



Cómo etiquetar tus productos conforme a los requisitos legales

Para la industria de los alimentos y
las bebidas saludables



Contenido del módulo

1

Alcance del módulo de formación	P4
Introducción al reglamento sobre el etiquetado de alimentos	P6
Requisitos legales en materia de envasado de alimentos	P10
Denominación del alimento	P11
Lista de ingredientes	P12
Alérgenos	P14
QUID	P17
Fecha	P20

2

Condiciones especiales de conservación	P23
Nombre y dirección del operador de empresas alimentarias	P24
País de origen o lugar de procedencia	P26
Claridad y campo visual	P27
Tamaño de letra	P28
Grado alcohólico	P30
Trazabilidad y etiquetado	P31
Regulaciones específicas sobre el etiquetado de alimentos	P32

Contenido del módulo

3

Información nutricional de declaración obligatoria	P33
Información alimentaria de declaración voluntaria y exenciones	P34
Presentación de la información nutricional en los envases	P35
Declaraciones nutricionales o sobre propiedades saludables	P37
Sistemas de etiquetado nutricional	P39
Cómo establecer el etiquetado nutricional	P42

4

La legislación sobre declaraciones va más allá de los envases	P44
Actualización del etiquetado	P45
Declaraciones voluntarias, términos de marketing y logotipos	P46
Etiquetado y símbolos	P47
Etiquetado y productos veganos	P48
Etiquetado de productos ecológicos	P49

Alcance de este módulo de formación

Todos los productores de alimentos están **obligados legalmente** a garantizar que los productos que comercializan están **etiquetados correctamente**.

Este módulo de formación tiene por objetivo destacar algunas de las áreas clave en las que el etiquetado de tus productos deberá cumplir la legislación de la UE y del Reino Unido.

No pretende ser una fuente de información exhaustiva, por lo que **te recomendamos que consultes a un experto en esta materia** antes de imprimir los envases y comercializar los productos.

La **normativa legal en materia de etiquetado varía en todo el mundo**, por lo que es necesario que **cuentes con el asesoramiento de una fuente autorizada y fiable**, que conozca en profundidad los requisitos que deben cumplirse a nivel local en los países a los que deseas exportar los alimentos.



Cómo aprovechar al máximo este módulo de formación

A fin de aprovechar al máximo este módulo de formación, puedes completar la información proporcionada en este documento con los módulos de formación anteriores de AHFES.

Algunos módulos que pueden resultar útiles son:

P1-M7 Aspectos legales relativos al desarrollo de productos

P3-M5 Diseño de envases

P5-M2 Cómo definir los atributos de calidad de los productos

P5-M6 Cómo realizar una prueba de producción de forma eficaz

P5-M7 Análisis de los productos durante el proceso de desarrollo

Etiquetado de los alimentos

El etiquetado de los alimentos es esencial para garantizar la seguridad alimentaria y permitir que los consumidores puedan acceder a una dieta equilibrada.



- La **etiqueta** de un producto alimentario es su **documento de identidad**
- Teniendo en cuenta la amplia gama de productos que es posible encontrar actualmente en el mercado, el consumidor debe estar bien informado para poder **decidir de una forma más consciente y acertada qué alimentos consumir.**
- **Un principio fundamental en el que se basa toda la legislación sobre el etiquetado de los alimentos es que este nunca debe inducir a error al consumidor.**

Requisitos de etiquetado de los alimentos envasados

El etiquetado de los alimentos en la Unión Europea está regulado por el **Reglamento (UE) n.º 1169/2011**.

El Reino Unido incorporó este Reglamento de la UE (en su versión del 31 de diciembre de 2020) en su legislación, por lo que, actualmente, las normas que rigen el etiquetado en el Reino Unido son las mismas que en la UE, si bien ahora se consideran normas británicas nacionales.

No obstante, es posible que el Reino Unido modifique esta legislación en el futuro, alejándose así de la UE.

El Reglamento (UE) n.º 1169/2011 sienta las bases para garantizar una elevada protección de los consumidores en materia de información sobre alimentos.

Establece los **principios generales, los requisitos y las responsabilidades que rigen la información sobre alimentos** y, en especial, el etiquetado. Asimismo, también establece los medios para garantizar el derecho de los consumidores a estar informados, así como los procedimientos que es necesario seguir para ofrecer la información pertinente sobre los alimentos.

Este reglamento hace obligatorio el etiquetado nutricional en todos los estados miembros de la Unión Europea y el Reino Unido.



