

Este documento es un instrumento de documentación y no compromete la responsabilidad de las instituciones

► **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)

Modificado por:

|                    |   | Diario Oficial |        |            |
|--------------------|---|----------------|--------|------------|
|                    |   | n°             | página | fecha      |
| ► <b><u>M1</u></b> | Reglamento Delegado (UE) n° 1155/2013 de la Comisión de 21 de agosto de 2013  | L 306          | 7      | 16.11.2013 |
| ► <b><u>M2</u></b> | Reglamento Delegado (UE) n° 78/2014 de la Comisión de 22 de noviembre de 2013 | L 27           | 7      | 30.1.2014  |

Rectificado por:

- **C1**      Rectificación, DO L 247 de 13.9.2012, p. 17 (1169/2011)



**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)**

EL PARLAMENTO EUROPEO Y EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea y, en particular, su artículo 114,

Vista la propuesta de la Comisión Europea,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social Europeo <sup>(1)</sup>,

De conformidad con el procedimiento legislativo ordinario <sup>(2)</sup>,

Considerando lo siguiente:

- (1) En el artículo 169 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea (TFUE) se establece que la Unión debe contribuir a lograr un alto nivel de protección de los consumidores mediante las medidas que adopte en virtud de su artículo 114.
- (2) La libre circulación de alimentos seguros y saludables es un aspecto esencial del mercado interior y contribuye significativamente a la salud y el bienestar de los ciudadanos, así como a sus intereses sociales y económicos.
- (3) Para lograr un alto nivel de protección de la salud de los consumidores y garantizar su derecho a la información, se debe velar por que los consumidores estén debidamente informados respecto a los alimentos que consumen. Las decisiones de los consumidores pueden verse influidas, entre otras cosas, por factores sanitarios, económicos, medioambientales, sociales y éticos.
- (4) De conformidad con el Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguri-

<sup>(1)</sup> DO C 77 de 31.3.2009, p. 81.

<sup>(2)</sup> Posición del Parlamento Europeo de 16 de junio de 2010 (DO C 236 E de 12.8.2011, p. 187) y Posición del Consejo en primera lectura de 21 de febrero de 2011 (DO C 102 E de 2.4.2011, p. 1). Posición del Parlamento Europeo de 6 de julio de 2011 (no publicada aún en el Diario Oficial) y Decisión del Consejo de 29 de septiembre de 2011.

**▼B**

dad

Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria <sup>(1)</sup>, un principio general de la legislación alimentaria es ofrecer a los consumidores una base para elegir con conocimiento de causa los alimentos que consumen y evitar cualquier práctica que pueda inducir a engaño al consumidor.

- (5) En la Directiva 2005/29/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de mayo de 2005, relativa a las prácticas comerciales desleales de las empresas en sus relaciones con los consumidores en el mercado interior <sup>(2)</sup>, se contemplan determinados aspectos de la información al consumidor específicamente para evitar acciones y omisiones de información engañosas. Los principios generales sobre prácticas comerciales desleales deben complementarse mediante normas específicas sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- (6) En la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios <sup>(3)</sup>, se establecen normas de la Unión sobre etiquetado alimentario aplicables a todos los alimentos. La mayoría de las disposiciones establecidas en dicha Directiva se remontan a 1978 y, por lo tanto, deben actualizarse.
- (7) En la Directiva 90/496/CEE del Consejo, de 24 de septiembre de 1990, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios <sup>(4)</sup>, se establecen normas referentes al contenido y la presentación de la información sobre propiedades nutritivas en los alimentos envasados. Según esas normas la inclusión de la información sobre propiedades nutritivas es voluntaria, a menos que se realice una afirmación sobre las propiedades nutritivas del alimento. La mayoría de las disposiciones establecidas en dicha Directiva se remontan a 1990 y, por lo tanto, deben actualizarse.
- (8) Los requisitos generales de etiquetado se complementan mediante una serie de disposiciones aplicables a todos los alimentos en circunstancias particulares o a determinadas categorías de alimentos. Además, existen normas específicas aplicables a alimentos específicos.
- (9) Si bien los objetivos originales y los componentes principales de la actual legislación sobre etiquetado siguen siendo válidos, es necesario racionalizarla para garantizar un mejor cumplimiento y una mayor claridad para las partes interesadas, y modernizarla para tomar en consideración los nuevos avances en el ámbito de la información alimentaria. El presente Reglamento sirve tanto a los intereses del mercado interior, en la medida en que simplifica la normativa, garantiza la seguridad jurídica y reduce las cargas burocráticas, como a los intereses de los ciudadanos, ya que establece la obligación de etiquetar los alimentos de forma clara, comprensible y legible.

<sup>(1)</sup> DO L 31 de 1.2.2002, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 149 de 11.6.2005, p. 22.

<sup>(3)</sup> DO L 109 de 6.5.2000, p. 29.

<sup>(4)</sup> DO L 276 de 6.10.1990, p. 40.

## ▼B

- (10) La opinión pública tiene interés por la relación entre la alimentación y la salud, y por la elección de una dieta adecuada a las necesidades individuales. En el Libro Blanco de la Comisión, de 30 de mayo de 2007, acerca de una Estrategia Europea sobre Problemas de Salud relacionados con la Alimentación, el Sobrepeso y la Obesidad («Libro Blanco de la Comisión»), se señaló que 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. En la Comunicación de la Comisión de 13 de marzo de 2007, titulada «Estrategia en materia de Política de los Consumidores 2007-2013 – Capacitar a los consumidores, mejorar su bienestar y protegerlos de manera eficaz», se subrayó que 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 sobre los alimentos ayudaría notablemente al consumidor a tomar tales decisiones. Las campañas de educación e información son un importante instrumento para hacer que las informaciones sobre alimentos sean más comprensibles para los consumidores.
- (11) A fin de aumentar la seguridad jurídica y garantizar un cumplimiento racional y coherente, conviene derogar las Directivas 90/496/CEE y 2000/13/CE, y sustituirlas por un único reglamento que garantice la seguridad tanto de los consumidores como de otras partes interesadas, y reduzca la carga administrativa.
- (12) En pro de la claridad, conviene derogar e incluir en el presente Reglamento otros actos horizontales, a saber la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, de 15 de abril de 1987, relativa a la indicación del grado alcohólico volumétrico en las etiquetas de las bebidas alcohólicas destinadas al consumidor final <sup>(1)</sup>, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, de 8 de marzo de 1999, por la que se establecen excepciones a las disposiciones del artículo 7 de la Directiva 79/112/CEE del Consejo en lo relativo al etiquetado de los productos alimenticios <sup>(2)</sup>, la Directiva 2002/67/CE de la Comisión, de 18 de julio de 2002, relativa al etiquetado de productos alimenticios que contienen quinina y productos alimenticios que contienen cafeína <sup>(3)</sup>, el Reglamento (CE) n° 608/2004 de la Comisión, de 31 de marzo de 2004, relativo al etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos <sup>(4)</sup>, y la Directiva 2008/5/CE de la Comisión, de 30 de enero de 2008, relativa a la indicación en el etiquetado de determinados productos alimenticios de otras menciones obligatorias distintas de las previstas en la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(5)</sup>.
- (13) Es preciso establecer definiciones, principios, requisitos y procedimientos comunes para establecer un marco claro y una base común para las medidas de la Unión y nacionales por las que se rige la información alimentaria.

<sup>(1)</sup> DO L 113 de 30.4.1987, p. 57.

<sup>(2)</sup> DO L 69 de 16.3.1999, p. 22.

<sup>(3)</sup> DO L 191 de 19.7.2002, p. 20.

<sup>(4)</sup> DO L 97 de 1.4.2004, p. 44.

<sup>(5)</sup> DO L 27 de 31.1.2008, p. 12.

**▼B**

- (14) Para seguir un enfoque completo y evolutivo de la información facilitada a los consumidores sobre los alimentos que consumen, debe establecerse una definición general de la legislación sobre información alimentaria que recoja normas de carácter horizontal y específico, así como una definición general de la información alimentaria que abarque la información facilitada también por medios distintos de la etiqueta.
- (15) Las normas de la Unión deben aplicarse solo a las empresas, cuya naturaleza implica una cierta continuidad de las actividades y un cierto grado de organización. Las actividades de particulares que manipulen y entreguen alimentos, sirvan comidas y vendan alimentos ocasionalmente, por ejemplo, en actos benéficos, fiestas locales y reuniones no entran dentro del ámbito de aplicación del presente Reglamento.
- (16) La legislación sobre información alimentaria debe proporcionar flexibilidad suficiente para mantenerse al día sobre las nuevas exigencias informativas de los consumidores y garantizar el equilibrio entre la protección del mercado interior y las diferencias en la percepción de los consumidores de los Estados miembros.
- (17) La consideración principal para exigir la obligatoriedad de la información alimentaria debe ser que los consumidores puedan reconocer y hacer un uso adecuado de los alimentos, así como tomar decisiones que se adapten a sus necesidades dietéticas individuales. A tal fin, los operadores del sector alimentario deben facilitar a los discapacitados visuales el acceso a dicha información.
- (18) Para que la legislación sobre información alimentaria pueda adaptarse a las necesidades cambiantes de los consumidores en cuanto a dicha información, siempre que se considere la necesidad de establecer información alimentaria obligatoria debe tenerse en cuenta el interés que ha demostrado ampliamente la mayoría de los consumidores por que se divulguen determinadas informaciones.
- (19) No obstante, solo deben establecerse nuevos requisitos obligatorios de información alimentaria en caso necesario, de conformidad con los principios de subsidiariedad, proporcionalidad y sostenibilidad.
- (20) La legislación sobre información alimentaria debe prohibir el uso de información que pueda inducir a engaño al consumidor, en especial en cuanto a las características de los alimentos o sus efectos o propiedades, o atribuir propiedades medicinales a los alimentos. Para ser eficaz, dicha prohibición debe extenderse a la publicidad y la presentación de los alimentos.
- (21) Para evitar la fragmentación de las normas relativas a la responsabilidad de los operadores de empresas alimentarias respecto a la información alimentaria, conviene aclarar las responsabilidades de los mismos en este ámbito. Dicha aclaración debe efectuarse de acuerdo con las responsabilidades respecto de los consumidores a que se refiere el artículo 17 del Reglamento (CE) nº 178/2002.

**▼B**

- (22) Debe elaborarse una lista de toda la información obligatoria que, en principio, debe facilitarse en relación con todos los alimentos destinados al consumidor final y a las colectividades. Dicha lista debe mantener la información que ya se exige conforme a la legislación de la Unión vigente, ya que, en general, es considerada un acervo valioso para la información de los consumidores.
- (23) Para tener en cuenta los cambios y los avances en el ámbito de la información alimentaria, se debe facultar a la Comisión para que permita que determinadas menciones se faciliten por medios alternativos. La consulta con las partes interesadas debe facilitar la modificación oportuna y específica de los requisitos de información alimentaria.
- (24) Determinados ingredientes u otras sustancias o productos (como los coadyuvantes tecnológicos), cuando se utilizan en la producción de alimentos y siguen estando presentes en el producto acabado, pueden provocar alergias o intolerancias en algunas personas, y algunas de estas alergias o intolerancias representan un riesgo para la salud de las personas afectadas. Es importante que se facilite información sobre la presencia de aditivos alimentarios, coadyuvantes tecnológicos y otras sustancias o productos con efectos alergénicos o de intolerancia demostrados científicamente para que los consumidores, especialmente aquellos que sufran una alergia o intolerancia alimentaria, elijan con conocimiento de causa las opciones que sean seguras para ellos.
- (25) Con el fin de informar a los consumidores sobre la presencia de nanomateriales artificiales en los alimentos, conviene establecer una definición de los nanomateriales artificiales. Teniendo en cuenta la posibilidad de que los alimentos que contengan o consistan en nanomateriales artificiales sean nuevos alimentos, el marco legislativo adecuado para dicha definición debería examinarse en el contexto de la próxima revisión de Reglamento (CE) n° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de enero de 1997, sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios<sup>(1)</sup>.
- (26) Las etiquetas de los alimentos deben ser claras y comprensibles para ayudar a los consumidores que deseen tomar sus decisiones respecto a la alimentación y la dieta con mayor conocimiento de causa. Los estudios muestran que una buena legibilidad es un factor importante a la hora de potenciar al máximo la influencia que la información de la etiqueta puede tener en el público y que una información ilegible sobre el producto es una de las principales causas de descontento de los consumidores con las etiquetas de los alimentos. Por consiguiente, es preciso elaborar un criterio global a fin de incluir todos los aspectos relacionados con la legibilidad, incluido el tamaño de letra, el color y el contraste.

<sup>(1)</sup> DO L 43 de 14.2.1997, p. 1.

**▼B**

- (27) Para garantizar la información alimentaria, es necesario tener en cuenta todas las formas de suministrar alimentos a los consumidores, como la venta de alimentos mediante técnicas de comunicación a distancia. Si bien es evidente que cualquier alimento suministrado a través de la venta a distancia debe cumplir los mismos requisitos de información que los alimentos vendidos en comercios, es necesario aclarar que, en tales casos, la información alimentaria obligatoria pertinente también debe estar disponible antes de realizar la compra.
- (28) La tecnología utilizada para la congelación de alimentos ha avanzado de forma considerable en las últimas décadas, y se ha extendido su uso para mejorar la circulación de mercancías en el mercado interior de la Unión y reducir los riesgos para la seguridad alimentaria. No obstante, la congelación y posterior descongelación de determinados alimentos (en particular los productos de carne y de pescado) limita su posible uso posterior y puede también tener efectos sobre su seguridad, gusto y calidad. En cambio, para otros productos (particularmente, la mantequilla) la congelación no tiene dichos efectos. Por tanto, cuando un producto se haya descongelado, se deberá informar al respecto al consumidor final.
- (29) Debe indicarse el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento siempre que la falta de tal indicación pueda inducir a engaño a los consumidores en cuanto al verdadero país de origen o lugar de procedencia de dicho producto. En cualquier caso, la indicación del país de origen o del lugar de procedencia debe facilitarse de manera que no engañe al consumidor y sobre la base de criterios claramente definidos que garanticen unas condiciones de competencia equitativas para la industria y ayuden a los consumidores a entender mejor la información sobre el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento. Tales criterios no deben aplicarse a las indicaciones relativas al nombre o la dirección del operador de la empresa alimentaria.
- (30) En algunos casos, los operadores de empresas alimentarias pueden desear indicar voluntariamente la procedencia de un alimento para llamar la atención de los consumidores sobre las cualidades de su producto. Tales indicaciones también deben cumplir unos criterios armonizados.
- (31) En la Unión Europea, a consecuencia de la crisis de la encefalopatía espongiforme bovina, es actualmente obligatoria la indicación de origen para la carne de vacuno y los productos a base de carne de vacuno<sup>(1)</sup>, lo que ha creado expectativas en los consumidores. La evaluación de impacto de la Comisión confirma que el origen de la carne resulta ser la principal preocupación de los consumidores. Hay otras carnes cuyo consumo está muy extendido en la Unión Europea, como la de porcino, ovino, caprino y aves de corral. Por tanto, procede imponer a estos

<sup>(1)</sup> Reglamento (CE) nº 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de julio de 2000, que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno (DO L 204 de 11.8.2000, p. 1).

▼B

productos la declaración obligatoria del origen. Los requisitos específicos sobre el origen pueden variar de un tipo de carne a otro, en función de las características de la especie animal. Resulta adecuado establecer, mediante normas de desarrollo, requisitos obligatorios que podrán ser distintos según el tipo de carne teniendo en cuenta el principio de proporcionalidad y la carga administrativa para los operadores de empresas alimentarias y las autoridades encargadas de velar por su aplicación.

