

Unidad 3



Información, etiquetado y publicidad

INDICE DE CONTENIDOS

- 3.1.- A quién afecta la nueva normativa
 - 3.1.1.- Conceptos básicos
- 3.2.- Productos envasados
 - 3.2.1.- Productos envasados de fábrica
 - 3.2.2.- Productos envasados en el punto de venta
- 3.3.- Productos no envasados
- 3.4.- Información obligatoria
 - 3.4.1.- Alimentos que se presenten sin envasar y los envasados en los lugares de venta a petición del comprador
 - 3.4.2.- Alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad
 - 3.4.3.- Lengua de la información alimentaria obligatoria
- 3.5.- Información voluntaria
 - 3.5.1.- Información nutricional
- 3.6.- Información alimentaria en los productos de venta a distancia
- Ejercicios

Objetivo de la unidad

El objetivo de esta unidad es aprender los aspectos relevantes en relación a la inclusión de información alimentaria en el etiquetado, publicidad y demás fórmulas de puesta a disposición del consumidor de dicha información.

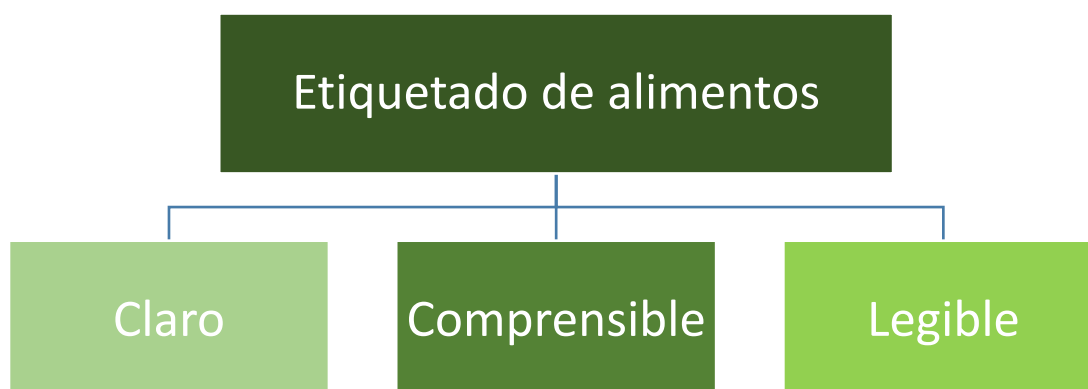
Unidad 3

INFORMACIÓN, ETIQUETADO Y PUBLICIDAD

3.1 ¿A quién afecta la nueva normativa?

Si bien los objetivos originales y los componentes principales de la legislación existente hasta la aprobación del nuevo reglamento sobre etiquetado siguen siendo válidos, el objeto del nuevo reglamento ha sido la de racionalizarlo para, de este modo, garantizar un mejor cumplimiento y una mayor claridad para las partes interesadas, así como modernizarla para tomar en consideración todos los nuevos avances que se han ido produciendo en el ámbito de la información alimentaria.

La nueva normativa, con su entrada en vigor, es de aplicación a los operadores de empresas alimentarias en todas las fases de la cadena alimentaria, en caso de que sus actividades afecten a la información alimentaria facilitada al consumidor. Por ello, en el momento en el que cualquiera de las empresas que participen en la cadena alimentaria afecte a la información alimentaria de la que se debe poner en conocimiento al consumidor, esta empresa estará sometida al nuevo reglamento.



Se aplicará a todos los alimentos destinados al consumidor final, incluidos los entregados por las colectividades y los destinados al suministro de las colectividades.

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

Igualmente, se debe tener en consideración que el nuevo Reglamento será aplicable sin perjuicio de los requisitos de etiquetado previstos en las disposiciones de la Unión aplicables a alimentos concretos, ya que los mismos seguirán requiriendo el cumplimiento particular que la norma concreta le tenga determinado.

