IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA GDA'S/CDO
EN EL SECTOR DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS ESPAÑOL

VENTAJAS PARA EMPRESAS Y CONSUMIDORES

alimentum
FUNDACIÓN

ÍNDICE

4	**PRESENTACIÓN**
7	*Tipos de etiquetado de los productos alimenticios*
9	*Qué son las CDO/GDA*
11	*Un reto ante el futuro de la industria alimentaria*
14	**VENTAJAS DEL SISTEMA CDO/GDA**
18	*¿Para qué son útiles las CDO/GDA?*
22	**PROCESO DE IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA CDO/GDA**
25	*La implantación de las CDO/GDA en otros paises*
26	*La opinión del consumidor*
29	*La Unión Europea ante el reto de las CDO/GDA*
34	*La implantación de las CDO/GDA. Aspectos clave*
40	**RELACIÓN CON EL REGLAMENTO DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR EN EUROPA**
88	**GUÍA PARA LA IMPLANTACIÓN**
90	*Proceso de implantación*
108	**AUTODIAGNÓSTICO**
116	**ANEXO: EJEMPLOS PRÁCTICOS DEL SISTEMA**
126	**ANEXO: NORMATIVAS**
144	**GLOSARIO**
150	**BIBLIOGRAFÍA**

Autor: Fundación Alimentum en colaboración con Instituto de Formación Integral, S.L.U.

Diseño y maquetación: CURSOFORUM S.L.U.

Edición: CURSOFORUM S.L.U.

Depósito legal:

PRESENTACIÓN

Desde hace algunos años se está otorgando cada vez más importancia a la salud y el bienestar personal, ya que la sociedad actual evoluciona hacia estilos de vida más saludables. Por eso se buscan dietas equilibradas, se analiza más la composición de los productos alimenticios y se adquieren alimentos más acordes a las necesidades personales.

El estilo de vida constituye uno de los determinantes que más influencia ejerce en el estado de salud de una población. Teóricamente, la adopción generalizada de un estilo de vida saludable podría reducir la mortalidad global, los índices de obesidad y de dolencias derivadas de forma muy significativa. De hecho, el origen de muchas de las causas de morbilidad y de mortalidad se encuentra en conductas y hábitos de vida negativos.

Sin embargo, en esta búsqueda no se pueden catalogar los alimentos como buenos o malos, ya que depende de cada persona y de su situación. No obstante, todos los profesionales en alimentación y salud coinciden en señalar la importancia de conocer lo que comemos y de cómo incide la ingesta de alimentos en nuestro cuerpo. La orientación nutricional de los productos conduce a una sociedad más informada y saludable.

De ahí que el presente documento pretenda ser una guía que proporcione a la empresa alimentaria los conocimientos necesarios acerca del sistema de etiquetado nutricional y de su implantación, así como información acerca de sus ventajas en la promoción de hábitos saludables. Esta guía servirá asimismo a todos los interesados como un instrumento que facilite la comprensión de los etiquetados nutricionales de los productos.

Con tal propósito se ha planteado esta Guía en varias partes:

- Una introducción a los tipos de etiquetados y al sistema de Cantidades Diarias Orientativas (CDO) o Guideline Daily Amount (GDA) en la industria alimentaria, incluida en esta primera sección de presentación.
- Utilidad y ventajas de la aplicación y uso de este sistema de etiquetado.
- Grado de penetración del etiquetado CDO/GDA en países europeos, aceptación y aspectos clave que se ha de tener en cuenta en su proceso de implantación.
- Reglamento específico relacionado con esta materia, tanto a nivel europeo como nacional.
- Guía práctica para la implantación del etiquetado nutricional CDO/GDA en los productos.
- Autodiagnóstico de la correcta implantación de estas etiquetas.
- Dos anexos: el primero de ellos con ejemplos prácticos del sistema y el segundo con normativas generales sobre etiquetado de los productos alimenticios.
- Por último, se incluye para facilitar la lectura y comprensión de la Guía un Glosario de términos clave relacionados con el sistema de etiquetado CDO/GDA. Cierra la Guía la bibliografía empleada.

1.1 Tipos de Etiquetado de los productos alimenticios

Actualmente, existen básicamente dos tipos de etiquetado de productos, que se diferencian en su obligatoriedad y en la información que ofrecen al consumidor:

⇨ **Etiquetado general:** Es la tarjeta de presentación del producto, siendo un medio de control de la seguridad y la calidad en los alimentos. En España se regula por el Real Decreto RD 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y por la Directiva Europea 2000/13/CE y sus posteriores modificaciones.

Las indicaciones obligatorias de las etiquetas son la denominación de venta, lista de ingredientes, identificación de la empresa, contenido neto, fecha de caducidad o fecha de duración mínima, condiciones especiales de conservación y utilización, modo de empleo, si es necesario para hacer un uso adecuado del producto, grado alcohólico si la bebida contiene > 1,2º, lote y lugar de origen en el caso de que los productos sean extracomunitarios o puedan llevar a confusión al consumidor sobre su origen o lo requiera su legislación específica.

Además, las etiquetas deben indicar claramente la presencia de los ingredientes clasificados como posibles alérgenos.

⇨ **Etiquetado nutricional:** es toda la información en relación con el valor energético y los nutrientes como proteínas, hidratos de carbono, grasas, fibra, sodio, vitaminas y minerales. A día de hoy este etiquetado es facultativo, sólo pasa a ser obligatorio cuando incluye un mensaje sobre propiedades nutritivas del alimento.

El etiquetado nutricional debe realizarse de acuerdo al REAL DECRETO 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.

Actualmente, un gran número de empresas están incorporando en sus productos un sistema de etiquetado nutricional voluntario denominado CDO/GDA.

1.2 Qué son las CDO/GDA

"CDO" son las siglas correspondientes en español a "Cantidades Diarias Orientativas". El equivalente en inglés es "Guideline Daily Amounts" o "GDA"[7].

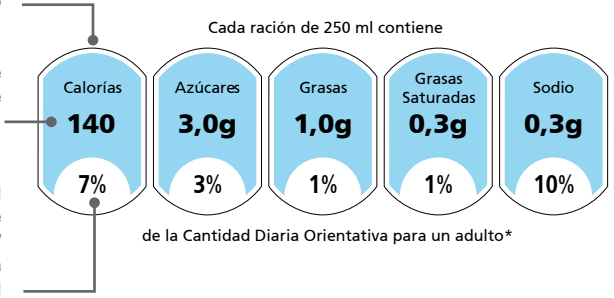
Las CDO/GDA indican la cantidad de energía (Calorías) y determinados nutrientes (grasas, grasas saturadas, sodio (sal) y azúcares) que aporta una ración de un determinado alimento o bebida con respecto a las necesidades diarias de una persona.

El sistema de etiquetado CDO/GDA constituye un planteamiento de etiquetado nutricional con información sencilla, rigurosa y objetiva de la aportación del producto. El sistema CDO no pretende calificar o catalogar productos sino que su función es meramente informativa acerca de la energía y determinados nutrientes que aporta una ración de un alimento en comparación con lo que una persona necesita en un día.

Este icono ofrece información sobre el contenido energético de una ración del producto.

En el ejemplo, cada ración de 250 ml. del producto contiene 140 calorías (o kcal) de energía.

Porcentaje de energía (kca) que aporta una ración del producto respecto a lo que necesitamos en un día (CDO/GDA). En el ejemplo, una ración del producto aporta el 7% de la cantidad de energía que necesitamos al día: (2000 kcal): 160/2000 x 100 = 7)



7 En adelante, en la guía se utilizarán indistintamente las siglas CDO/Cantidades Diarias Orientativas o GDA/Guideline Daily Amounts.

La importancia del etiquetado de los alimentos radica en su papel como principal medio de comunicación entre los productores y vendedores de alimentos por una parte, y por otra, sus compradores y consumidores.

Hasta el momento actual, el sistema de etiquetado en el entorno europeo ha evolucionado en función de las necesidades y derechos informativos del consumidor. En este proceso la industria de la alimentación llegó a la conclusión de la necesidad de implantar un sistema de etiquetado con las características y forma de presentación del tipo GDA/CDO:

Historia del sistema CDO/GDA

1.3 Un reto ante el futuro de la industria alimentaria

Actualmente, todos los Estados miembros de la Unión Europea (UE), así como la Comunidad Europea como tal, son miembros de la Comisión del Codex Alimentarius (CCA) desde el final del año 2003. La Comisión es el órgano encargado de elaborar el Código Alimentario, que se trata de una colección reconocida internacionalmente de estándares, códigos de prácticas, guías y otras recomendaciones relativas a los alimentos.

La CCA es un órgano intergubernamental, creado en 1963, con más de 170 miembros en el marco del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias establecido por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Tiene por objeto proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos. La Comisión también promueve la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias emprendidos por las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales.

Muchas de las medidas adoptadas por la UE en materia de seguridad alimentaria y productos alimenticios remiten frecuentemente al Codex para justificar sus prescripciones, de ahí su importancia en la industria alimentaria.

Codex Alimentarius especifica las Directrices[8] sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985) para velar por que el etiquetado nutricional:

- *Facilite al consumidor datos sobre los alimentos, para que pueda elegir su alimentación con discernimiento;*
- *Proporcione un medio eficaz para indicar en la etiqueta datos sobre el contenido de nutrientes del alimento:*
- *Estimule la aplicación de principios nutricionales sólidos en la preparación de alimentos, en beneficio de la salud pública;*
- *Ofrezca la oportunidad de incluir información nutricional complementaria en la etiqueta.*

Existen **diferencias entre los diversos sistemas empleados en los países europeos** en la presentación de la información nutricional de los alimentos. Consciente de la importancia que ha ido adquiriendo progresivamente la presencia de información nutricional para el consumidor, la Confederación Europea de Industrias de Alimentación y Bebidas (en adelante CIAA) ha realizado una propuesta para unificar y aumentar esta información.

A día de hoy es de aplicación voluntaria y supondría una información común de nutrientes por cada ración, y referidos a las cantidades diarias recomendadas para un adulto medio de cada componente (calorías, grasas, sal,...).

Las recomendaciones propuestas por la CIAA están basadas en datos científicos del Comité sobre los aspectos médicos en política alimentaria

8 Las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional han sido adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 16º período de sesiones (1985). Los Valores de Referencia de Nutrientes para fines de etiquetado de los alimentos han sido enmendados por la Comisión en 20º período de sesiones (1992). Los Nutrientes que han de declararse y la Presentación del contenido en nutrientes han sido enmendadas por la Comisión en su 26º período de sesiones (2003). Las Definiciones han sido enmendadas por la Comisión en su 29º período de sesiones (2006).

(COMA). El objetivo básico es que el consumidor pueda comprender la información de las etiquetas y tomar decisiones de compra adecuadas a sus necesidades concretas.

El debate actual sobre la información nutricional de las etiquetas de los productos se centra en la futura obligatoriedad de la misma, por lo que deberá proporcionarse de acuerdo a un nuevo modelo unificado y coherente con las necesidades de fabricantes y consumidores. En términos generales, la mayoría de los Estados Miembro y la Comisión están a favor de la obligatoriedad de esta información y apoyan el modelo impulsado por la industria europea basado en la Cantidades Diarias Orientativas (CDO o GDA´s); es decir basado en la información sobre el porcentaje de la cantidad diaria orientativa de diversos nutrientes que aporta una porción del alimento en cuestión.

VENTAJAS DEL SISTEMA GDA´S/CDO

Una vez conocido qué es el sistema de etiquetado CDO/GDA, hay que cuestionarse el beneficio real que aporta la implementación de esta información en las etiquetas de los alimentos y bebidas. Es decir, ***¿cuáles son realmente las ventajas de implantar este sistema?***, y ***¿qué ventajas ofrece frente a otros modelos de etiquetado nutricional?***

La respuesta a cuáles son las ventajas reales de este sistema es muy clara, ya que para tener el conocimiento suficiente que permita al consumidor poder elegir una dieta equilibrada y sana, éste ha de saber de qué se componen los alimentos que compra y cómo contribuyen esos componentes a su alimentación.

Es decir, para un consumidor saber qué ingredientes contiene un alimento puede ser de especial interés por ejemplo motivado por una dieta prescrita por el médico. Pero el etiquetado CDO/GDA no sólo responde a necesidades individuales, sino que para conseguir una buena alimentación la persona debe basarse en una adecuada distribución de la ingesta de nutrientes a partir de una dieta variada, equilibrada y suficiente. Y para ello, es fundamental la disponibilidad y el conocimiento que proporciona el etiquetado nutricional CDO/GDA.

La relación entre la alimentación y la salud es cada vez mas conocida, y son muchas las evidencias epidemiológicas que asocian la dieta con la aparición y/o prevención de ciertas enfermedades. Unos hábitos alimentarios inadecuados se relacionan directa o indirectamente con la aparición de enfermedades, además de patologías asociadas a carencias específicas de nutrientes.

El Libro Blanco sobre seguridad alimentaria de la Unión Europea afirma que, como resultado de la globalización del mercado y de las mayores posibilidades de acceso a los alimentos, se está produciendo una convergencia de los hábitos dietéticos; pero lamentablemente hacia una dieta desequilibrada y poco saludable, por lo que las enfermedades relacionadas con estos malos hábitos aumentarán en los próximos años.

Parecen claros los beneficios que ofrece la información del etiquetado CDO/GDA, pero pasando a la segunda cuestión planteada vemos que este sistema no es el único que existe en la industria alimentaria.

Poniendo como ejemplo el modelo de semáforo nutricional, frente a este sistema las CDO/GDA es más ventajoso ya que ofrece información objetiva nutricional concreta sobre nutrientes y energía en una porción de alimentos y muestra como éstos contribuyen a la dieta del consumidor. En cambio, las etiquetas basadas en códigos de colores catalogan los alimentos en buenos o malos.

Prueba de la claridad de lectura y comprensión del etiquetado CDO/GDA son los resultados obtenidos en diferentes estudios realizados en Europa a tal efecto. Así, un estudio promovido en 2008 por el Consejo Europeo de Información al Consumidor, (en inglés, European Food Information Council, EUFIC), señala que el 67% de los consumidores en Reino Unido eran capaces de interpretar correctamente este tipo de etiquetado cuando era presentado junto con varias opciones de respuesta.

Otros estudios sostienen que el 82% de los consumidores alemanes creen que la presentación de las CDO/GDA de los valores nutricionales en forma de porcentaje era informativa, clara y fácil de entender. Opina así el 75% de los compradores irlandeses consultados[7].

En conclusión, son **ventajas del sistema de etiquetado CDO/GDA** las siguientes:

- Proporcionan de forma clara una información que es importante y útil para todos los consumidores.

- Facilitan un apoyo práctico a los consumidores para elaborar una dieta variada y equilibrada.

7 Datos publicados por un estudio realizado por la empresa de distribución británica Tesco. Exploring Health Labelling. GDA or traffic Light system?. TESCO. Octubre 2006.

- Dan la oportunidad y capacidad de elegir las opciones más adecuadas para los consumidores, de acuerdo a sus propios estilos de vida.

- Constituyen una "tarjeta de presentación" del producto con información objetiva, clara y coherente que no cataloga los alimentos, ni induce a interpretación errónea sobre éstos.

2.1 ¿Para qué son útiles las CDO/GDA?

Al ser de carácter orientativo, las CDO están diseñadas para facilitar las elecciones de los consumidores. Así, en el caso de las personas preocupadas por la cantidad de sal por ejemplo, estos valores pueden ayudar a identificar qué producto tiene mayor o menor cantidad de este nutriente.

Asimismo, las CDO ayudan a comprender mejor el modo en que los distintos alimentos contribuyen a una dieta equilibrada, ya que a diferencia de otros sistemas, informan del porcentaje de energía que aporta una ración de producto respecto a lo que una persona necesita en un día. Esta forma de presentación de la información nutricional es gran utilidad y de fácil comprensión para el consumidor, lo que aporta a la CDO un importante valor añadido.

El grado de implantación de este modelo de etiquetas nutricionales en otros países europeos está bastante avanzado gracias a su carácter práctico y útil. La CIAA confirma este hecho a través de un estudio realizado[8] para averiguar el grado de conocimiento y utilidad del sistema de etiquetado CDO/GDA. Los resultados publicados en esta investigación confirman la utilidad de este sistema de etiquetado para los consumidores:

- Así, el 62% de los lectores del periódico británico "The Mirror" afirman haber utilizado las GDA's según la encuesta realizada por el Daily Mirror. Mantienen que las usan para:

  - *saber lo que hay dentro del paquete que están comprando;*
  - *para escoger productos con la cantidad más pequeña de un nutriente en concreto;*
  - *y para comparar entre dos productos de la misma categoría.*

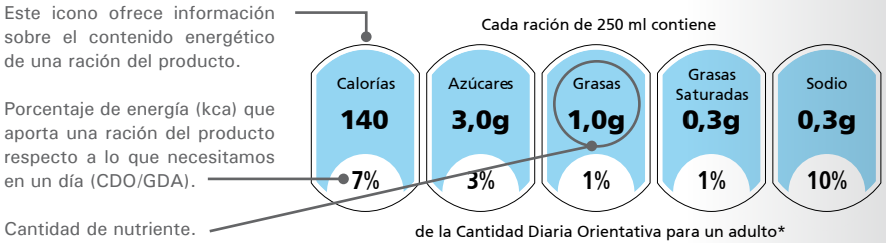
- Por otro lado, el 71% de los compradores alemanes usarían las GDA's si los productos que necesitan las ofrecieran (*German Federal Ministry/Infratest dimap, Marzo-Abril 2008*).

- Como último ejemplo, cabe mencionar que el 87% de los compradores irlandeses dicen que las GDA's son útiles para comparar productos y para limitar o controlar la ingesta cuando es necesario, como puede ocurrir con la sal o con las grasas saturadas (*datos publicado por la empresa de distribución británica Tesco*)

8 Se trata de la encuesta "Survey of European Food and Beverage Manufacturers" realizada por la firma independiente APCO Insight para la CIAA. Se puede consultar los resultados en la web de la CIAA: http://www.ciaa.be/asp/index.asp

En definitiva, **el etiquetado CDO/GDA permite al consumidor**:

1. Controlar el consumo de determinados nutrientes.
2. Comparar niveles de nutrientes entre diferentes alimentos.
3. Contar la cantidad de calorías o de un nutriente en particular de su consumo diario.
4. Saber el % que te aporta de energía y determinados nutrientes frente a la CDO/GDA



En conclusión...