- (32) Las normas de origen obligatorias se han elaborado partiendo de un enfoque vertical, como en el caso de la miel <sup>(1)</sup>, las frutas y hortalizas <sup>(2)</sup>, el pescado <sup>(3)</sup>, la carne de vacuno y los productos a base de carne de vacuno <sup>(4)</sup> y el aceite de oliva <sup>(5)</sup>. Se hace necesario estudiar la posibilidad de ampliar el etiquetado de origen obligatorio a otros alimentos. Procede, por tanto, pedir a la Comisión que elabore un informe sobre los siguientes alimentos: los tipos de carne distintos de las carnes de vacuno, porcino, ovino, caprino y aves de corral; la leche; la leche como ingrediente de productos lácteos; la carne utilizada como ingrediente; los alimentos no transformados; los productos con un ingrediente único y los ingredientes que representen más del 50 % de un alimento. Dado que la leche es uno de los productos para los que se considera de especial interés la indicación de origen, la Comisión debe presentar el informe sobre este producto lo antes posible. Sobre la base de las conclusiones del informe, la Comisión puede presentar propuestas encaminadas a modificar las disposiciones pertinentes de la Unión o, en su caso, tomar nuevas iniciativas de carácter sectorial.
- (33) Las normas de la Unión sobre el origen no preferencial se establecen en el Reglamento (CEE) n° 2913/92 del Consejo, de 12 de octubre de 1992, por el que se aprueba el código aduanero comunitario <sup>(6)</sup>, y sus disposiciones de aplicación, en el Reglamento (CEE) n° 2454/93 de la Comisión, de 2 de julio de 1993, por el que se fijan determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n° 2913/92 del Consejo por el que se establece el código aduanero comunitario <sup>(7)</sup>. La determinación del país de origen de los alimentos se basará en dichas normas, que conocen bien los operadores del sector alimentario y las administraciones, lo que debe facilitar su aplicación.
- (34) ►C1 La información nutricional de un alimento hace referencia a la presencia de valor energético y de determinados nutrientes en los alimentos. ◀ La presentación obligatoria de información nutricional en el envase debe ayudar a actuar en el ámbito de la educación del público sobre nutrición, como parte de la política de salud pública, la cual podría incluir recomendaciones científicas que contribuyan a la educación del público sobre nutrición y a tomar decisiones con conocimiento de causa.

<sup>(1)</sup> Directiva 2001/110/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a la miel (DO L 10 de 12.1.2002, p. 47).

<sup>(2)</sup> Reglamento (CE) n° 1580/2007 de la Comisión, de 21 de diciembre de 2007, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos (CE) n° 2200/96, (CE) n° 2201/96 y (CE) n° 1182/2007 del Consejo en el sector de las frutas y hortalizas (DO L 350 de 31.12.2007, p. 1).

<sup>(3)</sup> Reglamento (CE) n° 104/2000 del Consejo, de 17 de diciembre de 1999, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura (DO L 17 de 21.1.2000, p. 22).

<sup>(4)</sup> Reglamento (CE) n° 1760/2000.

<sup>(5)</sup> Reglamento (CE) n° 1019/2002 de la Comisión, de 13 de junio de 2002, sobre las normas de comercialización del aceite de oliva (DO L 155 de 14.6.2002, p. 27).

<sup>(6)</sup> DO L 302 de 19.10.1992, p. 1.

<sup>(7)</sup> DO L 253 de 11.10.1993, p. 1.



**▼B**

- (35) Por razones de comparabilidad de los productos en envases de distintos tamaños, resulta conveniente mantener la obligación de declarar valores nutricionales por 100 g o 100 ml y, si procede, permitir indicaciones complementarias referidas a porciones de otros tamaños. Por tanto, si el alimento está envasado de forma que se puedan identificar porciones o unidades de consumo, se permitirá añadir una información nutricional por porción o unidad de consumo además de la indicación por 100 g o 100 ml. Además, para facilitar indicaciones comparables en relación con las porciones o unidades de consumo, la Comisión debe estar facultada para adoptar normas relativas a la expresión de la información nutricional por porción o por unidad de consumo para determinadas categorías de alimentos.
- (36) En el Libro Blanco de la Comisión se destacaron determinados elementos nutricionales importantes para la salud pública, como son las grasas saturadas, los azúcares y el sodio. Por tanto, conviene que los requisitos sobre la presentación obligatoria de la información nutricional tengan en cuenta tales elementos.
- (37) Dado que uno de los objetivos del presente Reglamento es ofrecer al consumidor final una base que le permita elegir con conocimiento de causa, es importante velar por que el consumidor final pueda entender fácilmente la información proporcionada en el etiquetado. Por consiguiente, conviene utilizar en el etiquetado el término «sal» en lugar de la correspondiente denominación del nutriente «sodio».
- (38) En pro de la coherencia de la legislación de la Unión, la inclusión voluntaria de declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en las etiquetas de los alimentos deben ajustarse al Reglamento (CE) n<sup>o</sup> 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos <sup>(1)</sup>.
- (39) A fin de evitar cargas innecesarias para los operadores de empresas alimentarias, conviene eximir de la obligatoriedad de facilitar información nutricional a determinadas categorías de alimentos no transformados, o en los que la información nutricional no sea un factor determinante para la decisión de compra del consumidor, o cuyo envase sea demasiado pequeño para realizar el etiquetado obligatorio, a menos que, en virtud de otras normas de la Unión, se disponga la obligación de facilitar tal información.
- (40) Teniendo en cuenta la naturaleza específica de las bebidas alcohólicas, conviene solicitar a la Comisión que siga analizando los requisitos que debe cumplir la información sobre dichos productos. Por tanto, la Comisión debe, teniendo en cuenta la necesidad de coherencia con otras políticas relevantes de la Unión, presentar un informe en el plazo de tres años a partir de la entrada en vigor del presente Reglamento, sobre la aplicación de los requisitos de información sobre los ingredientes y la información nutricional en

<sup>(1)</sup> DO L 404 de 30.12.2006, p. 9.

**▼B**

las bebidas alcohólicas. Además, teniendo en cuenta la resolución del Parlamento Europeo, de 5 de septiembre de 2007, sobre una estrategia de la Unión Europea para ayudar a los Estados miembros a reducir los daños relacionados con el alcohol <sup>(1)</sup>, el dictamen del Comité Económico y Social Europeo <sup>(2)</sup>, los trabajos de la Comisión y la preocupación de la opinión pública sobre los daños derivados del consumo de alcohol, ► **C1** especialmente en el caso de los jóvenes y consumidores vulnerables, la Comisión, previa consulta a las partes interesadas y a los Estados miembros, ◀ debe examinar la necesidad de elaborar una definición de bebidas como los refrescos con alcohol («alcopops»), destinadas específicamente a los jóvenes. Asimismo, la Comisión debe proponer, si procede, requisitos específicos para las bebidas alcohólicas en el contexto del presente Reglamento.

- (41) Para interesar al consumidor medio y responder así a los objetivos informativos por los que se introduce la información indicada, y dado el bajo nivel actual de conocimientos en materia de nutrición, dicha información ha de ser sencilla y de fácil comprensión. Puede confundirse al consumidor si una parte de la información nutricional aparece en el campo visual principal, conocido en general como la «parte frontal» del envase y otra en un lugar distinto del envase, por ejemplo en la «parte posterior». Por tanto, la información nutricional debe aparecer en el mismo campo visual. Además, con carácter voluntario, podrán repetirse los elementos más importantes de la información nutricional en el campo visual principal, con el fin de ayudar a los consumidores a ver fácilmente la información nutricional esencial cuando compran alimentos. Una libertad de elección en relación con la información que podría repetirse podría confundir a los consumidores. Por consiguiente, es necesario aclarar qué información puede repetirse.
- (42) A fin de alentar a los operadores de empresas alimentarias a facilitar de forma voluntaria la información contenida en la información nutricional para las bebidas alcohólicas y los alimentos no envasados que puedan estar exentos del etiquetado nutricional obligatorio, debe ofrecerse la posibilidad de declarar únicamente una parte de los elementos de la información nutricional. No obstante, conviene determinar con claridad la información que puede facilitarse a título voluntario a fin de evitar que la libertad de elección de los operadores de empresas alimentarias pueda inducir a error al consumidor.
- (43) Se ha producido una evolución reciente en la expresión de la información nutricional, distinta de por 100 g, por 100 ml o por porción, o en su presentación, con el uso de formas gráficas o de símbolos, por algunos Estados miembros y organizaciones del sector alimentario. Estas otras formas de expresión y presentación pueden ayudar a los consumidores a entender mejor la información nutricional. Sin embargo, no hay pruebas suficientes en toda la Unión de la forma en que el consumidor medio entiende y emplea las formas alternativas de expresión o presentación de la información. Por consiguiente, conviene autorizar el desarrollo de diferentes formas de expresión y presentación sobre la base de criterios establecidos en el Reglamento e invitar a la

<sup>(1)</sup> DO C 187 E de 24.7.2008, p. 160.

<sup>(2)</sup> DO C 77 de 31.3.2009, p. 81.

**▼B**

Comisión a que prepare un informe sobre el uso de dichas formas de expresión y presentación, su efecto en el mercado interior y si es aconsejable una ulterior armonización.

- (44) A fin de asistir a la Comisión en la realización de dicho informe, los Estados miembros deben facilitarle información pertinente sobre el uso de otras formas de expresión y presentación de la información nutricional en el mercado de su territorio. Para ello, los Estados miembros deben estar facultados para pedir a los operadores de empresas alimentarias que comercialicen en el mercado de su territorio alimentos que lleven otras formas de expresión o presentación, que notifiquen a las autoridades nacionales el uso de esas otras formas y las justificaciones pertinentes en relación con el cumplimiento de los requisitos establecidos por el presente Reglamento.
- (45) Conviene asegurar un determinado nivel de coherencia en el desarrollo de nuevas formas de expresión y presentación de la información nutricional. Por consiguiente, es oportuno promover el intercambio y la puesta en común constantes de prácticas idóneas y de experiencia entre los Estados miembros y con la Comisión, y fomentar la participación en dichos intercambios de los interesados.
- (46) La información en el mismo campo visual, de las cantidades de elementos nutricionales y de indicadores comparativos de una forma fácilmente reconocible, que permita evaluar las propiedades nutricionales de un alimento, debe considerarse en su totalidad como parte de la información nutricional y no debe tratarse como un grupo de declaraciones individuales.
- (47) La experiencia muestra que, en muchos casos, se facilita información voluntaria en detrimento de la claridad de la información alimentaria obligatoria. Por tanto, deben facilitarse criterios que ayuden a los operadores de empresas alimentarias y a las autoridades encargadas de velar por su aplicación, a establecer un equilibrio entre la información alimentaria obligatoria y la información alimentaria voluntaria.
- (48) Los Estados miembros deben seguir teniendo derecho, dependiendo de las condiciones y las circunstancias prácticas locales, a establecer normas respecto a la información sobre alimentos no envasados. Si bien en tales casos la demanda de los consumidores de otras informaciones es limitada, se considera que la información sobre los alérgenos potenciales es muy importante. Existen indicios de que la mayoría de los incidentes de alergia alimentaria tienen su origen en alimentos no envasados. Por tanto, siempre debe facilitarse al consumidor la información sobre los alérgenos potenciales.
- (49) Respecto a las materias específicamente armonizadas por el presente Reglamento los Estados miembros no estarán facultados para adoptar disposiciones nacionales salvo cuando lo autorice el Derecho de la Unión. El presente Reglamento no debe impedir que los Estados miembros adopten medidas nacionales sobre las materias no específicamente armonizadas por el presente Reglamento. No obstante, estas medidas nacionales no deben prohibir, impedir o limitar la libre circulación de mercancías que sean conformes con el presente Reglamento.

**▼B**

- (50) Los consumidores de la Unión Europea se interesan cada vez más en la aplicación de la reglamentación de la Unión sobre el bienestar de los animales cuando se los sacrifica, incluido el aturdimiento previo al sacrificio. A este respecto, debería examinarse la posibilidad de facilitar a los consumidores la información relevante sobre el aturdimiento de los animales en el contexto de una futura estrategia de la UE para la protección y el bienestar de los animales.
- (51) Las normas de información alimentaria deben poder adaptarse a un entorno social, económico y tecnológico que cambia rápidamente.
- (52) Los Estados miembros deben llevar a cabo controles oficiales para hacer cumplir el presente Reglamento, de conformidad con el Reglamento (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales <sup>(1)</sup>.
- (53) Por consiguiente, deben modificarse las referencias a la Directiva 90/496/CEE en el Reglamento (CE) n° 1924/2006 y en el Reglamento (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos <sup>(2)</sup>, para tener en cuenta el presente Reglamento. Por tanto, procede modificar en consecuencia los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 1925/2006.
- (54) La actualización frecuente e irregular de los requisitos de información alimentaria puede imponer considerables cargas administrativas a las empresas alimentarias, sobre todo a las pequeñas y medianas empresas. Por consiguiente, conviene asegurarse de que las medidas que adopte la Comisión en el ejercicio de las competencias atribuidas por el presente Reglamento sean de aplicación el mismo día de cualquier año natural que siga a un período transitorio adecuado. Deben autorizarse excepciones a este principio en los casos de urgencia, cuando el objetivo de las medidas de que se trate sea la protección de la salud humana.
- (55) A fin de permitir a los operadores de empresas alimentarias adaptar el etiquetado de sus productos a los nuevos requisitos introducidos por el presente Reglamento, es importante establecer períodos transitorios adecuados para la aplicación del presente Reglamento.
- (56) Teniendo en cuenta los cambios sustanciales introducidos por el presente Reglamento en los requisitos en materia de etiquetado nutricional, en particular los cambios relativos al contenido de la información nutricional, es oportuno autorizar a los operadores de empresas alimentarias a anticiparse a la aplicación del presente Reglamento.
- (57) Dado que los objetivos del presente Reglamento no pueden ser alcanzados de manera suficiente por los Estados miembros y, por consiguiente, pueden lograrse mejor a escala de la Unión, esta puede adoptar medidas de acuerdo con el principio de subsidiariedad consagrado en el artículo 5 del Tratado de la Unión Europea. De conformidad con el principio de proporcionalidad enunciado en dicho artículo, el presente Reglamento no excede de lo necesario para alcanzar dichos objetivos.

<sup>(1)</sup> DO L 165 de 30.4.2004, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 404 de 30.12.2006, p. 26.

**▼B**

- (58) Deben delegarse en la Comisión los poderes para adoptar actos con arreglo al artículo 290 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea por lo que respecta a, entre otros aspectos, la disponibilidad de determinadas menciones obligatorias valiéndose de un medio distinto que su indicación en el envase o en la etiqueta, la lista de alimentos a los que no se exigirá que vayan provistos de una lista de ingredientes, el nuevo estudio de la lista de sustancias o productos que provocan alergias o intolerancias, o la lista de nutrientes que pueden declararse voluntariamente. Reviste especial importancia que la Comisión lleve a cabo las consultas oportunas durante la fase preparatoria, en particular con expertos. Al preparar y elaborar actos delegados, la Comisión debe garantizar que los documentos pertinentes se transmitan al Parlamento Europeo y al Consejo de manera simultánea, oportuna y adecuada.
- (59) Con el fin de garantizar unas condiciones uniformes para la ejecución del presente Reglamento, deben conferirse a la Comisión competencias de ejecución para que adopte normas de aplicación en relación con, entre otros aspectos, las modalidades de expresión de una o más menciones por medio de pictogramas o símbolos en lugar de palabras o números, el contraste entre la impresión y el fondo, la manera de indicar la fecha de duración mínima, la manera de indicar el país de origen o el lugar de procedencia de la carne, la precisión de los valores declarados en la información nutricional, o la expresión por porción o por unidad de consumo de la información nutricional. Estas competencias deberán ejercerse de conformidad con el Reglamento (UE) n° 182/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de febrero de 2011, por el que se establecen las normas y los principios generales relativos a las modalidades de control por parte de los Estados miembros del ejercicio de las competencias de ejecución de la Comisión <sup>(1)</sup>.

HAN ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

## CAPÍTULO I

### DISPOSICIONES GENERALES

#### *Artículo 1*

#### **Objeto y ámbito de aplicación**

1. El presente Reglamento 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.

2. El presente Reglamento establece los principios generales, los requisitos y las responsabilidades que rigen la información alimentaria y, en particular, el etiquetado de los alimentos. Asimismo, establece los medios para garantizar el derecho de los consumidores a la información, así como los procedimientos para facilitar información alimentaria, teniendo en cuenta la necesidad de dar la flexibilidad suficiente para responder a los futuros avances y los nuevos requisitos de información.

<sup>(1)</sup> DO L 55 de 28.2.2011, p. 13.

**▼B**

3. El presente Reglamento se aplicará a los operadores de empresas alimentarias en todas las fases de la cadena alimentaria, en caso de que sus actividades conciernan a la información alimentaria facilitada al consumidor. Se aplicará a todos los alimentos destinados al consumidor final, incluidos los entregados por las colectividades y los destinados al suministro de las colectividades.

El presente Reglamento se aplicará a los servicios de restauración que ofrecen las empresas de transporte cuando la salida se produzca desde los territorios de los Estados miembros a los que se aplican los Tratados.

4. El presente Reglamento será aplicable sin perjuicio de los requisitos de etiquetado previstos en las disposiciones de la Unión aplicables a alimentos concretos.