El nuevo reglamento debe aplicarse solo a las empresas, cuya naturaleza implica una cierta continuidad de las actividades y un cierto grado de organización. Así, por tanto, las actividades de particulares que manipulen y entreguen alimentos, sirvan comidas y vendan alimentos ocasionalmente, como se puede dar por ejemplo, en actos benéficos, fiestas locales y reuniones, no entran dentro del ámbito de aplicación del nuevo reglamento.

3.1.1.- Conceptos básicos



Al igual que hicimos en la unidad anterior, con el objetivo de introducirnos en el trabajo de estudio de esta unidad, vamos a partir del aprendizaje de una serie de conceptos básicos necesarios para establecer una base de conocimientos suficientes a la hora de dar paso al estudio en profundidad de la materia.

Vamos a exponer a continuación, los conceptos básicos que estudiaremos inicialmente en esta unidad y que nos será de gran utilidad:

INFORMACIÓN ALIMENTARIA

Es la información relativa a un alimento y puesta a disposición del consumidor final por medio de una etiqueta, otro material de acompañamiento, o cualquier otro medio, incluyendo herramientas tecnológicas modernas o la comunicación verbal;

LEGISLACIÓN SOBRE INFORMACIÓN ALIMENTARIA

Son las disposiciones de la Unión por las que se rige la información alimentaria y, en particular, el etiquetado, incluidas las normas de carácter general aplicables a todos los alimentos en circunstancias particulares o a determinadas categorías de alimentos y las normas que solo se aplican a alimentos específicos;

INFORMACIÓN ALIMENTARIA OBLIGATORIA

Son aquéllas menciones cuya comunicación al consumidor final es exigida por las disposiciones de la Unión Europea.

COLECTIVIDADES

Es cualquier establecimiento (incluidos un vehículo o un puesto fijo o móvil), como restaurantes, comedores, centros de enseñanza, hospitales y empresas de suministro de comidas preparadas, en los que, como actividad empresarial, se preparan alimentos listos para el consumo por el consumidor final.

INGREDIENTE

Cualquier sustancia o producto, incluidos los aromas, los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias y cualquier componente de un ingrediente compuesto que se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada; los residuos no se considerarán ingredientes.

LUGAR DE PROCEDENCIA

Cualquier lugar del que se indique que procede un alimento, y que no sea el «país de origen» determinado con arreglo a los artículos 23 a 26 del Reglamento (CEE) n o 2913/92; la mención del nombre, la razón social o la dirección del operador de la empresa alimentaria en la etiqueta no constituirá una indicación del país de origen o el lugar de procedencia del alimento en el sentido del Reglamento.

INGREDIENTE COMPUESTO

Nos encontramos ante un ingrediente compuesto en el caso de un ingrediente que en realidad es producto de más de un ingrediente.

ETIQUETA

Son los letreros, marcas comerciales o de fábrica, signos, dibujos u otras descripciones, escritos, impresos, estarcidos, marcados, grabados o estampados en un embalaje o envase alimentario, o que acompañe al mismo.

ETIQUETADO

Son las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un alimento y que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín, que acompañen o se refieran a dicho alimento.

CAMPO VISUAL

Se refiere a todas las superficies de un envase legibles desde un único punto de visión.

CAMPO VISUAL PRINCIPAL

Se refiere al campo visual de un envase que con toda probabilidad es más visible a primera vista por el consumidor en el momento de realizar la compra y que le permite identificar inmediatamente un producto por su carácter, naturaleza y, si procede, por su marca comercial.

En el caso de que el envase disponga de varios campos visuales principales idénticos, el campo visual principal será el que elija el operador de la empresa alimentaria.

LEGIBILIDAD

Es el aspecto físico de la información, a través del cual el público en general obtiene visualmente la información, y que está determinado, entre otros factores, por el tamaño de la fuente, el espacio entre letras y líneas, el grosor del trazo, el color de la impresión, el tipo de letra, la relación entre

la anchura y la altura de las letras), la superficie del material y el contraste entre el texto y el fondo;

DENOMINACIÓN JURÍDICA

Es la denominación de un alimento prescrita en las disposiciones de la Unión aplicables al mismo o, a falta de tales disposiciones de la Unión, la denominación prevista en las leyes, los reglamentos y las disposiciones administrativas aplicables en el Estado miembro en que el alimento se vende al consumidor final o a las colectividades;

DENOMINACIÓN HABITUAL

Cualquier nombre que se acepte como denominación del alimento, de manera que los consumidores del Estado miembro en que se vende no necesiten ninguna otra aclaración.