- La etiqueta es la tarjeta de presentación de los alimentos que compramos y consumimos.
- La voluntad de implantar este nuevo sistema de etiquetado nutricional nace bajo el criterio de ofrecer al consumidor información clara, significativa y entendible, facilitando la elección informada.
- El sistema debe ser no discriminatorio y con soporte científico probado.

PROCESO DE IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA GDA´S/CDO

La principal consideración para cualquier norma de etiquetado alimentario es la necesidad de informar y proteger al consumidor. Los consumidores pueden utilizar la información de las etiquetas para elegir el producto que quieren.

Son muchos los países que apoyan la implantación de este sistema de etiquetado. Recientemente, la máxima autoridad europea en materia de seguridad alimentaria, la EFSA (European Food Safety Authority) ha respaldado en su dictamen los valores de referencia de los nutrientes de las CDO/GDA (energía, grasas totales, grasas saturadas, azúcares y sal).

Otras autoridades nacionales e internacionales apoyan estos mismos valores, como Eurodiet (2000), la Organización Mundial de la Salud (2003), el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (2005), el COMA "Comité sobre aspectos médicos en política alimentaria" (32005), o el Consejo de Salud de los Países Bajos (2006).

En concreto, países como Francia, a través de la AFSSA (Agencia de estándares alimentario de Francia) recomienda su uso. En Alemania el Ministerio de Agricultura y Protección del Consumo ya recomendaba en el año 2007 a través de la publicación de una guía voluntaria para el etiquetado del envase de los productos en las que la inclusión del etiquetado según el modelo GDA.

La variedad de productos procesados y envasados en el espacio europeo es ingente. La población se enfrenta en cada acto de compra a decantarse por uno u otro producto en múltiples variedades, de ahí que cada vez sea más difícil decidir cuál de ellos comprar. Por eso, las etiquetas nutricionales ejercen de guía rápida de información sobre cada alimento.

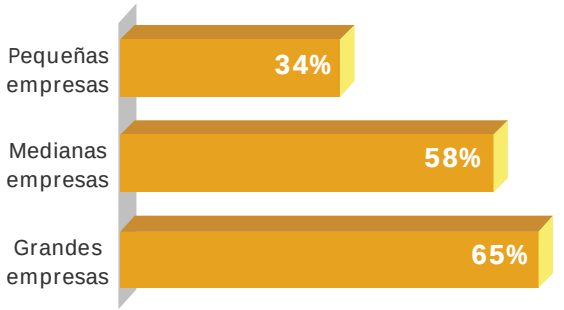
3.1 La implantación de las CDO/GDA en otros países

La implantación del sistema de etiquetado CDO/GDA en el entorno europeo es indiscutible, tanto por las ventajas que presenta como el nivel de penetración que ha llegado a alcanzar ya en algunos países. De ahí que sea ya conocido por:

- El **53% de los compradores irlandeses** (*según un estudio realizado por Millward Brown en Diciembre de 2007*).

- El **72% de los alemanes** (*según un estudio realizado por Millward Brown en Marzo de 2008*).

A nivel empresarial, el estudio USDAK, elaborado por la CIAA en Francia, Italia, España, Reino Unido y Países Bajos, revelaba que el grado de implantación de las CDO/GDA en la industria de la alimentación y de bebidas en estos países era el siguiente:



Datos extraídos de CIAA_Estudio Usdak

Otro de los resultados reseñables indicaba que, a finales del año 2008, hasta 1.030 marcas de la Unión Europea usaban ya el sistema de etiquetado CDO/GDA y tenía la previsión de que, a finales de 2009, 10 de las mayores empresas de alimentación de Europa alcanzarán la implantación de las CDO/GDA en todos sus productos.

3.2 La opinión del consumidor

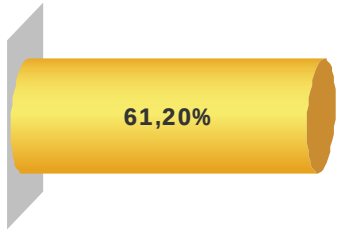
Entre los estudios mencionados, uno de los propósitos era conocer la experiencia y opinión de los consumidores respecto a los sistemas de etiquetado CDO/GDA, ya que para la validez de un sistema de información nutricional es fundamental cuestionarse ***¿son comprensibles las CDO/GDA?***

Para responder a esta cuestión, son clarificadores los resultados de un estudio promovido por el Consejo Europeo de Información sobre Alimentación, EUFIC, que revela que el 67% de los consumidores en Reino Unido era capaz de interpretar correctamente este sistema y más del 80% podía identificar el producto más adecuado a sus necesidades nutricionales.

Otros estudios similares convergen en el resultado positivo en cuanto a la buena comprensión y utilidad de las etiquetas CDO/GDA de los productos por parte de los consumidores consultados, siendo reseñable que:

- El 75% de los compradores irlandeses cree que las GDA's son sencillas de entender, (*según la consultora Millward Brown*).
- El 82% de los alemanes mantiene que las GDA's son informativas y entendibles (*German Federal Consumer Ministry/Infratest dimap, Marzo-Abril 2008*).
- El 85% de los lectores del periódico "The Mirror" considera que son fáciles de entender según Daily Mirror.

En España, la consulta del etiquetado en los productos de alimentación es muy elevada, alcanzando el 61,2% de los consumidores, tal y como muestran los resultados de la encuesta sobre etiquetado realizada por el Observatorio del Consumo y la Distribución Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación[7].



Dato extraído del Observatorio del Consumo y Distribución Alimentaria, 2006

A la luz de los resultados de este informe, la información nutricional se revela como un dato fundamental para los consumidores, hasta tal punto que la mayoría considera que debería ser una información obligatoria en las etiquetas de los productos alimenticios.

Sin embargo, aparecen dudas en su lectura a la hora de interpretar la contribución de cada producto y sus componentes para el logro de una

7 Encuesta realizada en 2006 a una muestra de 2.006 consumidores, publicada en la serie Monográficos del Observatorio del Consumo y Distribución Alimentaria, OCDA, del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino. Monográfico Etiquetado de productos.

dieta equilibrada. Es decir, enfrentarse a una lista de nutrientes de un producto supone cuestionarse si el consumo de éste es poco relevante o por el contrario sobrepasa las cantidades, por ejemplo de sal, grasas saturadas o azúcares, que son consideradas adecuadas para una dieta equilibrada.

De ahí que la información proporcionada, y su correcta presentación en las etiquetas CDO, sea tan importante para poner en contexto y leer adecuadamente los contenidos de energía y nutrientes de los alimentos y las bebidas que aparecen por % de la CDO/GDA y su aportación a una alimentación saludable.

3.3 La Unión Europea ante el reto de las CDO/GDA

La Unión Europea está firmemente concienciada de la importancia de una dieta equilibrada y saludable para alcanzar una calidad de vida. Así lo manifestó en su Libro Blanco sobre problemas de salud relacionados con la alimentación, el sobrepeso y la obesidad. Se han planteado diversas medidas a los países miembros por la importancia que pueda tener en futuras legislaciones tanto de etiquetado, como de perfiles de alimentos para la fortificación y declaraciones de nutrición y salud.

Una de las principales medidas deriva de la mejora de la información al consumidor, en particular con el etiquetado nutricional, y es un tema que **la Comisión está actualmente debatiendo en el borrador de Información al Consumidor para considerar el carácter de obligatoriedad de la misma**.

La Unión Europea a través de varios frentes suma varios años persiguiendo la globalización de una cultura de conocimiento basada en hábitos alimenticios saludables en la población, poniendo en consonancia los intereses de la industria alimentaria y de la sociedad. Seguidamente, se exponen los proyectos promovidos en el marco de la industria alimentaria:

CIAA, ESQUEMA COMÚN DE ETIQUETADO

La industria de la alimentación, la bebida y el comercio minorista extrae sus valores CDO de las directrices gubernamentales, de la UE e internacionales que se basan en los últimos datos científicos publicados sobre las necesidades energéticas y recomendaciones alimentarias para una persona.

Por este motivo, la Confederación de Industrias de Alimentación y Bebidas de la UE (CIAA) ha propuesto un enfoque armonizado del sector en cuanto al etiquetado nutricional para que los valores CDO se estandaricen y sean utilizados en el conjunto de la UE sin diferencias.

Los principios en los que se basa esta armonización se plasman en un **Esquema Común de Etiquetado Nutricional**:

- Claro, sencillo y comprensible
- En línea con la Directiva de Etiquetado Nutricional (D.90/496/CEE).
- Aplicado de modo coherente.
- Basado en ciencia y no discriminatorio.
- Basado en las Cantidades Diarias Orientativas (CDO)
- En Línea con la Directiva de Etiquetado (D. 2000/13/CE).
- Apoyado por programas de educación nutricional.

El Esquema se ha desarrollado en línea con la actual legislación comunitaria sobre etiquetado (directiva 90/496/EEC), que se puede consultar en el apartado 2 de esta guía.

Este Esquema surge como respuesta de la industria europea ante la revisión de la Directiva de Etiquetado Nutricional. A día de hoy se trata de una recomendación y, por tanto, es de aplicación voluntaria. Además es flexible, por lo que cada fabricante puede decidir el contenido de la información nutricional que quiere ofrecer.

Los elementos sobre los que proporciona información clave son:

- Energía (calorías) y listado de nutrientes: energía, proteínas, hidratos de carbono, azúcares, grasas, grasas saturadas, fibra alimentaria y sodio.
- Información por ración/por porción
- GDA/CDO: es el porcentaje de energía y determinados nutrientes frente a la cantidad diaria orientativa.

De entre los **proyectos nacidos al amparo de la Unión Europea en materia alimentaria y de etiquetado nutricional** cabe destacar, por su relevancia con las CDO/GDA, Eurodiet (2000) y el Proyecto Flabel (2008).

EURODIET

Eurodiet es un proyecto financiado por la Comisión Europa creado para formular una base de forma científica según diferentes recomendaciones de la Unión Europea, convirtiéndose en fundamento para la política europea de nutrición.

Este proyecto fue puesto en marcha en el año 2000. Persigue la promoción de hábitos de vida saludables a través de programas de nutrición, dieta y estilos de vida. Para ello, ha establecido una estrategia en red y un plan de acción para el desarrollo de guías dietéticas para los consumidores europeos.

Las CDO/GDA basan parte de su fundamento en las cantidades dietéticas propuestas por Eurodiet, ya que ésta ha constituido la única base científica aproximada para crear un recomendación unificada de ingesta de nutrientes entre la población europea.

PROYECTO FLABEL

En 2008 se puso en marcha el proyecto FLABEL o Food Labelling to Advance Better Education for Life, es decir Etiquetado de Alimentos para Mejorar la Información y la Vida. Se trata de un proyecto comunitario que tiene como objetivo estudiar a fondo el diseño, formato y contenido

de las etiquetas de los alimentos y buscar el método más comprensible y eficaz para transmitir la información nutricional al consumidor.

Al proyecto FLABEL[8] pertenecen socios de ocho países europeos distintos y tratan de investigar en los tres años previstos para la duración del proyecto, qué métodos de etiquetado de alimentos son los mejor aceptados por los consumidores y los más eficientes a la hora de informarles de forma correcta.

Diferentes expertos en materias de nutrición, psicología o economía estudian a través de esta iniciativa en qué medida la elección de los alimentos por parte de los consumidores se ve influida por la información que dichos alimentos llevan en su etiqueta.

Dentro del proyecto, que se estima que tenga una duración de 3 años (hasta el 2011), se han establecido diversas líneas de investigación que tienen como fin principal analizar el tipo de etiquetado nutricional idóneo y cómo influye esta información en la elección e ingesta del consumidor:

1- *Establecimiento de un punto de referencia para poner a disposición de los interesados la información que se ha de incluir en las etiquetas nutricionales de los alimentos. De esta forma, se intenta consolidar la existencia de un etiquetado nutricional con una información mínima común para todas las marcas de alimentos.*
2- *Lectura de la etiqueta. El objetivo de esta línea de investigación es identificar los factores que influyen en la atención, y por tanto la lectura, del consumidor cuando ve una etiqueta de producto.*
3- *Preferencia en la etiqueta. Se dirige a conocer qué aspectos de las etiquetas y qué diseño resulta más atractivo al consumidor. El planteamiento europeo de un etiquetado alimentario común, se decanta además de por el atractivo de las etiquetas, por la sencillez, claridad, integridad y que la información no resulte coercitiva.*
4- *Efectos en la salud. Tiene como fin conocer y evaluar la comprensión que los consumidores tienen, según sus propios conocimientos y experiencias, de la información presente en el etiquetado de los alimentos, en cuanto a sus propiedades saludables y la toma de decisión alimentaria.*
5- *Uso actual. Se trata de conocer la atención prestada y si reconocen las etiquetas nutricionales de los productos en el propio punto de venta.*
6- *Etiqueta e ingesta alimentaria. Tiene como propósito estudiar la influencia de la información de las etiquetas nutricionales de los productos en la cesta de la compra y en la alimentación real de los consumidores.*

Los primeros resultados de este proyecto salieron a la luz recientemente. Tras analizar 37.000 productos de cinco categorías de comidas y bebidas en el punto de venta de los 27 países miembros de la Unión Europea y Turquía, se obtuvo una media del 85% de productos con la información nutricional en la parte posterior del envase. Y el 42% presentaban la información de la parte frontal de la CDO/GDA.

8 Para obtener más información, visitar: http://www.flabel.org/
FLABEL - Food Labelling to Advance Better Education for Life - recibe fondos del Séptimo Programa Marco de la Comunidad Europea (Contrato nº 211905)

3.4 La implantación de las CDO/GDA. Aspectos clave

En la implantación del sistema de etiquetado CDO hay que tener presente algunos aspectos clave, como la información que ofrecen (es decir, los valores energéticos y nutrientes), en qué medida la ofrecen (es decir, las cantidades de referencia) y la diferencia con otra información alimentaria, como las Cantidades Diarias Recomendadas (CDR).

Valores energéticos y nutrientes de las CDO

En general, las CDO se refieren a la energía (Calorías) y a los cuatro nutrientes más importantes susceptibles de aumentar el riesgo de padecer algún trastorno relacionado con la alimentación: grasas, grasas saturadas, azúcares y sodio (sal). La decisión de incluir información de CDO sobre carbohidratos, proteínas y fibra se deja en manos del fabricante.

Las CDO indican la cantidad de energía o Calorías y determinados nutrientes, como grasas, grasas saturadas, sodio (sal) y azúcares, que aporta una ración de un determinado alimento o bebida con respecto a las necesidades diarias. Los valores de referencia de las CDO son las cantidades recomendadas por expertos en nutrición y respaldadas por Eurodiet y la European Food Safety Authority (EFSA).

A continuación se muestra una tabla con la relación de cantidades que constituyen el 100% de lo que de forma orientativa un adulto debería consumir a lo largo de un día de energía (Calorías) y determinados nutrientes como azúcares, grasas, grasas saturadas y sodio (sal).

Cantidades Diarias Orientativas para un adulto

Energía (calorías)	2000 kcal (Calorías)
Azúcares	No más de 90g
Grasas	No más de 70g
Grasas saturadas	No más de 20g
Sodio (sal)	No más de 2,4g (6g)
Proteínas	50g
Fibra	Al menos 25g
Carbohidratos	270g

Fuente: Confederación de Industrias Agroalimentarias de la UE, CIAA

- *Los valores de las CDO se calculan a partir de las necesidades medias estimadas de la población y toman en consideración los niveles actuales de actividad física y el estilo de vida del ciudadano medio.*
- **En el caso de los hidratos de carbono, la EFSA ha dictaminado 260g*

Las pautas para adultos se basan en las necesidades típicas de hombres y mujeres sanos mayores de 18 años, con un peso normal o para el mantenimiento del peso. Los valores de las CDO de energía se calculan a partir de las necesidades medias estimadas de la población y toman en consideración los niveles actuales de actividad física y el estilo de vida del ciudadano medio. Normalmente, la energía se mide en “kilocalorías” (kcal) o “calorías”, que son expresiones equivalentes y se pueden usar indistintamente.

La Cantidad Diaria Orientativa de energía para un hombre es de 2.500 Kcal. y de 2.000 Kcal. en el caso de las mujeres. Éste último es el que se toma como referencia para realizar los cálculos de la CDO de nutrientes en aquellos casos en los que resulta poco práctico ofrecer información de forma separada para hombre y mujeres, con el fin de evitar un consumo excesivo.

Nutriente	Cantidad Diaria Orientativa recomendada por CIAA para mujeres (valores propuestos)	Cantidad Diaria Orientativa recomendada por CIAA para hombres (valores propuestos)
Energía	2000 kcal	2500 kcal
Proteínas	50 g	60 g
Hidratos de Carbono	270 g	340 g
Grasas	70 g	80 g
Grasas Saturadas	20 g	30 g
Fibra	25 g	25 g
Sodio (sal)	2,4 g (6g)	2,4 g (6g)
Azúcares*	90 g	110 g

Según las recomendaciones de la CIAA las CDO se muestran en la parte posterior del envase de los productos y en la parte frontal del envase se incluirá como mínimo información sobre calorías por ración y el porcentaje sobre el total de las CDO.

Cantidades de referencia por raciones/porciones

En la vida cotidiana lo habitual es consumir los alimentos y bebidas según raciones o unidades, por lo que expresar la cantidad de calorías y nutrientes por ración podrá ser de más ayuda para el consumidor, ya que se le está proporcionando el cálculo exacto de lo que está consumiendo.

Además, la información por 100 g/100 ml está también disponible en la parte posterior del envase.

La CIAA en sus recomendaciones, establece que además de la información por 100g/100ml (tal y como figura en la Directiva Comunitaria sobre Etiquetado), el etiquetado nutricional debería facilitar información por ración o por porción, tal y como la declara el fabricante en el envase.