Slide 7

AH0 I will need to add in references to UK legislation for Wales & explain NI situation

Alison Haselgrove, 2022-03-22T13:38:53.177

¿Estoy obligado a etiquetar mis productos?

¿El producto está destinado a la venta al por menor?

NO

Consulta las normas sobre el etiquetado de alimentos destinados a colectividades/servicios de restauración u otros casos

SÍ

¿Está envasado el alimento?

NO

No es necesario etiquetarlo en la EU.
Las empresas que operan en el RU, DEBEN comprobar la Guía sobre la Normativa relativa a la declaración de alérgenos en los productos preenvasados destinados a la venta directa

SÍ

¿Cumple tu producto uno de estos requisitos?

- Se fabrica y envasa en el mismo lugar donde se vende
- Se envasa frente al consumidor
- Se expone en una vitrina, en la que el minorista sirve los alimentos a los consumidores
- Se trata de frutas y verduras frescas enteras o cortadas en un envase transparente
- Se entrega listo para consumir
- Se vende en un evento de recaudación de fondos

SÍ

Etiquetado de alimentos para la venta al por menor

NO

¿Qué información debe incluir la etiqueta?

**Ser de
lectura fácil**

**Estar escrito en la
lengua oficial**

**Tener la información
adecuada para cumplir
la normativa**

**Ser parte del
envase de la
comida**

Requisitos legales para el envasado de alimentos

- 1 Denominación del alimento
- 2 Lista de ingredientes
- 3 Los ingredientes o coadyuvantes tecnológicos o derivados de una sustancia o producto que provocan alergias o intolerancias
- 4 La cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes
- 5 La cantidad neta de alimento
- 6 El fechado
- 7 Las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización
- 8 El nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria
- 9 El país de origen o lugar de procedencia
- 10 El modo de empleo/uso
- 11 El grado alcohólico
- 12 La información nutricional



Denominación del alimento

La denominación del alimento debe respetar **determinados criterios**, que se enumeran a continuación:

- Debe designarse su denominación jurídica (nombre) o, en falta de tal denominación, la denominación habitual o una denominación descriptiva;
- No puede sustituirse por ninguna denominación protegida como propiedad intelectual, marca comercial o denominación de fantasía;
- Debe incluir o ir acompañado de menciones sobre las condiciones físicas del mismo o sobre el tratamiento específico al que ha sido sometido (por ejemplo, en polvo, precongelado, liofilizado, ultracongelado, concentrado o ahumado) en todos los casos en lo que la omisión de tal información pueda inducir a engaño al comprador.
- En el Reglamento (Anexo VI) se establecen las disposiciones específicas sobre las menciones que deberán acompañar a la denominación del alimento.



Lista de ingredientes

- La lista de ingredientes debe estar encabezada o precedida por un título adecuado en el que conste o que incluya la palabra «Ingredientes»;
- En ella se incluirán todos los ingredientes del alimento, en orden decreciente de peso según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación del alimento.
- En el Reglamento (Anexo VII) se establecen disposiciones específicas sobre la denominación de los ingredientes.
- La lista de ingredientes está sujeta a criterios específicos, por lo que hay que tener en cuenta que puede no ser necesaria en algunos grupos de alimentos y no ser obligatoria en otros.



Ejemplos en los que no se exigirá que los alimentos incluyan una lista de ingredientes:

Lista de ingredientes - No necesaria

- Las frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas, que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar;
- Los vinagres de fermentación, si proceden exclusivamente de un solo producto básico y siempre que no se les haya añadido ningún otro ingrediente;
- Agua envasada;
- Bebidas alcohólicas estandarizadas

Lista de ingredientes - No obligatoria

- Aditivos alimentarios y enzimas:
 1. cuya presencia en un alimento se deba únicamente al hecho de que estaban contenidos en uno o varios ingredientes del mismo de acuerdo con el principio de transferencia a que se refiere el artículo 18, apartado 1, letras a) y b), del Reglamento (CE) n.º 1333/2008, siempre que ya no cumplan una función tecnológica en el producto acabado, o
 2. que se utilicen como coadyuvantes tecnológicos;

Ingredientes o coadyuvantes tecnológicos o derivados de una sustancia o producto que provocan alergias o intolerancias

Todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que cause alergias o intolerancias: alérgenos utilizados en la fabricación o la elaboración de un alimento que siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada;

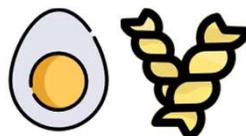
- En la lista de ingredientes es obligatorio mencionar;
- La denominación de la sustancia debe destacarse claramente de la lista de ingredientes (por ejemplo, mediante la letra en negrita o en mayúscula o de un color diferente al del fondo);