*Artículo 2***Definiciones**

1. A efectos del presente Reglamento, serán de aplicación las siguientes definiciones:

- a) las definiciones de «alimento», «legislación alimentaria», «empresa alimentaria», «explotador (u operador) de empresa alimentaria», «comercio al por menor», «comercialización» y «consumidor final» del artículo 2 y el artículo 3, puntos 1, 2, 3, 7, 8 y 18, del Reglamento (CE) n<sup>o</sup> 178/2002;
- b) las definiciones de «transformación», «productos sin transformar» y «productos transformados» del artículo 2, apartado 1, letras m), n) y o), del Reglamento (CE) n<sup>o</sup> 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios <sup>(1)</sup>;
- c) la definición de «enzima alimentaria» del artículo 3, apartado 2, letra a), del Reglamento (CE) n<sup>o</sup> 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre enzimas alimentarias <sup>(2)</sup>;
- d) las definiciones de «aditivo alimentario», «coadyuvante tecnológico» y «soporte» del artículo 3, apartado 2, letras a) y b), y anexo I, punto 5, del Reglamento (CE) n<sup>o</sup> 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios <sup>(3)</sup>;
- e) la definición de «aromas» del artículo 3, apartado 2, letra a), del Reglamento (CE) n<sup>o</sup> 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos <sup>(4)</sup>;
- f) las definiciones de «carne», «carne separada mecánicamente», «preparados de carne», «productos de la pesca» y «productos cárnicos» de los puntos 1.1, 1.14, 1.15, 3.1 y 7.1 del anexo I del Reglamento (CE) n<sup>o</sup> 853/2004, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal <sup>(5)</sup>;

<sup>(1)</sup> DO L 139 de 30.4.2004, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 354 de 31.12.2008, p. 7.

<sup>(3)</sup> DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

<sup>(4)</sup> DO L 354 de 31.12.2008, p. 34.

<sup>(5)</sup> DO L 139 de 30.4.2004, p. 55.

**▼B**

- g) la definición de «publicidad» del artículo 2, letra a), de la Directiva 2006/114/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre de 2006, sobre publicidad engañosa y publicidad comparativa <sup>(1)</sup>.
2. Asimismo, se entenderá por:
- a) «información alimentaria»: la información relativa a un alimento y puesta a disposición del consumidor final por medio de una etiqueta, otro material de acompañamiento, o cualquier otro medio, incluyendo herramientas tecnológicas modernas o la comunicación verbal;
- b) «legislación sobre información alimentaria»: las disposiciones de la Unión por las que se rige la información alimentaria y, en particular, el etiquetado, incluidas las normas de carácter general aplicables a todos los alimentos en circunstancias particulares o a determinadas categorías de alimentos y las normas que solo se aplican a alimentos específicos;
- c) «información alimentaria obligatoria»: las menciones cuya comunicación al consumidor final es exigida por las disposiciones de la Unión;
- d) «colectividades»: cualquier establecimiento (incluidos un vehículo o un puesto fijo o móvil), como restaurantes, comedores, centros de enseñanza, hospitales y empresas de suministro de comidas preparadas, en los que, como actividad empresarial, se preparan alimentos listos para el consumo por el consumidor final;
- e) «alimento envasado»: cualquier unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un alimento y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al alimento por entero o solo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase; la definición de «alimento envasado» no incluye los alimentos que se envasen a solicitud del consumidor en el lugar de la venta o se envasen para su venta inmediata;
- f) «ingrediente»: cualquier sustancia o producto, incluidos los aromas, los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias y cualquier componente de un ingrediente compuesto que se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada; los residuos no se considerarán ingredientes;
- g) «lugar de procedencia»: cualquier lugar del que se indique que procede un alimento, y que no sea el «país de origen» determinado con arreglo a los artículos 23 a 26 del Reglamento (CEE) n° 2913/92; la mención del nombre, la razón social o la dirección del operador de la empresa alimentaria en la etiqueta no constituirá una indicación del país de origen o el lugar de procedencia del alimento en el sentido del presente Reglamento;

<sup>(1)</sup> DO L 376 de 27.12.2006, p. 21.



**▼B**

- h) «ingrediente compuesto»: un ingrediente que en realidad es producto de más de un ingrediente;
- i) «etiqueta»: los letreros, marcas comerciales o de fábrica, signos, dibujos u otras descripciones, escritos, impresos, estarcidos, marcados, grabados o estampados en un embalaje o envase alimentario, o que acompañe al mismo;
- j) «etiquetado»: las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un alimento y que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín, que acompañen o se refieran a dicho alimento;
- k) «campo visual»: todas las superficies de un envase legibles desde un único punto de visión;
- l) «campo visual principal»: el campo visual de un envase que con toda probabilidad es más visible a primera vista por el consumidor en el momento de realizar la compra y que le permite identificar inmediatamente un producto por su carácter, naturaleza y, si procede, por su marca comercial. Si el envase tiene varios campos visuales principales idénticos, el campo visual principal será el que elija el operador de la empresa alimentaria;
- m) «legibilidad»: el aspecto físico de la información, a través del cual el público en general obtiene visualmente la información, y que está determinado, entre otros factores, por el tamaño de la fuente, el espacio entre letras y líneas, el grosor del trazo, el color de la impresión, el tipo de letra, la relación entre la anchura y ► **C1** la altura de las letras, la superficie del material y ◀ el contraste entre el texto y el fondo;
- **C1** n) «denominación legal» ◀: la denominación de un alimento prescrita en las disposiciones de la Unión aplicables al mismo o, a falta de tales disposiciones de la Unión, la denominación prevista en las leyes, los reglamentos y las disposiciones administrativas aplicables en el Estado miembro en que el alimento se vende al consumidor final o a las colectividades;
- o) «denominación habitual»: cualquier nombre que se acepte como denominación del alimento, de manera que los consumidores del Estado miembro en que se vende no necesiten ninguna otra aclaración;
- p) «denominación descriptiva»: cualquier denominación que proporcione una descripción del alimento y, en caso necesario, de su uso, que sea suficientemente clara para permitir a los consumidores conocer su verdadera naturaleza y distinguirlo de otros productos con los que pudiera confundirse;
- q) «ingrediente primario»: un ingrediente o ingredientes de un alimento que representen más del 50 % del mismo o que el consumidor asocia generalmente con su denominación y respecto al cual se requiere normalmente una indicación cuantitativa;



**▼B**

- r) «fecha de duración mínima de un alimento»: la fecha hasta la que el alimento conserva sus propiedades específicas cuando se almacena correctamente;
- s) «nutriente»: proteína, hidratos de carbono, grasa, fibra, sodio, vitaminas y minerales enumerados en el punto 1 de la parte A del anexo XIII del presente Reglamento, y las sustancias que pertenecen o son componentes de una de dichas categorías;
- t) «nanomaterial artificial»: cualquier material producido intencionadamente que tenga una o más dimensiones del orden de los 100 nm o menos o que esté compuesto de partes funcionales diferenciadas, internamente o en superficie, muchas de las cuales tengan una o más dimensiones del orden de 100 nm o menos, incluidas estructuras, aglomerados o agregados, que podrán tener un tamaño superior a los 100 nm, pero conservando propiedades que sean características de la nanoescala.

Entre las propiedades características de la nanoescala figuran:

- i) las relacionadas con la gran superficie específica de los materiales considerados, y/o
- ii) las propiedades fisico-químicas específicas que son distintas de la forma no nanotecnológica del mismo material;
- u) «técnica de comunicación a distancia»: todo medio que permita la celebración del contrato entre un consumidor y un proveedor sin la presencia física simultánea de ambos.

3. A efectos del presente Reglamento, el país de origen de un alimento hará referencia al origen de un alimento según lo determinado conforme a los artículos 23 a 26 del Reglamento (CEE) nº 2913/92.

4. Serán asimismo aplicables las definiciones específicas enunciadas en el anexo I.

## CAPÍTULO II

### PRINCIPIOS GENERALES SOBRE INFORMACIÓN ALIMENTARIA

#### *Artículo 3*

#### **Objetivos generales**

1. La información alimentaria facilitada perseguirá un nivel de protección elevado de la salud y los intereses de los consumidores, proporcionando una base para que el consumidor final tome decisiones con conocimiento de causa y utilice los alimentos de forma segura, teniendo especialmente en cuenta consideraciones sanitarias, económicas, medioambientales, sociales y éticas.

**▼B**

2. La legislación sobre información alimentaria aspirará a lograr en la Unión la libre circulación de alimentos producidos y comercializados legalmente, teniendo en cuenta, en su caso, la necesidad de proteger los intereses legítimos de los productores y de promover la producción de productos de calidad.

3. En caso de que la legislación sobre información alimentaria establezca nuevos requisitos, se concederá un período transitorio tras su entrada en vigor, excepto en casos debidamente justificados. Durante dicho período transitorio, podrán comercializarse los alimentos cuyo etiquetado no sea conforme con los nuevos requisitos y podrán seguir comercializándose hasta que se agoten las existencias los alimentos que se hayan introducido en el mercado antes del final del período transitorio.

4. En el proceso de elaboración, evaluación y revisión de la legislación sobre información alimentaria se procederá a una consulta pública, abierta y transparente, incluyendo a las partes interesadas, ya sea directamente o a través de órganos representativos, excepto cuando no sea posible debido a la urgencia del asunto.

*Artículo 4***Principios que rigen la información alimentaria obligatoria**

1. En caso de que la legislación alimentaria requiera información alimentaria obligatoria, esta se referirá a información que entre en una de las categorías siguientes:

- a) información sobre la identidad y la composición, las propiedades u otras características de los alimentos;
- b) información sobre la protección de la salud de los consumidores y el uso seguro de un alimento; en particular, se referirá a la información sobre:
  - i) las propiedades relacionadas con la composición que puedan ser perjudiciales para la salud de determinados grupos de consumidores,
  - ii) duración, almacenamiento y uso seguro,
  - iii) los efectos sobre la salud, incluidos los riesgos y las consecuencias relativos al consumo perjudicial y peligroso de un alimento;
- c) información sobre las características nutricionales para permitir que los consumidores, incluidos los que tienen necesidades dietéticas especiales, tomen sus decisiones con conocimiento de causa.

2. En caso de que se considere la necesidad de información alimentaria obligatoria y permitir que los consumidores decidan con conocimiento de causa, se tendrá en cuenta la necesidad expresada por la mayoría de los consumidores de que se les facilite determinada información a la que conceden un valor considerable o de cualquier beneficio generalmente aceptado.



### *Artículo 5*

#### **Consulta a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria**

Cualquier medida de la Unión en el ámbito de la información alimentaria que pueda tener efectos sobre la salud pública se adoptará previa consulta a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad»).

### CAPÍTULO III

#### **REQUISITOS GENERALES DE INFORMACIÓN ALIMENTARIA Y RESPONSABILIDADES DE LOS EXPLOTADORES DE EMPRESAS ALIMENTARIAS**

### *Artículo 6*

#### **Requisito fundamental**

Los alimentos destinados a ser suministrados al consumidor final o a las colectividades irán acompañados de información alimentaria conforme al presente Reglamento.

### *Artículo 7*

#### **Prácticas informativas leales**

1. La información alimentaria no inducirá a error, en particular:
  - a) sobre las características del alimento y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención;
  - b) al atribuir al alimento efectos o propiedades que no posee;
  - c) 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;
  - d) al sugerir, mediante la apariencia, la descripción o representaciones pictóricas, la presencia de un determinado alimento o ingrediente, cuando en realidad un componente presente de forma natural o un ingrediente utilizado normalmente en dicho alimento se ha sustituido por un componente o un ingrediente distinto.
2. La información alimentaria será precisa, clara y fácil de comprender para el consumidor.
3. Salvo excepciones previstas por la legislación de la Unión aplicable a las aguas minerales y productos alimenticios destinados a una alimentación especial, la información alimentaria no atribuirá a ningún alimento las propiedades de prevenir, tratar o curar ninguna enfermedad humana, ni hará referencia a tales propiedades.

**▼B**

4. Los apartados 1, 2 y 3 también se aplicarán a:
  - a) la publicidad;
  - b) la presentación de los alimentos y, en especial, a la forma o el aspecto que se les dé a estos o a su envase, al material usado para este, a la forma en que estén dispuestos así como al entorno en el que estén expuestos.

*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.
2. El operador de empresa alimentaria responsable de la información alimentaria garantizará la presencia y la exactitud de dicha información de conformidad con la normativa aplicable sobre información alimentaria y los requisitos de las disposiciones nacionales pertinentes.
3. Los operadores de empresas alimentarias responsables de actividades que no afecten a la información alimentaria no suministrarán alimentos que notoria o supuestamente, según la información de que disponen como profesionales, no sean conformes con la legislación sobre información alimentaria aplicable y los requisitos de las disposiciones nacionales pertinentes.
4. En las empresas que estén bajo su control, los operadores de empresas alimentarias no modificarán la información que acompaña a un alimento en caso de que tal modificación induzca a error al consumidor final o reduzca de otro modo el nivel de protección de los consumidores y las posibilidades para el consumidor final de elegir con conocimiento de causa. Los operadores de empresas alimentarias serán los responsables de las modificaciones que introduzcan en la información alimentaria que acompaña a un alimento.
5. Sin perjuicio de los apartados 2, 3 y 4, en las empresas que estén bajo su control, los operadores de empresas alimentarias garantizarán que se cumplen los requisitos de la normativa sobre información alimentaria y las correspondientes disposiciones nacionales que sean pertinentes para sus actividades y verificarán el cumplimiento de los mismos.
6. En las empresas que estén bajo su control, los operadores de empresas alimentarias garantizarán que la información relativa a los alimentos no envasados destinados a ser suministrados al consumidor final o a las colectividades se comunique al operador de empresa alimentaria que vaya a recibir el alimento para que, cuando así se requiera, se pueda facilitar al consumidor final la información alimentaria obligatoria.

**▼B**

7. En los casos siguientes, en las empresas que estén bajo su control, los operadores de empresas alimentarias garantizarán que las menciones obligatorias exigidas en virtud de los artículos 9 y 10 figuren en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo, o en los documentos comerciales relativos a los alimentos, en caso de que se pueda garantizar que tales documentos acompañan al alimento al que se refieren o han sido enviados antes de la entrega o en el momento de la misma:

- a) en caso de que los alimentos envasados estén destinados al consumidor final, pero se comercialicen en una fase anterior a la venta al consumidor final y de que, en esa fase, no se produzca la venta a una colectividad;
- b) en caso de que los alimentos envasados estén destinados a ser suministrados a las colectividades para ser preparados, transformados, fragmentados o cortados.

No obstante lo dispuesto en el párrafo primero, los operadores de empresas alimentarias velarán por que las menciones a que se refiere el artículo 9, apartado 1, letras a), f), g) y h), también figuren en el embalaje exterior en que los alimentos envasados se presentan para su comercialización.

8. Los operadores de empresas alimentarias que suministren a otros operadores de empresas alimentarias alimentos no destinados al consumidor final ni a colectividades garantizarán que estos otros operadores de empresas alimentarias dispongan de información suficiente que les permita, cuando proceda, cumplir las obligaciones que les impone el apartado 2.

**CAPÍTULO IV****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) todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada;
- d) la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes;

**▼B**

- 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.

2. Las menciones a que se hace referencia en el apartado 1 se indicarán con palabras y números. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 35, se podrán expresar además mediante pictogramas o símbolos.

3. Cuando la Comisión adopte los actos delegados o de ejecución a que se refiere el presente artículo, las menciones a que se hace referencia en el apartado 1 se podrán expresar alternativamente por medio de pictogramas o símbolos en lugar de palabras y números.

Con el fin de garantizar que los consumidores puedan recibir la información alimentaria obligatoria a través de otros medios de expresión distintos de las palabras y los números, y siempre que se asegure el mismo nivel de información que con estos, la Comisión, teniendo en cuenta pruebas que demuestren la comprensión del consumidor medio, podrá establecer, mediante actos delegados, de conformidad con el artículo 51, los criterios con arreglo a los cuales se podrán expresar una o varias de las menciones a que se refiere el apartado 1 mediante pictogramas y símbolos, en lugar de palabras y números.

4. Con el fin de garantizar la aplicación uniforme del apartado 3 del presente artículo, la Comisión podrá adoptar actos de ejecución sobre las modalidades de aplicación de los criterios definidos con arreglo al apartado 3, con objeto de expresar una o varias menciones mediante pictogramas o símbolos en lugar de palabras o números. Estos actos de ejecución se adoptarán con arreglo al procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2.

*Artículo 10***Menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos**

1. Además de las menciones enumeradas en el artículo 9, apartado 1, en el anexo III se establecen las menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos.

**▼B**

2. Con el fin de garantizar la información de los consumidores sobre categorías o tipos específicos de alimentos y tener en cuenta el progreso tecnológico, los avances científicos, la protección de la salud de los consumidores y el uso seguro de los alimentos, la Comisión podrá modificar el anexo III mediante actos delegados, conforme a lo dispuesto en el artículo 51.

