

Diez cambios que veremos en el etiquetado de los alimentos a partir del 13 de diciembre



Revista

Queda menos de un mes para que comience a aplicarse el Reglamento 1169/2011 sobre información al consumidor. Más de 28.000 empresas del sector de la alimentación y bebidas en España deberán cumplir las exigencias de la UE adecuando sus etiquetas a la nueva legislación

Tener que escudriñar un paquete de galletas varias veces para averiguar la calorías que contiene, o darle vueltas a un envase hasta descubrir si ese postre tan apetecible está elaborado con lactosa o trazas de frutos secos, será más sencillo para los consumidores a partir del próximo **13 de diciembre**, fecha en la que se aplica el reglamento 1169/2011 que marcará qué y cómo deberá aparecer la información en las etiquetas de los productos envasados.

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

Ferrer, indica las principales modificaciones que establece el nuevo reglamento que los consumidores podrán apreciar en todos los productos alimenticios dentro de un mes.

1.-El principal objetivo del reglamento es **informar al consumidor de manera más clara y directa** por lo que la letra de las etiquetas deberá ser más grande y legible. Por ejemplo, para los envases de más de 80 cm² el tamaño mínimo de letra será 1,2 mm de altura, y en los de tamaño inferior de 0,9 mm.

2.-Los posibles **alérgenos** a partir de ahora deberán estar **bien visibles** y utilizar una tipografía diferente: color distinto, otro tipo de letra o que aparezca marcado en negrita.

3.-Etiquetado nutricional obligatorio para todos los alimentos a partir del 13/12/16. La información sobre energía, grasas saturadas, hidratos de carbono, proteínas, azúcares y sal se debe indicar de manera agrupada y expresada según la porción, puede ser por 100g o 100mg. De este modo, el consumidor conocerá los nutrientes del alimento que ha comprado, pero la etiqueta también le informará sobre la cantidad diaria recomendada que debe consumir de cada alimento, especialmente de vitaminas y minerales.

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

5.-Cuando entre en vigor la normativa, se tendrá que **especificar el origen de los productos, afectando de forma especial a los productos cárnicos**. Se especificará también el país de procedencia del ingrediente primario.

6.-Hasta ahora sólo se debía indicar si la procedencia de las grasas era vegetal, animal o si eran

grasas hidrogenadas. La nueva legislación obliga a detallar **qué tipo de aceite vegetal contiene**: si es de girasol, de oliva o de palma. La presencia de grasas trans seguirá sin tener que indicarse, a la espera de la resolución en 2016.

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

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

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

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

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

En un plazo de menos de 30 días finalizará el período transitorio dado por el Reglamento 1169/2011 para la adaptación del etiquetado una vez comience a aplicarse el reglamento. Aunque según los resultados de una reciente encuesta realizada por Trace One, el **96% de las principales compañías del mercado de la alimentación y distribución española asegura tener ya adaptadas a las nuevas obligaciones derivadas del reglamento 1169/2011**, al menos la mitad de las etiquetas de sus productos; si tenemos en cuenta que la mayoría de las infracciones detectadas en los controles de los alimentos están vinculadas a incorrecciones del etiquetado, falta de información o al uso de menciones no autorizadas, todavía queda trabajo por hacer para adaptarse a los cambios con garantías.

Más de **28.000 empresas del sector alimentario español** tendrán que sacar su nuevo etiquetado en, exactamente, un mes. Para ello, llevan meses realizando un importante esfuerzo para tener lista la adaptación antes de que acabe el año, y poder cumplir así con las exigencias UE y la demanda de información del consumidor. Ferrer indica que “conocer la normativa que regula esta materia permite que el desarrollo del producto y su comercialización sean más competitivos, y se perciba por el consumidor final como un elemento que aporta calidad y seguridad al producto que adquiere”.

AINIA, Centro Tecnológico