DENOMINACIÓN DESCRIPTIVA

Cualquier denominación que proporcione una descripción del alimento y, en caso necesario, de su uso, que sea suficientemente clara para permitir a los consumidores conocer su verdadera naturaleza y distinguirlo de otros productos con los que pudiera confundirse.

INGREDIENTE PRIMARIO

Ingrediente o ingredientes de un alimento que representen más del 50 % del mismo o que el consumidor asocia generalmente con su denominación y respecto al cual se requiere normalmente una indicación cuantitativa.

FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA DE UN ALIMENTO

Es la fecha hasta la que el alimento conserva sus propiedades específicas cuando se almacena correctamente.

NUTRIENTE

Proteína, hidratos de carbono, grasa, fibra, sodio, vitaminas y minerales enumerados en el punto 1 de la parte A del anexo XIII del nuevo reglamento, y las sustancias que pertenecen o son componentes de una de dichas categorías.

NANOMATERIAL ARTIFICIAL

Cualquier material producido intencionadamente que tenga una o más dimensiones del orden de los 100 nm o menos o que esté compuesto de partes funcionales diferenciadas, internamente o en superficie, muchas de las cuales tengan una o más dimensiones del orden de 100 nm o menos, incluidas estructuras, aglomerados o agregados, que podrán tener un tamaño superior a los 100 nm, pero conservando propiedades que sean características de la nanoescala.

Entre las propiedades características de la nano escala figuran:

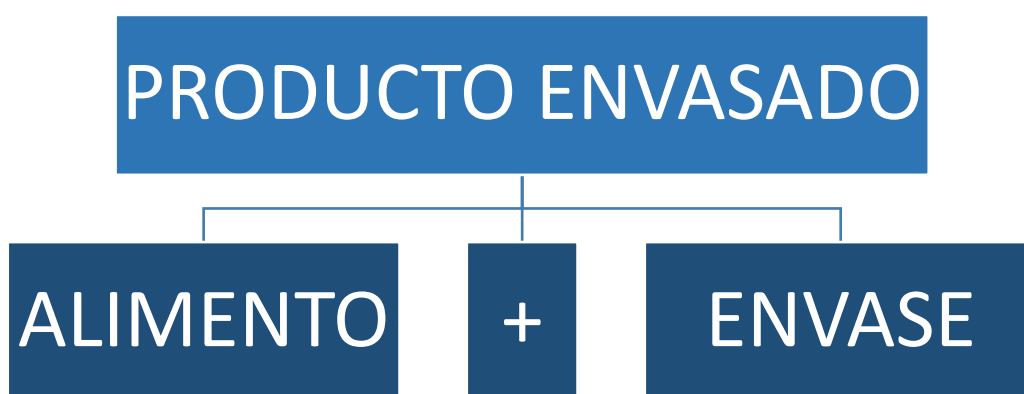
- Las relacionadas con la gran superficie específica de los materiales considerados, y/o
- Las propiedades físico-químicas específicas que son distintas de la forma no nanotecnología del mismo material.

TÉCNICA DE COMUNICACIÓN A DISTANCIA

Todo medio que permita la celebración del contrato entre un consumidor y un proveedor sin la presencia física simultánea de ambos.

3.2.- Productos envasados

El nuevo reglamento denomina alimento envasado como cualquier unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un alimento y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al alimento por entero o solo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase.



La definición dada por el reglamento como «alimento envasado» no incluye a aquéllos alimentos que se envasen a solicitud del consumidor en el lugar de la venta o bien se envasen para su venta inmediata.