Cuando, en caso de aparición de un riesgo para la salud de los consumidores, razones imperativas de urgencia así lo requieran, el procedimiento previsto en el artículo 52 se aplicará a los actos delegados adoptados de conformidad con el presente artículo.

*Artículo 11***Pesos y medidas**

El artículo 9 no impedirá unas disposiciones de la Unión más específicas respecto a los pesos y las medidas.

*Artículo 12***Disponibilidad y colocación de la información alimentaria obligatoria**

1. Para todos los alimentos, la información alimentaria obligatoria estará disponible y será fácilmente accesible, de conformidad con el presente Reglamento.

2. En el caso de los alimentos envasados, la información alimentaria obligatoria figurará directamente en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo.

3. A fin de garantizar que, en el caso de determinadas menciones obligatorias, los consumidores puedan recibir la información alimentaria obligatoria por otros medios más adecuados, y siempre que se asegure el mismo nivel de información que mediante el garantizado con el envase o la etiqueta, la Comisión, teniendo en cuenta pruebas que demuestren la comprensión del consumidor medio y el uso amplio de dichos medios por los consumidores, podrá establecer, mediante actos delegados, conforme a lo dispuesto en el artículo 51, criterios con arreglo a los cuales se podrán expresar determinadas menciones obligatorias de un modo que no sea en el envase o en la etiqueta.

4. Con el fin de garantizar la aplicación uniforme del apartado 3 del presente artículo, la Comisión podrá adoptar actos de ejecución sobre las modalidades de aplicación de los criterios a que se refiere el apartado 3, con objeto de expresar una o varias menciones obligatorias de un modo que no sea en el envase o en la etiqueta. Estos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 48, apartado 2.

5. En el caso de los alimentos no envasados, se aplicará el artículo 44.

**▼B***Artículo 13***Presentación de las menciones obligatorias**

1. Sin perjuicio de las medidas nacionales adoptadas con arreglo al artículo 44, apartado 2, la información alimentaria obligatoria se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble. En modo alguno estará disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto.

2. Sin perjuicio de las disposiciones específicas de la Unión aplicables a alimentos concretos, cuando figuren en el envase o en la etiqueta sujeta al mismo, las menciones obligatorias enumeradas en el artículo 9, apartado 1, se imprimirán en el envase o en la etiqueta de manera que se garantice una clara legibilidad, en caracteres que utilicen un tamaño de letra en el que la altura de la x, según se define en el anexo IV, sea igual o superior a 1,2 mm.

►C1 3. En el caso de los envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a ◀ 80 cm<sup>2</sup>, el tamaño de letra a que se refiere el apartado 2 será igual o superior a 0,9 mm (altura de la x).

4. Para alcanzar los objetivos del presente Reglamento, la Comisión establecerá, mediante actos delegados, conforme a lo dispuesto en el artículo 51, normas de legibilidad.

A los efectos señalados en el párrafo primero, la Comisión podrá ampliar, mediante actos delegados, conforme a lo dispuesto en el artículo 51, los requisitos del apartado 5 del presente artículo a las menciones obligatorias adicionales para tipos o categorías específicos de alimentos.

5. Las menciones enumeradas en el artículo 9, apartado 1, letras a), e) y k), figurarán en el mismo campo visual.

6. El apartado 5 del presente artículo no se aplicará en el caso de los alimentos especificados en el artículo 16, apartados 1 y 2.

*Artículo 14***Venta a distancia**

1. Sin perjuicio de los requisitos de información establecidos en el artículo 9, en el caso de alimentos envasados ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia:

a) la información alimentaria obligatoria, salvo las menciones previstas en el artículo 9, apartado 1, letra f), estará disponible antes de que se realice la compra y figurará en el soporte de la venta a distancia o se facilitará a través de otros medios apropiados claramente determinados por el operador de empresas alimentarias. Si se utilizan otros medios apropiados la información alimentaria obligatoria se dará sin que el operador de empresas alimentarias imponga a los consumidores costes suplementarios;



**▼B**

b) todas las menciones obligatorias estarán disponibles en el momento de la entrega.

2. En el caso de alimentos no envasados ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia, las menciones exigidas en virtud del artículo 44 estarán disponibles conforme a lo dispuesto en el apartado 1 del presente artículo.

3. El apartado 1, letra a), no se aplicará a los alimentos ofrecidos para la venta mediante máquinas expendedoras o instalaciones comerciales automatizadas.

*Artículo 15***Requisitos lingüísticos**

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 9, apartado 3, la información alimentaria obligatoria figurará en una lengua que comprendan fácilmente los consumidores de los Estados miembros donde se comercializa el alimento.

2. En su propio territorio, los Estados miembros en que se comercializa un alimento podrán estipular que las menciones se faciliten en una o más lenguas de entre las lenguas oficiales de la Unión Europea.

3. Los apartados 1 y 2 no excluyen la posibilidad de que las menciones figuren en varias lenguas.

*Artículo 16***Omisión de determinadas menciones obligatorias**

1. En el caso de las botellas de vidrio destinadas a la reutilización que estén marcadas indeleblemente y, por tanto, no lleven ninguna etiqueta, faja o collarín solo serán obligatorias las menciones enumeradas en el artículo 9, apartado 1, letras a), c), e), f) y l).

►C1 2. En el caso del envase o los recipientes cuya superficie mayor sea inferior a ◀ 10 cm<sup>2</sup>, solo serán obligatorias en el envase o en la etiqueta las menciones enumeradas en el artículo 9, apartado 1, letras a), c), e) y f). Las menciones a que se hace referencia en el artículo 9, apartado 1, letra b), se facilitarán mediante otros medios o estarán disponibles a petición del consumidor.

3. Sin perjuicio de otras disposiciones de la Unión que exijan una información nutricional obligatoria, la información mencionada en el artículo 9, apartado 1, letra l), no será obligatoria en el caso de los alimentos enumerados en el anexo V.

4. Sin perjuicio de otras disposiciones de la Unión que exijan una lista de ingredientes o una información nutricional obligatoria, las menciones a que se refiere el artículo 9, apartado 1, letras b) y l), no serán obligatorias en el caso de las bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2 %.

**▼B**

A más tardar el 13 de diciembre de 2014, la Comisión presentará un informe sobre la aplicación del artículo 18 y del artículo 30, apartado 1, a los productos a que se refiere el presente apartado, en el que se estudie si en el futuro deben quedar cubiertas las bebidas alcohólicas, en particular, por el requisito de facilitar información sobre su valor energético, y se examinen los motivos que justifiquen las posibles exenciones, teniendo en cuenta la necesidad de asegurar la coherencia con otras políticas pertinentes de la Unión. En este contexto, la Comisión considerará la necesidad de proponer una definición de «alco pops».

La Comisión, si procede, acompañará el informe de una propuesta legislativa en la que se determinen las normas para la lista de ingredientes o la información nutricional obligatoria respecto a dichos productos.

*SECCIÓN 2**Normas detalladas sobre las menciones obligatorias**Artículo 17***Denominación del alimento**

►C1 1. 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.

2. En el Estado miembro de comercialización se admitirá la utilización de la denominación del alimento con la que el producto se fabrique y comercialice legalmente en el Estado miembro de producción. No obstante, cuando la aplicación de las demás disposiciones del presente Reglamento, en particular las previstas en el artículo 9, no sean suficientes para permitir a los consumidores del Estado miembro de comercialización conocer la naturaleza real del alimento y distinguirlo de los alimentos con los que pudiera confundirse, la denominación del alimento deberá completarse con otras indicaciones descriptivas que habrán de figurar en su proximidad.

3. En casos excepcionales, la denominación del alimento del Estado miembro de producción no se utilizará en el Estado miembro de comercialización cuando el producto que designe en el Estado miembro de producción se diferencie, desde el punto de vista de su composición o de su fabricación, del alimento conocido bajo esta denominación hasta el punto de que el apartado 2 no baste para garantizar una información correcta a los consumidores en el Estado miembro de comercialización.

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

5. En el anexo VI se establecen disposiciones específicas sobre la denominación del alimento y las menciones que deberán acompañarlo.



### *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.
2. Los ingredientes se designarán por su denominación específica, conforme, en su caso, a las normas previstas en el artículo 17 y en el anexo VI.
3. Todos los ingredientes presentes en la forma de nanomateriales artificiales deberán indicarse claramente en la lista de ingredientes. Los nombres de dichos ingredientes deberán ir seguidos de la palabra «nano» entre paréntesis.
4. En el anexo VII se establecen las normas técnicas para aplicar los apartados 1 y 2 del presente artículo.
5. Para alcanzar los objetivos del presente Reglamento, la Comisión ajustará y adaptará, mediante actos delegados, conforme a lo dispuesto en el artículo 51, la definición de nanomateriales artificiales a que se refiere el artículo 2, apartado 2, letra t), a los progresos técnicos y científicos o a las definiciones acordadas a escala internacional.

### *Artículo 19*

#### **Omisión de la lista de ingredientes**

1. 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 productos lácteos, enzimas alimentarias y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación o, en el caso de los quesos que no son frescos o fundidos, la sal necesaria para su fabricación;
  - e) los alimentos que consten de un único ingrediente, en los que:
    - i) la denominación del alimento sea idéntica a la del ingrediente, o
    - ii) la denominación del alimento permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión.

**▼B**

2. Con el fin de tener en cuenta la importancia para el consumidor de la lista de ingredientes para tipos o categorías específicos de alimentos, la Comisión podrá completar el apartado 1 del presente artículo, en casos excepcionales, mediante actos delegados, según el artículo 51, siempre que las omisiones no hagan que el consumidor final y las colectividades estén indebidamente informados.

*Artículo 20***Omisión de componentes de alimentos en la lista de ingredientes**

Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 21, no se exigirá la inclusión de los siguientes componentes de un alimento 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<sup>o</sup> 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.

*Artículo 21***Etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias**

1. Sin perjuicio de las normas adoptadas con arreglo al artículo 44, apartado 2, las menciones a que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), cumplirán los siguientes requisitos:

- 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**

- 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.

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.

2. Con el fin de garantizar una mejor información de los consumidores y tener en cuenta los últimos avances científicos y conocimientos técnicos, la Comisión reexaminará sistemáticamente y, si procede, actualizará la lista del anexo II mediante actos delegados, de conformidad con el artículo 51.

Cuando, en caso de aparición de un riesgo para la salud de los consumidores, razones imperativas de urgencia así lo requieran, el procedimiento previsto en el artículo 52 se aplicará a los actos delegados adoptados de conformidad con el presente artículo.

*Artículo 22***Indicación cuantitativa de los ingredientes**

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.

2. En el anexo VIII se establecen las normas técnicas para aplicar el apartado 1, incluidos los casos específicos en los que no se exigirá la indicación cuantitativa de determinados ingredientes.

*Artículo 23***Cantidad neta**

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

**▼B**

a) en unidades de volumen en el caso de los productos líquidos;

b) en unidades de peso en el caso de los demás productos.

2. Con el fin de garantizar un mejor entendimiento por parte del consumidor de la información alimentaria en el etiquetado, la Comisión podrá establecer para algunos alimentos concretos, mediante actos delegados, de conformidad con el artículo 51, una manera diferente de expresión de la cantidad neta que la que se establece en el apartado 1 del presente artículo.

3. En el anexo IX se establecen las normas técnicas para aplicar el apartado 1, incluidos los casos específicos en los que no se exigirá la indicación de la cantidad neta.

*Artículo 24***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° 178/2002.

2. La fecha apropiada se expresará de conformidad con el anexo X.

3. Para garantizar una aplicación uniforme de la forma de indicar la fecha de duración mínima mencionada en el punto 1, letra c), del anexo X, la Comisión podrá adoptar actos de ejecución por los que se establezcan las normas al respecto. Estos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2.

*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.

*Artículo 26***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° 509/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, y en el Reglamento (CE) n° 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 <sup>(2)</sup>.

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

**▼B**

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.

La aplicación del presente apartado quedará supeditada a la adopción de los actos de ejecución a que se refiere el apartado 8.

4. Cinco años después de la fecha de aplicación del apartado 2, letra b), la Comisión presentará un informe al Parlamento Europeo y al Consejo para evaluar la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia para los productos a que se refiere la citada letra.

5. A más tardar el 13 de diciembre de 2014, la Comisión presentará informes al Parlamento Europeo y al Consejo sobre la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia para los alimentos siguientes:

- a) tipos de carne distintos del vacuno y de los mencionados en el apartado 2, letra b);
- b) la leche;
- c) la leche como ingrediente de productos lácteos;
- d) los alimentos no transformados;
- e) los productos con un ingrediente único;
- f) los ingredientes que representen más del 50 % de un alimento.

6. A más tardar el 13 de diciembre de 2013, la Comisión presentará un informe al Parlamento Europeo y al Consejo sobre la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia para la carne utilizada como ingrediente.

7. Los informes a que se refieren los apartados 5 y 6 tendrán en cuenta la necesidad del consumidor de estar informado, la viabilidad de facilitar la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia y un análisis de costes y beneficios de la aplicación de tales medidas, incluidos los efectos jurídicos relacionados con el mercado interior y las repercusiones en el comercio internacional.

**▼B**

La Comisión podrá acompañar dichos informes con propuestas de modificación de las disposiciones pertinentes de la Unión.

8. A más tardar el 13 de diciembre de 2013 y en función de evaluaciones de impacto, la Comisión adoptará actos de ejecución para la aplicación del apartado 2, letra b), del presente artículo, y para la aplicación del apartado 3 del presente artículo. Estos actos de ejecución se adoptarán con arreglo al procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2.

9. En el caso de los alimentos a que se refiere el apartado 2, letra b), el apartado 5, letra a), y el apartado 6, en los informes y evaluaciones de impacto con arreglo al presente artículo se examinarán, entre otros aspectos, las opciones para las modalidades de expresión del país de origen o del lugar de procedencia de dichos alimentos, en particular en relación con cada uno de los siguientes puntos determinantes en la vida del animal:

- a) lugar de nacimiento;
- b) lugar de cría;
- c) lugar de sacrificio.

*Artículo 27***Modo de empleo**

1. El modo de empleo de un alimento deberá indicarse de forma que permita un uso apropiado del alimento.

2. La Comisión podrá adoptar actos de ejecución por los que se establezcan normas de desarrollo para la aplicación del apartado 1 a determinados alimentos. Estos actos se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2.

*Artículo 28***Grado alcohólico**

1. Las normas relativas a la indicación del grado alcohólico volumétrico serán, en lo que respecta a los productos clasificados con el código NC 2204, las establecidas en las disposiciones específicas de la Unión que les sean aplicables.

2. El grado alcohólico volumétrico adquirido de las bebidas que contengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol distintas de las mencionadas en el apartado 1 se indicará de conformidad con el anexo XII.

*SECCIÓN 3***Información nutricional***Artículo 29***Relación con otros actos legislativos**

1. La presente sección no se aplicará a los alimentos comprendidos en el ámbito de la legislación siguiente:



**▼B**

- a) la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de junio de 2002, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de complementos alimenticios <sup>(1)</sup>;
- b) la Directiva 2009/54/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de junio de 2009, sobre explotación y comercialización de aguas minerales naturales <sup>(2)</sup>.

2. La presente sección se aplicará sin perjuicio de lo dispuesto en la Directiva 2009/39/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 6 de mayo de 2009, relativa a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial <sup>(3)</sup>, y las Directivas específicas mencionadas en el artículo 4, apartado 1, de dicha Directiva.

*Artículo 30***Contenido**

1. La información nutricional obligatoria incluirá lo siguiente:

- a) el valor energético, y
- b) las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, 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.

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.

<sup>(1)</sup> DO L 183 de 12.7.2002, p. 51.

<sup>(2)</sup> DO L 164 de 26.6.2009, p. 45.

<sup>(3)</sup> DO L 124 de 20.5.2009, p. 21.

**▼B**

4. No obstante lo dispuesto en el artículo 36, apartado 1, cuando en el etiquetado de los productos a que se refiere el artículo 16, apartado 4, figure una información nutricional, el contenido de la misma podrá limitarse al valor energético.

5. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 44, y no obstante lo dispuesto en el artículo 36, apartado 1, cuando en el etiquetado de los productos a que se refiere el artículo 44, apartado 1, figure una información nutricional, el contenido de la misma podrá limitarse:

a) al valor energético, o

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

6. A fin de tener en cuenta la importancia de los datos mencionados en los apartados 2 a 5 del presente artículo para la información de los consumidores, la Comisión, mediante actos delegados, podrá modificar las listas de los apartados 2 a 5 del presente artículo añadiendo o suprimiendo datos, de acuerdo con el artículo 51.