Orientaciones a tener en cuenta, según las recomendaciones propuestas por la CIAA:

- Es responsabilidad del fabricante determinar el tamaño de la ración o porción de un alimento o bebida.
- El tamaño de la ración debería reflejar la cantidad de producto que razonablemente se espera consumir cuando éste se ingiera.
- Cuando tenga sentido para el consumidor, el tamaño de la ración/porción debería ser presentado en medidas no metrológicas (domésticas), acompañado de información sobre peso/volumen, por ejemplo 2 galletas (30g).
- Las comidas o bebidas envasadas en cantidades que normalmente se consuman en una única ocasión deberían incluir información nutricional basada en el contenido total del envase.
- Cuando no haya espacio suficiente en la etiqueta para suministrar información nutricional por ración/porción, para una mayor información se debería remitir al consumidor, por ejemplo, a una página web o a una línea de atención al cliente.

Las necesidades de energía y nutrientes de una persona pueden ser superiores o inferiores a los valores CDO publicados. Las necesidades individuales varían en función del sexo, la edad, el peso, el nivel de actividad física además de otros factores.

Es importante no considerar las CDO como objetivos diarios y personales de forma estricta, sino que los consumidores deberían tomarlas sólo como valor de referencia para evaluar la contribución de un alimento a sus propias necesidades y según su estilo de vida.

Diferencias con las CDR

Mientras que las CDO se refieren a las Cantidades Diarias Orientativas, las CDR son las Cantidades Diarias Recomendadas (en ingles es RDA). Las CDR muestran el contenido de vitaminas o minerales de un producto y aparecen en forma de porcentaje. A diferencias de la Cantidad Diaria Orientativa, la CDR está regulada por la legislación de la UE en materia de alimentación, DIRECTIVA 90/496/CEE, de 24 de septiembre de 1990 (DOCE L 276, de 06.10.1990), etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.

El consumo de vitaminas y minerales en cantidades específicas es necesario para el buen funcionamiento de las reacciones metabólicas básicas del organismo y para conservar el bienestar físico. Por esta razón, los niveles de consumo recomendados establecidos superan las necesidades de la población media (a las que sí se ciñen las CDO), con el fin de eliminar los casos de deficiencia.

Por tanto, las CDR es la cantidad media diaria recomendada que satisface las necesidades de nutrientes de la mayoría de la población adulta sana. Como ocurre con las CDO, esto no significa que haya que ingerir esas cantidades exactas cada día, sino que representan el consumo medio a lo largo de un periodo de tiempo.

A continuación se muestra una tabla con los valores recomendados de vitaminas y minerales, es decir las CDR:

Vitamina/Mineral	Unidad	CDR
Vitamina A	µg	800
Vitamina D	µg	5
Vitamina E	mg	12
Vitamina K	µg	75
Vitamina C	mg	80
Tiamina	mg	1,1
Riboflavina	mg	1,4
Niacina	mg	16
Vitamina B6	mg	1,4
Ácido fólico	µg	200
Vitamina B12	µg	2,5
Biotina	µg	50
Ácido pantoténico	mg	6
Potasio	mg	2000
Cloruro	mg	800
Calcio	mg	800
Fósforo	mg	700
Magnesio	mg	375
Hierro	mg	14
Zinc	mg	10
Cobre	mg	1
Manganeso	mg	2
Fluoruro	mg	3,5
Selenio	µg	55
Cromo	µg	40
Molibdeno	µg	50
Yodo	µg	150

Fuente: Directiva 90/496/CEE del Consejo, de 24 de septiembre de 1990, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios y modificada por Directiva 2008/100/CE de la Comisión de 28 de octubre de 2008.

RELACIÓN CON EL **REGLAMENTO DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR** EN EUROPA

Los productores de alimentos y bebidas están obligados por ley a proporcionar determinada información a los consumidores europeos, bien sea impresa en el envase o en la etiqueta adherida al producto alimenticio.

A **nivel europeo,** existen dos disposiciones relativas al etiquetado de productos alimenticios, y que se pueden consultar de forma detallada en el anexo "Normativas" de la presente Guía:

- **Directiva del Consejo, de 24 de septiembre de 1990,** relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios[7].

- **Directiva 2000/13/CE, 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.

Actualmente los Estados miembros se encuentran en un momento de debate para la actualización y redefinición de la normativa europea relativa a la información alimentaria al consumidor, motivado por las necesidades de implantar el hábito hacia la elección de una dieta saludable. **Esta redefinición se dirige hacia la obligatoriedad de incluir la información nutricional que hasta ahora tiene únicamente un carácter voluntario. De ahí la importancia de integrar el sistema de etiquetado CDO/GDA en los productos alimenticios, que está presente en el borrador del Reglamento de Información al Consumidor**.

A nivel nacional, son dos las disposiciones existentes acerca del etiquetado de productos alimenticios:

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

7 Para ampliar la información, se pueden consultar las disposiciones legislativas europea en la página oficial de la UE EuroLex http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm

- **Real Decreto 930/1992, de 17 de julio (BOE de 5 de agosto), por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.**

Seguidamente, se detalla el contenido de los reglamentos mencionados sobre etiquetado:

Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios[8].

NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

CAPÍTULO I

Artículo 1. Ámbito de aplicación

La presente Norma se aplicará al etiquetado de los productos alimenticios destinados a ser entregados sin ulterior transformación al consumidor final, así como a los aspectos relativos a su presentación y a la publicidad que se hace de ellos y que en esta Norma se regulan.

Se aplicará también a los productos alimenticios destinados a ser entregados a los restaurantes, hospitales, cantinas y otras colectividades similares, denominados en los sucesivo "colectividades".

8 Se detalla el RD 1334/1999, de 31 de julio, con sus correspondientes correcciones, modificaciones e incorporaciones posteriores aplicadas en su texto.

Artículo 2. Productos excluidos.

Quedan excluidos del ámbito de aplicación de la presente Norma, los productos destinados a ser exportados a países no pertenecientes a la Unión Europea.

CAPÍTULO II

Artículo 3. Definiciones.

A los efectos de esta Norma, se entiende por:

1. Etiquetado: las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticios que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.

2. Producto alimenticio envasado: la unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un producto alimenticio y el envase en el que haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al producto por entero o sólo parcialmente, pero de forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase.

3. Ingrediente: toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, utilizada en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio y que todavía se encuentra presente en el producto terminado o eventualmente en una forma modificada.

No se consideran ingredientes:

a) Los componentes de un ingrediente que en el curso del proceso de fabricación se hayan eliminado temporalmente para reincorporarlos después en cantidad que sobrepase el contenido inicial.
b) Los aditivos cuya presencia en un producto alimenticio se deba únicamente al hecho de que estaban contenidos en uno o varios ingredientes de dicho producto, siempre que no cumplan ya una función tecnológica en el producto acabado.
c) Los coadyuvantes tecnológicos.
d) Las sustancias utilizadas en las dosis estrictamente necesarias como disolventes o soportes para aditivos y aromas.
e) [9] Las sustancias que no sean aditivos pero que se utilicen del mismo modo y para los mismos fines que los auxiliares tecnológicos y que todavía se encuentren presentes en el producto acabado aunque sea en forma modificada.»

4. Lote: conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.

5. Fecha de duración mínima: fecha hasta la cual el producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas en condiciones de conservación apropiadas.

9 Modificado por REAL DECRETO 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Publicado en BOE de 27 de noviembre de 2004.

CAPÍTULO III

Artículo 4. Principios generales.

1. El etiquetado y las modalidades se realizarlo no deberán ser de tal naturaleza que induzcan a error al comprador, especialmente:

   a) Sobre las características del producto alimenticio y, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y modo de fabricación o de obtención.
   b) Atribuyendo al producto alimenticio efectos o propiedades que no posea.
   c) Sugiriendo que el producto alimenticio posee características particulares, cuando todos los productos similares posean estas mismas características.
   d) Atribuyendo a un producto alimenticio propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de una enfermedad humana, ni mencionando dichas propiedades, sin perjuicio de las disposiciones aplicables a las aguas minerales naturales y a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial.

2. Estas prohibiciones se aplicarán igualmente a la presentación de los productos alimenticios (en especial a la forma o al aspecto que se dé a éstos a su envase, al material usado para éste y a la forma en que estén dispuestos, así como al entorno en que estén expuestos) y a la publicidad.

CAPÍTULO IV

Artículo 5. Información obligatoria del etiquetado.

1. El etiquetado de los productos alimenticios requerirá solamente, salvo excepciones previstas en este capítulo, las indicaciones obligatorias siguientes:

   a) La denominación de venta del producto.
   b) La lista de ingredientes.
   c) La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
   d) El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2 por 100.
   e) La cantidad neta, para productos envasados.
   f) La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
   g) Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
   h) El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
   i) Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
   j) El lote.
   k) El lugar de origen o procedencia.
   l) Las previstas en el anexo IV para diversas categorías o tipos de productos alimenticios.

2. Los quesos y los embutidos, en todo caso, deberán cumplir los requisitos de etiquetado establecidos en el presente artículo. No obstante, cuando su venta sea fraccionada se atendrán a lo recogido en el artículo 15.

3. Las indicaciones obligatorias señaladas en el apartado 1 únicamente podrán complementarse, con carácter obligatorio, con las establecidas en las disposiciones comunitarias de aplicación directa o en las disposiciones nacionales que incorporen la normativa comunitaria.

Artículo 6. Denominación de venta.

1. La denominación de venta de un producto alimenticio será la denominación prevista para este producto en las disposiciones de la Comunidad Europea que le sean aplicables.

   a) A falta de disposiciones de la Comunidad Europea, la denominación de venta será la denominación prevista por las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas que le sean aplicables en España. En defecto de lo anterior, estará constituida por el nombre consagrado por el uso en España, o por una descripción del producto alimenticio y de su utilización, si fuera necesario, lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer su naturaleza real y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirse.
   b) Se admitirá también la utilización de la denominación de venta con la que el producto se fabrique y comercialice legalmente en el Estado miembro de procedencia. Sin embargo, cuando la aplicación de las disposiciones de la presente Norma, en particular las previstas en el artículo 5, no sean suficientes para permitir a los consumidores conocer la naturaleza real del producto y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirlo, la denominación de venta deberá completarse con otras indicaciones descriptivas que habrán de figurar en su proximidad.
   c) En casos excepcionales, la denominación de venta del Estado miembro de procedencia no se utilizará cuando el producto que designe se diferencie, desde el punto de vista de su composición o de su fabricación, del producto conocido bajo esta denominación hasta el punto de que las disposiciones del párrafo b) no basten para garantizar una información correcta a los consumidores.

2. No podrá ser sustituida la denominación de venta por una marca comercial o de fábrica o una denominación de fantasía.

3. La denominación de venta incluirá o irá acompañada de una indicación del estado físico en que se encuentra el producto alimenticio o del tratamiento específico a que ha sido sometido (tales como en polvo, liofilizado, congelado, concentrado, ahumado), en caso de que la omisión de dicha indicación pudiera inducir a confusión al comprador. Todos los productos alimenticios que hayan sido tratados con radiación ionizante deberán llevar una de las menciones siguientes: «irradiado» o «tratado con radiación ionizante».

4. Acompañarán a la denominación de venta, en aquellos casos en que el anexo IV lo establezca, las menciones que en él se especifican.

5. Cuando el producto alimenticio está regulado por disposiciones específicas, deberán utilizarse las designaciones de calidad tipificadas, quedando expresamente prohibidos los adjetivos calificativos diferentes a los establecidos en las disposiciones correspondientes.

Artículo 7. Lista de ingredientes.

1. La lista de ingredientes irá precedida del título «ingredientes» o de una mención apropiada que incluya tal palabra.

2. La lista de ingredientes estará constituida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto. No obstante:

   a) El agua añadida y los ingredientes volátiles se indicarán en la lista en función de su peso en el producto acabado. La cantidad de agua añadida como ingrediente en un producto alimenticio, se determinará sustrayendo de la cantidad total del producto acabado la cantidad total de los demás ingredientes empleados; esta cantidad podrá no tomarse en consideración si, en peso, no excede del 5 por 100 del producto acabado.

   b) Cuando se trate de productos alimenticios concentrados o deshidratados destinados a ser reconstituidos mediante adición de agua, los ingredientes podrán mencionarse por orden decreciente de sus proporciones en el producto alimenticio reconstituido. La lista de ingredientes deberá ir acompañada en estos casos de expresiones tales como: «Ingredientes del producto reconstituido» o «Ingredientes del producto ya preparado para el consumo».

   c) [10] Cuando se utilicen como ingredientes en un producto alimenticio mezclas de frutas, hortalizas o setas, en que ninguna predomine, en peso, de una manera significativa, y se utilicen en proporciones que puedan variar, podrán agruparse en la lista de ingredientes con la denominación "frutas", "hortalizas" o "setas", seguida por la indicación "en proporción variable", seguida inmediatamente de la enumeración de las frutas, hortalizas o setas presentes; en tal caso, la mezcla se indicará en la lista de ingredientes, de conformidad con el párrafo introductorio de este apartado 2, en función del peso del conjunto de las frutas, hortalizas o setas presentes.»

   d) Cuando se utilicen ingredientes concentrados o deshidratados que se reconstituyan durante la fabricación del producto alimenticio, podrán mencionarse dichos ingredientes en la lista según su cuantía en peso antes de la concentración o deshidratación.

   e) No se requerirá mencionar el agua en el caso del líquido de cobertura que normalmente no se consume, ni cuando se utilice en el proceso de fabricación solamente para reconstituir a su estado de origen un ingrediente utilizado en forma concentrada o deshidratada.

   f) [11] Los ingredientes que constituyan menos del dos por ciento del producto acabado podrán enumerarse en un orden diferente, a continuación de los demás ingredientes.

   g) [12] Cuando puedan utilizarse en la fabricación o la preparación de un producto alimenticio ingredientes similares o intercambiables sin que se altere su composición, su naturaleza o su valor percibido, y siempre que constituyan menos del dos por ciento del producto acabado, su designación en la lista de ingredientes podrá efectuarse 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. Esta disposición no se aplicará a los aditivos ni a los ingredientes enumerados en el anexo V.

10 Modificado por REAL DECRETO 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Publicado en BOE de 27 de noviembre de 2004.

11 Modificado por REAL DECRETO 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Publicado en BOE de 27 de noviembre de 2004.

12 Ídem nota anterior.

3. Cuando un ingrediente de un producto alimenticio haya sido elaborado a partir de varios ingredientes, se considerará a estos últimos como ingredientes de dicho producto. En tal caso, dicho ingrediente compuesto podrá figurar en la lista de ingredientes bajo su denominación en la medida en que ésta esté regulada o consagrada por el uso, en función de su peso global, a condición de que vaya seguida inmediatamente por la enumeración de sus propios ingredientes. No obstante, dicha enumeración no será obligatoria[13]:

   a) Cuando la composición del ingrediente compuesto se establezca en el marco de una norma comunitaria en vigor, siempre que el ingrediente compuesto constituya menos del dos por ciento del producto acabado; esta disposición no se aplicará a los aditivos, sin perjuicio de lo especificado en el segundo párrafo del apartado 3 del artículo 3.
   b) Para ingredientes compuestos que consistan en mezclas de especias y/o de plantas aromáticas que constituyan menos del dos por ciento del producto acabado, salvo los aditivos, sin perjuicio de lo especificado en el segundo párrafo del apartado 3 del artículo 3.
   c) Cuando el ingrediente compuesto sea un producto alimenticio para el que no se exija la lista de ingredientes.

4. Los ingredientes se designarán por su nombre específico, y siempre de acuerdo con las reglas del artículo 6, «Denominación de venta», excepto en los casos especificados en los apartados 5 y 6 del presente artículo.

5. Los ingredientes que pertenezcan a una de las categorías enumeradas en el anexo I y que sean componentes de otro producto alimenticio podrán designarse sólo con el nombre de dicha categoría, sin embargo, la designación «almidón» que figura en el anexo I deberá completarse siempre con la indicación de su origen vegetal específico, cuando dicho ingrediente pueda contener gluten.

6. Los ingredientes que pertenezcan a una de las categorías enumeradas en el anexo II se designarán obligatoriamente con el nombre de dicha categoría, seguido de su nombre específico o de su número CE. En el caso de ingredientes que pertenezcan a varias categorías se indicará la que corresponda a su función principal en el producto alimenticio de que se trate. Sin embargo, la designación «almidón modificado» que figura en el anexo II deberá completarse siempre con la indicación de su origen vegetal específico, cuando dicho ingrediente pueda contener gluten.

7. Los aromas se designarán de conformidad con el anexo III de la presente Norma general.

8. No precisarán lista de ingredientes:

   a) Los productos alimenticios constituidos por un solo ingrediente, siempre que la denominación de venta sea idéntica al nombre del ingrediente, o siempre que la denominación de venta permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión.
   b) Las frutas, las hortalizas frescas y las patatas, excepto las mondadas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar.
   c) Las aguas de bebida envasadas gasificadas cuya denominación señale esta característica.
   d) Los vinagres de fermentación que procedan de un solo producto base a los que no se les haya incorporado ningún otro ingrediente.
   e) Los quesos, la mantequilla, la leche y la nata fermentadas, siempre que no se les hayan añadido más ingredientes que

13 Ídem nota anterior.

productos lácteos, enzimas y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación de los citados productos, y, en el caso de los quesos distintos de los frescos o fundidos, la sal precisa para su elaboración.

f) Las bebidas con un grado alcohólico adquirido superior en volumen al 1,2 por 100.

9. [14] No obstante lo dispuesto en el apartado 8.f), todo ingrediente, tal como se define en el apartado 3 del artículo 3, que esté citado en el anexo V, deberá indicarse en la etiqueta cuando se encuentre en bebidas con un grado alcohólico adquirido superior al 1,2 por ciento. Tal indicación incluirá la palabra "contiene", seguida del nombre del ingrediente o de los ingredientes en cuestión. No obstante, podrá prescindirse de dicha indicación cuando el ingrediente figure ya con su nombre específico en la lista de ingredientes o en la denominación de venta de la bebida.

10. No obstante lo dispuesto en el tercer párrafo del apartado 3, en los apartados 5, 6, 7 y en los párrafos a), b), c), d) y e) del apartado 8, cualquier ingrediente que se utilice en la producción de un producto alimenticio que siga presente en el producto acabado, aunque sea en forma modificada, y que esté enumerado en el anexo V o proceda de ingredientes enumerados en el anexo V, se indicará en la etiqueta mediante una referencia clara al nombre de dicho ingrediente. La indicación a que se refiere el párrafo anterior no será necesaria si la denominación comercial del producto se refiere claramente al ingrediente de que se trate.