Así, la clave para determinar que nos encontramos ante un alimento envasado es que se componga como “unidad única” formada por el propio alimento y el envase que lo contiene, no pudiéndose modificar o alterar su contenido, sin la apertura de dicho envase.

En el caso de productos envasados, se va a poner de manifiesto dos alternativas en el proceso de envase, bien en los casos en que los

productos son envasados de fábrica o bien en los casos en que los productos son envasados en el punto de venta.

3.2.1.- Productos envasados de fábrica

En el caso de los productos que vengan envasados de fábrica, como son los casos de latas de conservas, bebidas refrescantes, etc... el fabricante deberá de informar con el correspondiente etiquetado, de la información obligatoria establecida en el nuevo reglamento, siendo en este caso, el responsable de su contenido.

3.2.2.- Productos envasados en el punto de venta

Igualmente, la información obligatoria deberá de facilitarse en los productos envasados en el punto de venta a petición del consumidor, debiendo en este caso el comerciante, llevar a cabo las tareas de comunicación. Estos serían los casos, por ejemplo, de asadores de pollo, comidas caseras preparadas, etc...

3.3.- Productos no envasados

Conforme al artículo 44 del Reglamento 1169/2011, en el caso de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, o en el caso de los alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador o envasados para su venta inmediata:

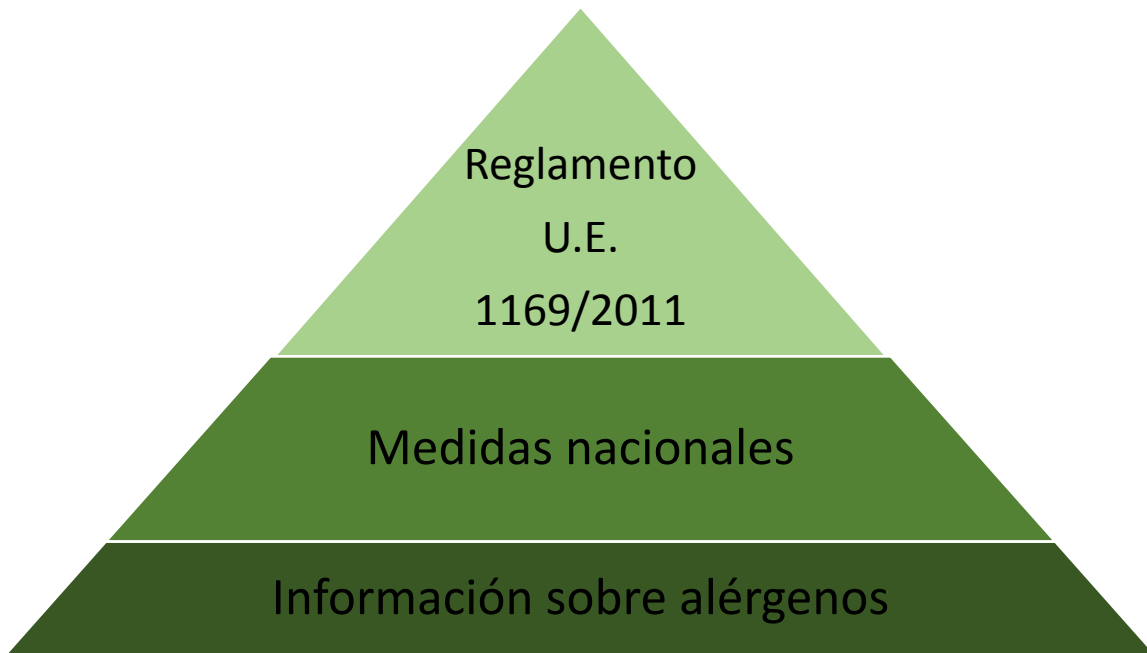
a) será obligatoria la indicación de las menciones especificadas en el artículo 9, apartado 1, letra c), es decir, todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II del reglamento o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada.

b) no será obligatoria la indicación de las demás menciones a que se refieren los artículos 9 y 10, salvo que los Estados miembros adopten medidas nacionales que exijan indicar algunas o todas esas menciones o partes de dichas menciones.