7. A más tardar el 13 de diciembre de 2014, la Comisión, teniendo en cuenta las pruebas científicas y la experiencia adquirida en los Estados miembros, presentará un informe sobre la presencia de grasas trans en los alimentos y en la dieta general de la población de la Unión. El objetivo de este informe será evaluar el impacto de los medios más adecuados para que los consumidores tomen decisiones más saludables con respecto a los alimentos y la dieta en general, o que puedan fomentar la producción de alimentos que representen alternativas más saludables para los consumidores, incluyendo, entre otros, la información sobre las grasas trans a los consumidores, o las restricciones para su utilización. La Comisión presentará una propuesta legislativa junto con dicho informe, si procede.

*Artículo 31***Cálculo**

1. El valor energético se calculará mediante los factores de conversión enumerados en el anexo XIV.

2. La Comisión podrá adoptar, mediante actos delegados, de acuerdo con el artículo 51, factores de conversión relativos a las vitaminas y los minerales mencionados en el punto 1 de la parte A del anexo XIII a fin de calcular con más precisión el contenido de dichas vitaminas y minerales en los alimentos. Estos factores de conversión se añadirán al anexo XIV.

3. 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.

**▼B**

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.

La Comisión podrá adoptar actos de ejecución en los que figuren normas detalladas para la aplicación uniforme de este apartado por lo que se refiere a la precisión de los valores declarados, como las diferencias entre los valores declarados y los establecidos en los controles oficiales. Estos actos se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2.

*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)».

*Artículo 33***Expresión por porción o por unidad de consumo**

►C1 1. En los casos que se indican a continuación, el valor energético ◀ y las cantidades de nutrientes a que se refiere el artículo 30, apartados 1 a 5, podrán expresarse por porción o por unidad de consumo de forma fácilmente reconocible para el consumidor, a condición de que la porción o la unidad que se utilicen se exprese cuantitativamente en la etiqueta y se indique el número de porciones o de unidades que contiene el envase:

**▼B**

- a) además de la forma de expresión por 100 g o por 100 ml indicada en el artículo 32, apartado 2;
- b) además de la forma de expresión por 100 g o por 100 ml indicada en el artículo 32, apartado 3, para la cantidad de vitaminas y de minerales;
- c) además de la forma de expresión por 100 g o por 100 ml indicada en el artículo 32, apartado 4, o en lugar de esa forma.

2. No obstante lo dispuesto en el artículo 32, apartado 2, en los casos a que se refiere el artículo 30, apartado 3, letra b), las cantidades de nutrientes o los porcentaje de las ingestas de referencia expuestas en la parte B del anexo XIII podrán expresarse solo por porciones o por unidades de consumo.

Cuando las cantidades de nutrientes se expresen solo por porción o por unidad de consumo, de conformidad con el primer párrafo, el valor energético se expresará por 100 g o por 100 ml y por porción o por unidad de consumo.

3. No obstante lo dispuesto en el artículo 32, apartado 2, en los casos a que se refiere el artículo 30, apartado 5, el valor energético y las cantidades de nutrientes o los porcentaje de las ingestas de referencia establecidos en la parte B del anexo XIII podrán expresarse solo por porciones o por unidades de consumo.

4. La porción o unidad que se utilicen se indicarán al lado de la información nutricional.

5. La Comisión, a fin de garantizar la aplicación uniforme de la expresión de la información nutricional por porción o por unidad de consumo y para sentar una base uniforme de comparación en atención al consumidor, adoptará mediante actos de ejecución, teniendo en cuenta la conducta actual de consumo de los consumidores, así como las recomendaciones de dieta, normas sobre la expresión por porciones o por unidades de consumo para categorías determinadas de alimentos. Estos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2.

*Artículo 34***Presentación**

1. Las menciones indicadas en el artículo 30, apartados 1 y 2, figurarán en el mismo campo visual. Se presentarán juntas en un formato claro y, cuando proceda, en el orden de presentación establecido en el anexo XV.

2. Las menciones indicadas en el artículo 30, apartados 1 y 2, se presentarán, si el espacio lo permite, en formato de tabla con las cifras en columna. Si el espacio no lo permite, la información figurará en formato lineal.

3. Las menciones indicadas en el artículo 30, apartado 3, se presentarán:

- a) en el campo visual principal, y
- b) utilizando un tamaño de letra conforme a lo dispuesto en el artículo 13, apartado 2.

**▼B**

Las menciones indicadas en el artículo 30, apartado 3, se podrán presentar en un formato distinto del indicado en el apartado 2 del presente artículo.

4. Las menciones indicadas en el artículo 30, apartados 4 y 5, se podrán presentar en formato distinto del indicado en el apartado 2 del presente artículo.

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

Para garantizar la aplicación uniforme del presente apartado, la Comisión podrá adoptar actos de ejecución en lo referente al valor energético y cantidad de nutrientes mencionados en el artículo 30, apartados 1 a 5, que puedan considerarse insignificantes. Estos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2.

6. Para garantizar la aplicación uniforme de la manera de presentar la información nutricional según los formatos mencionados en los apartados 1 a 4 del presente artículo, la Comisión podrá adoptar actos de ejecución a este respecto. Estos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2.

*Artículo 35***Formas adicionales de expresión y presentación**

1. Además de las formas de expresión a que se refieren el artículo 32, apartados 2 y 4, y el artículo 33, y de las formas de presentación a que se refiere el artículo 34, apartado 2, el valor energético y las cantidades de nutrientes a que se refiere el artículo 30, apartados 1 a 5, podrán facilitarse por medio de otras formas de expresión y/o presentación mediante formas o símbolos gráficos además de mediante texto o números, a condición de que se cumplan todos los requisitos siguientes:

- a) se basen en estudios rigurosos y válidos científicamente sobre los consumidores y no induzcan a engaño al consumidor, tal y como se menciona en el artículo 7;
- b) su desarrollo sea el resultado de la consulta de un amplio abanico de los grupos interesados;
- 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) estén respaldadas por pruebas científicas válidas que demuestren que el consumidor medio comprende tales formas de expresión y presentación;
- e) en el caso de otras formas de expresión, estén basadas en las ingestas de referencia armonizadas que se establecen en el anexo XIII, o, a falta de ellas, en dictámenes científicos generalmente aceptados sobre ingestas de energía o nutrientes;

**▼B**

- f) sean objetivas y no discriminatorias, y
- g) su aplicación no suponga obstáculos a la libre circulación de mercancías.

2. Los Estados miembros podrán recomendar a los operadores de empresas alimentarias hacer uso de una o más formas de expresión o presentación de la información nutricional que consideren que mejor cumple los requisitos fijados en el apartado 1, letras a) a g). Los Estados miembros proporcionarán a la Comisión los detalles de dichas formas adicionales de expresión y presentación.

3. Los Estados miembros garantizarán un seguimiento apropiado de las formas adicionales de expresión o presentación de la información nutricional que estén presentes en el mercado de su territorio.

Para facilitar el seguimiento del uso de esas formas adicionales de expresión o presentación, los Estados miembros podrán exigir a los operadores de empresas alimentarias que comercialicen en el mercado de su territorio alimentos con dicha información que notifiquen a la autoridad competente el uso de una forma adicional de expresión o presentación y les proporcionen las pertinentes justificaciones relacionadas con el cumplimiento de los requisitos establecidos en el apartado 1, letras a) a g). En esos casos, podrá exigirse también la información sobre el abandono del uso de esas formas adicionales de expresión o presentación.

4. La Comisión facilitará y organizará el intercambio de información entre Estados miembros, ella misma y las partes interesadas sobre asuntos relacionados con el uso de toda forma adicional de expresión o presentación de la información nutricional.

5. A más tardar el 13 de diciembre de 2017, a la vista de la experiencia adquirida, la Comisión presentará un informe al Parlamento Europeo y al Consejo sobre la utilización de formas adicionales de expresión y presentación, sus efectos en el mercado interior y la conveniencia de una mayor armonización de dichas formas de expresión y presentación. A tal efecto, los Estados miembros proporcionarán a la Comisión la información pertinente relativa al uso de tales formas adicionales de expresión o presentación en el mercado de su territorio. La Comisión podrá presentar, junto a dicho informe, propuestas de modificación de las disposiciones pertinentes de la Unión.

6. Con el fin de garantizar la aplicación uniforme del presente artículo, la Comisión adoptará actos de ejecución que establezcan normas detalladas relativas a la aplicación de los apartados 1, 3 y 4 del presente artículo. Estos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2.

**CAPÍTULO V****INFORMACIÓN ALIMENTARIA VOLUNTARIA***Artículo 36***Requisitos aplicables**

1. En los casos en que se facilite voluntariamente la información alimentaria mencionada en los artículos 9 y 10, tal información cumplirá los requisitos establecidos en las secciones 2 y 3 del capítulo IV.

**▼B**

2. 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.

3. La Comisión adoptará actos de ejecución sobre la aplicación de los requisitos mencionados en el apartado 2 del presente artículo a la siguiente información alimentaria voluntaria:

- 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.

**▼B**

Estos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2.

4. Para garantizar que los consumidores están adecuadamente informados, cuando los operadores de empresas alimentarias proporcionen información alimentaria voluntaria de manera distinta y que pueda inducir a error o confundir al consumidor, la Comisión, mediante actos delegados, podrá establecer casos adicionales de presentación de información alimentaria voluntaria a los mencionados en el apartado 3 del presente artículo, de conformidad con el artículo 51.

*Artículo 37***Presentación**

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

## CAPÍTULO VI

**MEDIDAS NACIONALES***Artículo 38***Medidas nacionales**

1. Respecto a las materias específicamente armonizadas por el presente Reglamento, los Estados miembros no podrán adoptar ni mantener medidas nacionales salvo que lo autorice el Derecho de la Unión. Dichas medidas nacionales no supondrán un aumento de obstáculos a la libre circulación de mercancías, incluida la discriminación en relación con los alimentos de otros Estados miembros.

**▼B**

2. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 39, los Estados miembros podrán adoptar medidas nacionales sobre las materias no específicamente armonizadas por el presente Reglamento a condición de que no prohíban, impidan o limiten la libre circulación de mercancías que sean conformes con el presente Reglamento.

*Artículo 39***Medidas nacionales sobre las menciones obligatorias adicionales**

1. Además de las menciones obligatorias a que se hace referencia en el artículo 9, apartado 1, y en el artículo 10, y de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 45, los Estados miembros podrán adoptar medidas que exijan menciones obligatorias adicionales para tipos o categorías específicos de alimentos, cuando esté justificado por al menos uno de los siguientes motivos:

- a) protección de la salud pública;
- b) protección de los consumidores;
- c) prevención del fraude;
- d) protección de la propiedad industrial y comercial, indicaciones de procedencia, denominaciones de origen y de prevención de la competencia desleal.

2. Mediante el apartado 1, los Estados miembros podrán introducir medidas sobre la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia de los alimentos solo en caso de que se haya demostrado la existencia de una relación entre determinadas cualidades del alimento y su origen o procedencia. Al notificar tales medidas a la Comisión, los Estados miembros facilitarán pruebas de que la mayoría de los consumidores consideran importante que se les facilite dicha información.

*Artículo 40***Leche y productos lácteos**

Los Estados miembros podrán adoptar medidas de excepción al artículo 9, apartado 1, y al artículo 10, apartado 1, en el caso de la leche y los productos lácteos presentados en botellas de vidrio destinadas a su reutilización.

Comunicarán sin demora a la Comisión el texto de dichas medidas.

*Artículo 41***Bebidas alcohólicas**

Hasta que se adopten las disposiciones de la Unión a que se refiere el artículo 16, apartado 4, los Estados miembros podrán mantener medidas nacionales por lo que se refiere al listado de ingredientes en el caso de las bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2 %.

*Artículo 42***Expresión de la cantidad neta**

En ausencia de disposiciones de la Unión mencionadas en el artículo 23, apartado 2, relativas a la expresión de la cantidad neta de alimentos concretos distinta de la prevista en el artículo 23, apartado 1, los Estados miembros podrán mantener las medidas nacionales adoptadas antes del 12 de diciembre de 2011.



**▼B**

A más tardar el 13 de diciembre de 2014 los Estados miembros informarán a la Comisión sobre esas medidas. La Comisión las pondrá en conocimiento de los demás Estados miembros.

*Artículo 43***Indicación voluntaria de ingestas de referencia para grupos de población específicos**

Hasta que se adopten las disposiciones de la Unión a que se refiere el artículo 36, apartado 3, letra c), los Estados miembros podrán adoptar medidas nacionales sobre la indicación voluntaria de ingestas de referencia para uno o varios grupos de población específicos.

Los Estados miembros comunicarán sin demora a la Comisión el texto de dichas medidas.

*Artículo 44***Medidas nacionales relativas a los alimentos no envasados**

1. En el caso de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, o en el caso de los alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador o envasados para su venta inmediata:

- a) será obligatoria la indicación de las menciones especificadas en el artículo 9, apartado 1, letra c);
- b) no será obligatoria la indicación de las demás menciones a que se refieren los artículos 9 y 10, salvo que los Estados miembros adopten medidas nacionales que exijan indicar algunas o todas esas menciones o partes de dichas menciones.

2. Los Estados miembros podrán establecer medidas nacionales que regulen los medios que pueden utilizarse para presentar las menciones o partes de las menciones a que se refiere el apartado 1 y, en su caso, su forma de expresión y presentación.

3. Los Estados miembros comunicarán inmediatamente a la Comisión el texto de las medidas a que se refieren el apartado 1, letra b), y el apartado 2.

*Artículo 45***Procedimiento de notificación**

1. Cuando se haga referencia al presente artículo, el Estado miembro que considere necesario adoptar nueva legislación sobre información alimentaria notificará previamente a la Comisión y los demás Estados miembros las medidas previstas y comunicará los motivos que las justifiquen.

2. La Comisión consultará al Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal creado por el artículo 58, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 178/2002, cuando juzgue útil esta consulta o cuando así lo solicite un Estado miembro. En tal caso, la Comisión garantizará para todas las partes interesadas la transparencia de dicho proceso.

**▼B**

3. El Estado miembro que considere necesario adoptar nueva legislación sobre información alimentaria podrá tomar las medidas previstas solo tres meses después de la notificación mencionada en el apartado 1, siempre y cuando el dictamen de la Comisión no haya sido negativo.

4. Si el dictamen de la Comisión es negativo, y antes de que finalice el plazo mencionado en el apartado 3 del presente artículo, la Comisión iniciará el procedimiento de examen a que se refiere el artículo 48, apartado 2, para determinar si pueden aplicarse las medidas proyectadas, sujetas, en su caso, a las modificaciones pertinentes.

5. La Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio de 1998, por la que se establece un procedimiento de información en materia de las normas y reglamentaciones técnicas y de las reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información <sup>(1)</sup>, no se aplicará a las medidas que entren dentro del procedimiento de notificación especificado en el presente artículo.

## CAPÍTULO VII

**DISPOSICIONES DE APLICACIÓN, MODIFICADORAS Y FINALES***Artículo 46***Modificaciones de los anexos**

Con el fin de tener en cuenta el progreso tecnológico, los avances científicos, la salud de los consumidores o su necesidad de información, y sin perjuicio de las disposiciones del artículo 10, apartado 2, y del artículo 21, apartado 2, relativas a las modificaciones de los anexos II y III, la Comisión, mediante actos delegados conforme a lo dispuesto en el artículo 51, podrá modificar los anexos del presente Reglamento.

*Artículo 47***Período transitorio y fecha de aplicación de las medidas de ejecución o de los actos delegados**

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 2 del presente artículo, la Comisión al ejercer las competencias que confiere el presente Reglamento para adoptar medidas mediante actos de ejecución según el procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2, o mediante actos delegados según el artículo 51, deberá:

- a) establecer un período transitorio adecuado para la aplicación de las nuevas medidas, en el que podrán comercializarse los alimentos cuyo etiquetado no sea conforme con las nuevas medidas y en el que podrán seguir vendiéndose hasta que se agoten las existencias de los alimentos que se hayan introducido en el mercado antes del final del período transitorio, y
- b) asegurarse de que esas medidas se aplican a partir del 1 de abril de cada año natural.

<sup>(1)</sup> DO L 204 de 21.7.1998, p. 37.

**▼B**

2. El apartado 1 no se aplicará en casos urgentes cuando las medidas mencionadas en dicho apartado tengan por finalidad la protección de la salud humana.

*Artículo 48***Comité**

1. La Comisión estará asistida por el Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal creado de conformidad con el artículo 58, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 178/2002. Dicho Comité será un comité en el sentido del Reglamento (UE) n° 182/2011.

2. En los casos en que se haga referencia al presente apartado, será de aplicación el artículo 5 del Reglamento (UE) n° 182/2011.