14 Puntos 9 y 10 incorporados por REAL DECRETO 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Publicado en BOE de 27 de noviembre de 2004.

No obstante lo dispuesto en los párrafos b), c), d) y e) del apartado 3 del artículo 3, cualquier sustancia que se utilice en la producción de un producto alimenticio y que siga presente en el producto acabado, aunque sea en forma modificada, y que proceda de los ingredientes enumerados en el anexo V será considerada como un ingrediente y se indicará en la etiqueta mediante una referencia clara al nombre del ingrediente del que proceda.

Artículo 8. Indicación cuantitativa de ciertos ingredientes.

1. Se indicará la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes utilizada en la fabricación o preparación de un producto alimenticio siempre que:
   a) El ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate figure en la denominación de venta o el consumidor lo asocie en general con la denominación de venta; o
   b) En el etiquetado se destaque el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate por medio de palabras, imágenes o representación gráfica; o
   c) Cuando el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate sea esencial para definir un producto alimenticio y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto.

2. No se aplicará la exigencia contemplada en el apartado 1 del presente artículo, en los siguientes casos:

   a) A un ingrediente o una categoría de ingredientes:
      1.- Cuyo peso neto escurrido se indique de conformidad con el apartado 6 del artículo 10.

2.- Cuya cantidad debe figurar en el etiquetado en virtud de las disposiciones comunitarias.

3.- Que se utilice en dosis bajas con fines de aromatización.

4.- Que, aun cuando figure en la denominación de venta, no pueda determinar la elección del consumidor toda vez que la variación de cantidad no sea esencial para caracterizar al producto alimenticio o no sea suficiente para distinguir el producto de otros similares.

b) Cuando haya disposiciones comunitarias 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.

c) En los casos contemplados en el apartado 2.c) del artículo 7.

3. Los párrafos a) y b) del apartado 1 del presente artículo no se aplicarán:

a) Cuando las menciones edulcorante(s) o azúcar(es) y edulcorante(s) acompañen a la denominación de venta de un producto alimenticio con arreglo a lo establecido en el anexo IV.

b) A las menciones relativas a la incorporación de vitaminas y minerales, cuando dichas sustancias figuren en el etiquetado sobre propiedades nutritivas.

4. La cantidad mencionada, expresada en porcentaje, corresponderá a la cantidad del o de los ingredientes en el momento de su utilización.

5. Con excepción al principio establecido en el apartado 4 del presente artículo se aplicará a la indicación de las cantidades de ingredientes lo siguiente:

a) En el caso de los productos alimenticios que hayan perdido humedad como consecuencia de un tratamiento térmico o de otro tipo, la cantidad mencionada será la del ingrediente o ingredientes utilizados, referida al producto acabado; dicha cantidad se expresará en porcentaje.

No obstante, si la cantidad de un ingrediente o la cantidad total de todos los ingredientes recogida en el etiquetado es superior al 100 por 100, en lugar del porcentaje se indicará el peso del ingrediente o ingredientes utilizados para preparar 100 gramos de producto acabado.

b) La cantidad de ingredientes volátiles se indicará en función de su importancia ponderal en el producto acabado.

La cantidad de los ingredientes utilizados en forma concentrada o deshidratada y reconstituidos podrá expresarse en función de su importancia ponderal antes de la concentración o deshidratación.

En el caso de alimentos concentrados o deshidratados a los que se haya de añadir agua, la cantidad de los ingredientes podrá expresarse en función de su importancia ponderal en el producto reconstituido.

6. La mención contemplada en el apartado 1 del presente artículo, figurará en la denominación de venta del producto alimenticio, o indicada junto a dicha denominación, o en la lista de ingredientes en relación con el ingrediente o categoría de ingredientes en cuestión.

7. Este artículo se aplicará sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

Artículo 9. Grado alcohólico

Las bebidas con grado alcohólico superior en volumen al 1,2 por 100 deberán incluir la indicación del grado alcohólico volumétrico adquirido.

La cifra correspondiente al grado alcohólico incluirá un decimal como máximo e irá seguida del símbolo «% vol» y podrá estar precedida de la palabra «alcohol» o de la abreviatura «alc».

Las modalidades de especificación del grado alcohólico volumétrico se determinarán, en lo que respecta a los productos correspondientes a la partida arancelaria 22.04 (vino de uvas frescas, incluso encabezado, mosto de uva, excepto el de la partida 20.09), por las normas obligatorias de la Comunidad Europea o del propio ordenamiento español.

Artículo 10. Cantidad neta.

1. La cantidad neta de los productos alimenticios envasados se expresará:

   a) En unidades de volumen para los productos líquidos.
   b) En unidades de masa para los demás.
   Se utilizará, según el caso, el litro (l o L), el centilitro (cl), el mililitro (ml) o bien el kilogramo (kg) o el gramo (g).
   Las Reglamentaciones técnico-sanitarias o normas específicas podrán establecer excepciones a esta regla para algunos productos alimenticios.

2. Las Reglamentaciones técnico-sanitarias o normas específicas podrán establecer otras indicaciones de cantidad para determinados productos alimenticios que estén clasificados en categorías por cantidad. Cuando establezcan la indicación de un tipo de cantidad, tal como: cantidad nominal, cantidad mínima, cantidad media, esta cantidad será, a efectos de la presente Norma general la cantidad neta.

3. Cuando un envase 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 envase 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.
   Las Reglamentaciones técnico-sanitarias o normas específicas podrán prever, para ciertos productos alimenticios, que no se indique el número total de envases individuales.

5. En el caso de productos alimenticios que se vendan normalmente por unidades no será obligatoria la indicación de la cantidad neta, siempre y cuando el número de unidades pueda verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior o, en su defecto, que venga indicada en el etiquetado.

6. Cuando un producto alimenticio sólido se presente en un líquido de cobertura, en el etiquetado se indicará también la masa neta escurrida de dicho producto alimenticio. 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 o materias edulcorantes y de zumo de frutas o de hortalizas en el supuesto de frutas y hortalizas.

7. La indicación de la cantidad neta no será obligatoria para los productos alimenticios:

   a) Que estén sujetos a pérdidas considerables de su volumen o de su masa y se vendan por unidades o se pesen ante el comprador.
   b) Cuya cantidad neta sea inferior a 5 gramos o 5 mililitros. Esta excepción no se aplicará en el caso de especias y plantas aromáticas.
   Las Reglamentaciones técnico-sanitarias o normas específicas podrán establecer a título excepcional y sin menoscabo de la información del comprador, umbrales superiores a los 5 gramos o a 5 mililitros.

Artículo 11. Marcado de fechas.

En el etiquetado de todo producto alimenticio figurará la fecha de duración mínima o, en su caso, la fecha de caducidad.

1. La fecha de duración mínima se expresará mediante las leyendas:

   a) «Consumir preferentemente antes del ...» cuando la fecha incluya la indicación del día.
   b) «Consumir preferentemente antes del fin de...», en los demás casos.

2. Las indicaciones previstas en el apartado 1 anterior, irán acompañadas:

   a) Bien de la fecha misma.
   b) Bien de la indicación del lugar en que figura en el etiquetado.
   Si fuere preciso, estas indicaciones se completarán con la referencia a las condiciones de conservación que deben observarse para asegurar la duración indicada.

3. La fecha estará compuesta por la indicación clara y en orden del día, el mes y el año. No obstante, en el caso de los productos alimenticios:

   a) Cuya duración sea inferior a tres meses bastará indicar el día y el mes.
   b) Cuya duración sea superior a tres meses, pero sin sobrepasar los dieciocho meses, bastará indicar el mes y el año.
   c) Cuya duración sea superior a dieciocho meses, bastará indicar el año.

4. Sin perjuicio de las disposiciones comunitarias de directa aplicación o de las nacionales que incorporen la normativa comunitaria que impongan otras indicaciones de fecha, no precisarán indicar la fecha de duración mínima los productos siguientes:

   a) Las frutas y las 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.
   b) Los vinos, vinos generosos, vinos espumosos, vinos aromatizados y los productos similares obtenidos a partir de frutas distintas de

la uva, así como las bebidas de los códigos NC 2206 00 31 00, 2206 00 51 00 y 2206 00 81 0015 y elaboradas a partir de uva o de mosto de uva.

c) Las bebidas con una graduación de un 10 por 100 o más en volumen de alcohol.

d) Las bebidas refrescantes sin alcohol, jugos de frutas, néctares de frutas y bebidas alcohólicas en envases individuales de más de cinco litros destinados a distribuirse a las colectividades.

e) Los productos de panadería o repostería que por su naturaleza se consumen normalmente en el plazo de veinticuatro horas después de su fabricación.

f) Los vinagres.

g) La sal de cocina.

h) Los azúcares en estado sólido.

i) Los productos de confitería consistentes casi exclusivamente en azúcares aromatizados y/o coloreados.

j) Las gomas de mascar y los productos similares de mascar.

k) Las porciones individuales de helados.

5. En el caso de productos alimenticios microbiológicamente muy perecederos y que por ello puedan suponer un peligro inmediato para la salud humana después de un corto período de tiempo, la fecha de duración mínima se cambiará por la fecha de caducidad, expresada mediante la leyenda «fecha de caducidad», seguida de la misma fecha o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta. Dichas informaciones se completarán con una descripción de las condiciones de conservación que habrán de respetarse. La fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y, eventualmente, año.

15 CORRECCIÓN de errores del Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios. Publicado en BOE de 23 de noviembre de 1999.

Artículo 12. Lote.

La indicación del lote se efectuará de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 1808/1991, de comarcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

No obstante lo anterior, cuando se trate de porciones individuales de helados, la indicación que permita identificar el lote debe figurar en los envases de varias unidades.

Artículo 13. País de origen.

En los productos procedentes de los Estados miembros de la Unión Europea, se deberá indicar el lugar de origen o procedencia solamente en los casos en que su omisión pudiera inducir a error al consumidor sobre el origen o procedencia real del producto alimenticio.

Los productos originarios de países no pertenecientes a la Unión Europea deberán indicar el lugar de origen o procedencia, sin perjuicio de lo dispuesto en los Tratados o Convenios internacionales sobre la materia que resulten de aplicación en España.

Artículo 14. Pequeños envases.

Cuando la cara mayor de los envases tenga una superficie inferior a 10 centímetros cuadrados solamente será obligatorio indicar la denominación del producto, la cantidad neta y el marcado de fechas.

Artículo 15. Productos sin envasar.

El etiquetado de los productos alimenticios que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y los envasados en los lugares de venta,

a petición del comprador, deberá indicar al menos la denominación de venta, según se establece en el artículo 6. Dicha denominación irá acompañada de las indicaciones recogidas
en el anexo IV, en su caso, así como de:

a) La categoría de calidad, la variedad y el origen, cuando así lo exija la Norma de Calidad correspondiente.
b) En el caso de carnes, la clase o el tipo de canal de procedencia y la denominación comercial de la pieza de que se trate.
c) La forma de presentación comercial en el caso de productos de la pesca y acuicultura.
d) La cuantificación del ingrediente de acuerdo con lo establecido en el artículo 8.
e) El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2 por 100.
f) Aquellos requisitos de los establecidos en el artículo 5 de la presente Norma general, que establezcan, para esta modalidad de venta, las disposiciones específicas correspondientes.
   En el caso de productos ecológicos, deberá indicarse, asimismo, la lista de ingredientes, siempre que no estén exceptuados de indicarla.

Los nuevos alimentos deberán indicar, además, lo establecido en el artículo 8 del Reglamento 258/97/CE, de 27 de enero, sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios.

En cuanto a los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento 1139/98/CE, de 26 de mayo, relativo a la indicación obligatoria en el etiquetado de determinados productos alimenticios fabricados a partir de organismos modificados genéticamente, de información distinta de la prevista en la Directiva 79/112/CEE, se indicarán además los requisitos establecidos en el artículo 2 del citado Reglamento.

Artículo 16. Productos envasados por los titulares del comercio minorista.

1. El etiquetado de los productos que se envasen por los titulares del comercio minorista de alimentación y se presenten así el mismo día de su envasado para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad deberá indicar los datos establecidos en el artículo 5, a excepción del lote, de acuerdo con las disposiciones de la presente Norma general. En cuanto a la identificación de la empresa se referirá, en todo caso, al envasador.

2. Siempre que quede asegurada la información del comprador, el etiquetado de bolsas y otros envases de materiales plásticos o celulósicos transparentes e incoloros, que permitan a simple vista una identificación normal del producto y contengan frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos, deberá indicar:

   a) La denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría de calidad y el origen, cuando así lo exija la norma de calidad correspondiente.
   b) La cantidad neta.
   c) La identificación de la empresa.

CAPÍTULO V

Artículo 17. Presentación de la información obligatoria.

1. Cuando los productos alimenticios se presenten envasados, las indicaciones de la información obligatoria del etiquetado, previstas en el artículo 5, figurarán en el envase o en una etiqueta unida al mismo.

a) No obstante, sin perjuicio de las obligaciones relativas a las cantidades nominales, las menciones obligatorias del etiquetado podrán figurar solamente en documentos comerciales cuando se garantice que dichos documentos, con todas las menciones del etiquetado, acompañan a los productos alimenticios o se han enviado antes de la entrega o al mismo tiempo que ésta, siempre que los productos alimenticios envasados:

1.- Estén destinados al consumidor final, pero comercializados en una fase anterior a la venta al mismo y cuando en esta fase no se trate de la venta a una colectividad.
2.- Estén destinados a ser entregados a las colectividades para ser preparados, transformados, fragmentados o cortados en ellas.

b) En el caso de los productos contemplados en el apartado anterior, las menciones del etiquetado obligatorio relativas a la denominación de venta, marcado de fechas e identificación de la empresa figurarán también en el embalaje exterior en que se presentan dichos productos en el momento de su comercialización.

2. Será obligatorio que figuren en el mismo campo visual, salvo para los envases a que se refiere el artículo 14, las indicaciones relativas a:

a) Denominación de venta.
b) Cantidad neta.
c) Marcado de fechas.
d) Grado alcohólico, en su caso.

5. La información obligatoria prescrita en el artículo 15 deberá figurar rotulada en etiquetas o carteles colocados en el lugar de venta, sobre el producto o próximos a él.

6. La información obligatoria prevista en el artículo 16 deberá figurar sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo, no obstante, podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar de venta, cuando ésta vendedor.

En régimen de autoservicio, la indicación de la denominación de venta establecida en el apartado 2 del artículo 16, podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar de venta próximos al producto en cuestión.

7. En todos los casos, las indicaciones obligatorias deberán ser fácilmente comprensibles e irán inscritas en un lugar destacado y de forma que sean fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles. Estas indicaciones no deberán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones o imágenes.

8. Sin perjuicio de lo establecido en los artículos 17.1.a) y 17.1.b), los productos alimenticios, en general, destinados a ser entregados al consumidor, deben suministrarse a los minoristas debidamente envasados o acondicionados con la información obligatoria contemplada en el artículo 5, bien sobre el envase o en los documentos correspondientes que acompañen al producto.

En caso de venta a granel o fraccionada la información del productor debe conservarse, hasta el final de su venta, para permitir en cualquier momento una correcta identificación del producto y estará a disposición de los órganos de control o de los consumidores que la soliciten.

Artículo 18. Lengua en el etiquetado.

Las indicaciones obligatorias del etiquetado de los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresarán, al menos, en la lengua española oficial del Estado.

Lo dispuesto en el apartado anterior no será de aplicación a los productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una Comunidad Autónoma con lengua oficial propia.

CAPÍTULO VI

Artículo 19. Etiquetado facultativo

La información del etiquetado de los productos alimenticios podrá presentar cualquier mención adicional escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con lo establecido en la presente Norma general.

ANEXO I[16]

Categorías de ingredientes para los que la indicación de la categoría puede sustituir a la del nombre específico

16 REAL DECRETO 1324/2002, de 13 de diciembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, probada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por la que se modifica el Anexo I «Categorías de ingredientes para los que la indicación de la categoría puede sustituir a la del nombre específico»

Definición	Designación
Los músculos del esqueleto (2) 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 producto alimenticio. Los productos cubiertos por la definición comunitaria de «carne separada mecánicamente» son excluidos de la presente definición. (*Los límites máximos se puede consultar en el Real Decreto 1324/2002, de 13 de diciembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, publicada en BOE de 13 de diciembre).*	Carne(s) de» y el (los) nombre(s) de la(s) especie(s) animal(es) de la(s) que provenga(n).
Aceites refinados que no sean de oliva.	«Aceite», completada: Đ Bien por el calificativo, según el caso, «vegetal» o «animal». Đ Bien por la indicación del origen específico vegetal o animal. El calificativo «hidrogenado» deberá acompañar la mención de los aceites hidrogenados.
Grasas refinadas.	«Grasa», completada: Đ Bien por el calificativo, según el caso, «vegetal» o «animal». Đ Bien por la indicación del origen específico vegetal o animal. El calificativo «hidrogenada» deberá acompañar la mención de las grasas hidrogenadas.

Definición	Designación
Mezclas de harinas procedentes de dos o más especies de cereales.	«Harina» seguida de la enumeración de las especies de cereales de que proceda, por orden decreciente de peso.
Almidón/es y féculas nativos y almidones y féculas modificados por medios físicos o con enzimas.	«Almidón(es) «/» fécula(s)».
Cualquier especie de pescado, cuando el pescado constituya un ingrediente de otro producto alimenticio y siempre que la denominación y la presentación de dicho producto no se refieran a una especie precisa de pescado.	«Almidón(es) «/» fécula(s)».
Cualquier especie de pescado, cuando el pescado constituya un ingrediente de otro producto alimenticio y siempre que la denominación y la presentación de dicho producto no se refieran a una especie precisa de pescado.	«Pescado».
Cualquier especie de queso, cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro producto alimenticio y siempre que la denominación y la presentación de dicho producto no se refieran a una especie precisa de queso.	«Queso(s)».
Todas las especias y sus extractos cuyo peso no sea superior al 2 por 100 del peso del producto.	«Especia(s)» o «Mezcla de especias».
Todas las plantas o partes de plantas aromáticas cuyo peso no sea superior al 2 por 100 del peso del producto.	«Planta(s) aromática(s)» o «Mezcla de plantas aromáticas».
Todas las preparaciones de gomas utilizadas en la fabricación de la goma base para chicles.	«Goma base».
Pan rallado de cualquier origen.	«Pan rallado».
Todos los tipos de sacarosa.	«Azúcar».
Dextrosa anhidra o monohidratada.	«Dextrosa».