Cereales con gluten	Crustáceos y productos a base de crustáceos	Huevos y productos a base de huevo	Pescado y productos a base de pescado	Cacahuetes, soja	Leche y sus derivados	Frutos de cáscara y productos derivados	Sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg
	Etiquetado de alimentos para la venta al por menor	Soja y productos de soja	Apio	Mostaza	Altramuz	Semillas de sésamo	

- En el Reglamento (Anexo II) se establecen las sustancias o productos que provocan alergias: Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.
- Consulta nuestro [módulo de formación P1-M7](#) para obtener más información sobre alérgenos



14 alérgenos de declaración obligatoria



Apio

Incluye los tallos, las hojas, las semillas y la raíz del apio llamada apio nabo.

El apio se encuentra a menudo en la sal de apio, las ensaladas, algunos productos cárnicos, las sopas y los cubitos de caldo.

Cereales con gluten

Trigo (como, por ejemplo, la espelta, el trigo de Khorasan o el kamut), el centeno, la cebada y la avena. A menudo se encuentra en alimentos que contienen harina, como el pan rallado, el pan, los pasteles, el rebozado, el cuscús, los productos cárnicos, la pasta, la pastelería, algunos polvos de hornear, las salsas, las sopas y los alimentos fritos que se espolvorean con harina.

Crustáceos

Los cangrejos, la langosta, las gambas y los langostinos son crustáceos.

Es necesario tener en cuenta la pasta de gambas, utilizada a menudo en el curry o las ensaladas tailandesas y del sudeste asiático.

Huevos

El huevo puede encontrarse habitualmente en tartas, algunos productos cárnicos, la mayonesa, la pasta, en quiches, salsas y productos de pastelería o alimentos pintados o glaseados con huevo.

Pescado

Puede encontrarse en algunas salsas de pescado, pizzas, condimentos, aderezos para ensaladas, cubitos de caldo y la salsa Worcestershire.

Altramuz

Aunque el altramuz es una flor, también se utiliza para hacer harina.

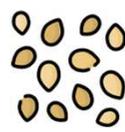
La harina y las semillas de altramuz pueden utilizarse en algunos tipos de pan y pasteles, e incluso en la pasta.

Leche

La leche es un ingrediente habitual de la mantequilla, el queso, la nata, la leche en polvo y el yogur.

También puede encontrarse en alimentos pincelados o glaseados con leche, y en sopas y salsas en polvo.

14 alérgenos de declaración obligatoria



<p>Moluscos Entre ellos se encuentran los mejillones, los caracoles de tierra, los calamares y los caracoles de mar, si bien también pueden encontrarse con frecuencia en la salsa de ostras o como ingrediente de los guisos de pescado</p>	<p>Mostaza Esta categoría incluye la mostaza líquida, la mostaza en polvo y las semillas de mostaza.</p> <p>También puede encontrarse en panes, curris, adobos, productos cárnicos, aderezos para ensaladas, salsas y sopas.</p>	<p>Frutos secos Frutos secos que crecen en los árboles, como los anacardos, las almendras y las avellanas.</p> <p>Los frutos secos pueden encontrarse en panes, galletas, galletas saladas, postres, polvos de frutos secos (a menudo utilizados en el curry asiático), platos salteados, helados, mazapán (pasta de almendras), aceites de frutos secos y salsas</p>	<p>Cacahuetes El cacahuete es en realidad una legumbre que crece bajo tierra. Los cacahuetes se utilizan a menudo como ingrediente de galletas, pasteles, curry, postres, salsas (como la salsa satay), así como en el aceite de cacahuete y la harina de cacahuete.</p> <p>A veces se tuestan y se utilizan en ensaladas.</p>	<p>Semillas de sésamo Estas semillas suelen encontrarse en el pan (en los panecillos de hamburguesa, por ejemplo), en los palitos de pan, en el humus, en el aceite de sésamo y en el tahini (pasta de sésamo).</p> <p>A veces se tuestan y se utilizan en ensaladas.</p>	<p>Soja Suele encontrarse en las judías de edamame, la pasta de miso, la proteína de soja texturizada, la harina de soja o el tofu.</p> <p>La soja es un ingrediente básico en la comida oriental. También puede encontrarse en salsas, postres, helados, productos cárnicos y productos vegetarianos.</p>	<p>Dióxido de azufre (Sulfitos) Se utiliza con frecuencia en frutas secas como las pasas, los albaricoques secos y las ciruelas pasas. También se utiliza en productos cárnicos, refrescos, verduras y en el vino y la cerveza. Si tienes asma, tienes un mayor riesgo de desarrollar una reacción al dióxido de azufre.</p>
---	---	--	---	--	---	---

Declaración cuantitativa de los ingredientes (QUID)

QUID corresponde a las siglas en inglés de **Quantitative Ingredient Declaration (Declaración Cuantitativa de Ingredientes)**.