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

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

En virtud de lo anterior, hay que tener en consideración que sobre la base de garantizar la información alimentaria sobre alérgenos e intolerancias alimentarias a los consumidores, los estados podrán establecerse medidas nacionales y, en todo caso, si no se estableciesen, se debe de proporcionar al consumidor por escrito mediante la utilización de cartas de menú, medios electrónicos, etc...



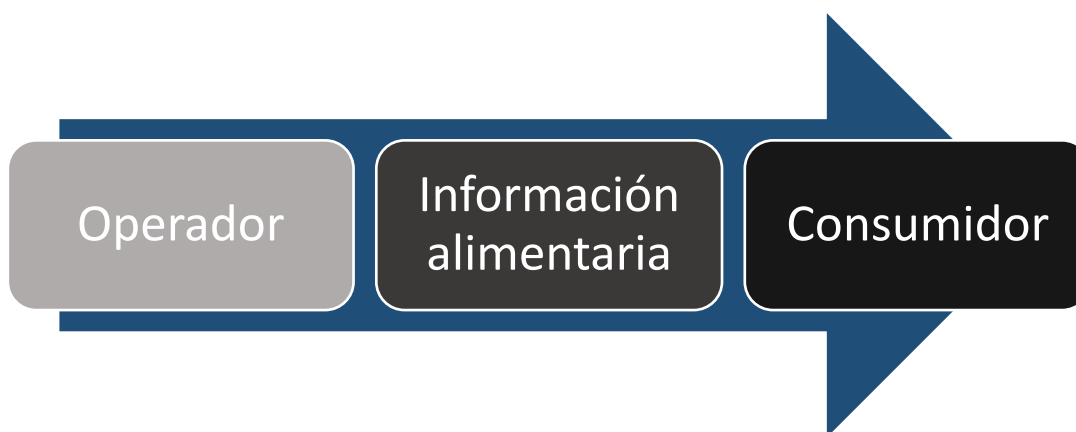
3.4.- Información alimentaria obligatoria

Con la entrada en vigor del Reglamento, se normaliza la información que debe de contenerse con carácter obligatorio, según las características del producto o alimento cuyo caso se aprecie.



El reglamento normaliza tanto los casos de alimentos que se presentan sin envasar así como los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, además de aquellos alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad.

La información a la que tiene derecho el consumidor debe tener un carácter proactivo por parte del operador alimentario, siendo fácilmente accesible por el destinatario, sin necesidad de que éste deba de estar consultándolo con el operador alimentario.



INFORMACIÓN PRO-ACTIVA HACIA EL CONSUMIDOR

3.4.1.- Alimentos que se presenten sin envasar y los envasados en los lugares de venta a petición del comprador

La información alimentaria obligatoria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades y los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, deberá incluir, al menos, las indicaciones siguientes:

LA DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Se deberá de exponer la denominación del alimento, según se establece en el artículo 17 del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

Dicha denominación irá acompañada, en su caso, de las menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos a las que se refieren los puntos 1, 2, 3 y 4 del anexo III de dicho Reglamento.

Los puntos indicados anteriormente se refieren a los siguientes:

- a) Alimentos envasados en determinados gases
- b) Alimentos que contengan edulcorantes
- c) Alimentos que contengan ácido glicirrícico o su sal de amonio
- d) Bebidas con un contenido elevado de cafeína o alimentos con cafeína añadida



En el anexo normativo, el alumno puede consultar el anexo III completo indicado anteriormente.

MENCIONES ESPECÍFICAS

Se informará sobre las menciones específicas a las que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, con una referencia clara a la sustancia o producto de que se trate según figura en el anexo II del citado Reglamento. En el anexo normativo se puede consultar el anexo II indicado.

Esta indicación no será necesaria en aquellos casos en que la denominación del alimento haga referencia claramente a la sustancia o producto de que se trate.



Al anexo II indicado relaciona aquellas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias alimentarias, y que estudiaremos caso a caso en la siguiente unidad.

