mes (< 3m)
- «consumir preferentemente antes del fin de ...»
mes/año (3-18m) o año (>18m)



microbiológicamente
muy perecederos

«fecha de caducidad»

- Descripción de las condiciones de conservación
- día/mes/año
- En cada porción individual envasada



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición



¿FECHA DE CONSUMO
PREFERENTE
Y LA FECHA
DE CADUCIDAD?



EU actions on date marking

30 November 2021

Virtual consultation on date marking policy options



Guidance on date marking and related food information: part 1 (date marking)

EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ),
Konstantinos Koutsoumanis, Ana Allende, Avelino Alvarez-Ordóñez, Declan Bolton,
Sara Bover-Cid, Marianne Chemaly, Robert Davies, Alessandra De Cesare, Lieve Herman,
Maarten Nauta, Luisa Peixe, Giuseppe Ru, Marion Simmons, Panagiotis Skandamis,
Elisabetta Suffredini, Liesbeth Jacxsens, Taran Skjerdal, Maria Teresa Da Silva Felicio,
Michaela Hempen, Winy Messens and Roland Lindqvist



En preparación

Hojas de ruta

Plazo para enviar comentarios
23 Diciembre 2020 - 04 Febrero 2021

COMENTARIOS: CERRADA

Consulta pública

Periodo de consulta
13 Diciembre 2021 - 07 Marzo 2022

COMENTARIOS: CERRADA

PRÓXIMAMENTE

Adopción por la Comisión

Prevista para
Cuarto trimestre 2022

COMENTARIOS:
PRÓXIMAMENTE

Acerca de esta iniciativa

Resumen

Esta propuesta de revisión de las normas de la UE sobre la información facilitada a los consumidores forma parte de la estrategia de la UE «de la granja a la mesa».

Su objetivo es garantizar una mejor información en el etiquetado para ayudar a los consumidores a tomar decisiones alimentarias más saludables y sostenibles y a hacer frente al desperdicio de alimentos, y para ello propone:

- introducir un etiquetado nutricional normalizado y obligatorio en la parte frontal del envase
- ampliar la información obligatoria sobre el origen o la procedencia de determinados productos
- revisar las normas sobre la indicación de fechas (fechas de caducidad y de consumo preferente).

Tema

Seguridad alimentaria

Tipo de texto legislativo

Propuesta de reglamento

Hojas de ruta

COMENTARIOS: CERRADA

Plazo para enviar comentarios

23 Diciembre 2020 - 04 Febrero 2021 (medianoche, hora de Bruselas)

[Ver hojas de ruta recibidas >>](#)

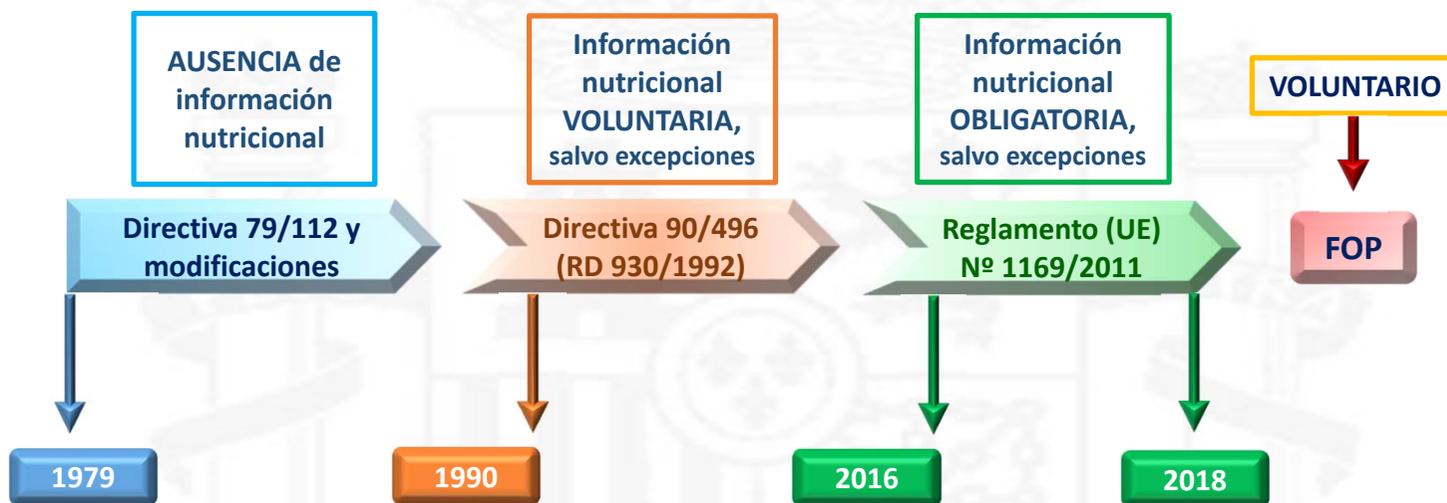


Evaluación inicial de impacto - Ares(2020)7905364
inglés (480.8 KB - PDF - 7 páginas)

Descargar



¿CÓMO HA EVOLUCIONADO LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS?