En ausencia de dictamen del Comité, la Comisión no adoptará el acto de ejecución y será de aplicación el artículo 5, apartado 4, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 182/2011.

*Artículo 49***Modificación del Reglamento (CE) n° 1924/2006**

En el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 1924/2006, los párrafos primero y segundo se sustituyen por el texto siguiente:

«Será obligatorio el etiquetado nutricional de los productos sobre los que se efectúe una declaración nutricional y/o una declaración de propiedades saludables, excepto en las campañas publicitarias colectivas. La información que deberá transmitirse será la que se especifica en el artículo 30, apartado 1, del Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (\*). Cuando se efectúe una declaración nutricional o una declaración de propiedades saludables sobre nutrientes a los que se refiere el artículo 30, apartado 2, del Reglamento (UE) n° 1169/2011, la cantidad del nutriente se declarará de acuerdo con los artículos 31 a 34 de dicho Reglamento.

Cuando la declaración nutricional o la declaración de propiedades saludables mencionen sustancias que no figuren en el etiquetado nutricional, deberá indicarse su cantidad en el mismo campo de visión que el etiquetado nutricional, y expresarse con arreglo a lo dispuesto en los artículos 31, 32 y 33 del Reglamento (UE) n° 1169/2011. Las unidades de medida que se utilizarán para indicar la cantidad de sustancia serán las adecuadas para cada una de las sustancias de que se trate.

(\*) DO L 304 de 22.11.2011, p. 18.».

*Artículo 50***Modificación del Reglamento (CE) n° 1925/2006**

En el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 1925/2006, el apartado 3 se sustituye por el texto siguiente:

«3. El etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos a los que se hayan añadido vitaminas y minerales y regulados en el presente Reglamento será obligatorio. Los datos que se facilitarán serán los previstos en el artículo 30, apartado 1, del Reglamento

**▼B**

(UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (\*), así como las cantidades totales presentes de vitaminas y minerales si se han añadido al alimento.

(\*) DO L 304 de 22.11.2011, p. 18.».

*Artículo 51***Ejercicio de la delegación**

1. Se otorgan a la Comisión poderes para adoptar actos delegados en las condiciones establecidas en el presente artículo.

2. Los poderes para adoptar actos delegados a que se refieren el artículo 9, apartado 3, el artículo 10, apartado 2, el artículo 12, apartado 3, el artículo 13, apartado 4, el artículo 18, apartado 5, el artículo 19, apartado 2, el artículo 21, apartado 2, el artículo 23, apartado 2, el artículo 30, apartado 6, el artículo 31, apartado 2, el artículo 36, apartado 4, y el artículo 46 se otorgan a la Comisión por un período de cinco años a partir del 12 de diciembre de 2011. La Comisión elaborará un informe sobre la delegación de poderes a más tardar nueve meses antes de que finalice el período de cinco años. La delegación de poderes se prorrogará tácitamente por períodos de idéntica duración, excepto si el Parlamento Europeo o el Consejo se oponen a dicha prórroga a más tardar tres meses antes del final de cada período.

3. La delegación de poderes mencionada en el artículo 9, apartado 3, el artículo 10, apartado 2, el artículo 12, apartado 3, el artículo 13, apartado 4, el artículo 18, apartado 5, el artículo 19, apartado 2, el artículo 21, apartado 2, el artículo 23, apartado 2, el artículo 30, apartado 6, el artículo 31, apartado 2, el artículo 36, apartado 4, y el artículo 46, podrá ser revocada en cualquier momento por el Parlamento Europeo o por el Consejo. La decisión de revocación pondrá término a la delegación de poderes que en ella se especifiquen. La decisión surtirá efecto al día siguiente de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* o en una fecha posterior indicada en la misma. No afectará a la validez de actos delegados que ya estén en vigor.

4. Tan pronto como la Comisión adopte un acto delegado, lo notificará simultáneamente al Parlamento Europeo y al Consejo.

5. Los actos delegados adoptados en virtud del artículo 9, apartado 3, del artículo 10, apartado 2, del artículo 12, apartado 3, del artículo 13, apartado 4, del artículo 18, apartado 5, del artículo 19, apartado 2, del artículo 21, apartado 2, del artículo 23, apartado 2, del artículo 30, apartado 6, del artículo 31, apartado 2, del artículo 36, apartado 4, o del artículo 46, entrarán en vigor únicamente si, en un plazo de dos meses desde su notificación al Parlamento Europeo y al Consejo, ni el Parlamento Europeo ni el Consejo formulan objeciones o si, antes del vencimiento de dicho plazo, tanto el uno como el otro informan a la Comisión de que no las formularán. El plazo se prorrogará dos meses a iniciativa del Parlamento Europeo o del Consejo.



#### *Artículo 52*

##### **Procedimiento de urgencia**

1. Los actos delegados adoptados en virtud del presente artículo entrarán en vigor inmediatamente y serán aplicables en tanto no se formule ninguna objeción con arreglo al apartado 2. La notificación de un acto delegado al Parlamento Europeo y al Consejo expondrá los motivos por los cuales se ha aplicado el procedimiento de urgencia.
2. Tanto el Parlamento Europeo como el Consejo podrán formular objeciones a un acto delegado de conformidad con el procedimiento a que se refiere el artículo 51, apartado 5. En tal caso, la Comisión derogará el acto sin demora alguna tras la notificación de la decisión del Parlamento Europeo o del Consejo de formular objeciones.

#### *Artículo 53*

##### **Derogación**

1. Quedan derogadas las Directivas 87/250/CEE, 90/496/CEE, 1999/10/CE, 2000/13/CE, 2002/67/CE y 2008/5/CE y el Reglamento (CE) n° 608/2004 a partir del 13 de diciembre de 2014.
2. Las referencias a los actos derogados se entenderán hechas al presente Reglamento.

#### *Artículo 54*

##### **Medidas transitorias**

1. Los alimentos que se hayan introducido en el mercado o se hayan etiquetado antes del 13 de diciembre de 2014 y que no cumplan los requisitos del presente Reglamento podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias.

Los alimentos que se hayan introducido en el mercado o se hayan etiquetado antes del 13 de diciembre de 2016 y que no cumplan los requisitos establecidos en el artículo 9, apartado 1, letra l), podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias.

Los alimentos que se hayan introducido en el mercado o se hayan etiquetado antes del 1 de enero de 2014 y que no cumplan los requisitos establecidos en la parte B del anexo VI podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias.

2. Entre el 13 de diciembre de 2014 y el 13 de diciembre de 2016, cuando la información nutricional se proporcione voluntariamente, deberá cumplir los artículos 30 a 35.
3. No obstante lo dispuesto en la Directiva 90/496/CEE, en el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 1924/2006 y en el artículo 7, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 1925/2006, los alimentos etiquetados según los artículos 30 a 35 del presente Reglamento podrán introducirse en el mercado antes del 13 de diciembre de 2014.

**▼B**

No obstante el Reglamento (CE) n° 1162/2009 de la Comisión, de 30 de noviembre de 2009, por el que se establecen disposiciones transitorias para la aplicación de los Reglamentos (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 y (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>, los alimentos etiquetados conforme a la parte B del anexo VI del presente Reglamento podrán introducirse en el mercado antes del 1 de enero de 2014.

*Artículo 55***Entrada en vigor y fecha de aplicación**

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 13 de diciembre de 2014, salvo el artículo 9, apartado 1, letra l), que será aplicable a partir del 13 de diciembre de 2016 y la parte B del anexo VI, que será aplicable a partir del 1 de enero de 2014.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

---

<sup>(1)</sup> DO L 314 de 1.12.2009, p. 10.



## ANEXO I

## DEFINICIONES ESPECÍFICAS

a que se refiere el artículo 2, apartado 4

1. Por «información nutricional» o «etiquetado sobre las propiedades nutritivas» se entenderá la información que indique:
  - a) el valor energético, o
  - b) el valor energético y uno o más de los nutrientes siguientes solo:
    - grasas (ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados),
    - hidratos de carbono (azúcares, polialcoholes, almidón),
    - sal,
    - fibra alimentaria,
    - proteínas,
    - cualquiera de las vitaminas o los minerales enumerados en el anexo XIII, parte A, punto 1, y presentes en cantidades significativas, según se define en el anexo XIII, parte A, punto 2.
2. Por «grasas» se entenderán todos los lípidos, incluidos los fosfolípidos.
3. Por «ácidos grasos saturados» se entenderán todos los ácidos grasos que no presenten doble enlace.
4. Por «grasas trans» se entenderán los ácidos grasos que poseen, en la configuración trans, dobles enlaces carbono-carbono, con uno o más enlaces no conjugados (a saber, interrumpidos al menos por un grupo metileno).
5. Por «ácidos grasos monoinsaturados» se entenderán todos los ácidos grasos con un doble enlace cis.
6. Por «ácidos grasos poliinsaturados» se entenderán los ácidos grasos con dos o más dobles enlaces interrumpidos cis-cis de metileno.
7. Por «hidratos de carbono» se entiende todos los hidratos de carbono metabolizados por el ser humano, incluidos los polialcoholes.
8. Por «azúcares» se entenderán todos los monosacáridos y disacáridos presentes en los alimentos, excepto los polialcoholes.
9. Por «polialcoholes» se entenderán los alcoholes que contienen más de dos grupos hidroxilo.
10. Por «proteínas» se entenderá el contenido en proteínas calculado mediante la fórmula: proteínas = nitrógeno (Kjeldahl) total  $\times$  6,25.
11. Por «sal» se entenderá el contenido equivalente en sal calculado mediante la fórmula: sal = sodio  $\times$  2,5.
12. Por «fibra alimentaria» se entenderán los polímeros de hidratos de carbono con tres o más unidades monoméricas, que no son digeridos ni absorbidos en el intestino delgado humano y que pertenecen a las categorías siguientes:
  - polímeros de hidratos de carbono comestibles presentes de modo natural en los alimentos tal como se consumen,
  - polímeros de hidratos de carbono comestibles que se han obtenido a partir de materia prima alimenticia por medios físicos, enzimáticos o químicos y que tienen un efecto fisiológico beneficioso demostrado mediante pruebas científicas generalmente aceptadas,
  - polímeros de hidratos de carbono comestibles sintéticos que tienen un efecto fisiológico beneficioso demostrado mediante pruebas científicas generalmente aceptadas.
13. Por «valor medio» se entenderá el valor que represente mejor la cantidad de un nutriente contenida en un alimento dado y que tenga en cuenta las tolerancias por diferencias estacionales, hábitos de consumo y otros factores que puedan influir en una variación del valor real.

**▼B**

## ANEXO II

**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 <sup>(1)</sup>;
  - b) maltodextrinas a base de trigo <sup>(1)</sup>;
  - 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.
  6. Soja y productos a base de soja, salvo:
    - a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados <sup>(1)</sup>;
    - 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.
  9. Apio y productos derivados.

<sup>(1)</sup> Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenicidad determinado por la autoridad competente para el producto del que se derivan.



**▼B**

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 SO<sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.



## ANEXO III

**ALIMENTOS EN CUYO ETIQUETADO DEBEN FIGURAR UNA O MÁS MENCIONES ADICIONALES**

| TIPO O CATEGORÍA DE ALIMENTO  | MENCIONES  |
|---|--|
| <b>1. Alimentos envasados en determinados gases</b>   |  |
| 1.1. Alimentos cuya duración ha sido ampliada mediante gases de envasado autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.  | «envasado en atmósfera protectora».  |
| <b>2. Alimentos que contengan edulcorantes</b>  |  |
| 2.1. Alimentos que contengan uno o más edulcorantes autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 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) nº 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) nº 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.<br>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) nº 1333/2008.  | «un consumo excesivo puede producir efectos laxantes».   |
| <b>3. Alimentos que contengan ácido glicirricico o su sal de amonio</b>   |  |
| 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.   |

## ▼B

| TIPO O CATEGORÍA DE ALIMENTO  | MENCIONES   |
|---|---|
| 3.3. Bebidas que contengan ácido glicirrónico 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 50 mg/l, o igual o superior a 300 mg/l en el caso de las bebidas que contengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol (1).   | «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.  |
| <b>4. Bebidas con un contenido elevado de cafeína o alimentos con cafeína añadida</b>   |   |
| 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:<br>— estén destinadas al consumo sin modificación alguna y contengan cafeína, cualquiera que sea su origen, con una proporción superior a 150 mg/l, o<br>— 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 añade 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.   |
| <b>5. Alimentos con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos</b>  |   |
| 5.1. Alimentos o ingredientes alimentarios con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos.  | 1) «Con esteroides vegetales añadidos» o «Con estanoles vegetales añadidos» en el mismo campo visual que la denominación del alimento.<br>2) En la lista de ingredientes se indicará el contenido de fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles y ésteres de fitostanol añadidos (expresado en % o en g de esteroides o estanoles vegetales libres por 100 g o 100 ml de alimento).<br>►M2 3) Se indicará que el producto no está destinado a las personas que no necesiten controlar su nivel de colesterol en la sangre. ◀ |

▼ **B**

| TIPO O CATEGORÍA DE ALIMENTO | MENCIONES   |
|------------------------------|---|
|                              | <p>4) Se indicará que los pacientes que toman medicación para reducir su colesterolemia solo deben consumir el producto bajo control médico.</p> <p>5) Se indicará de forma fácilmente visible que el alimento puede no ser nutricionalmente adecuado para las mujeres embarazadas o que amamantan y los niños menores de cinco años.</p> <p>6) Se aconsejará el alimento como parte de una dieta equilibrada y variada, que incluya un consumo regular de fruta y verdura para ayudar a mantener los niveles de carotenoides.</p> <p>7) En el mismo campo de visión que la declaración contemplada en el punto 3, se indicará que debe evitarse un consumo superior a 3 g/día de esteroles o estanoles vegetales añadidos.</p> <p>8) Una definición de una porción del alimento o del ingrediente alimentario en cuestión (preferentemente en g o en ml), que precise la cantidad del esteroles o estanoles vegetales que contiene cada porción.</p> |

► **CI** 6. Carne congelada, preparados de carne congelados ◀ y productos de la pesca no transformados congelados

|  |  |
|--|--|
| <p>► <b>CI</b> 6.1. Carne congelada, preparados de carne congelados ◀ y productos de la pesca no transformados congelados.</p> | <p>La fecha de congelación o la fecha de primera congelación en los casos en que el producto se haya congelado en más de una ocasión, conforme al punto 3 del anexo X.</p> |
|--|--|

(<sup>1</sup>) El nivel se aplicará a los productos que se ofrezcan listos para el consumo o reconstituidos siguiendo las instrucciones del fabricante.

**▼B***ANEXO IV***DEFINICIÓN DE ALTURA DE LA X**

ALTURA DE LA x



## Índice

|   |                         |
|---|-------------------------|
| 1 | Línea ascendente        |
| 2 | Línea de las mayúsculas |
| 3 | Línea media             |
| 4 | Línea base              |
| 5 | Línea descendente       |
| 6 | Altura x                |
| 7 | Tamaño                  |

**▼B***ANEXO V***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<sup>(1)</sup>, 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.
11. Aditivos alimentarios.
12. Coadyuvantes tecnológicos.
13. Enzimas alimentarias.
14. Gelatina.
15. Compuestos para espesar mermelada.
16. Levadura.
17. Gomas de mascar.
18. Alimentos en envases o recipientes cuya superficie mayor es inferior a 25 cm<sup>2</sup>.
19. Alimentos, incluidos los elaborados artesanalmente, directamente suministrados por el fabricante en pequeñas cantidades al consumidor final o a establecimientos minoristas locales que abastecen directamente al consumidor final.

<sup>(1)</sup> DO L 66 de 13.3.1999, p. 26.



ANEXO VI

**DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO Y MENCIONES ESPECÍFICAS QUE LO ACOMPAÑAN**

PARTE A — MENCIONES OBLIGATORIAS QUE ACOMPAÑAN A LA DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

1. La denominación del alimento incluirá o irá acompañada de menciones sobre las condiciones físicas del mismo o sobre el tratamiento específico al que ha sido sometido (por ejemplo, en polvo, recongelado, liofilizado, ultracongelado, concentrado o ahumado) en todos los casos en que la omisión de tal información pueda inducir a engaño al comprador.
2. En el caso de los alimentos que han sido congelados antes de su venta y se venden descongelados, la denominación del alimento irá acompañada de la designación «descongelado».

Quedan excluidos de dicho requisito:

- a) ingredientes presentes en el producto final;
- b) alimentos para los que la congelación es una fase tecnológicamente necesaria del proceso de producción;
- c) alimentos a los que la descongelación no afecta negativamente en cuanto a su seguridad o calidad.

El presente punto se aplicará sin perjuicio del punto 1.