Entre otros, nos encontraremos con alimentos como el huevo, el pescado, leche, moluscos, etc...

CANTIDAD DE UN INGREDIENTE O DE UNA CATEGORÍA DE INGREDIENTES

Se deberá de informar sobre la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes de acuerdo con lo establecido en el artículo 22 del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

GRADO ALCOHÓLICO

Además, se informará sobre el grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2 por 100.

OTROS REQUISITOS ESTABLECIDOS POR DISPOSICIONES LEGALES

Por último, se deberá de informar sobre aquellos otros requisitos que establezcan, para esta modalidad de venta, las disposiciones nacionales y de la Unión Europea correspondientes.

3.4.2.- Alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad

La información alimentaria obligatoria de los alimentos que se envasen por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad deberá incluir, sin perjuicio de aquellos otros requisitos que establezcan las disposiciones específicas correspondientes para cada alimento en particular, las indicaciones contempladas en los artículos 9 (denominación, lista de ingredientes, fecha de caducidad, etc...) y 10 (alimentos en cuyo etiquetado deben figurar una o más menciones adicionales) del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, excepto lo indicado en el artículo 9, apartado 1, letra l), que se refiere a la información nutricional.

En cuanto a la identificación de la empresa alimentaria se referirá, en todo caso, al envasador de acuerdo con lo previsto en el artículo 9, apartado 1, letra h), del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011. En este sentido, el operador de

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



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

La denominación del alimento acompañada, según proceda conforme a los requisitos de la normativa específica, de la categoría y la variedad o el tipo comercial y el país de origen.

La cantidad neta.

La identificación del operador de la empresa alimentaria de acuerdo con lo previsto conforme se indicó anteriormente.

3.4.3.- Lengua de la información alimentaria obligatoria

Las indicaciones correspondientes a la información alimentaria obligatoria a las que se hace referencia en la nueva normativa, deberá expresarse **al menos, en castellano**, como lengua española oficial del Estado.



Lo indicado anteriormente no será de aplicación a los productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una comunidad autónoma con lengua oficial propia, excepto en lo relativo a la indicación de las menciones específicas a las que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

En este sentido, el artículo 9 indicado (Reglamento UE nº 1169/2011) se refiere a la lista de menciones obligatorias en la información suministrada al consumidor alimentario, como la denominación, lista de ingredientes (incluyéndose los específicos como causantes de alergias), fecha de caducidad, cantidad neta del alimento así como cantidad de determinados ingredientes o determinadas categorías de ingredientes, etc...

Por último, comentar respecto a la información a facilitar a los consumidores, que los operadores del sector alimentario están obligados a facilitar a los discapacitados visuales el acceso a dicha información, por lo que deberán de llevar a cabo las medidas que entiendan oportuna para garantizar dicho derecho.

3.5 Información alimentaria voluntaria

En los casos en que se facilite voluntariamente la información alimentaria mencionada en los artículos 9 y 10 del Reglamento (UE) 1169/2011, tal información cumplirá los requisitos establecidos en las secciones 2 y 3 del capítulo IV, cuya relación completa se puede consultar en el anexo normativo que se acompaña.

La información alimentaria proporcionada voluntariamente cumplirá los requisitos siguientes:

- a) no inducirá a error al consumidor
- b) no será ambigua ni confusa para los consumidores
- c) se basará, según proceda, en los datos científicos pertinentes

Se hace mención a que la Comisión adoptará actos de ejecución sobre la aplicación de los requisitos mencionados en el apartado 2 del presente artículo a la siguiente información alimentaria voluntaria:

- a) información sobre la posible presencia no intencionada en el alimento de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias;
- b) información relativa a la adecuación de un alimento para los vegetarianos o veganos, y
- c) sobre la posibilidad de indicar ingestas de referencia para uno o varios grupos de población específicos, además de las ingestas de referencia que se establecen en el anexo XIII.