En determinadas circunstancias es **necesario** indicar en la etiqueta de los alimentos la cantidad, en porcentaje, la cantidad de un ingrediente o la categoría de ingredientes utilizados en su fabricación o preparación, especialmente si el ingrediente se destaca en el etiquetado con palabras, imágenes o gráficos en el envase.

Consulta la siguiente diapositiva para obtener más información.

- El requisito de indicar la **QUID no es aplicable** a los alimentos compuestos por **un solo ingrediente**, ya que la cantidad de ingredientes individuales corresponderá en todos los casos al 100 %.
- Existen **otros casos específicos de alimentos envasados en los que no se exige la QUID** (Anexo VIII del Reglamento) Además, la QUID no es obligatoria para «alimentos no envasados» (alimentos que se ofrecen sin envase o alimentos envasados en los locales de venta a petición del consumidor o envasados para la venta inmediata), a menos que los Estados miembros hayan adoptado normas nacionales que así lo exijan

AH0



Slide 17

AHO

Might be good if we change the pictures to show some Quidded labels ? Maybe the partners photograph an example for each country ?

Alison Haselgrove, 2022-03-22T13:44:43.311

Cuándo es obligatorio indicar la QUID



Es obligatorio en aquellos casos en los que el ingrediente o la categoría de ingredientes:

- **Figura en la denominación del alimento** o el consumidor lo asocia normalmente con dicha denominación;
- **Se destaca en el etiquetado** por medio de palabras, imágenes o una representación gráfica;
- **Es esencial para definir un alimento** y para distinguirlo de los productos con los que se puede confundir a causa de su denominación o de su aspecto;
- En el **Reglamento (Anexo VII)** se establecen las disposiciones relativas a la indicación cuantitativa de nutrientes.

Cantidad neta de un alimento:

- La cantidad neta de un alimento puede expresarse en litros, centilitros, mililitros, kilogramos o gramos, según el caso;
- en unidades de volumen en el caso de los productos líquidos;
- En el **Reglamento (Anexo IX)** se definen las disposiciones relativas a la indicación de la cantidad neta.



Ejemplos en los que se declara la QUID

La QUID indica al cliente el porcentaje de determinados ingredientes que contiene un alimento.

Es necesario indicar la QUID si el ingrediente:

- **figura en la denominación del alimento** (por ejemplo, «mora» y «manzana» en una tarta de mora y manzana)
- el consumidor **suele asociarla a dicha denominación** (por ejemplo, «leche o queso» en una quiche)
- **se destaca en el etiquetado por medio de palabras, imágenes o una representación gráfica** (por ejemplo, con una imagen de moras en la etiqueta)
- **caracteriza a un alimento y lo distingue**. Una lasaña elaborada con carne de cerdo, por ejemplo, debe incluir la QUID de la carne de cerdo porque **lo caracteriza y lo distingue** de una lasaña que normalmente se elabora con carne de vacuno



El fechado

Algunos de los aspectos clave que es necesario tener en cuenta en relación al diseño del fechado, son:

¿Qué productos alimentarios deben incluir el fechado?

¿Se utilizará el fechado para transmitir si un alimento es seguro para su consumo?

¿Se utilizará el fechado para informar al consumidor de que la calidad del alimento puede deteriorarse después de una determinada fecha, pero que todavía es posible consumir el producto con seguridad?

¿Cuál es el intervalo recomendado admisible en el país correspondiente?

¿Qué idioma/terminología se recomienda emplear para presentar el fechado y cuál es el formato recomendado?

¿Cuáles son los requisitos de los países importadores en cuanto a la exportación de alimentos?

Fecha de

Fecha de fabricación

Indica la fecha en la que el alimento se convierte en el producto descrito.
No indica de la durabilidad del producto.

Fecha de envasado

Indica la fecha en la que el alimento se coloca en el envase en el que finalmente se venderá.
No indica de la durabilidad del producto

Fecha de consumo preferente

Hace referencia a la fecha en la que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto es totalmente comercializable y mantendrá las cualidades específicas sobre las que se han realizado declaraciones de propiedades tácitas, implícitas o explícitas.
Sin embargo, más allá de esta fecha, el alimento puede seguir siendo apto para el consumo.