3. Los alimentos tratados con radiaciones ionizantes llevarán una de las indicaciones siguientes:

«irradiado» o «tratado con radiación ionizante», y otras indicaciones conforme a lo dispuesto en la Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes <sup>(1)</sup>.

4. En el caso de alimentos en los que un componente o ingrediente que los consumidores esperan que haya sido habitualmente utilizado, se ha sustituido por otro componente o ingrediente, ►**C1** el etiquetado deberá contener —además de la lista de ingredientes— una indicación ◀ clara del componente o ingrediente que ha sido utilizado en esa sustitución parcial o total:

- a) muy cerca de la denominación del producto, y
- b) utilizando un tamaño con una altura de la x correspondiente al menos al 75 % de la altura de la x de la denominación del producto y no inferior al tamaño mínimo requerido en el artículo 13, apartado 2, del presente Reglamento.

- C1** 5. En el caso de los productos cárnicos, preparados de carne y ◀ productos pesqueros que contengan proteínas añadidas como tales, incluidas las proteínas hidrolizadas, de origen animal diferente, la denominación del alimento deberá llevar una indicación de la presencia de estas proteínas y de su origen.

6. En el caso de los productos cárnicos y preparados de carne con la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte o canal de carne, la denominación del alimento deberá incluir una indicación de la presencia de agua añadida, si la adición de agua representa más del 5 % del peso del producto acabado. Las mismas normas se aplicarán en el caso de los productos de la pesca y de los productos de la pesca preparados con la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte, filete o de un producto de la pesca entero.

<sup>(1)</sup> DO L 66 de 13.3.1999, p. 16.

## ▼B

7. Los productos cárnicos, preparados de carne y productos de la pesca que puedan dar la impresión de que están hechos de una pieza entera de carne o pescado, pero que en realidad consisten de diferentes piezas combinadas mediante otros ingredientes, incluidos los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias, o por otros medios, llevarán la siguiente indicación:

|                |  |
|----------------|--|
| en búlgaro:    | «формовано месо» y «формована риба»,   |
| en español:    | «elaborado a partir de piezas de carne» y «elaborado a partir de piezas de pescado»,   |
| en checo:      | «ze spojovaných kousků masa» y «ze spojovaných kousků rybího masa»,                    |
| en danés:      | «Sammensat af stykker af kød» y «Sammensat af stykker af fisk»,                        |
| en alemán:     | «aus Fleischstücken zusammengefügt» y «aus Fischstücken zusammengefügt»,               |
| en estonio:    | «liidetud liha» y «liidetud kala»,   |
| en griego:     | «μορφοποιημένο κρέας» y «μορφοποιημένο ψάρι»,  |
| en inglés:     | «formed meat» y «formed fish»,   |
| en francés:    | «viande reconstituée» y «poisson reconstitué»,   |
| en irlandés:   | «píosaí feola ceangailte» y «píosaí éisc ceangailte»,                                  |
| en italiano:   | «carne ricomposta» y «pesce ricomposto»,   |
| en letón:      | «formēta gaļa» y «formēta zivs»,   |
| en lituano:    | «sudarytas (-a) iš mėsos gabalų» y «sudarytas (-a) iš žuvies gabalų»,                  |
| en húngaro:    | «darabokból újraformázott hús» y «darabokból újraformázott hal»,                       |
| en maltés:     | «laħam rikostitwit» y «ħut rikostitwit»,   |
| en neerlandés: | «samengesteld uit stukjes vlees» y «samengesteld uit stukjes vis»,                     |
| en polaco:     | «z połączonych kawałków mięsa» y «z połączonych kawałków ryby»,                        |
| en portugués:  | «carne reconstituída» y «peixe reconstituído»,   |
| en rumano:     | «carne formată» y «carne de pește formată»,  |
| en eslovaco:   | «spájané alebo formované mäso» y «spájané alebo formované ryby»,                       |
| en esloveno:   | «sestavljeno, iz koščkov oblikovano meso» y «sestavljene, iz koščkov oblikovane ribe», |
| en finés:      | «paloista yhdistetty liha» y «paloista yhdistetty kala»,                               |
| en sueco:      | «sammanfogade bitar av kött» y «sammanfogade bitar av fisk».                           |



**▼B****PARTE B — REQUISITOS ESPECÍFICOS SOBRE LA DESIGNACIÓN DE LA «CARNE PICADA»**

1. Criterios de composición controlados basándose en una media diaria:

|  | Contenido de grasa | Relación colágeno/proteínas de carne <sup>(1)</sup> |
|--|--------------------|---|
| — carne picada magra                         | ≤ 7 %              | ≤ 12 %  |
| — carne picada de vacuno                     | ≤ 20 %             | ≤ 15 %  |
| — carne picada que contiene carne de porcino | ≤ 30 %             | ≤ 18 %  |
| — carne picada de otras especies             | ≤ 25 %             | ≤ 15 %  |

(<sup>1</sup>) La relación colágeno/proteínas de carne se expresa en porcentaje de colágeno en las proteínas de carne. El contenido de colágeno es ocho veces el contenido de hidroxiprolina.

2. Además de los requisitos establecidos en el anexo III, sección V, capítulo IV, del Reglamento (CE) n° 853/2004, en el etiquetado deberá figurar las expresiones siguientes:

- «porcentaje de grasa inferior a ...»,
- «relación colágeno/proteínas de carne inferior a ...».

3. Los Estados miembros podrán permitir la comercialización en su mercado nacional de carne picada que no cumpla los criterios establecidos en el punto 1 de la presente parte con una marca nacional que no pueda confundirse con las marcas previstas en el artículo 5, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 853/2004.

**PARTE C — REQUISITOS ESPECÍFICOS SOBRE LA DESIGNACIÓN DE LA ENVOLTURA DE LOS EMBUTIDOS**

Si la envoltura de un embutido no es comestible, deberá indicarse esta característica.



## ANEXO VII

## INDICACIÓN Y DESIGNACIÓN DE LOS INGREDIENTES

## PARTE A – DISPOSICIONES ESPECÍFICAS SOBRE LA INDICACIÓN DE LOS INGREDIENTES POR ORDEN DECRECIENTE DE PESO

| Categoría de ingredientes  | Disposición sobre la indicación por peso   |
|--|--|
| 1. Agua añadida e ingredientes volátiles   | Se enumerarán por orden de peso en el producto acabado. La cantidad de agua añadida como ingrediente en un alimento se determinará sustrayendo de la cantidad total del producto acabado la cantidad total de los demás ingredientes empleados. No se exigirá tomar en cuenta dicha cantidad si no supera el 5 % en peso del producto acabado. ► <b>C1</b> Esta excepción no es aplicable a la carne, los preparados de carne, los ◀ productos de la pesca no transformados ni a los moluscos bivalvos no transformados. |
| 2. Ingredientes utilizados en forma concentrada o deshidratada y reconstituidos en el momento de la fabricación  | Podrán enumerarse por orden de peso registrado antes de su concentración o su deshidratación.  |
| 3. Ingredientes utilizados en alimentos concentrados o deshidratados destinados a ser reconstituidos mediante adición de agua  | Podrán enumerarse por orden de proporción en el producto reconstituido, a condición de que la lista de ingredientes vaya acompañada de una indicación del tipo «ingredientes del producto reconstituido», o «ingredientes del producto ya preparado para el consumo».  |
| 4. Frutas, hortalizas o setas, que no predominen perceptiblemente por lo que se refiere al peso y se utilicen en proporciones que pueden variar, utilizadas en una mezcla como ingredientes de un alimento | Podrán agruparse en la lista de ingredientes con la designación «frutas», «hortalizas» o «setas», seguidas de la indicación «en proporción variable», seguida inmediatamente de la lista de frutas, hortalizas o setas presentes. En tales casos, la mezcla se indicará en la lista de ingredientes, de conformidad con el artículo 18, apartado 1, en función del peso total de las frutas, hortalizas o setas presentes.   |
| ► <b>C1</b> 5. Mezclas de especias o plantas aromáticas, en las que no predomine perceptiblemente ninguna en porcentaje de peso ◀  | Podrán enumerarse en otro orden, a condición de que la lista de ingredientes vaya acompañada de una indicación del tipo «en proporción variable».  |
| 6. Ingredientes que constituyen menos del 2 % del producto acabado   | Podrán enumerarse en un orden distinto después de los demás ingredientes.  |

▼ **B**

| Categoría de ingredientes  | Disposición sobre la indicación por peso   |
|--|--|
| 7. Ingredientes, que sean similares o intercambiables, que puedan utilizarse en la fabricación o preparación de un alimento sin modificar su composición, su naturaleza o su valor percibido, y siempre que constituyan menos del 2 % del producto acabado | Se podrá hacer referencia a los mismos en la lista de ingredientes con la indicación «contiene ... y/o ...», en caso de que al menos uno de los dos ingredientes como máximo esté presente en el producto acabado. La presente disposición no se aplicará a los aditivos alimentarios o a los ingredientes enumerados en la parte C del presente anexo, ni a las sustancias o productos enumerados en el anexo II que causen alergias o intolerancias.   |
| 8. Aceites refinados de origen vegetal   | Podrán agruparse en la lista de ingredientes con la designación «aceites vegetales», seguidos inmediatamente de una lista de indicaciones de origen específico vegetal, y podrán ir seguidos de la indicación «en proporción variable». Si se agrupan, los aceites vegetales se incluirán en la lista de ingredientes, de conformidad con el artículo 18, apartado 1, en función del peso total de los aceites vegetales presentes.<br><br>La expresión «totalmente hidrogenado» o «parcialmente hidrogenado», según el caso, deberá acompañar la mención de los aceites hidrogenados.           |
| 9. Grasas refinadas de origen vegetal  | Podrán agruparse en la lista de ingredientes con la designación «grasas vegetales», seguidas inmediatamente de una lista de indicaciones de origen específico vegetal, y podrán ir seguidas de la indicación «en proporción variable». Si se agrupan, las grasas vegetales se incluirán en la lista de ingredientes, de conformidad con el artículo 18, apartado 1, en función del peso total de las grasas vegetales presentes.<br><br>► <b>C1</b> La expresión «totalmente hidrogenado» o «parcialmente hidrogenado», según el caso, deberá acompañar la mención de las grasas hidrogenadas. ◀ |

**PARTE B — DESIGNACIÓN DE DETERMINADOS INGREDIENTES POR LA DENOMINACIÓN DE UNA CATEGORÍA Y NO POR UNA DENOMINACIÓN ESPECÍFICA**

Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 21, los ingredientes que pertenezcan a una de las categorías de alimentos que figuran a continuación y sean componentes de otro alimento podrán designarse mediante la denominación de dicha categoría, en vez de por su denominación específica.

| Definición de la categoría alimentaria | Designación   |
|--|---|
| 1. Aceites refinados de origen animal  | «Aceite», completada bien por el calificativo «animal», o bien por la indicación del origen específico animal.<br><br>La expresión «totalmente hidrogenado» o «parcialmente hidrogenado», según el caso, deberá acompañar la mención de los aceites hidrogenados. |

▼B

| Definición de la categoría alimentaria  | Designación   |
|---|---|
| 2. Grasas refinadas de origen animal  | «Grasa», completada bien por el calificativo «animal», o bien por la indicación del origen específico animal.<br>La expresión «totalmente hidrogenada» o «parcialmente hidrogenada», según el caso, deberá acompañar la mención de una grasa hidrogenada. |
| 3. Mezclas de harinas procedentes de dos o más especies de cereales   | «Harina», seguida de la enumeración de los cereales de que proceda, por orden decreciente de peso.  |
| 4. Almidón y fécula, y almidón y fécula modificados por medios físicos o con enzimas  | «Almidón»   |
| 5. Cualquier especie de pescado cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que la denominación y la presentación de dicho alimento no se refieran a una especie precisa de pescado                              | «Pescado»   |
| 6. Cualquier tipo de queso cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que la denominación y la presentación de dicho alimento ► <u>CI</u> no se refieran a una variedad precisa de queso ◀ | «Queso»   |
| 7. Todas las especias cuyo peso no sea superior al 2 % del peso del alimento  | «Especias» o «Mezcla de especias»   |
| 8. Todas las plantas o partes de plantas aromáticas cuyo peso no sea superior al 2 % del peso del alimento  | «Plantas aromáticas» o «Mezcla de plantas aromáticas»   |
| 9. Todas las preparaciones de gomas utilizadas en la fabricación de la goma base para los chicles   | «Goma base»   |
| 10. Pan rallado de cualquier origen   | «Pan rallado»   |
| 11. Todos los tipos de sacarosa   | «Azúcar»  |
| 12. Dextrosa anhidra o monohidratada  | «Dextrosa»  |
| 13. Jarabe de glucosa y jarabe de glucosa anhidra   | «Jarabe de glucosa»   |
| 14. Todas las proteínas de la leche (caseínas, caseinatos y proteínas del suero y del lactosuero) y sus mezclas   | «Proteínas de la leche»   |
| 15. Manteca de cacao de presión, «expeller» o refinada  | «Manteca de cacao»  |
| 16. Todos los tipos de vino conforme al anexo XI <i>ter</i> del Reglamento (CE) n° 1234/2007 <sup>(1)</sup>   | «Vino»  |

## ▼B

| Definición de la categoría alimentaria  |                    |   | Designación   |   |  |      |      |          |      |      |                  |      |      |
|---|--------------------|---|---|---|--|------|------|----------|------|------|------------------|------|------|
| <p>► <b>CI</b> 17. Los músculos del esqueleto <sup>(2)</sup> de las especies de mamíferos y de aves reconocidas como aptas para el consumo humano con los tejidos naturalmente incluidos o adheridos a ellos, en los que los contenidos totales de materia grasa y tejido conjuntivo no superen los valores que figuran a continuación y cuando la carne constituya un ingrediente de otro alimento. Límites máximos de materia grasa y de tejido conjuntivo para los ingredientes designados por la indicación «carne(s) de» ◀</p>   |                    |   | «Carnes de» y nombres <sup>(3)</sup> de las especies animales de las que provengan.   |   |  |      |      |          |      |      |                  |      |      |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especie</th> <th>Contenido de grasa</th> <th>Relación colágeno/proteínas de carne <sup>(1)</sup></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>— Mamíferos (excepto conejos y cerdos) y mezclas de especies con predominio de mamíferos</td> <td>25 %</td> <td>25 %</td> </tr> <tr> <td>— Cerdos</td> <td>30 %</td> <td>25 %</td> </tr> <tr> <td>— Aves y conejos</td> <td>15 %</td> <td>10 %</td> </tr> </tbody> </table>   | Especie            | Contenido de grasa                                  |   | Relación colágeno/proteínas de carne <sup>(1)</sup> | — Mamíferos (excepto conejos y cerdos) y mezclas de especies con predominio de mamíferos | 25 % | 25 % | — Cerdos | 30 % | 25 % | — Aves y conejos | 15 % | 10 % |
| Especie   | Contenido de grasa | Relación colágeno/proteínas de carne <sup>(1)</sup> |   |   |  |      |      |          |      |      |                  |      |      |
| — Mamíferos (excepto conejos y cerdos) y mezclas de especies con predominio de mamíferos  | 25 %               | 25 %  |   |   |  |      |      |          |      |      |                  |      |      |
| — Cerdos  | 30 %               | 25 %  |   |   |  |      |      |          |      |      |                  |      |      |
| — Aves y conejos  | 15 %               | 10 %  |   |   |  |      |      |          |      |      |                  |      |      |
| <p><sup>(1)</sup> La relación colágeno/proteínas de carne se expresa en porcentaje de colágeno en las proteínas de carne. El contenido de colágeno es ocho veces el contenido de hidroxiprolina.</p> <p>Cuando se superen los límites máximos de materia grasa o tejido conjuntivo y se cumplan los demás criterios de definición de «Carne(s) de», el contenido de «Carne(s) de» deberá ajustarse consecuentemente a la baja y la lista de ingredientes deberá mencionar, además de la indicación «Carne(s) de», la presencia de materia grasa y/o de tejido conjuntivo.</p> <p>Los productos incluidos en la definición de «carne separada mecánicamente» quedan excluidos de esta definición</p>                             |                    |   |   |   |  |      |      |          |      |      |                  |      |      |
| 18. Todos los tipos de productos incluidos en la definición de «Carne separada mecánicamente»   |                    |   | «Carne separada mecánicamente» y la denominación o denominaciones <sup>(3)</sup> de las especies animales de las que procede. |   |  |      |      |          |      |      |                  |      |      |
| <p><sup>(1)</sup> Reglamento (CE) n° 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM) (DO L 299 de 16.11.2007, p. 1).</p> <p><sup>(2)</sup> El diafragma y los maseteros forman parte de los músculos del esqueleto, mientras que quedan excluidos el corazón, la lengua, los músculos de la cabeza (distintos de los maseteros), del carpo, del tarso y de la cola.</p> <p><sup>(3)</sup> Para el etiquetado en inglés, esta denominación puede sustituirse por el nombre genérico del ingrediente para la especie animal de que se trate.</p> |                    |   |   |   |  |      |      |          |      |      |                  |      |      |

▼B

## PARTE C — DESIGNACIÓN DE DETERMINADOS INGREDIENTES POR LA DENOMINACIÓN DE SU CATEGORÍA SEGUIDA DE SU DENOMINACIÓN ESPECÍFICA O DE SU NÚMERO E

Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 21, los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias distintos de los especificados en el artículo 20, letra b), que pertenezcan a una de las categorías enumeradas en la presente parte deberán designarse mediante la denominación de dicha categoría, seguida por su denominación específica o, si procede, por el número E. Cuando se trate de un ingrediente perteneciente a varias categorías, se indicará la que corresponda a su función principal en el alimento de que se trate.

|                                    |                              |
|------------------------------------|------------------------------|
| Acidulante                         | Espumante                    |
| Corrector de acidez                | Gelificante                  |
| Antiaglomerante                    | Agente de recubrimiento      |
| Antiespumante                      | Humectante                   |
| Antioxidante                       | Almidón modificado (?)       |
| ► <u>C1</u> Agente de carga ◀      | ► <u>C1</u> Conservador ◀    |
| Colorante                          | ► <u>C1</u> Gas propelente ◀ |
| Emulgente                          | Gasificante                  |
| ► <u>C1</u> Sales de fundido (1) ◀ | Secuestrante                 |
| Endurecedor                        | ► <u>C1</u> Estabilizante ◀  |
| Potenciador del sabor              | Edulcorante                  |
| Agente de tratamiento de la harina | Espesante                    |

(1) Únicamente cuando se trate de quesos fundidos y productos a base de queso fundido.