Definición	Designación
Jarabe de glucosa y jarabe de glucosa anhidra.	«Jarabe de glucosa».
Todas las proteínas de la leche (caseínas, caseinatos y proteínas del suero y del lactosuero) y sus mezclas.	«Proteínas de leche».
Manteca de cacao de presión «expeller» o refinada.	«Manteca de cacao».
Todos los tipos de vino, según la definición recogida en el Reglamento (CEE) número 822/87 del Consejo (1)[1].	«Vino».

ANEXO II

Categorías de ingredientes que deben designarse obligatoriamente con el nombre de su categoría seguido de sus nombres específicos o del número CE:

Colorante.
Conservador.
Antioxidante.
Emulgente
Espesante
Gelificante.
Estabilizador.
Potenciador del sabor.
Acidulante.
Corrector de acidez.
Antiaglomerante.
Almidón modificado (1).
Edulcorante.
Gasificante.

Antiespumante.
Agente de recubrimiento.
Sales fundentes (2).
Agente de tratamiento de la harina.
Endurecedor.
Humectante.
Agente de carga.
Gas propulsor.

ANEXO III

Designación de los aromas en la lista de ingredientes

1. Los aromas serán designados por el término «aroma(s)», o por el término «aroma(s)» acompañado por una designación más específica o una descripción del aroma.

2. El término «natural», o cualquier otra expresión cuyo significado sea sensiblemente equivalente, sólo podrá utilizarse para los aromas cuya parte aromatizante contenga exclusivamente sustancias aromatizantes tal y como se definen en el apartado 2.2.1 y/o preparaciones aromatizantes tal y como se definen en el apartado 2.3, ambos del artículo 2. «Definiciones», de la Reglamentación técnico-sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción, aprobada por el Real Decreto 1477/1990, de 2 de noviembre.

3. Si la designación del aroma contiene una referencia a la naturaleza o al origen vegetal o animal de las sustancias utilizadas, el término «natural» o cualquier otra expresión cuyo significado sea sensiblemente equivalente, sólo podrá autorizarse para los aromas cuya parte aromatizante haya sido aislada mediante procedimientos físicos adecuados, procedimientos enzimáticos o microbiológicos o procedimientos tradicionales de preparación de los productos alimenticios exclusiva o casi exclusivamente a partir de un producto alimenticio o de la fuente de aromas de que se trate.

ANEXO IV

Lista de los productos alimenticios en cuyo etiquetado deberá figurar una o varias indicaciones obligatorias Adicionales

Tipo o categoría de los productos alimenticios	Indicaciones
1. Productos alimenticios de duración prolongada gracias a la utilización de gases de envasado autorizados en aplicación del Real Decreto 1111/1991, de 12 de julio, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria de aditivos alimentarios aprobada por el Real Decreto 3177/1983.	«Envasado en atmósfera protectora».
2. Productos alimenticios que contienen uno o varios de los edulcorante(s) autorizado(s) por el Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre.	«Con edulcorante(s)». Esta mención acompañará a la denominación de venta.
3. Productos alimenticios que contienen a la vez uno o varios azúcar(es) añadido(s) y uno o varios de los edulcorante(s) autorizado(s) por el Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre.	«Con azúcar(es) y edulcorante(s)». Esta mención acompañará a la denominación de venta.
4. Productos alimenticios que contienen aspartamo.	«Contiene una fuente de fenilalanina».
5. Productos alimenticios a los que se han incorporado polioles en una proporción superior al 10 por 100.	«Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes».

Tipo o categoría de los productos alimenticios	Indicaciones
Dulces o bebidas que contengan ácido glicirrícico o su sal amónica por adición de la sustancia o sustancias en sí, o de la planta del regaliz "Glycyrrhiza glabra", con una concentración superior o igual a 100 mg/kg o 10 mg/l.[2]	Se añadirán las palabras "contiene regaliz" inmediatamente después de la lista de ingredientes, a menos que el término "regaliz" ya esté incluido en la lista de ingredientes o en el nombre con el que se comercializa el producto. A falta de una lista de ingredientes, la mención obligatoria se situará cerca del nombre con el que se comercializa el producto.
Dulces que contengan ácido glicirrícico o su sal amónica por adición de la sustancia o sustancias en sí, o de la planta de regaliz "Glycyrrhiza glabra", con una concentración superior o igual a 4 g/kg.	Se añadirá el mensaje siguiente después de la lista de ingredientes: "contiene regaliz: las personas que padezcan hipertensión deberían evitar un consumo excesivo". A falta de una lista de ingredientes, la mención obligatoria se situará cerca del nombre con que se comercializa el producto.
Bebidas que contengan ácido glicirrícico o su sal amónica por adición de la sustancia o sustancias en sí o de la planta del regaliz "Glycyrrhiza glabra", con concentraciones superiores o iguales a 50 mg/l, o superiores o iguales a 300 mg/l en el caso de las bebidas que contengan más del 1,2 % en volumen de alcohol (El nivel máximo se aplicará a los productos tal como se presentan listos para su consumo o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes)	Se añadirá el mensaje siguiente después de la lista de ingredientes: "contiene regaliz: las personas que padezcan hipertensión deberán evitar un consumo excesivo". A falta de una lista de ingredientes, la mención obligatoria se situará cerca del nombre con el que se comercializa el producto.

ANEXO V[17]

Ingredientes a los que hacen referencia los apartados 9 y 10 del artículo 7

1. Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo:
   a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa(1);
   b) maltodextrinas a base de trigo(1);
   c) jarabes de glucosa a base de cebada;
   d) cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.
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. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.
6. Soja y productos a base de soja, salvo:
   a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados(1);
   b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;

17 Incorporado por REAL DECRETO 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, publicado en BOE de 27 de noviembre de 2004 y modificado por REAL DECRETO 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, publicado en BOE de 31 de julio de 2008

c) fitosteroles y esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;
d) esteres 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 o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas;
   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], castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos o alfóncigos (Pistacia vera),

Real Decreto 930/1992, de 17 de julio (BOE de 5 de agosto), por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios (modificado el artículo 6 por Real Decreto 2180/2004, de 12 de noviembre –BOE del 13).

NORMA DE ETIQUETADO SOBRE PROPIEDADES NUTRITIVAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

La adopción por el Consejo de las Comunidades Europeas de la Directiva 90/496/CEE, de 24 de septiembre de 1990, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios hace necesaria su transposición a la legislación nacional en virtud de lo dispuesto en el artículo 11 de la citada Directiva.

La mencionada Directiva y la Norma que aprueba el presente Real Decreto tienen una doble finalidad. Por una parte, facilitar el establecimiento del mercado europeo sin fronteras en el que esté garantizada la libre circulación de bienes, personas, servicios y capitales, y, por otra, la protección de la salud de los consumidores mediante la mejora de su alimentación, apoyada por el conocimiento de sus principios básicos y de un etiquetado adecuado sobre las propiedades nutritivas de los alimentos que contribuyan a capacitar al consumidor para llevar a cabo la elección de una dieta adecuada a sus necesidades. Asimismo el etiquetado sobre propiedades nutritivas fomentará una mayor incidencia en el campo de la educación alimentaria de los consumidores.

El Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, regula lo referente al etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios destinados al consumidor final y contiene las disposiciones y definiciones generales obligatorias en materia de etiquetado, por lo que la Norma adjunta se limita a fijar las disposiciones relativas al etiquetado sobre propiedades nutritivas.

Artículo I. Ámbito de aplicación

1. La presente Norma regula lo referente al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios listos para su entrega al consumidor final. También se aplicará a los productos alimenticios destinados a restaurantes, hospitales, comedores y otras colectividades similares.
   Todo ello sin perjuicio de lo que se establece en materia de etiquetado en el real Decreto 2685/1976, de 16 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales, y sus modificaciones, así como de la legislación específica que se establezca mediante Reglamentaciones Técnicas-Sanitarias de acuerdo con lo que se dispone en el anexo del Real Decreto 1809/1991, de 13 de

diciembre, por el que se modifica la Reglamentación Técnico-Sanitaria antes mencionada.

2. No se aplicará:

a) A las aguas minerales naturales ni a las demás aguas destinadas al consumo humano.
b) A los integrantes de dieta/complementos alimenticios.

Artículo2. Obligatoriedad del etiquetado

El etiquetado sobre propiedades nutritivas será obligatorio cuando en la etiqueta la presentación o la publicidad, excluidas las campañas publicitarias relativas a productos genéricos, figure la mención de que el producto posee propiedades nutritivas. En el resto de los casos el etiquetado sobre estas propiedades será facultativo.

Artículo3. Definiciones

A efectos del presente Real Decreto se entenderá por:

1. "Etiquetado sobre propiedades nutritivas": Toda información que aparezca en la etiqueta en relación con:

a) El valor energético.
b) Los nutrientes siguientes:
   - Proteínas.
   - Hidratos de carbono.
   - Grasas.
   - Fibra alimentaria.
   - Sodio.
   - Vitaminas y sales minerales enumeradas en el anexo cuando estén presentes en cantidades significativas, tal como se especifica en el mismo.

2. "Declaración de propiedades nutritivas": Toda indicación y todo mensaje publicitario que afirme, sugiera o implique que un producto alimenticio posee propiedades nutritivas concretas:

a) Por el valor energético que aporta, en proporción reducida o aumentada, o deja de aportar.
b) Por los nutrientes que contiene, en proporción reducida o aumentada, o no contiene.

Cuando la mención cualitativa o cuantitativa de un nutriente es exigida por una normativa específica no constituye una declaración de propiedades nutritivas.

3. "Proteínas": El contenido en proteínas calculado mediante la fórmula proteínas = nitrógeno total (Kjeldahl) x 6,25.
4. "Hidratos de carbono": Todos los hidratos de carbono metabolizados por el organismo humano, incluidos los polialcoholes.
5. "Azúcares": Todos los monosacáridos y disacáridos presentes en los alimentos, excluidos los polialcoholes.
6. "Grasas": Todos los lípidos, incluidos los fosfolípidos.
7. "Saturados": Todos los ácidos grasos que no presentan doble enlace.
8. "Monoinsaturados": Todos los ácidos grasos con un doble enlace cis.
9. "Poliinsaturados": Todos los ácidos grasos con dobles enlaces cis, cis separados por grupo metileno.
10. "Fibra alimentaria": la sustancia que, de conformidad con el procedimiento comunitario establecido, se defina como tal, y

cuya medida se efectúe con el método de análisis que se defina de conformidad con dicho procedimiento.

11. "Valor medio": El valor que represente mejor la cantidad de un nutriente contenida en un alimento dado y que tenga en cuenta las tolerancia por diferencias estacionales, hábitos de consumo y otros factores que puedan influir en una variación del valor real.

Artículo 4. Declaraciones admitidas

Sólo se admitirán las declaraciones de propiedades nutritivas relativas al valor energético y a los nutrientes contemplados en al apartado 1.b) del artículo 3, así como de las sustancias que pertenezcan a una de las categorías de dichos nutrientes o sean componentes de los mismos.

Artículo 5. Modalidades de información en la etiqueta

1. Cuando se realice el etiquetado sobre propiedades nutritivas la información que habrá de facilitarse corresponderá bien al grupo 1, bien al grupo 2 y seguirá el orden establecido a continuación:

A) Grupo 1.
a) Valor energético
b) Cantidad de proteínas, hidratos de carbono y grasas.

B) Grupo 2.
a) Valor energético.
b) Cantidad de proteínas, hidratos de carbono, azúcares, grasas, ácidos grasos saturados, fibra alimentaria y sodio.

2. Cuando se haga una declaración de propiedades nutritivas sobre azúcares, ácidos grasos saturados, fibra alimentaria o sodio, la información que habrá de facilitarse corresponderá a la del grupo 2.
3. El etiquetado sobre propiedades nutritivas también podrá incluir la cantidad de una o varias de las siguientes sustancias:

- Almidon.
- Polialcoholes.
- Monoinsaturados.
- Poliinsaturaados.
- Colesterol.
- Cualquiera de las vitaminas o sales minerales enumeradas en el anexo y presentes en cantidades significativas, tal y como se especifica en el mismo.

4. Será obligatorio declarar las sustancias que pertenezcan a una de las categorías de nutrientes que se mencionan en los apartados 1 y 3 de este artículo o que sean componentes de los mismos cuando dichas sustancias sean objeto de una declaración de propiedades nutritivas. Además, siempre que se indique la cantidad de poliinsaturados, monoinsaturados o el índice de colesterol también deberá indicarse la cantidad de ácidos grasos saturados, si bien esta indicación no constituirá, en este caso, una declaración con arreglo al apartado 2 de este artículo.

Artículo 6. Factores de conversión para el cálculo del valor energético a declarar en la etiqueta (modificado por REAL DECRETO 2180/2004, de 12 de noviembre, por el que se modifica la norma de etiquetado

sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, aprobada por el real Decreto 930/1992, de 17 de julio).

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

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

- Hidratos de carbono (salvo los polialcoholes): 4 kcal/g = 17 kJ/g.
- Polialcoholes: 2,4 kcal/g = 10 kJ/g.
- Proteínas: 4 kcal/g = 17 kJ/g.
- Grasas: 9 kcal/g = 37 kJ/g.
- Alcohol (etanol): 7 kcal/g = 29 kJ/g.
- Ácidos orgánicos: 3 kcal/g = 13 kJ/g.
- Salatrim[18]: 6 kcal/g = 25 kJ/g.

Artículo 7. Presentación cuantitativa de la información

1. La declaración del valor energético y del contenido de nutrientes o de sus componentes deberá hacerse en forma numérica, utilizando las unidades siguientes:

- Energía: KJ y Kcal.
- Proteínas: Gramos (g).
- Hidratos de carbono: Gramos (g).
- Grasas (exceptuando el colesterol): Gramos (g).
- Fibra alimentaria: gramos (g).
- Sodio: Gramos (g).

18 El salatrim es un triacilglicérido de bajo contenido calórico, desarrollado para ser utilizado como grasa alternativa.

- Colesterol: Miligramos (mg).
- Vitaminas y sales minerales: Las unidades especificadas en el anexo.

2. La información deberá expresarse por 100 g o por 100 ml. Además, dicha información podrá darse por unidad cuantificada en la etiqueta o por porción, siempre y cuando se indique el número de porciones contenidas en el envase.
3. Las cantidades mencionadas deberán ser las correspondientes al alimento, tal y como el mismo se vende. Cuando proceda se podrá dar también esta información respecto del alimento preparado, siempre y cuando se indiquen en la etiqueta las instrucciones específicas de preparación con suficiente detalle y la información se refiera al alimento en el estado listo para el consumo.
4. La información sobre vitaminas y sales minerales también deberá expresarse como porcentaje de las cantidades diarias recomendadas (CDR) indicadas en el anexo para las cantidades especificadas en el apartado 2 del presente artículo.

   El porcentaje de las cantidades diarias recomendadas (CDR) de vitaminas y sales minerales podrá indicarse también en un gráfico.
5. Siempre que se declare el contenido en azúcares, polialcoholes o almidón, esta declaración seguirá inmediatamente a la del contenido de hidratos de carbono de la siguiente forma:

Hidratos de carbono/g, de los cuales:

- Azúcares: g.
- Polialcoholes: g.
- Almidón: g.

6. Siempre que se declare la cantidad, el tipo de ácidos grasos o la cantidad de colesterol, esta declaración seguirá inmediatamente a la del contenido total en grasas, de la siguiente forma:

   Grasas/g, de los cuales:

   - Saturadas: g.
   - Monoinsaturadas: g.
   - Poliinsaturadas: g.
   - Colesterol: mg.

7. Las cifras declaradas deberán ser los 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.
   c) Los cálculos a partir de datos generalmente establecidos y aceptados.

Artículo 8. Estructura de la información en el etiquetado

1. La información en el etiquetado objeto de la presente Norma deberá aparecer agrupada en un mismo lugar, estructurada toda ella en forma tabular y, si el espacio lo permitiese, con las cifras en columna. Si no hubiera suficiente espacio se utilizará la forma lineal.
   La información se pondrá en lugar visible, en caracteres claramente legibles e indelebles.

2. Las indicaciones obligatorias del etiquetado de propiedades nutritivas de los productos alimenticios que se comercializan en España se expresarán en la forma establecida por el artículo 20 de la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios aprobada por el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo.

3. En los productos alimenticios que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a restaurantes, hospitales, comedores y otras colectividades similares o en los productos alimenticios envasados en los lugares de venta a solicitud del comprador, junto al producto figurará un cartel en el que se indiquen de forma clara todos los datos que debería contener la etiqueta en el caso que el producto se presentase envasado, según lo dispuesto en el artículo 45, expresados y estructurados según lo dispuesto en los artículos 7 y 8.

4. Los productos envasados por los titulares del comercio minorista, para su venta inmediata irán acompañados de una etiqueta de acuerdo con las exigencias indicadas

en el apartado 3 del presente artículo.

ANEXO

Vitaminas y sales minerales que pueden declararse y sus cantidades diarias recomendadas (CDR):

Vitamina A (Retinol) µg: 800.
Vitamina D (Ergocalciferol o colecalciferol) µg: 5.
Vitamina E (Tocoferol) mg: 10.
Vitamina C (Ácido ascórbico) mg: 60.
Vitamina B1 (Tiamina) mg: 1,4.
Vitamina B2 (riboflavina) mg: 18.
Vitamina B3 (Niacina) mg: 18.
Vitamina B6 (Piridoxina o piridoxal o piridoxamina) mg: 2.
Vitamina B9: (Ácido fólico o folatos) µg: 1.
Biotina mg: 0,15
Ácido pantoténico mg: 6.
Calcio mg: 800.
Fósforo mg: 800.
Hierro mg: 14.
Magnesio mg: 300.
Zinc mg: 15.
Iodo µg: 150.