- El etiquetado sobre propiedades nutritivas es un método importante para informar a los consumidores sobre la composición de los alimentos y para ayudarles a tomar una decisión con conocimiento de causa
- Permitir que los consumidores decidan con conocimiento de causa es esencial tanto para una competencia efectiva como para el bienestar de los consumidores
- El conocimiento de los principios básicos de la nutrición y una información nutricional apropiada **ayudaría notablemente a tomar tales decisiones**





INFORMACIÓN NUTRICIONAL

por 100g/100ml

Valor energético

Grasas

de las cuales:

- Saturadas
-

Hidratos de carbono

de los cuales:

- Azúcares
-

Proteínas

Sal

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

por 100g/100ml

Valor energético

Grasas

de las cuales:

- Saturadas
 - Monoinsaturadas
 - Poliinsaturadas
-

Hidratos de carbono

de los cuales:

- Azúcares
 - Polialcoholes
 - Almidón
-

Fibra alimentaria

Proteínas

Sal

Vitaminas y minerales



Sustancia sujeta a restricción	Condiciones de uso	Requisitos adicionales
Grasas trans que no sean las grasas trans presentes de forma natural en las grasas de origen animal	Máximo de 2 gramos por cada 100 gramos de grasa en alimentos destinados al consumidor final y en alimentos destinados al suministro a minoristas	Los operadores del sector alimentario que suministran a otros operadores del sector alimentario alimentos no destinados al consumidor final ni destinados al suministro a minoristas, garantizarán que los operadores del sector alimentario suministrados dispongan de información sobre la cantidad de grasas trans, que no sean las grasas trans presentes de forma natural en las grasas de origen animal, cuando dicha cantidad sea superior a 2 gramos por cada 100 gramos de grasa.





- ✓ Mismo campo visual, en orden
- ✓ Tamaño mínimo de letra
- ✓ Etiquetado frontal puede tener otro formato (debe cumplir tamaño mínimo de letra)
- ✓ Aplicable a bebidas alcohólicas y no envasados

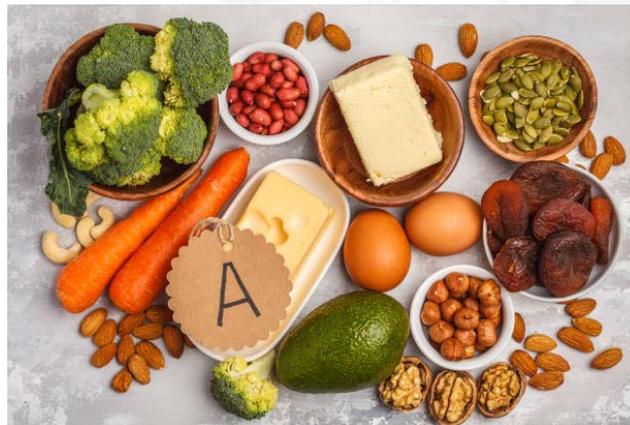




Presentes en cantidades significativas

- 15% del VRN por 100g o 100ml (\neq BEBIDAS)
- 7,5% del VRN por 100ml (BEBIDAS)
- 15% del VRN por PORCIÓN si el envase contiene una porción.

Obligatorio en el caso de alimentos enriquecidos con estos nutrientes





Contenido insignificante:
información podrá sustituirse por una declaración del tipo: «**Contiene cantidades insignificantes de ...**» al lado de la información nutricional

ACTOS DE EJECUCIÓN



DIRECTRICES TOLERANCIAS



1. Productos sin transformar
2. Productos transformados curados y incluyen un solo ingrediente
3. Agua
4. Especias
5. Sal
6. Edulcorantes
7. Café
8. Infusiones
9. Vinagres
10. Aromas
11. Aditivos alimentarios
12. Coadyuvantes tecnológicos
13. Enzimas alimentarias
14. Gelatina
15. Compuestos para espesar mermelada
16. Levadura
17. Gomas de mascar
18. Superficie $<25 \text{ cm}^2$
19. Alimentos directamente suministrados por el fabricante en pequeñas cantidades