Igualmente, respecto a la actuación de la Comisión, con el objeto de garantizar que los consumidores están adecuadamente informados, cuando los operadores de empresas alimentarias proporcionen información alimentaria voluntaria de manera distinta y que pueda inducir a error o confundir al consumidor, la Comisión, mediante actos delegados, podrá establecer casos adicionales de presentación de información alimentaria voluntaria a los mencionados en la normativa.

Por otra parte, nos indica el artículo 37 del Reglamento (UE) 1169/2011 que no se mostrará ninguna información alimentaria voluntaria que merme el espacio disponible para la información alimentaria obligatoria.

Un aspecto importante respecto a la información adicional es la que se refiere a la presencia de trazas. Las trazas son restos de alimentos en cantidades muy reducidas que se encuentran en un producto pero que aún siendo muy reducida su presencia, pueden afectar a una persona alérgica y, por tanto, es necesario hacer mención a dicha trazabilidad.

Muchos de los artículos que podemos encontrar en el mercado hacen mención a estos casos, como por ejemplo, “Contiene trazas de leche” en aquéllos productos en los que al producirlo, la maquinaria también ha intervenido en el tratamiento de este tipo de alimento causante de intolerancia alimentaria. Por tal motivo, si existe esta probabilidad, se deberá de hacer mención a dicha posibilidad.

3.6 Información alimentaria en los alimentos de venta a distancia

Si bien es del todo lógico y evidente que cualquier alimento suministrado a través de la venta a distancia debe cumplir los mismos requisitos de información que los alimentos vendidos en comercios, en el caso de alimento en este tipo de venta, es necesario que en tales casos, la información alimentaria obligatoria pertinente también debe estar disponible antes de realizar la compra para poder garantizar el derecho del consumidor a adquirir o no dicho alimento antes de hacer efectiva la adquisición.

Así, el nuevo reglamento dedica el artículo 14 a esta tipología de venta, indicando que sin perjuicio de los requisitos de información establecidos en el artículo 9 del nuevo Reglamento, en el caso de alimentos envasados ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia:

- a) la información alimentaria obligatoria estará disponible antes de que se realice la compra y figurará en el soporte de la venta a distancia o se facilitará a través de otros medios apropiados claramente determinados por el operador de empresas alimentarias.

Si se utilizan otros medios apropiados la información alimentaria obligatoria se dará sin que el operador de empresas alimentarias imponga a los consumidores costes suplementarios

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

Igualmente, en el caso de alimentos no envasados ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia, las menciones exigidas estarán disponibles conforme a lo indicado anteriormente.

Únicamente existe una excepción a lo indicado anteriormente, y es el en caso de los alimentos ofrecidos para la venta mediante máquinas expendedoras o instalaciones comerciales automatizadas.

EJERCICIOS

EJERCICIO 1

En las ventas de alimento a distancia, la información sobre alérgenos...

- Será suficiente con informar en el etiquetado como cualquier otro caso
- Es obligatorio facilitar la información antes de adquirir el producto
- Es obligatorio facilitar la información al recibir el producto

EJERCICIO 2

La información sobre alérgenos se deberá de publicar, al menos, en...

- Castellano, como lengua oficial del Estado Español
- Inglés, al ser una medida de carácter comunitaria
- En la que decida del operador alimentario
- En ambas lenguas obligatoriamente

EJERCICIO 3

En relación a la información voluntaria, ¿Cuál es incorrecta?

- No inducirá a error al consumidor
- No será ambigua ni confusa para los consumidores
- Se basará, exclusivamente, en los datos estadísticos pertinentes

EJERCICIO 4

La información sobre alérgenos debe estar disponible por el consumidor...

- Únicamente si lo consulta expresamente
- De cualquier modo, que no le sea necesario requerirlo expresamente, mediante la utilización de folletos, cartas de menú, etc...
- Exclusivamente de forma escrita

EJERCICIO 5

El nuevo Reglamento es de aplicación...

- Únicamente a los productos envasados
- Únicamente a los productos no envasados
- Tanto a productos envasados como no envasados

Soluciones: 1-B 2-A 3-C 4-B 5-C