Por regla general, para decidir lo que constituye una cantidad significativas se considera un 15 por 100 de cantidad recomendada especificada en este anexo y suministrada por 100 g o 100 ml o por envase si éste contiene una única porción.

GUÍA PARA LA IMPLANTACIÓN

Este apartado pretende servir como Guía práctica para la empresa alimentaria. Está planteada según los preceptos establecidos en el Plan que la Confederación de Industrias Agroalimentarias de la Unión Europea (CIAA) ha establecido sobre el etiquetado nutricional según criterios de coherencia en cuanto al diseño y estilo en la presentación de la información a través de sus recomendaciones para un Esquema Común Etiquetado Nutricional.

¿En qué consisten las CDO?

LAS CDO/ GDA son las Cantidades Diarias Orientativas que suponen un planteamiento de etiquetado nutricional con información rigurosa y objetiva de la aportación del producto.

PROCESO DE IMPLANTACIÓN

- **Las áreas involucradas en el proceso de implantación** del nuevo etiquetado nutricional pueden ser:
  - Producción/Técnica: nos da el listado de ingredientes del producto, el origen de materias primas, etc.
  - Marketing: interviene en la creación del diseño del embalaje, en los textos al consumidor
  - Nutrición: aporta conocimientos nutricionales, aspectos nutricionales del producto, recomendaciones sobre ingestas, etc.
  - Normas Alimentarias: proporciona información legal y vigila que se cumplan todas las regulaciones en cuanto a etiquetado.
- En primer lugar es necesario definir la porción o ración del producto sobre la cual se indicará información nutricional.
- La porción se puede definir teniendo en cuenta los estándares nutricionales recomendados. Por ejemplo, en la categoría de Cereales para el desayuno, la ración se fija en 30g. También se puede determinar en función de la cantidad total de la unidad de venta, ajustándola a un número de porciones por paquete. Por ejemplo, en un paquete de 250g de pasta fresca, se indican 2 raciones, cada una de 125g.
- En el caso de productos comercializados en paquetes individuales, la porción debería coincidir con el peso del paquete, Por ejemplo, en el caso de un helado impulso o de un yogur, la porción definida debería ser el helado o el yogur enteros.
- Una vez determinada la porción, el departamento de Normas Alimentarias debería proporcionar los valores de cada nutriente por 100g/ml y por porción del producto, así como el % que representa sobre la Cantidad Diaria Orientativa.
- Con esta información, los responsables del diseño del embalaje tendrán los valores necesarios para los iconos de la parte frontal del mismo y para la tabla nutricional que aparece en el dorso del paquete.

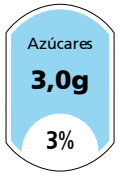
A TENER EN CUENTA...

- La parte frontal de un paquete se define como la cara que el comprador puede ver en el punto de venta.
- La parte trasera del paquete se define como la cara que el comprador no puede ver en el punto de venta.
- Se puede proporcionar la información de la CDO/GDA de la sal en lugar de, o además, de la CDA/GDO del sodio, cuando sea relevante.

LOS 5 NUTRIENTES CLAVE EN LAS CDO:

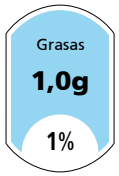
1. Energía (Calorías)

Las Calorías dan la energía que necesita una persona para que su cuerpo pueda funcionar. La cantidad media que una persona adulta necesita es de 2.000 calorías por día.



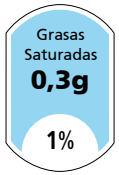
2. Azúcares

Los azúcares proporcionan dulzor a las comidas y bebidas. Estos nutrientes pueden ser añadidos o encontrarse en el alimento de forma natural. La cantidad orientativa del consumo de azúcares es de no más de 90g al día.



3. Grasas

El icono CDO de grasas representa la cantidad total de grasa en una porción del producto. Esta cantidad incluye tanto grasas saturadas como no saturadas. La cantidad orientativa de consumo es de no más de 70g al día.



4. Grasas saturadas

El icono CDO de saturadas representa la cantidad total de grasas saturadas en una porción del producto. La cantidad orientativa de consumo es de no más de 20g al día.

5. Sal

El consumo de sodio en la dieta debe ser moderado. El consumo orientativo de sal (cloruro sódico) al día debe ser de 6g que corresponde a 2,4 g de sodio.

A veces se puede ver Sodio en el etiquetado CDO en lugar de Sal. El contenido de sodio puede ser convertido en contenido de sal multiplicándolo por 2,5. Sin embargo, el porcentaje sobre la CDO será igual.

ETIQUETA CDO DE LA PARTE FRONTAL DEL ENVASE

El etiquetado nutricional debería incluir, en la parte frontal de la etiqueta, una representación gráfica (logo) sencilla, que facilite al consumidor información a primera vista sobre el contenido calórico de la ración de un producto y la relevancia que pueda tener esta cantidad en la dieta diaria.

A tener en cuenta:

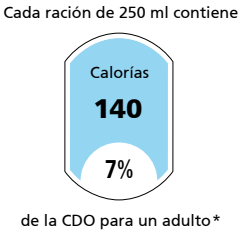
- La información sobre energía (Calorías) por ración/porción en la parte frontal del envase sólo debería estar presente cuando la información nutricional incluya datos sobre el contenido nutricional "por ración" o "por porción".
- El porcentaje de la Cantidad Diaria Orientativa de la energía (Calorías) debería estar basado en la Cantidad Diaria Orientativa de energía de la CIAA para un adulto 2.000 Calorías).
- Los fabricantes deberían utilizar el diseño gráfico acordado por la CIAA cuando presenten los elementos esenciales en el logo de la parte frontal del envase: las palabras "Energía" o "calorías", el número de Calorías y el valor porcentual.
- Cuando se incluyan Cantidades Diarias Orientativas adicionales

en la parte frontal del envase también debería utilizarse el diseño gráfico acordado por la CIAA.

La etiqueta del frontal del envase, tal y como aparece en el siguiente dibujo, muestra la energía (calorías) que proporciona una porción del producto, así como el porcentaje correspondiente de las necesidades adultas en energía.

Dependiendo de la etiqueta y del tamaño del producto, a veces sólo aparece el frontal del paquete la CDO de Calorías. Aquí, una porción contiene el 7% de la Cantidad Diaria Orientativa de un adulto.

- El icono que aparece en el frontal del paquete muestra:
  - El tamaño de una porción de x g.
  - Las calorías por porción.
  - Aportación de la porción a la ingesta diaria de energía (%).
- Los otros nutrientes, grasas, grasas saturadas, azúcares y sodio, pueden aparecer en la parte frontal o en la parte trasera del envase.
- Los valores por 100 g/ml aparecen adicionalmente en la parte trasera del envase.
- En la etiqueta del frontal del envase puede indicarse sólo las siglas CDO o GDA siempre que después se explique en la parte trasera del envase.



- Además debe estar claramente identificada la ración en el frontal.

  Ejemplo:
  - 2 galletas (30g)
  - 1 ración (si en el frontal se indica que el envase es para 2 raciones)
  - Por porción individual (puede indicarse con icono)
  - 1 cucharadas (15 ml) (puede indicarse con icono)

Algunos fabricantes han optado por incluir la lista de todos los nutrientes en el frontal del paquete, mientras que otros han preferido mostrarlos en el dorso del envase.

Cada ración de 250 ml contiene

Calorías
140
7%

de la CDO para un adulto*

OPCIONAL

Cada ración de 250 ml contiene

Calorías	Azúcares	Grasas	Grasas Saturadas	Sodio
140	3,0g	1,0g	0,3g	0,3g
7%	3%	1%	1%	10%

de la Cantidad Diaria Orientativa para un adulto*

*Las necesidades nutricionales individuales pueden ser mayores o menores, depende del sexo, edad, nivel de actividad física y otros factores.

CONSIDERACIONES DEL ICONO DE ENERGÍA

Existen **tres opciones para el etiquetado de la CDO de Energía**:

- Opción 1: “Calorías” + valor

Cada ración de 250 ml contiene

Calorías
140
7%

de la CDO para un adulto*

- Opción 2: “Energía” + valor + kcal

Cada ración de 250 ml contiene

Energía
140kcal
7%

de la CDO para un adulto*

- Opción 3: “kcal” + valor

Cada ración de 250 ml contiene

Kcal
140
7%

de la CDO para un adulto*

Las 3 opciones del logo de energía se pueden usar.

Opción 1

Cada ración de 250 ml contiene

Calorías	Azúcares	Grasas	Grasas Saturadas	Sodio
140	3,0g	1,0g	0,3g	0,3g
7%	3%	1%	1%	10%

de la Cantidad Diaria Orientativa para un adulto*

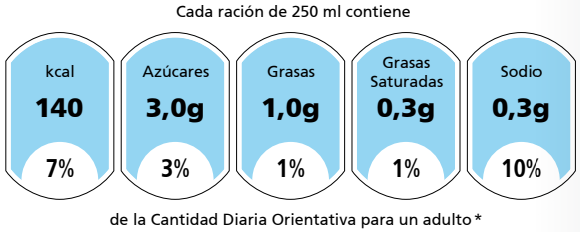
Opción 2

Cada ración de 250 ml contiene

Energía	Azúcares	Grasas	Grasas Saturadas	Sodio
140kcal	3,0g	1,0g	0,3g	0,3g
7%	3%	1%	1%	10%

de la Cantidad Diaria Orientativa para un adulto*

Opción 3



ETIQUETA CDO DEL DORSO DEL ENVASE

La información nutricional en los productos de alimentación y bebidas deberían proporcionar información sobre las Cantidades Diarias Orientativas de energía (Calorías) y los cuatro nutrientes reconocidos como importantes desde el punto de vista de salud pública, es decir: grasas, grasas saturadas, azúcares y sodio/sal.

A tener en cuenta:

- Los fabricantes deberían suministrar información sobre las Cantidades Diarias Orientativas de energía (Calorías), grasas, grasas saturadas, azúcares y sodio/sal.
- El fabricante puede facilitar información sobre las Cantidades Diarias Orientativas de otros nutrientes de relevancia en el producto.
- Cuando sea relevante se puede facilitar información sobre la Cantidad Diaria Orientativa de sodio o su equivalente en sal.
- Cuando el valor de un nutriente sea de "0" en el etiquetado, la mención del porcentaje de Cantidad Diaria Orientativa queda a discreción del fabricante.
- Los valores individuales de las Cantidades Diarias Orientativas deberían estar:
  - Basados en el contenido nutricional de la ración/porción de un producto, y
  - Expresados en forma de porcentaje de las Cantidades Diarias Orientativas totales de un nutriente.
- La información sobre el valor total de Cantidades Diarias Orientativas por nutriente se debería suministrar en la etiqueta o por medio de materiales educativos.
- Para el etiquetado nutricional de los diferentes alimentos y bebidas sea coherente, se deberían utilizar los valores de las Cantidades Diarias Orientativas acordados por la CIAA.

Los valores de Cantidades Diarias Orientativas mostrados en una etiqueta de alimento o bebidas deberán ser los aplicables a un adulto medio. La CIAA ha utilizado las Cantidades Diarias Orientativas para mujeres como base para establecer las CDO de un adulto medio.

Energía (calorías)	2000 kcal (Calorías)
Proteínas	50 g
Hidratos de Carbono	270 g
Azúcares	90 g
Grasas	70 g
Grasas Saturadas	20 g
Fibra Alimentaria	25 g
Sodio (sal)	2,4 g (6g)

- Los valores de CDO deben estar acompañados al menos por una mención indicando que son la Cantidades Diarias Orientativas para **un adulto** y es recomendable indicar que están basadas

en una dieta de 2000 Kcal y que las necesidades individuales de nutrientes pueden ser mayores o menores, dependiendo del sexo, edad, nivel de actividad física y otros factores.

- Se ha de evitar la utilización del verde, ámbar o rojo para resaltar el valor nutricional individual de las CDO. Estos colores pueden ser utilizados cuando forman parte del color primario del envase.

La etiqueta CDO del dorso del envase proporciona información nutricional por porción de una lista más detallada de nutrientes que contiene (como mínimo: energía, azúcares, grasas, grasas saturadas y sodio/sal). La etiqueta de la parte trasera del paquete debería aparecer como se muestra a continuación:

Información nutricional	Por 100 ml	Por ración (1 plato, 250 ml)
Energía	56 kcal 240 kJ	141 kcal 599 kJ
Proteínas	4,5 g	11,3 g
Hidratos de Carbono de los cuales son azúcares	8,8 g 1,2 g	22,0 g 3,0 g
Grasas de las cuales son saturadas	0,4 g 0,1 g	0,9 g 0,2 g
Fibra alimentaria	1,9 g	4,7 g
Sodio	0,1 g	0,3 g

Cada ración de 250 ml contiene

Calorías	Azúcares	Grasas	Grasas Saturadas	Sodio
140	3,0g	1,0g	0,3g	0,3g
7%	3%	1%	1%	10%

de la Cantidad Diaria Orientativa para un adulto*

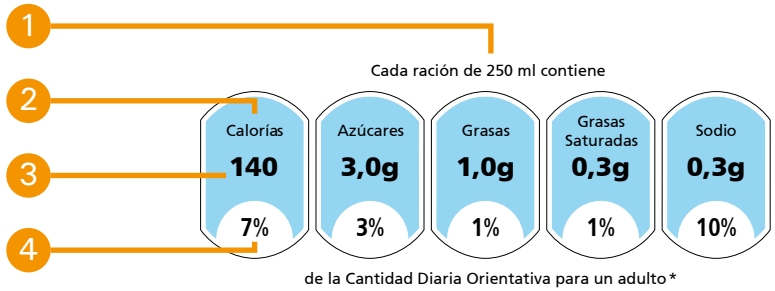
*Las necesidades nutricionales individuales pueden ser mayores o menores, depende del sexo, edad, nivel de actividad física y otros factores.

OPCIONES DE ETIQUETADO DE CDO EN EL DORSO DEL ENVASE

En la parte trasera del envase se utilizará preferiblemente el etiquetado nutricional CDO, indicando al menos las 5 CDO/GDA (energía, azúcares, grasas, grasas saturadas y sodio).

La forma de indicar las CDO en la parte trasera del envase será preferiblemente con icono aunque también puede indicarse en forma de tabla o como una columna adicional en el etiquetado nutricional.

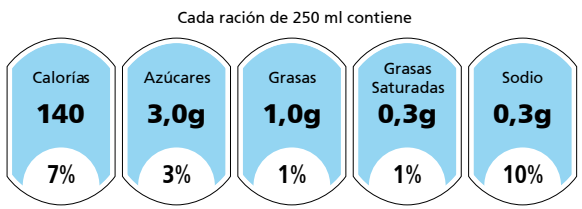
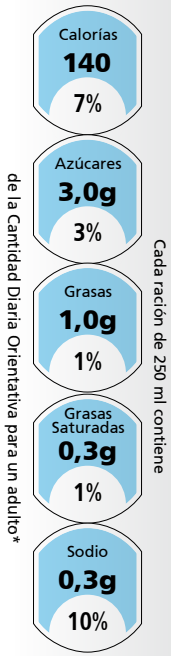
Estructura de las CDO/GDA



1) Indica la cantidad de la ración.
2) Señala el nutriente
3) Especifica la cantidad de nutriente que contiene una ración y su unidad de medida.
4) Señala el porcentaje de nutriente que aporta una ración, en relación al 100% de las necesidades diarias /Cantidad Diaria Orientativa, CDO).

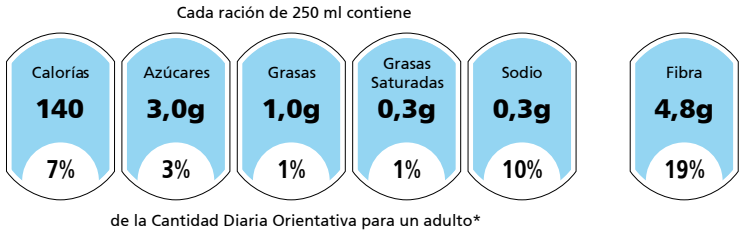
Posición y orden de las 5 CDO/GDA

- La posición de los iconos en el envase debe ser siempre en horizontal, excepto cuando la forma del paquete requiera usar la opción vertical (ej. paquetes cilíndricos)
- El orden de los iconos deberá ser:
  - Energía
  - Azúcares
  - Grasas
  - Grasas saturadas
  - Sodio

Horizontal	Vertical
	

Iconos adicionales

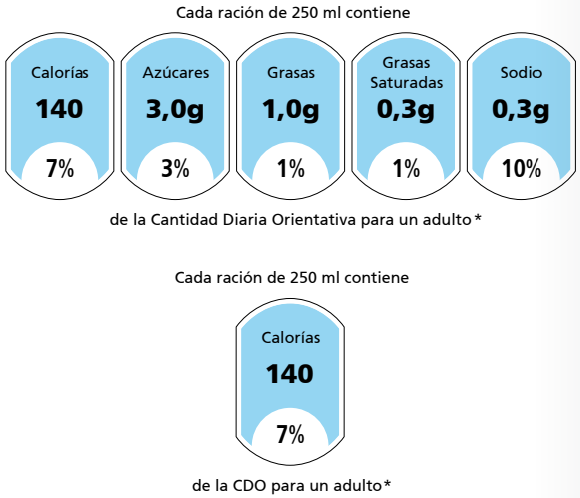
- Se pueden incluir iconos adicionales a los 5 ya existentes dejando un espacio de 3mm a la derecha (ej. fibra).
- Las CDO/GDA adicionales estarán basadas en los valores desarrollados por la CIAA, es decir:



- Energía: 2.000 Kcal
- Proteínas: 50 g.
- Carbohidratos: 270 g
- Azúcares: 90 g
- Grasas: 70 g
- Grasas saturadas: 20 g
- Fibra: 25 g
- Sodio (sal): 2,4 g (6 g)

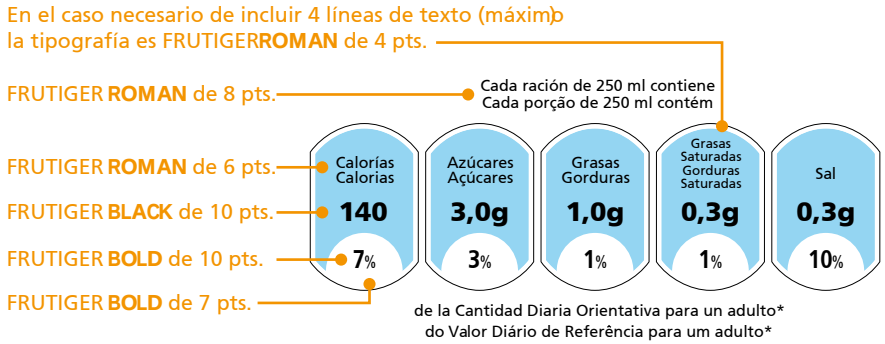
Tamaño de los iconos de las CDO

- El ancho de un icono individual de CDO/GDA para cada nutriente deberá ser como mínimo de 8mm y de 12mm de alto.
- Lo ideal es que el tamaño y el lugar no se alteren en los paquetes promocionales o en el rediseño de los mismos.