Bebidas >1,2% alcohol



Información nutricional voluntaria, puede limitarse al valor energético





GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CONSUMO

ALIMENTOS EXENTOS



EUROPEAN
COMMISSION

Brussels, 13.3.2017
COM(2017) 58 final

REPORT FROM THE COMMISSION TO THE EUROPEAN PARLIAMENT AND
THE COUNCIL

regarding the mandatory labelling of the list of ingredients and the nutrition declaration
of alcoholic beverages



- Informe seguido de medidas de autorregulación por parte de la industria.
- **Plan Europeo de Lucha contra el Cáncer:** *The plan announces that the Commission will propose to introduce the mandatory indication of the list of ingredients and the nutrition declaration on labels of all alcoholic beverages.*



- Cifras referidas al alimento tal y como se vende
- **“Cuando proceda”** cifras relativas al alimento listo para el consumo si se indican las instrucciones de preparación con suficiente detalle

— hidratos de carbono (salvo los polialcoholes)	17 kJ/g — 4 kcal/g
— polialcoholes	10 kJ/g — 2,4 kcal/g
— proteínas	17 kJ/g — 4 kcal/g
— grasas	37 kJ/g — 9 kcal/g
— salatrim	25 kJ/g — 6 kcal/g
— alcohol (etanol)	29 kJ/g — 7 kcal/g
— ácidos orgánicos	13 kJ/g — 3 kcal/g
— fibra alimentaria	8 kJ/g — 2 kcal/g
— eritritol	0 kJ/g — 0 kcal/g





Las cifras declaradas deberán ser valores medios:

- el análisis del alimento
- el cálculo a partir de los ingredientes utilizados
- los cálculos a partir de datos generalmente establecidos y aceptados.





GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CONSUMO

TOLERANCIAS



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

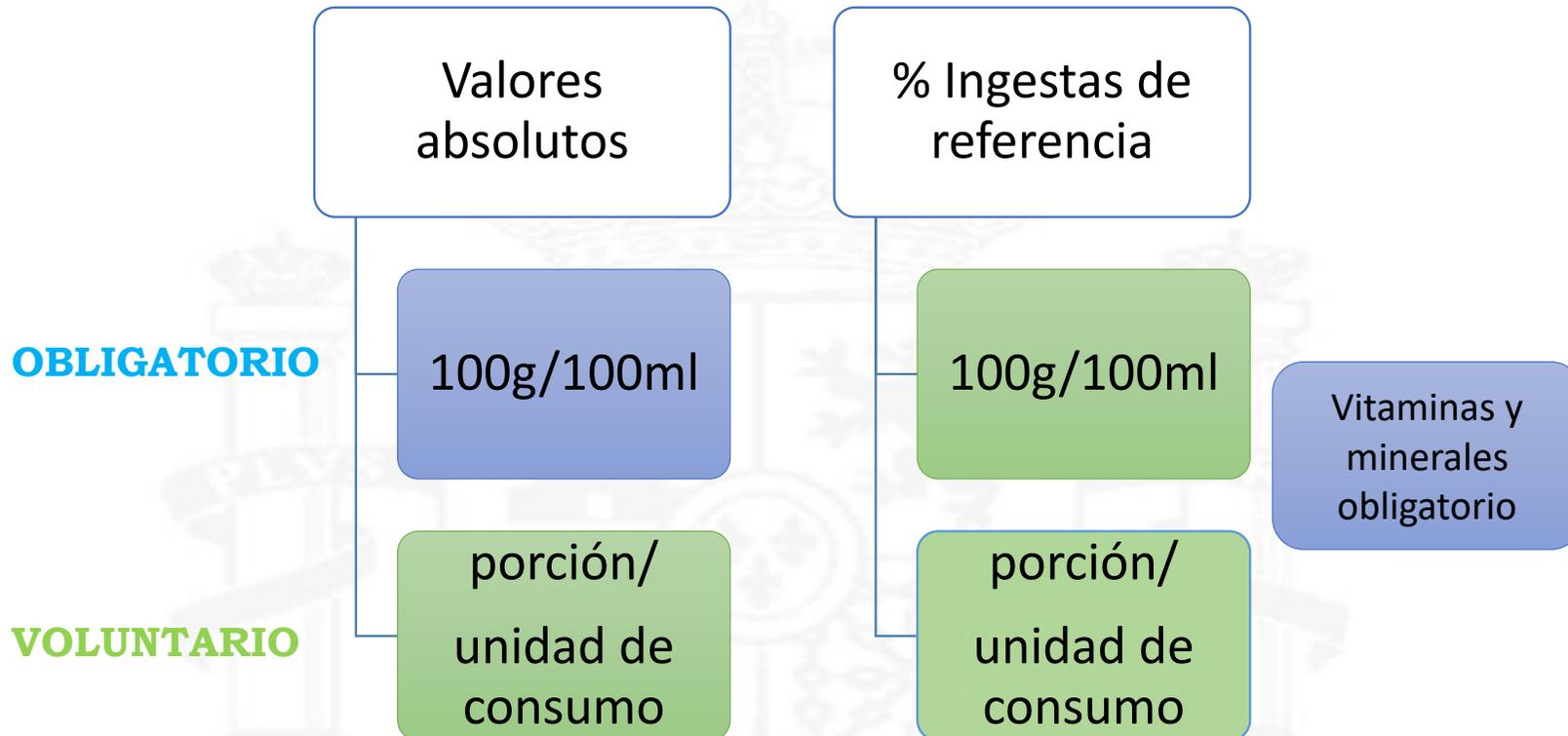


COMISIÓN EUROPEA
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD Y CONSUMIDORES

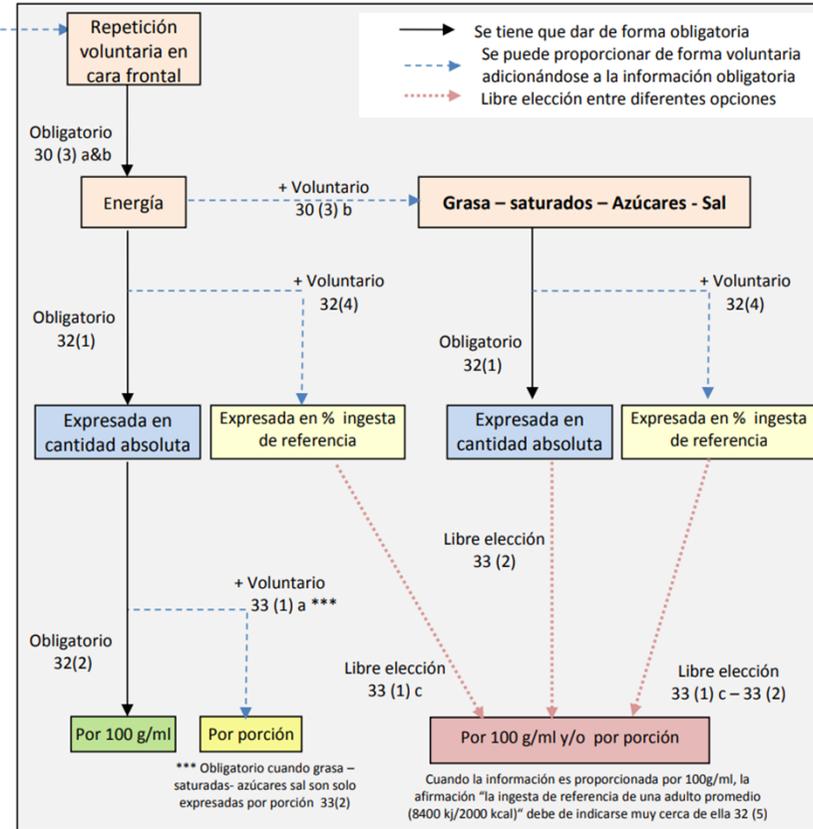
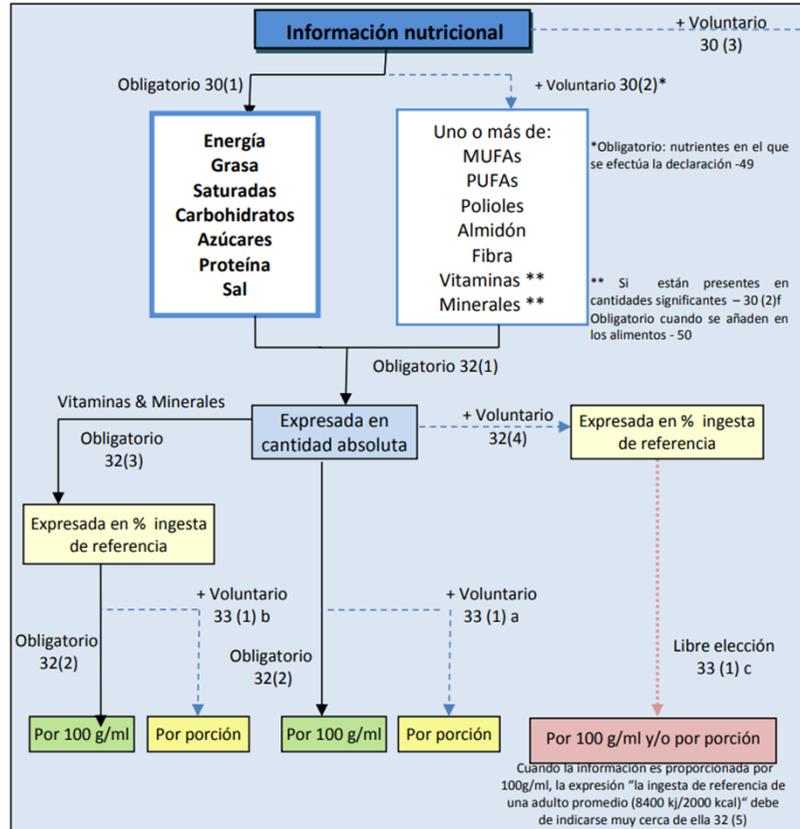
Diciembre de 2012

DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN PARA LAS AUTORIDADES COMPETENTES EN MATERIA DE CONTROL DEL CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN DE LA UE SOBRE:

	Tolerancias de los alimentos (incluye la incertidumbre de medida)	
Vitaminas	+50 %**	-35 %
Minerales	+45 %	-35 %
Hidratos de carbono	<10 g por 100 g:	±2 g
Azúcares	10-40 g por 100 g:	±20 %
Proteínas	>40 g por 100 g:	±8 g
Fibra		
Grasa	<10 g por 100 g:	±1,5 g
	10-40 g por 100 g:	±20 %
	>40 g por 100 g:	±8 g
Ácidos grasos saturados	<4 g por 100 g:	±0,8 g
Ácidos grasos monoinsaturados	≥4g por 100 g:	±20 %
Ácidos grasos poliinsaturados		
Sodio	<0,5 g por 100 g:	±0,15 g
	≥0,5 g por 100 g:	±20 %
Sal	<1,25 g por 100 g:	±0,375 g
	≥1,25 g por 100 g:	±20 %



%VRN 100 g/ml → "Ingesta de referencia del adulto medio 8400 Kj/2000 kcal"





Declaración nutricional o de propiedades saludables referida a nutrientes no incluidos información nutricional



- ✓ Indicación de la cantidad del nutriente en el mismo campo visual que el etiquetado nutricional (pero no en la tabla de la información nutricional obligatoria)
- ✓ Expresión según las reglas que se establecen para el resto de nutrientes



- ✓ Voluntaria
- ✓ Agrupada en el “campo visual principal”
- ✓ Conforme a las reglas de tamaño mínimo de letra

ENERGÍA

ENERGÍA
GRASA
AG SATURADOS
AZÚCARES
SAL





¿Qué es un FOP?

El FOP puede definirse como cualquier sistema que presenta información nutricional complementaria de forma simplificada en el campo visual principal del envase (frontal) y que tiene como fin ayudar al consumidor en la elección de los alimentos más saludables que le permitan tener una dieta equilibrada y acorde a las recomendaciones nutricionales generalmente aceptadas

Artículo 35 Formas adicionales de expresión y presentación



	per 135g serving oven cooked	% of GDA
MED FAT	6.6g	9%
LOW SATURATES	0.8g	4%
LOW SUGAR	0.8g	1%
LOW SALT	0.3g	5%



- a) se basen en **estudios rigurosos y válidos científicamente** sobre los consumidores
- b) desarrollo sea el resultado de la **consulta grupos interés**
- c) estén destinadas a **facilitar la comprensión del consumidor** sobre la contribución o la importancia del alimento en relación con el aporte energético y de nutrientes de una dieta
- d) pruebas científicas válidas sobre la **comprensión del consumidor medio**
- e) basadas en las ingestas de referencia armonizadas o dictámenes científicos generalmente aceptados
- f) sean **objetivas y no discriminatorias**
- g) su aplicación **no suponga obstáculos a la libre circulación** de mercancías



EEMM:

- Pueden recomendar el uso de una o varias formas adicionales de expresión
- Deben hacer un seguimiento en el mercado (posibilidad de solicitar notificación a los operadores)

CE:

- **Informe** mayo 2020
- **Actos de Ejecución:**
 - Cumplimiento de requisitos
 - Seguimiento EEMM
 - Intercambio de información

Each burger contains:

ENERGY	FAT	SATURATES	SUGARS	SALT
924KJ 220kcal	13g	5.9g	0.8g	0.7g
11%	MED 19%	HIGH 30%	LOW <1%	MED 12%

% of an adults reference intake.
Typical values per 100g: Energy 966kJ/ 230kcal



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición



COMISIÓN
EUROPEA

Bruselas, 20.5.2020
COM(2020) 207 final

INFORME DE LA COMISIÓN AL PARLAMENTO EUROPEO Y AL CONSEJO
sobre la utilización de formas adicionales de expresión y presentación de la información
nutricional



*Los estudios examinados para elaborar el presente informe **confirman el potencial de los sistemas de etiquetado en la parte frontal de los envases para ayudar a los consumidores a adoptar decisiones alimentarias saludables***

*...parece apropiado introducir un etiquetado nutricional de la parte frontal de los envases armonizado y obligatorio a nivel de la UE. A su debido tiempo, la **Comisión elaborará una propuesta legislativa en consonancia con los objetivos de la estrategia de la granja a la mesa y con los principios de mejora de la legislación.***

Etiquetas para nutrientes específicos

Etiquetas numéricas y con códigos de colores



Etiquetas de advertencia



Etiquetas sintéticas

Logotipos positivos



Indicadores graduados



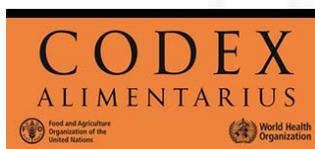


¿EN QUÉ CONSISTE EL NUTRI-SCORE? CONTEXTO Y SITUACIÓN DE SU IMPLANTACIÓN EN ESPAÑA Y EUROPA





Se han tratado los FOP en reuniones del High Level Group on Nutrition and Physical Activity de la Comisión Europea y con la OMS



Debate sobre los FOPs en el seno del Codex Alimentarius FAO/OMS. En Septiembre, en el CCFL 46, se acordaron unas Directrices para el etiquetado nutricional en el frontal de los envases.



- En 2018 la Comisión Europea celebró 3 reuniones ad hoc para el FOP en el seno del GT del Reglamento de Etiquetado
- En 2020 como parte del PACTO VERDE adoptó la Estrategia de la Granja a la Mesa. Entre las acciones de esta estrategia está la propuesta de un Etiquetado Nutricional Frontal Obligatorio y armonizado. En mayo 2020 la COM publicó informe basado en la Revisión del JRC.
- 2º sem 2020: Presidencia alemana del Consejo. Adopción Conclusiones de los EEMM pero no del Consejo (por la oposición de CZ/EL/IT) sobre los elementos básicos que debe tener un FOPNL.
- 23 de diciembre 2020 publicó el IIA.
- Propuesta prevista para el 4th Trimestre del 2022.



Tipos de FOP



Taxonomías recogidas en la bibliografía				Ejemplos de sistemas de etiquetado en la parte frontal	Creador	Estado miembro de la UE	
Etiquetas para nutrientes específicos	Numéricas	No directas	Reductivas (no interpretativas)	Etiqueta de ingestas de referencia		Privado	En toda la UE
				NutrInform Battery (pilas de información nutricional)		Público	IT
	Con códigos de colores	Semidirectas	Valorativas (interpretativas)	Etiqueta para la parte frontal de los envases del Reino Unido		Público	UK
				Otras etiquetas de tipo «semáforo»		Privado (minoristas)	PT, ES
Etiquetas sintéticas	Logotipos positivos (aprobación)	Directas	Valorativas (interpretativas)	Cerradura		Público	SE, DK, LT
				Logotipos de corazón/salud		ONG	FI, SI
				Healthy Choice (elección saludable)		Público	HR
	Indicadores graduados			Nutri-Score		Privado	FR, PL Retirado en NL
					Público	FR, BE ES, DE, NL, LU	



¿QUÉ ES NUTRISCORE Y QUÉ REPRESENTA?

Informa de la calidad nutricional de forma **simplificada** y **complementaria** a la información nutricional obligatoria.



Es una valoración global del alimento

El algoritmo que atribuye puntos en función de la composición nutricional por 100 g del producto

EL ALGORITMO TIENE EN CUENTA:

COMPONENTES QUE HAY QUE LIMITAR
(Puntos A): se valoran de 0 a 10 las CALORIAS, AZÚCARES, GRASAS SATURADAS y SODIO (SAL)

COMPONENTES QUE HAY QUE FAVORECER
(Puntos C): se valoran de 0 a 5 elementos considerados favorables como PROTEÍNAS, FIBRAS y PORCENTAJE DE FRUTAS, VERDURAS, LEGUMINOSAS y FRUTOS SECOS Y ACEITES.