(2) No será necesario indicar la denominación específica ni el número E.

## PARTE D — DESIGNACIÓN DE LOS AROMAS EN LA LISTA DE INGREDIENTES

1. Los aromas serán designados por las palabras:

- «aroma(s)» o una denominación o descripción más específica del aroma, si el componente aromatizante contiene aromas tal y como se definen en el artículo 3, apartado 2, letras b), c), d), e), f), g) y h), del Reglamento (CE) n° 1334/2008,
- «aroma(s) de humo» o «aroma(s) de humo producidos a partir de alimentos o categorías o fuentes de alimentos» (por ejemplo, «aroma(s) de humo a partir de haya») si la parte aromatizante contiene aromas tal como se definen en el artículo 3, apartado 2, letra f), del Reglamento (CE) n° 1334/2008 y confieren un sabor ahumado a los alimentos.

2. El término «natural» para describir los aromas se utilizará con arreglo a lo dispuesto en el artículo 16 del Reglamento (CE) n° 1334/2008.

3. La quinina o la cafeína utilizadas como aroma en la producción o la elaboración de un alimento se mencionarán por su denominación en la lista de ingredientes inmediatamente después de la palabra «aroma(s)».

## PARTE E — DESIGNACIÓN DE LOS INGREDIENTES COMPUESTOS

1. Un ingrediente compuesto podrá incluirse en la lista de ingredientes con su propia designación, en la medida en que esté prevista por la regulación o establecida por costumbre, en función de su peso global, e irá inmediatamente seguido por una lista de ingredientes.

2. Sin perjuicio del artículo 21, la lista de ingredientes para los ingredientes compuestos no será obligatoria:

**▼B**

- a) cuando la composición del ingrediente compuesto se establezca en el marco de disposiciones de la Unión en vigor, siempre que el ingrediente compuesto constituya menos del 2 % del producto acabado; sin embargo, esta disposición no se aplicará a los aditivos alimentarios, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 20, letras a) a d);
- **C1** b) para los ingredientes compuestos que consistan en mezclas de especias y/o plantas aromáticas que constituyen ◀ menos del 2 % del producto acabado, a excepción de los aditivos alimentarios, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 20, letras a) a d), o
- c) cuando el ingrediente compuesto sea un alimento para el que no se exija la lista de ingredientes en virtud de las disposiciones de la Unión.



## ANEXO VIII

## INDICACIÓN CUANTITATIVA DE LOS INGREDIENTES

1. No se requerirá la indicación cuantitativa:
  - a) respecto a un ingrediente o a una categoría de ingredientes:
    - i) cuyo peso neto escurrido se indique de conformidad con el punto 5 del anexo IX,
    - ii) cuya cantidad ya deba figurar obligatoriamente en el etiquetado en virtud de las disposiciones de la Unión,
    - iii) que se utilice en dosis bajas con fines de aromatización, o
    - iv) que, aun cuando figure en la denominación del alimento, no pueda determinar la elección del consumidor del país de comercialización debido a que la variación de la cantidad no es esencial para caracterizar al alimento o no es suficiente para distinguir el producto de otros alimentos similares;
  - b) cuando haya disposiciones de la Unión específicas que determinen de manera precisa la cantidad del ingrediente o de la categoría de ingredientes, sin prever la indicación de los mismos en el etiquetado, o
  - c) en los casos mencionados en los puntos 4 y 5 de la parte A del anexo VII.
2. El artículo 22, apartado 1, letras a) y b), no será aplicable en el caso de:
  - a) cualquier ingrediente o categoría de ingredientes cubiertos por la indicación «con edulcorante(s)» o «con azúcar(es) y edulcorante(s)» si dicha indicación acompaña a la denominación del alimento, en virtud del anexo III, o
  - b) cualquier vitamina y mineral añadidos, si dicha sustancia está sujeta a una información nutricional.
3. La indicación de la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes:
  - a) se expresará en un porcentaje que corresponda a la cantidad del ingrediente o de los ingredientes en el momento de su utilización, y
  - b) figurará bien en la denominación del alimento o inmediatamente al lado de la misma, o bien en la lista de ingredientes en conexión con el ingrediente o la categoría de ingredientes en cuestión.
4. No obstante lo dispuesto en el punto 3:
  - a) en caso de que los alimentos hayan perdido humedad a raíz de un tratamiento térmico o de otro tipo, la cantidad se expresará en un porcentaje que corresponda a la cantidad del ingrediente o de los ingredientes utilizados, en relación con el producto acabado, a menos que dicha cantidad o la cantidad total de todos los ingredientes indicados en el etiquetado supere el 100 %, en cuyo caso la cantidad se indicará en función del peso del ingrediente o de los ingredientes utilizados para preparar 100 g del producto acabado;
  - b) la cantidad de los ingredientes volátiles se indicará en función de su importancia ponderal en el producto acabado;
  - c) la cantidad de los ingredientes utilizados en forma concentrada o deshidratada y reconstituidos podrá indicarse en función de su importancia ponderal antes de la concentración o deshidratación;
  - d) en el caso de alimentos concentrados o deshidratados a los que haya que añadir agua, la cantidad de los ingredientes podrá indicarse en función de su importancia ponderal en el producto reconstituido.





## ANEXO IX

## 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.
2. Cuando esté prevista por las disposiciones de la Unión y, en su ausencia, por las nacionales, la indicación de un cierto tipo de cantidad (como la cantidad nominal, la cantidad mínima o la cantidad media), esta cantidad será, a efectos del presente Reglamento, la cantidad neta.
3. Cuando un artículo envasado esté constituido por dos o más envases individuales que contengan la misma cantidad del mismo producto, se indicará la cantidad neta mencionando la cantidad neta contenida en cada envase individual y el número total de envases. No obstante, estas indicaciones no serán obligatorias cuando el número total de envases individuales pueda verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior y cuando pueda verse claramente desde el exterior por lo menos una indicación de la cantidad neta contenida en cada envase individual.
4. Cuando un artículo envasado esté constituido por dos o más envases individuales que no se consideren unidades de venta, se indicará la cantidad neta mencionando la cantidad neta total y el número total de envases individuales.
5. Cuando un producto alimenticio sólido se presente en un líquido de cobertura, se indicará también el peso neto escurrido de dicho alimento. Cuando el producto alimenticio se haya glaseado, el peso neto declarado de dicho alimento no incluirá el peso del glaseado.

A efectos del presente punto, por «líquido de cobertura» se entenderán los productos mencionados a continuación, en su caso mezclados entre ellos y también cuando se presenten en estado congelado o ultracongelado, siempre que el líquido sea únicamente accesorio respecto a los elementos esenciales del preparado y, en consecuencia, no resulte determinante para la compra: agua, soluciones acuosas de sales, salmueras, soluciones acuosas de ácidos alimentarios, vinagre, soluciones acuosas de azúcares, soluciones acuosas de otras sustancias edulcorantes y de zumo de frutas o de hortalizas en el caso de las frutas y hortalizas.

*ANEXO X***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 obstante, en el caso de los alimentos:

- cuya duración sea inferior a tres meses, bastará con indicar el día y el mes,
- cuya duración sea superior a tres meses, pero sin sobrepasar los dieciocho meses, bastará con indicar el mes y el año,
- cuya duración sea superior a dieciocho meses, bastará con indicar el año;

d) sin perjuicio de las disposiciones de la Unión que impongan otras indicaciones de fecha, no se requerirá indicar la fecha de duración mínima en el caso de:

- las frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas, que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar; esta excepción no se aplicará a las semillas germinantes y a productos similares, como los brotes de leguminosas,
- los vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados y productos similares obtenidos a partir de frutas distintas de la uva, así como las bebidas del código NC 2206 00 obtenidas a partir de uvas o mostos de uva,
- las bebidas con una graduación de un 10 % o más en volumen de alcohol,
- los productos de panadería o repostería que, por su naturaleza, se consumen normalmente en el plazo de veinticuatro horas después de su fabricación,
- los vinagres,
- la sal de cocina,
- los azúcares en estado sólido,

**▼B**

- los productos de confitería consistentes casi exclusivamente en azúcares aromatizados o coloreados,
  - las gomas de mascar y productos similares de mascar.
2. La «fecha de caducidad» se indicará del siguiente modo:
- a) irá precedida de la indicación «fecha de caducidad»;
  - b) las palabras 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.Dichas menciones se completarán con una descripción de las condiciones de conservación que habrán de respetarse;
  - c) la fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y, eventualmente, año;
  - d) la fecha de caducidad se indicará en cada porción individual envasada.
3. La fecha de congelación o de primera congelación a que se refiere el punto 6 del anexo III se indicará como sigue:
- a) irá precedida de la indicación «fecha de congelación: ...»;
  - b) las palabras a que se refiere la letra a) irán acompañadas:
    - bien de la propia fecha, o
    - de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta;
  - c) la fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y año en forma no codificada.

**▼B***ANEXO XI***TIPOS DE CARNE PARA LOS QUE ES OBLIGATORIA LA INDICACIÓN DEL PAÍS DE ORIGEN O EL LUGAR DE PROCEDENCIA**

| Códigos NC<br>(nomenclatura combinada 2010) | Descripción  |
|---|--|
| 0203  | Carne de animales de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada           |
| 0204  | Carne de animales de las especies ovina o caprina, fresca, refrigerada o congelada |
| ex 0207                                     | Carne de aves de la partida 0105, fresca, refrigerada o congelada                  |



*ANEXO XII*

**GRADO ALCOHÓLICO**

La cifra correspondiente al grado alcohólico volumétrico adquirido de las bebidas que contengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol incluirá un decimal como máximo. Irá seguida del símbolo «% vol» y podrá estar precedida de la palabra «alcohol» o de la abreviatura «alc.».

El grado alcohólico se determinará a 20 °C.

Las tolerancias positivas y negativas por lo que se refiere a la indicación del grado alcohólico por volumen y expresado en valores absolutos se enumerarán en el cuadro siguiente. Se aplicarán sin perjuicio de las tolerancias que se deriven del método de análisis utilizado para determinar el grado alcohólico.

| Descripción de la bebida  | Tolerancia positiva o negativa |
|---|--------------------------------|
| 1. Cervezas del código NC 2203 00 de un grado alcohólico inferior a 5,5 % vol; bebidas no espumosas del código NC 2206 00 obtenidas a partir de uvas.   | 0,5 % vol                      |
| 2. Cervezas de un grado alcohólico superior a 5,5 % vol; bebidas espumosas del código NC 2206 00 obtenidas a partir de uvas, sidras, peradas y otras bebidas fermentadas similares procedentes de frutas distintas de la uva, independientemente de que sean con gas o espumosas; aguamiel. | 1 % vol                        |
| 3. Bebidas que contengan frutas o partes de plantas en maceración.  | 1,5 % vol                      |
| 4. Otras bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2 %.  | 0,3 % vol                      |



## ANEXO XIII

## INGESTAS DE REFERENCIA

## PARTE A — INGESTAS DIARIAS DE REFERENCIA PARA LAS VITAMINAS Y LOS MINERALES (ADULTOS)

## 1. Vitaminas y minerales que pueden declararse y sus valores de referencia de nutrientes (VRN)

|                        |       |                             |     |
|------------------------|-------|-----------------------------|-----|
| Vitamina A (µg)        | 800   | ► <b>C1</b> Cloruro (mg) ◀  | 800 |
| Vitamina D (µg)        | 5     | Calcio (mg)                 | 800 |
| Vitamina E (mg)        | 12    | Fósforo (mg)                | 700 |
| Vitamina K (µg)        | 75    | Magnesio (mg)               | 375 |
| Vitamina C (mg)        | 80    | Hierro (mg)                 | 14  |
| Tiamina (mg)           | 1,1   | Zinc (mg)                   | 10  |
| Riboflavina (mg)       | 1,4   | Cobre (mg)                  | 1   |
| Niacina (mg)           | 16    | Manganeso (mg)              | 2   |
| Vitamina B6 (mg)       | 1,4   | ► <b>C1</b> Fluoruro (mg) ◀ | 3,5 |
| Ácido fólico (µg)      | 200   | Selenio (µg)                | 55  |
| Vitamina B12 (µg)      | 2,5   | Cromo (µg)                  | 40  |
| Biotina (µg)           | 50    | Molibdeno (µg)              | 50  |
| Ácido pantoténico (mg) | 6     | Yodo (µg)                   | 150 |
| Potasio (mg)           | 2 000 |                             |     |

## 2. Cantidad significativa de vitaminas y minerales

Como regla general, para decidir lo que constituye una cantidad significativa deben considerarse los siguientes valores:

- 15 % de los valores de referencia de nutrientes especificados en el punto 1, suministrado por 100 g o 100 ml, en el caso de los productos distintos de las bebidas,
- 7,5 % de los valores de referencia de nutrientes especificados en el punto 1, suministrado por 100 ml, en el caso de las bebidas, o
- 15 % de los valores de referencia de nutrientes especificados en el punto 1 por porción, si el envase solo contiene una porción.

## PARTE B — INGESTAS DE REFERENCIA DEL VALOR ENERGÉTICO Y LOS NUTRIENTES SELECCIONADOS DISTINTOS DE LAS VITAMINAS Y LOS MINERALES (ADULTOS)

| Valor energético o nutriente | Ingesta de referencia |
|------------------------------|-----------------------|
| Valor energético             | 8 400 kJ/2 000 kcal   |
| Grasa total                  | 70 g                  |
| Ácidos grasos saturados      | 20 g                  |
| Hidratos de carbono          | 260 g                 |
| Azúcares                     | 90 g                  |
| Proteínas                    | 50 g                  |
| Sal                          | 6 g                   |



*ANEXO XIV*

**FACTORES DE CONVERSIÓN**

**FACTORES DE CONVERSIÓN PARA CALCULAR EL VALOR ENERGÉTICO**

El valor energético que se declare se calculará mediante los siguientes factores de conversión:

|   |                      |
|---|----------------------|
| — 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    |



## ANEXO XV

**EXPRESIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Las unidades que se utilizarán para la información nutricional de la energía (kilojulios (kJ) y kilocalorías (kcal)) y el peso (gramos (g), miligramos (mg) y microgramos (µg)), y el orden de presentación de la información, según proceda, serán las siguientes:

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| valor energético                | kJ/kcal   |
| grasas                          | g   |
| de las cuales:                  |   |
| ▶ <b>C1</b> — saturadas ◀       | g   |
| ▶ <b>C1</b> — monoinsaturadas ◀ | g   |
| ▶ <b>C1</b> — poliinsaturadas ◀ | g   |
| hidratos de carbono             | g   |
| de los cuales:                  |   |
| — azúcares                      | g   |
| — polialcoholes                 | g   |
| — almidón                       | g   |
| fibra alimentaria               | g   |
| proteínas                       | g   |
| sal                             | g   |
| vitaminas y minerales           | las unidades especificadas en el anexo XIII, parte A, punto 1 |