Tipografía

- La tipografía básica recomendada es FRUTIGER en algunas de sus variantes.
- Se puede condensar la tipografía si es necesario, pero se recomienda condensar sólo en múltiplos de 5%, es decir: 90%, 85%...
- La letra que hay por encima y por debajo de los iconos no debería tener un tamaño menor de 8 puntos.
- En el resto de tipografía se recomienda un tamaño como el que muestra el siguiente gráfico:



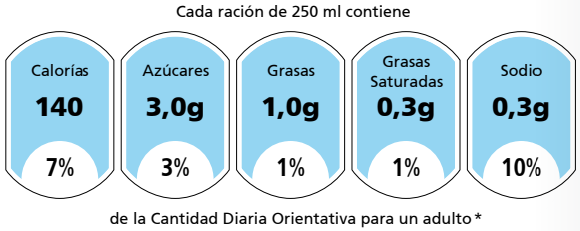
Datos de los iconos

- Redondear el valor de la energía al número entero más cercano.
- Los datos numéricos (gramos) deben tener un solo decimal, incluso en los casos dónde los nutrientes representen 0,1g. a excepción del sodio (y/o la sal) y las Omega 3 que deben indicarse con 2 decimales.
- El porcentaje de las CDO/GDA deberán ser números enteros, redondeados lo más cerca del % y en la media redondear al alza, ej. 4,4% = 4%, 4,5% = 5%
- Si es posible, los sectores deberán ponerse de acuerdo en los envases multingüe. Sino se llega a ningún acuerdo, debería decidir de manera independiente que poner en el etiquetado.
- Cuando los nutrientes no estén presentes en el producto y declare 0g, en la burbuja deberá indicar 0% (por ejemplo las grasas en los refrescos)

Colores de los iconos de las CDO/GDA

- El color del icono recomendado es azul celeste, aunque éste podrá ser adaptado si se ve afectado por los colores de la etiqueta del envasado del producto.

- Los colores monocromáticos no deberían incluir el rojo, verde ni el ámbar para evitar posibles confusiones con el sistema de semáforos (a menos que estos colores sean los principales en el paquete)
- Para evitar introducir colores adicionales en las artes finales, se pueden emplear tonos de un color en particular de las mismas siempre que haya un contraste significativo.
- El texto deberá tener contraste con el fondo.
- Elección del color principal de fondo.



Ejemplo de información nutricional incluida en un producto:

Información Nutricional		
	Por 100ml	Por ración (1 plato, 250ml)
Energía	56 kcal (240kj)	140 kcal (599kj)
Proteinas	4,5 g	11,3 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	8,8 g 1,2 g	22,0 g 3,0 g
Grasas de las cuales saturadas	0,4 g 0,1 g	1,0 g 0,3 g
Fibra	1,9 g	4,7 g
Sodio	0,1 g	0,3 g

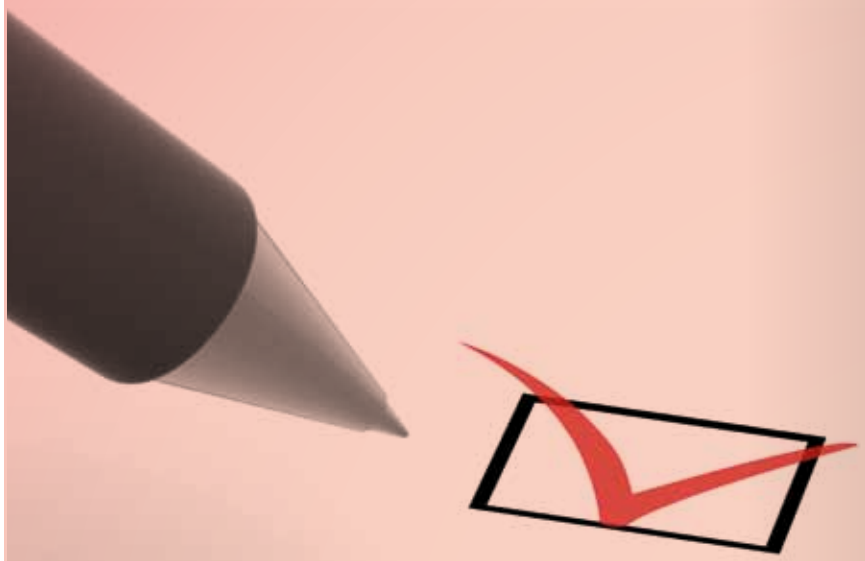
La porción de 250ml incluye

Energía	Azúcares	Grasas	Saturadas	Fibra	Sodio
140 kcal	3,0 g	1,0 g	0,3 g	4,8 g	0,3 g
7%	3%	1%	1%	19%	10%

de la Cantidad Diaria Orientativa de un adulto*

* Las necesidades nutricionales individuales pueden ser mayores o menores, depende del sexo, edad, nivel de actividad física y otros factores.

AUTO-DIAGNÓSTICO



El autodiagnóstico de esta Guía tiene como fin identificar la correcta implantación del sistema de etiquetado CDO en el envase de un producto alimentario, en cuanto al diseño, apariencia, información incluida, entre otros factores.

A través de unas sencillas cuestiones podremos comprobar si nuestra etiqueta cumple con las recomendaciones realizadas por la Confederación de Industrias Alimentarias de la UE a través del Esquema Común de Etiquetado.

Legibilidad

¿Tiene la siguiente etiqueta CDO los colores adecuados?

Figura 1

Figura 2

☐ SÍ ☐ NO

La legibilidad de la información nutricional viene derivada del diseño de la etiqueta en cuanto a la combinación de colores empleada, el tamaño y el tipo de la letra.

De las figuras anteriores, el dibujo 1 corresponde a la correcta presentación de una etiqueta CDO. El dibujo 2 utiliza colores de fondo y de letra que no permiten la legibilidad de la información nutricional. Asimismo, el tamaño y el tipo de letra son aspectos muy importantes para garantizar la lectura clara de los datos nutricionales.

Forma de la CDO

¿Cómo es la figura de la información nutricional?

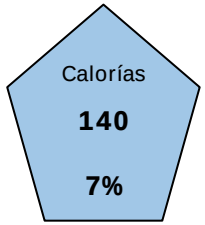


Figura 1

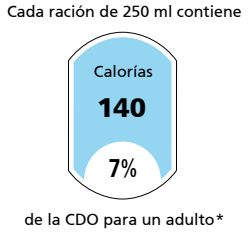


Figura 2

☐ SÍ ☐ NO

La forma de la CDO ha de ser similar a la figura 2, es decir, forma ovalada y alargada que permita incluir en su interior el tipo de nutriente, la cantidad y el porcentaje correspondiente de la Cantidad Diaria Orientativa, éste último en una burbuja.

La utilización de otras formas para incluir la información nutricional puede dar lugar a confusión y a una lectura errónea de la etiqueta. La CIAA ha establecido la figura 2 como modelo homogeneizador. El icono individual para cada nutriente deberá ser como mínimo de 8mm y 12 mm de alto.

¿Es correcta la siguiente figura que se presenta en formato vertical?

Figura 1

☐ SÍ ☐ NO

Cuando la información nutricional se presenta en formato vertical, es importante cuidar la alienación de los iconos para una presentación y lectura de los mismos.

Figura 2

Tipo de nutrientes

¿Es correcta la presentación de información nutricional?

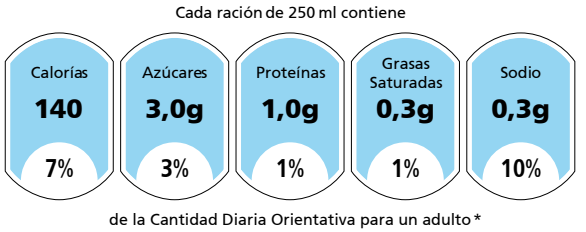


Figura 1

☐ SÍ ☐ NO

Se ha acordado la inclusión de cuatro nutrientes clave en la información

de la CDO junto con las Calorías. Estos cuatro nutrientes son: Azúcares, Grasas, Grasas Saturadas y Sal (sodio). De ahí que la figura 1 sea incorrecta, ya que las proteínas no forman parte de los nutrientes del sistema de etiquetado CDO.

La siguiente figura muestra un ejemplo correcto de inclusión de información de Cantidad Diaria Orientativa.

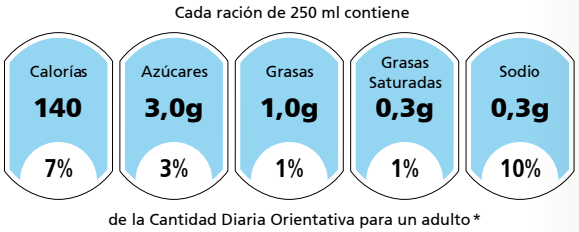


Figura 2

Tabla de nutrientes

El etiquetado de la parte posterior del etiquetado debe incluir una lista con determinados nutrientes; es decir: energía (calorías), proteínas, hidratos de carbono, azúcares, grasas, grasas saturadas, fibra alimentaria y sodio.

De acuerdo con este precepto, ***¿estaría correctamente presentada la información nutricional en la siguiente tabla?***

Información Nutricional		
	Por 500ml	Por ración (1 plato, 250ml)
Energía	112 kcal (480kj)	140 kcal (599kj)
Proteínas	9 g	11,3 g
Hidratos de carbono **de los cuales azúcares**	17,6 g 2,4 g	22,0 g 3,0 g
Grasas **de las cuales saturadas**	0,8 g 0,2 g	1,0 g 0,3 g
Fibra	2,8 g	4,7 g
Sodio	0,2 g	0,3 g

☐ SÍ	☐ NO

La respuesta correcta es NO. Aparentemente es correcto porque la lista de nutrientes corresponde al recomendado en el esquema homogeneizado de CDO/GDA, sin embargo la cantidad equivalente se ha de proporcionar por 100g/ml y no por 500 g/ml.

La presentación correcta por cantidades es como muestra la siguiente tabla:

Información Nutricional		
	Por 100ml	Por ración (1 plato, 250ml)
Energía	56 kcal (240kj)	140 kcal (599kj)
Proteinas	4,5 g	11,3 g
Hidratos de carbono **de los cuales azúcares**	8,8 g 1,2 g	22,0 g 3,0 g
Grasas **de las cuales saturadas**	0,4 g 0,1 g	1,0 g 0,3 g
Fibra	1,9 g	4,7 g
Sodio	0,1 g	0,3 g

ANEXO: EJEMPLOS PRÁCTICOS DEL SISTEMA

Seguidamente se muestran algunos ejemplos prácticos de cómo integrar la información en el sistema de etiquetado nutricional en el envase de los productos.

CDO CALORÍAS EN LA PARTE FRONTAL DEL ENVASE

Mirando el ejemplo que aparece más abajo, podemos ver de un solo vistazo que una única porción del producto contiene 139 calorías. La necesidad de consumo medio diario es aproximadamente de 2.000 calorías (energía). Este producto, por tanto, proporciona el 7% de la cantidad diaria orientativa de energía de una persona (ver a continuación):

Ejemplo de información de calorías en la parte frontal de un envase:

Ejemplo de información de calorías en la parte frontal de un envase:

PARTE FRONTAL DEL ENVASE - 5 CDO

El sigiuente ejemplo muestra el etiquetado nutricional con las 5 CDO (energía, azúcares, grasas, grasas saturadas y sodio):

Ejemplo de información nutricional (5 CDO) en la parte frontal de un envase:

Ejemplo de información nutricional (5 CDO) en la parte frontal de un envase:

NUTRIENTES ADICIONALES

La mayoría de las etiquetas CDO ofrecen información de los cinco nutrientes básicos descritos anteriormente (calorías, azúcares, grasas, grasas saturadas y sal o sodio). Sin embargo, los fabricantes pueden optar por dar más información sobre otros nutrientes, como puede ser fibra, proteínas, calcio o vitamina C.

Esta información extra es también muy útil para saber y controlar una dieta equilibrada y saludable.

El siguiente ejemplo muestra cómo se presenta la información adicional, siendo en este caso la cantidad de fibra que contiene el producto en cuestión.

Ejemplo de etiqueta CDO (calorías y nutrientes) en el dorso del envase:

Por tanto, los etiquetados CDO pueden ser utilizados de forma fácil y rápida para determinar la cantidad total de azúcares, grasas, grasas saturadas y sal en el producto, sobre la cantidad media que una persona necesita.

INFORMACIÓN EN EL DORSO DEL ENVASE

Ejemplo de información del etiquetado nutricional en la parte posterior de un envase:

Las necesidades nutricionales varían entre una persona y otra, ya que depende de diversos factores, como el género, peso, nivel de actividad o edad. Recuerda que las CDO son orientativas por lo que cada persona necesitará comer más o menos en función de sus características físico-biológicas y de su estilo de vida.

¡EN BUSCA DEL EQUILIBRIO!

Una alimentación saludable debe ser equilibrada y variada y, sobre todo, adecuada a cada individuo, dependiendo de su edad, sexo, actividad física, tipo de trabajo y estado fisiológico.

Las CDO son sinónimo de equilibrio. Equilibrio en la dieta y, por tanto, en nuestra salud. Este sistema de etiquetado es útil no sólo para saber de qué se componen los alimentos que se ingieren, sino porque además indica el porcentaje equivalente a la cantidad diaria necesaria para seguir una dieta equilibrada.

La industria alimentaria, a través de la plena implantación del sistema GDA´s/CDO puede contribuir a la consecución de estos hábitos de vida equilibrados y saludables, poniendo a disposición del consumidor la información nutricional necesaria, ayudándole a decidir qué comer y, en definitiva, a tener control sobre su salud.

ANEXO: NORMATIVAS

Directiva 2000/13/CE

Artículo 1

1. La presente Directiva se refiere al **etiquetado de los productos alimenticios destinados a ser entregados, sin ulterior transformación, al consumidor final así como a ciertos aspectos relativos a su presentación y a la publicidad que se hace de ellos**.
2. La presente Directiva se aplicará también a los productos alimenticios destinados a ser entregados a los restaurantes, hospitales, cantinas y otras colectividades similares, denominados en lo sucesivo "colectividades".
3. A los efectos de la presente Directiva, se entenderá por:

a) "etiquetado": las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio y que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín, que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio;

b) "producto alimenticio envasado": la unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un producto alimenticio y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al producto por entero o sólo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase.

Artículo 2

1. El etiquetado y las modalidades según las cuales se realice no deberán:

a) ser de tal naturaleza que induzcan a error al comprador, especialmente:

- sobre las características del producto alimenticio y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia, y modo de fabricación o de obtención,
- atribuyendo al producto alimenticio efectos o propiedades que no posea,
- sugiriéndole que el producto alimenticio posee características particulares, cuando todos los productos, similares posean estas misma características;

b) sin perjuicio de las disposiciones comunitarias aplicables a las aguas minerales naturales y a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial, atribuir a un producto alimenticio propiedades de prevención, tratamiento y curación de una enfermedad humana, ni mencionar dichas propiedades.

2. El Consejo, de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 95 del Tratado, establecerá una lista no exhaustiva de las declaraciones, en el sentido del apartado 1, cuyo uso debe prohibirse o limitarse en todo caso.
3. Las prohibiciones o limitaciones previstas en los apartados 1 y 2 se aplicarán igualmente:

a) a la presentación de los productos alimenticios y, en especial, a la forma o el aspecto que se les dé a éstos o a su envase, al material usado para éste, a la forma en que estén dispuestos, así como al entorno en el que estén expuestos;

b) a la publicidad.

Artículo 3

1. El etiquetado de los productos alimenticios implicará solamente, en las condiciones, y salvo las excepciones previstas en los artículos 4 a 17, las indicaciones obligatorias siguientes:

a) la denominación de venta del producto,
b) la lista de ingredientes,
c) la cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes de conformidad con las disposiciones del artículo 7,
d) para los productos alimenticios preembalados, la cantidad neta,
e) la fecha de duración mínima o, en el caso de productos alimenticios muy perecederos por razones microbiológicas, la fecha de caducidad,
f) las condiciones especiales de conservación y de utilización,
g) el nombre o la razón social y la dirección del fabricante o del embalador o de un vendedor establecido dentro de la Comunidad,
h) el lugar de origen o de procedencia en los casos en que su omisión pudiera inducir a error al consumidor sobre el origen o la procedencia real del producto alimenticio,
i) un modo de empleo en el caso de que, de no haberlo, no se pueda hacer un uso adecuado del producto aimenticio,
j) para las bebidas que tengan un grado alcohólico en volumen superior al 1,2% se especificará el grado alcohólico volumétrico adquirido.

2. Con excepción al apartado 1, los Estados miembros podrán mantener, en lo que se refiere a su producción nacional, las disposiciones que obligan a indicar el establecimiento de fabricación o de envasado.
3. Las disposiciones del presente artículo no obstarán a las más precisas o más amplias en materia de metrología.

Directiva 90/496/CEE

Artículo 1

La presente Directiva se refiere al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productivos alimenticios listos para su entrega al consumidor final. También se aplicará a los productos alimenticios destinados al suministro de restaurantes, hospitales, comedores y otras colectividades similares, en lo sucesivo denominadas "colectividades".

La presente Directiva no se aplicará:

- A las aguas minerales naturales ni a las demás aguas destinadas al consumo humano,
- A los integrantes de dieta/complementos alimenticios.