Para 3 grupos de alimentos (BEBIDAS, GRASAS Y QUESOS) hay una adaptación del algoritmo para garantizar una mayor coherencia con las recomendaciones nutricionales de salud pública

Permite comparar productos de la misma categoría, así como alimentos de distinta categoría pero que pueden ser alternativas de consumo

Según el resultado (A-C) se clasifican los alimentos en 5 clases de calidad nutricional, Gradual, con color que va del verde oscuro al naranja oscuro y una letra que va de la A a la E





- ✓ El logo de NS es propiedad de la agencia *Santé publique France*
- ✓ Sistema **público**.
- ✓ Cesión del logo para utilizarlo por empresas en otros países y llevar el control por la autoridades competentes de cada país
- ✓ **Voluntario** para las empresas.
- ✓ Obligatorio respetar el reglamento de uso de NS
- ✓ Norma que establece el uso de NS, no obliga a ningún alimento
- ✓ Armoniza un tipo de FOP

IMPRESINDIBLE CAMPAÑA DE INFORMACION (alimentos frescos, dieta mediterránea)



Grupo de países comprometidos con Nutri-Score (COEN)

✓ 5 países tienen implementado Nutri-Score



✓ 1 país ha notificado a la Comisión Europea



✓ 1 país han comenzado la tramitación



COGOBERNANZA: Todos estos países han adoptado un **Acuerdo General** para la toma de decisiones conjunta y la implementación coordinada.

Objetivo: establecer una gobernanza transnacional de Nutri-Score para coordinar la implementación, evolución, comunicación en los países donde se implemente
Transmisión de los derechos de propiedad de la marca de SPF a una organización sucesora.

- **COMITÉ DE DIRECCIÓN:** 1ª reunión 25 ENERO 2021
- **COMITÉ CIENTÍFICO:** 1ª reunión 12 DE FEBRERO DE 2021

Países que han mostrado interés por Nutri-Score: Finlandia, Suecia, Austria



Noviembre de 2018 Anuncio de la Ministra de Sanidad ,María Luisa Carcedo), Implementación Nutri-Score en la CONVENCIÓN NAOS

El Ministro de Consumo manifestó en la Comisión de Sanidad y Consumo en el Senado el 26 de junio de 2020 su voluntad de establecer el sistema Nutri-Score de etiquetado nutricional en el frontal del envase.



Noviembre
2018

Anuncio Ministra de Sanidad:

Implementación Nutri-Score en la CONVENCIÓN NAOS

Ene- Feb 2019

Reuniones AESAN-Santé Publique France:
ACEITE DE OLIVA. GESTION DEL LOGOTIPO

Febrero 2019

Acuerdo con Francia. Consideración del **ACEITE DE OLIVA** componente favorable, **validado por la opinión de científicos franceses y españoles**

- ✓ Aceite de oliva mejora su clasificación: D → C (mejor clasificación para un aceite)
- ✓ Mejor calificación de productos con aceite de oliva

Septiembre
2019

Actualización Real decreto francés

Junio 2020

Anuncio Ministro Español de Consumo:

Entrada en vigor del Nutri-Score en el primer cuatrimestre 2021

Julio 2020

Consulta pública sobre el proyecto relativo a la utilización voluntaria del logotipo nutricional Nutri-Score

Jul 2020-
actualidad

Tramitación del PROYECTO DE REAL DECRETO RELATIVO A LA UTILIZACIÓN VOLUNTARIA DEL LOGOTIPO NUTRICIONAL «NUTRI-SCORE» EN LOS ALIMENTOS



Bruselas, 20.5.2020
COM(2020) 207 final

INFORME DE LA COMISIÓN AL PARLAMENTO EUROPEO Y AL CONSEJO

sobre la utilización de formas adicionales de expresión y presentación de la información
nutricional

ELEMENTOS DE DEBATE

ESTUDIOS DE
COMPRESIÓN DEL
CONSUMIDOR

VS.

ESTUDIOS EN
SITUACIONES
REALES DE
COMPRA

VALORACIÓN DE
NUTRIENTES

VS.

VALORACIÓN
GLOBAL DEL
ALIMENTO

CANTIDADES
POR 100g

VS.

CANTIDADES
POR PORCIÓN

ESQUEMA
MONOCROMO

VS.

ESQUEMA CON
COLORES

VOLUNTARIO

VS.

