

PRINCIPALES NOVEDADES DEL FUTURO REGLAMENTO DE INFORMACIÓN ALIMENTARIA AL CONSUMIDOR

ETIQUETADO GENERAL

Etiquetado Nanoingredientes

Todos los ingredientes presentes en la forma de nanomateriales artificiales deberán indicarse claramente en la lista de ingredientes. Los nombres de esos ingredientes deberán ir seguidos de la palabra «nano» entre paréntesis

Alergenos

Se hace extensible la obligación de la información sobre alérgenos a alimentos no envasados. En alimentos envasados, deberá destacarse su presencia en la lista de ingredientes mediante diferencias en la tipografía del texto (tipo de letra, color...)

Legibilidad

Se establecen criterios medibles para determinados aspectos relativos a la legibilidad del etiquetado alimentario. Tamaño mínimo de letra:

1,2 mm para envases cuya superficie máxima sea $> 80\text{cm}^2$.

0,9 mm para envases cuya superficie máxima sea $< 80\text{cm}^2$.

Excepciones información obligatoria

Envases/recipientes con superficie máxima $> 10\text{cm}^2$: Sólo indicación del nombre del alimento, los posibles alérgenos, cantidad neta y fecha de duración mínima.

Envases/recipientes con una superficie máxima $< 25\text{cm}^2$: Exención de la información nutricional obligatoria

Bebidas alcohólicas

Las bebidas alcohólicas con más del 1,2% de alcohol (incluyendo los “alcopops”) no están obligadas a incluir lista de ingredientes ni a facilitar Información nutricional con carácter obligatorio. La Comisión presentará en el plazo de 3 años un informe sobre el estado de situación de estos productos.

Etiquetado de origen

Se hace extensiva la obligación de informar sobre el origen de los productos en el caso de:

- Carnes de porcino, ovino y caprino y aves de corral (fresca, refrigerada o congelada).
- Cuando se mencione el país de origen/lugar de procedencia del Ingrediente primario (tal y como se define en el art.2.2, letra q).

Además, y el plazo de 3 años la Comisión presentará un Informe sobre la conveniencia de la indicación obligatoria del país de origen/lugar de procedencia para:

- Las carnes distintas de las de vacuno, porcino, ovino, caprino y aves de corral; la leche; la leche como ingrediente de productos lácteos; los alimentos no elaborados; los productos con un ingrediente único y los ingredientes que representen más del 50% de un alimento.

Indicación del origen vegetal de aceites y grasas

La indicación en la lista de ingredientes de los aceites y grasas vegetales irá seguida de una lista con el origen específico (ej. aceite de palma y coco), que podrá complementarse con la expresión “en proporción variable”.

Indicación de la fecha de congelación/descongelación

Deberá informarse obligatoriamente de la fecha de congelación o primera congelación, mediante el empleo de la expresión “congelado en” acompañado de la fecha o una referencia al lugar de la etiqueta donde ésta se indica, en el caso de los siguientes productos:

- Carne
- Preparados cárnicos
- Productos de la pesca no transformados

En el caso de productos descongelados antes de la venta, el nombre del alimento se acompañará de la expresión “descongelado”, excepto en los siguientes supuestos:

- Ingredientes presentes en el producto final.
- Alimentos para los que congelación es un paso tecnológicamente necesario en el proceso de producción.
- Alimentos para los que la descongelación no tiene un impacto negativo sobre la seguridad o la calidad de los alimentos.

ETIQUETADO NUTRICIONAL

Obligatorio:

Deberá informarse obligatoriamente del contenido en energía, grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, proteínas, azúcares y sal.

La información deberá facilitarse agrupada y en el mismo campo visual, obligatoriamente por 100g/100ml pudiendo voluntariamente expresarse también por porción.

Voluntario:

Con carácter voluntario se podrá repetir en la cara visual principal del envase, la información relativa a:

- Energía (por 100g/100ml)
- Energía + azúcares, grasas, grasas saturadas y sal (sólo por porción como un porcentaje de las ingestas de referencia, o por porción o por 100g/100ml). La energía siempre además por 100g/100ml

Formas adicionales de expresión:

Se permiten sujetas a unas determinadas condiciones mínimas. Los Estados miembros podrán recomendar el uso de una o varias de ellas en su territorio. La Comisión deberá presentar en el plazo de 6 años un informe sobre la conveniencia de una mayor armonización en este ámbito.

Ácidos grasos trans:

En el plazo de tres años, la Comisión presentará un informe sobre la conveniencia de establecer nueva legislación en relación con el etiquetado o la prohibición de los AGT.