3. La presente Directiva se aplicará sin perjuicio de las disposiciones en materia de etiquetado que figuran en la Directiva 89/398/CEE del Consejo, de 3 de mayo de 1989, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estadios miembros sobre productos destinados a una alimentación especial, así como de las directivas específicas establecidas en al artículo 4 de la mencionada Directiva.
4. A efectos de la presente Directiva, se entenderá por:

a) "etiquetado sobre propiedades nutritivas" toda información que aparezca en la etiqueta en relación con:

i) el valor energético,
ii) los nutrientes siguientes:
- proteínas
- hidratos de carbono
- grasas
- fibra alimentaria
- sodio

- vitaminas y sales minerales, enumeradas en el Anexo, cuando estén presentes en cantidades significativas, tal y como se especifica en dicho Anexo.

b) "declaración de propiedades nutritivas": toda indicación y todo mensaje publicitario que afirme, sugiera o implique que un producto alimenticio posee propiedades nutritivas concretas por la energía (valor energético) que:

- aporta
- aporta en proporción reducida o aumentada o
- no aporta,

y por los nutrientes que:

- contiene,
- contiene en proporción reducida o aumentada o
- no contiene

c) "proteínas": el contenido en proteínas calculado mediante la fórmula: proteínas = nitrógeno total (Kjeldahl) x 6,25;

d) "hidratos de carbono": todos los hidratos de carbono metabolizados por el ser humano, incluidos los polialcoholes;

e) "azúcares": todos los monosacáridos y disacáridos presentes en los alimentos, excluidos los polialcoholes;

f) "grasa": todos los lípidos, incluidos los fosfolípidos;

g) "saturados": todos los ácidos grasos que no presenten doble enlace;

h) "monoinsaturados": todos los ácidos grasos con un doble enlace cis;

i) "poliinsaturados": todos los ácidos grasos con dobles enlaces cos, cis separados por grupo metileno;

j) "fibra dietética": la sustancia definida por la Comisión y medida con el método de análisis que determine. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales de la presente Directiva complementándola, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 10, apartado 3;

k) "valor medio": 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.

Artículo 2

1. Con la salvedad de lo dispuesto en el apartado 2, el etiquetado sobre propiedades nutritivas será facultativo.
2. El etiquetado sobre propiedades nutritivas será obligatorio cuando en la etiqueta, la presentación o la publicidad, excluidas las campañas publicitarias colectivas, figure una declaración sobre las mismas.

Artículo 3

Sólo se admitirán las declaraciones de propiedades nutritivas relativas al valor energético y a los nutrientes contemplados en al artículo 1, apartado 4, letra a), inciso ii), así como a las sustancias que pertenezcan a una de las categorías de dichos nutrientes o sean componentes de los mismos. La Comisión adoptará las disposiciones relativas a la posible limitación o prohibición de determinadas declaraciones de propiedades nutritivas con arreglo al presente artículo. Estas medidas, destinadas a modificar

elementos no esenciales de la presente Directiva completándola, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 10, apartado 3.

Artículo 4

1. Cuando se realice el etiquetado sobre propiedades nutritivas, la información que habrá de facilitarse corresponderá bien al grupo 1, bien al grupo 2 y seguirá el orden establecido a continuación:

Grupo 1

a) valor energético,
b) cantidad de proteínas, hidratos de carbono y grasas;

Grupo 2

c) valor energético,
d) cantidad de proteínas, hidratos de carbono, azúcares, grasas, ácidos grasos saturados, fibra alimentaria y sodio.

2. Cuando se haga una declaración de propiedades nutritivas sobre azúcares, ácidos grasos saturados, fibra alimentaria o sodio, la información que habrá de facilitarse corresponderá a la del grupo 2.
3. El etiquetado sobre propiedades nutritivas también podrá incluir la cantidad de una o varias de las siguientes sustancias:
   - Almidón
   - Polialcoholes
   - Monoinsaturados
   - Poliinsaturados
   - Colesterol
   - Cualquiera de las vitaminas o sales minerales enumeradas en el Anexo y presentes en cantidades significativas, tal y como se especifica en dicho Anexo.

4. Será obligatorio declarar las sustancias que pertenezcan a una de las categorías de nutrientes que se mencionan en los apartados 1 y 3 o que sean componentes de los mismos cuando dichas sustancias sean objeto de una declaración de propiedades nutritivas.

   Además, siempre que se indique la cantidad de poliinsaturados y/o monoinsaturados y/o el índice de colesterol, también deberá indicarse la cantidad de ácidos grasos saturados, si bien esta indicación no constituirá, en este caso, una declaración con arreglo al apartado 2.

Artículo 5

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

   - Hidratos de carbono (salvo 4 kcal/g – 17 KJ/g los polialcoholes):
   - Polialcoholes: 2,4 kcal/g – 10 kJ/g
   - Proteínas: 4 kcal/g – 17 kJ/g
   - Grasas: 9 kcal/g – 37 kJ/g
   - Alcohol (etanol) 7 kcal/g – 29 kJ/g
   - Ácidos orgánicos: 3 kcal/g – 13 kJ/g
   - Salatrim: 6 kcal/g – 25 kJ/g
   - Fibra alimentaria 2 kcal/g – 8 kJ/g
   - Eritritol 0 kcal/g – 0 kJ/g

2. A fin de calcular con mayor precisión el valor energético de los productos alimenticios, la Comisión adoptará las disposiciones relativas a las modificaciones de los factores de conversión contemplados en el apartado 1 y a la inclusión en la lista que

figura en dicho apartado de sustancias que pertenezcan a una de las categorías de nutrientes mencionadas en el mismo o sean componentes de los mismos, así como a sus factores de conversión. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales de la presente Directiva, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 10, apartado 3.

Artículo 6

1. La declaración del valor energético y del contenido de nutrients o sus components deberá hacerse en forma numérica. Las unidades que deberán utilizarse son las siguientes:
   - Energía: kJ y kcal
   - Proteínas:
   - Hidratos de carbono: gramos (g)
   - Grasas (exceptuando el colesterol): g
   - Fibra alimentaria: g
   - Sodio: miligramos (mg)
   - Colesterol: miligramos (mg)
   - Vitaminas y sales minerales: las unidades especificadas en el Anexo

2. La información deberá expresarse por 100 g ó 100 ml. Además, dicha información podrá darse por unidad cuantificada en la etiqueta o por porción, siempre y cuando se indique el número de porciones contenidas en el envase.
3. De conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 10, apartado 2, podrá decidirse que los datos contemplados en los apartados 1 y 2 también puedan facilitarse en forma de gráficos según los modelos que se determinen.
4. Las cantidades mencionadas deberán ser las correspondientes al alimento tal y como el mismo se vende. Cuando proceda, se podrá dar información al respecto del alimento preparado, siempre y cuando se indiquen las instalaciones específicas de preparación con el suficiente detalle y la información se refiera al alimento en el estado listo para el consumo.
5. a) La información sobre vitaminas y sales minerales también deberá expresarse como porcentaje de las cantidades diarias recomendadas (CDR) indicadas en el Anexo para las cantidades en el apartado 2.

   b) El porcentaje de las cantidades diarias recomendadas (CDR) de vitaminas y sales minerales podrá indicarse también en un gráfico. Podrán adoptarse normas de desarrollo de la presente letra, según el procedimiento que se establece en el artículo 10, apartado 2.
6. Siempre que se declare el contenido en azúcares y/o polialcoholes y/o almidón, esta declaración seguirá inmediatamente a la del contenido de hidratos de carbono, de la siguiente manera:

   - Hidratos de carbono g
     de los cuales:
     - Azúcares g
     - Polialcoholes g
     - Almidón g.

7. Siempre que se declare la cantidad y/o el tipo de ácidos grasos y/o la cantidad de colesterol, esta declaración seguirá inmediatamente a la del contenido total en grasas, de la siguiente manera:

   - Grasas g
     de los cuales:
     - saturados g

- monoinsaturados g
- poliinsaturados g
- colesterol mg.

8. 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;
c) los cálculos a partir de datos generalmente establecidos y aceptados.

Las normas de desarrollo del primer párrafo por lo que respecto, sobre todo, a las diferencias entre los valores declarados y los comprobados en los controles oficiales se establecerán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 10, apartado 2.

Artículo 7

1. La información objeto de la presente Directiva deberá aparecer agrupada en un mismo lugar, estructurada toda ella en forma tabular y, si el espacio lo permitiese, con las cifras en columna. Si no hubiere suficiente espacio se utilizará la forma lineal.

   La información se pondrá en un lugar visible, en caracteres claramente legibles e indelebles.

2. Los Estados miembros se asegurarán de que la información objeto de la presente Directiva aparezca en una lengua que el comprador entienda fácilmente, salvo si la información del consumidor se garantiza por otros medios. Esta disposición no obsta para que dicha información aparezca en varias lenguas.
3. Los estados miembros no impondrán requisitos más específicos de los que establece la presente Directiva sobre el etiquetado de propiedades nutritivas.

Artículo 8

En lo que se refiere a los productos alimenticios que no se presenten preenvasados a la venta al consumidor final y a las colectividades o a los productos alimenticios envasados en los lugares de venta a solicitud del comprador o preenvasados con vistas a su venta inmediata, el alcance de la información que se contempla en el artículo 4, así como las modalidades de comunicación de dicha información, podrán establecerse mediante disposiciones nacionales hasta la eventual adopción de medidas por la Comisión. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales de la presente Directiva completándola, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 10, apartado 3.

Artículo 9

Cualquier medida que pudiera tener incidencia sobre la salud pública deberá adoptarse previa consulta al Comité científico de la alimentación humana, creado mediante la Decisión 74/234/CEE de la Comisión (1).

Artículo 10

1. La Comisión estará asistida por el Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal, creado por el artículo 58 del Reglamento (CE) no 178/2002 (2), denominado en lo sucesivo «Comité ».

2. En los casos en que se haga referencia al presente artículo, serán de aplicación los artículos 5 y 7 de la Decisión 1999/468/CE (3), observando lo dispuesto en su artículo 8.
   El plazo contemplado en el apartado 6 del artículo 5 de la Decisión 1999/468/CE queda fijado en tres meses.
3. En los casos en que se haga referencia al presente apartado, serán de aplicación el artículo 5 bis, apartados 1 a 4, y el artículo 7 de la Decisión 1999/468/CE, sin perjuicio de lo dispuesto en su artículo 8.

Artículo 11

1. Los Estados miembros adoptarán las medidas necesarias para dar cumplimiento a la presente Directiva e informarán de ello inmediatamente a la Comisión. Dichas medidas se aplicarán de manera que:
   - permitan, a más tardar el 1 de abril de 1992, el comercio de productos que se ajusten a la presente Directiva;
   - prohíban, con efecto a partir del 1 de octubre de 1993, el comercio de productos que no se ajusten a la presente Directiva.

2. Hasta el 1 de octubre de 1995, la mención en el etiquetado sobre propiedades nutritivas, con carácter voluntario o a raíz de una declaración, de uno o de varios de los siguientes nutrientes: azúcares, ácidos grasos saturados, fibra alimentaria, sodio, no implicará la obligación que se contempla en los apartados 1 y 2 del artículo 4 de mencionar la totalidad de estos nutrientes.
3. El 1 de octubre de 1998 la Comisión transmitirá al Parlamento Europeo y al Consejo un informe sobre la aplicación de la presente Directiva. Transmitirá, simultáneamente en su caso, cualquier propuesta de modificación adecuada.

Artículo 12

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

ANEXO I

Vitaminas y sales minerales que pueden declararse y sus cantidades diarias recomendadas (CDR) revisar hay nuevos datos

Vitamina A (µg)	800	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	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		

Por regla general, para decidir lo que constituye una cantidad significativa se considera un 15% de la cantidad recomendada especificada en el presente anexo y suministrada por 100g o 100ml o por envase, si éste contiene una única porción.

ANEXO II

Definición de la sustancias que constituye fibra alimentaria y métodos de análisis a los que se refiere el artículo 1, apartado 4, letra j)

Definición de la sustancia que constituye fibra alimentaria

A efectos de la presente Directiva, se entenderá por "fibra alimentaria" los polímeros de hidratos de carbono con tres o más unidades monoméricas, que no son digeridos ni absorbidos en el intestino humano y que pertenecen a las categorías siguientes:

- Polímeros de hidratos de carbono comestibles presentes de modo natural en los alimentos tal y 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 demostrados mediante pruebas científicas generalmente aceptadas,
- Polímeros de hidratos de carbono comestibles sintéticos que tienen un efecto fisiológico demostrados mediante pruebas científicas generalmente aceptadas.

GLOSARIO

* ALIMENTO: toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas y cualquier otra sustancia que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento de aliemtnos, pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamentos.

* AZÚCARES: Los azúcares endulzan los alimentos y las bebidas. Pueden ser añadidos o encontrarse en el alimento de forma natural. El consumo medio por persona no debería superar 90g por día.

* CALORÍAS: Las calorías proporcionan la energía que una persona necesita para "funcionar". Una persona adulta necesita de media 2.000 calorías por día.

* CDO: Cantidad Diaria Orientativa. Se refiere a los niveles de ingesta de energía y macronutrientes cuyo consumo diario se recomienda a la mayoría de las personas adultas para mantener una dieta sana. Las necesidades de los adultos varían dependiendo de su edad, tamaño, niveles de actividad física y otros factores. Por tanto, las Cantidades Diarias Orientativas no deben ser un objetivo en si mismas, sino que facilitan a los consumidores una referencia con la que pueden contrastar la aportación en macronutrientes que proporciona un alimento.

* CIAA: Es la Confederación de Industrias Agroalimentarias de la Unión Europea (en inglés, Confederation of the food and the Industries of the UE).

* CODEX ALIMENTARIUS: La Comisión del Codex Alimentarius es un órgano intergubernamental con más de 170 miembros en el marco del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias establecido por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), que tiene por objeto proteger la salud de los consumidor y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos. La Comisión también promueve la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias emprendidos por las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales.

  El *Codex Alimentarius* (en latín, código de alimentos) es el resultado del trabajo de la comisión: un compendio de normas alimentarias, directrices y códigos de prácticas adoptados internacionalmente.

* CONSUMIDOR: las personas o familias que compran o recicen alimento con el fin de satisfacer sus necesidades personales.

* ENVASE: cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto únicol que los cuvre total o parcialmente, y que incluye los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

* ETIQUETADO: cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

* EURODIET: es un proyecto financiado por la Comisión Europa creada para formular de forma científica basado en diferentes recomendaciones de la Unión Europea, como fundamento para la política europea de nutrición.

  Expertos de las siguientes instituciones son participantes en el proyecto EURODIET: CIAA, Dole Europe, Euro Commerce, European Commission, European Dairy Association, European Heart Network, European Public Health Alliance, European

Responsible Nutrition Alliance, ILSI Europe, Institute of Internal Medicine, Institut für Ernährungswissenschaft der Technischen Universität München, Institut Scientifique et Technique de la Nutrition et de l' Alimentation (ISTNA), International Baby Food Action Network, Karolinska Institutet Sweden, National Institute of Nutrition (Italy), National Board of Agriculture Sweden, National Institute of Public Health (RIVM) Netherlands, Nestlé, Procter & Gamble, Südzucker, The European Consumers› Organization (BEUC), Trinity College Dublin Ireland, Unilever, University College London UK, University of Bordeaux France, University of Bristol UK, University of Copenhagen Denmark, University of Pisa Italy, University of Siena Italy, University of Warwick UK, Valley University UK.

* FIBRA: ayuda a mantener saludable el aparato disgestivo.

* FLABEL: Food Labelling to Advance Better Education for Life es un Proyecto europeo que tiene por objetivo estudiar a fondo el diseño, formato y contenido de las etiquetas de los alimentos y buscar el método más comprensible y eficaz para transmitir la información nutricional al consumidor.

* GDA: Guideline Daily Amounts. Consultar CDO.

* GRASAS: La grasa es una materia lipídica de diverso tipo y características, presente casi exclusivamente en los organismos animales. La grasa se caracteriza por estar compuesta por ácidos grasos y glicerina.

* GRASAS SATURADAS: Entre las diferentes opciones de grasas existentes de acuerdo a su nivel de saturación, a su composición y a la proporción de ácidos grasos, encontramos a las grasas saturadas (grasas sólidas y nocivas a la salud si están presentes en exceso en el organismo).

* INGREDIENTE: cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.

* SODIO: El sodio forma parte de la sal y se relaciona con la presión arterial y posibles dolencias cardíacas. En las etiquetas CDO/GDA puede aparecer la cantidad de sodio o de sal (el sodio se puede convertir en sal multiplicándolo por 2,5). No obstante, el porcentaje de equivalencia debe permanecer igual.

BIBLIOGRAFÍA

- EURODIET (2001) Nutrition & Diet for Healthy Lifestyles in Europe. Core Report.
- Confederation of the food and drink in industries of the EU, CIAA (2006), Recommendations for a Common Nutrition Labelling Scheme.
- Institute of Grocery Distribution (2006) Best Practice Guidance on the Presentation of Guidelines Daily Amounts.
- Council Directive 90/496/EEC of the 24 September 1990 on nutrition labelling for foodstuffs.
- Recomendación CIAA para un esquema Común de Etiquetado Nutricional.
- Libro Blanco, de 30 de mayo de 2007, «Estrategia europea sobre problemas de salud relacionados con la alimentación, el sobrepeso y la obesidad"
- European Food Information Council, EUFIC (en español, Consejo Europeo de Información al Consumidor).
- Monográfico Etiquetado de productos. Observatorio del Consumo y la Distribución Alimentaria. Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino. 2º trimestre de 2006.
- FLABEL, Food Labelling to Advance Better Education for Life. Website http://www.flabel.org/en/
- Decisión 2003/822/CE del Consejo, de 17 de noviembre de 2003, relativa a la adhesión de la Comunidad Europea a la Comisión del Codex Alimentarius. DO L 309 de 26.11.2003.
- Texto consolidado Directiva 90/496/CEE a 11 de diciembre de 2008.
- Directiva 2000/13/CE, de 20 de marzo de 2000 (DOCE L 109, de 06.05.2000), relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio (BOE de 24 de agosto), por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 930/1992, de 17 de julio (BOE de 5 de agosto), por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.