OBLIGATORIO



Artículo 14 **Venta a distancia**

La información alimentaria obligatoria,
salvo fecha duración mínima:

- Disponible antes de que se realice la compra
- En soporte de la venta a distancia u otros medios apropiados
- Todas las menciones obligatorias estarán disponibles en el momento de la entrega

**Esta información no podrá
suponer costes suplementarios**





¿COMPRAS ALIMENTOS POR INTERNET?

En ese caso deberías conocer esto...



INFORMACIÓN OBLIGATORIA A INCLUIR EN LA PAGINA WEB (*):

- Nombre o denominación social.
- Dirección.
- Correo electrónico.
- Otros métodos de contacto: formulario de contacto, teléfono, etc.
- Número de Identificación Fiscal (NIF).
- Datos de inscripción en el Registro Mercantil.
- Información clara y exacta del precio de los productos o servicios, indicando si incluye o no los impuestos y gastos de envío.
- Códigos de conducta a los que esté adherido y su forma de consultarlos electrónicamente.

(*) Ley 34/2002, de Servicios de la Sociedad de la Información.



Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.





- a) Que se presenten **sin envasar** para la venta al consumidor final y a las colectividades
- b) Envasados en los lugares de venta a **petición del comprador**
- c) **Envasados** por los titulares del comercio al por menor para su **venta inmediata** en el establecimiento o establecimientos de su propiedad





Alimentos que se presenten sin envasar y los envasados en los lugares de venta a petición del comprador (art.4)

- Denominación del alimento
- Alérgenos
- QUID
- Grado alcohólico >1,2 % vol.
- Menciones obligatorias específicas



Alimentos sin envasar y envasados a petición del comprador (art.4)

Debe facilitarse de forma **escrita**:

- Etiquetas adheridas al alimento
- Rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, sobre el alimento o próximo a él.



Información sobre alérgenos podrá facilitarse de forma **oral**, siempre y cuando:

- 1.º se pueda suministrar fácilmente y cuando sea solicitada, antes de finalizar el acto de compra, sin coste adicional.
- 2.º se registre de forma escrita o electrónica en el establecimiento y sea fácilmente accesible (personal, autoridades de control y consumidores).



Alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad (art.5)

Toda la información obligatoria art. 9 y 10 Reglamento (UE) n.º 1169/2011, **excepto la información nutricional.**

ENERGÍA

ENERGÍA
GRASA
AG SATURADOS
AZÚCARES
SAL





Alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata (art.5)

Envases que permitan a simple vista una identificación normal del producto y contengan **frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos:**

- Denominación del alimento
- Cantidad neta
- Identificación del operador de la empresa alimentaria





Alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata (art.5)

- Venta con vendedor: carteles o rótulos excepto fecha duración mínima/caducidad
- Autoservicio: frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos denominación en rótulos





[Home](#) > [Food Labelling Information System](#) > [Results](#)

Food Labelling Information System

1. European Union >

✓ European Union

2. Language >

✓ Español (es)

3. Food category >

✓ B.1.2 Materias grasas

4. Results >

B.1.2 Materias grasas

Mandatory (12)

All foods - Conditionally mandatory (49)

12 results

Find within the results

- + La denominación del alimento
- + La lista de ingredientes
- + Una indicación de todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que cause alergias o intolerancias
- + La cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes (QUID)



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición



MINISTERIO
DE CONSUMO

SECRETARÍA GENERAL DE
CONSUMO Y JUEGO

NOTA INFORMATIVA SOBRE MEDIDAS EXCEPCIONALES Y TEMPORALES DE ETIQUETADO EN EL MARCO DEL
REGLAMENTO (UE) 1169/2011 (REGLAMENTO DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR)

Se entienden cumplidas las obligaciones de información al consumidor establecidas en el Reglamento mediante la utilización por parte de los operadores de **etiquetas o pegatinas adhesivas, impresión por chorro de tinta u otros sistemas equivalentes que recojan la información actualizada relativa a qué aceites o grasas vegetales se han utilizado para reemplazar el aceite de girasol**, reportándose la posible presencia de alérgenos.



En caso de tener que utilizar envases de productos anteriores con declaraciones que sugieran al consumidor que se trata de un producto de mayor calidad o con valor añadido, el operador debe añadir una etiqueta adhesiva, chorro de tinta o sistema equivalente que anule esta declaración.

Mientras la Comisión Europea no adopte una posición armonizada, el ámbito de aplicación de esta nota informativa se limita a los productos comercializados en el territorio español.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

¡Muchas gracias!

Hugo Barragán Prada

Técnico Superior Área de Gestión de Riesgos Nutricionales

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

hbarragan@aesan.gob.es <http://www.aesan.gob.es/>