Fecha de caducidad

Hace referencia a la fecha que indica el fin de período de conservación establecido, después del cual el producto no debe ser vendido o consumido por razones de seguridad y calidad.

Fecha de caducidad

- El Reglamento (UE) n.º 1169/2011 (Anexo X) contiene toda la información relativa a cómo indicar la fecha correctamente.

No es necesario indicar la fecha de duración mínima en el caso de:

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

Condiciones especiales de conservación y/o condiciones de utilización;



Por ejemplo, en los yogures - «Conservar entre 0 °C y 6 °C», ya que se deterioran si se conservan a temperatura ambiente

Si el alimento requiere unas condiciones especiales de conservación y/o utilización, es necesario proporcionar las instrucciones pertinentes sobre su uso y conservación tras la apertura del envase, es decir, el período de consumo, cuando proceda.



Nombre y dirección del operador de la empresa alimentaria

Los operadores de empresas alimentarias en la UE son responsables de:

- El operador de la 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**.
- Los responsables de la información alimentaria **deben garantizar la presencia y la exactitud de dicha información de conformidad** con la normativa aplicable sobre información alimentaria y los requisitos de las disposiciones nacionales pertinentes.
- En las empresas que estén bajo su control, los operadores de empresas alimentarias deben garantizar que la información relativa a los alimentos no preenvasados destinados a ser suministrados al consumidor final o a las colectividades **se comunique al operador de la empresa alimentaria** que vaya a recibir el alimento para que, cuando así se requiera, se pueda facilitar al consumidor final la información alimentaria obligatoria.



Nombre y dirección del operador de la empresa alimentaria

El Gobierno del Reino Unido destaca las siguientes responsabilidades aplicables a los operadores de empresas alimentarias en el Reino Unido e Irlanda del Norte:

Indicar el nombre y la dirección del operador de la empresa alimentaria

Es necesario incluir el nombre y la dirección de la empresa en el envase o la etiqueta de los alimentos preenvasados.

Es decir:

- el nombre de la empresa con la que se comercializa el alimento
- la dirección de la empresa que ha importado los alimentos

Los alimentos preenvasados o las caseínas que se vendan en IN deben incluir una dirección de IN o una dirección de un operador de la empresa alimentaria de la UE. Si el operador de la empresa alimentaria no se encuentra ni en IN ni en la UE, debe incluirse la dirección del importador, con sede en IN o en la UE.

Es posible continuar utilizando una dirección de la UE, RU o IN para el operador de empresas alimentarias de alimentos preenvasados o caseínas vendidas en el RU hasta el 30 de septiembre de 2022.

A partir del 1 de octubre de 2022, los alimentos preenvasados o las caseínas que se vendan en el Reino Unido deberán incluir una dirección del operador de empresas alimentarias del Reino Unido. Si el operador de la empresa alimentaria no se encuentra en el RU, debe incluirse la dirección del importador, con sede en el RU.

La dirección debe corresponder a una dirección física con la que tu empresa pueda ponerse en contacto por correo. No es posible utilizar una dirección de correo electrónico o un número de teléfono.



País de origen o lugar de procedencia

El artículo 26 del Reglamento (UE) 1169/2011 establece que es obligatorio indicar del país o lugar de procedencia:



- Cuando su omisión pueda inducir a error al consumidor en cuanto al país de origen o el lugar de procedencia real del alimento;

Cuando se mencione el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento y este no sea el mismo que el de su ingrediente primario: a) se indicará el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de que se trate, o b) se indicará que el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario es distinto del país de origen o lugar de procedencia del alimento;

- Así, por ejemplo, si un producto de «Salsa BBQ tejana» muestra una bandera de EE.UU. en el diseño de la etiqueta, pero no está fabricada en EE.UU., es necesario indicar el país de origen.
- El Reglamento (Anexo XI) establece los tipos de carne para los que esta mención es obligatoria.
- El Gobierno del Reino Unido ofrece una guía completa sobre el etiquetado de la carne, el pescado y el marisco para las empresas del Reino Unido y una guía sobre cuándo es necesario incluir el origen y procedencia en el etiquetado para evitar confundir al consumidor, que es posible consultar [aquí](#).

Claridad y campo visual de la información incluida en el envase

La información de las etiquetas debe ser **indeleble y difícil de eliminar** para garantizar su legibilidad durante toda la vida útil del producto

El concepto de «campo visual» hace referencia a la siguiente información:

- la **cantidad neta** de alimento (por ejemplo, el peso o el volumen)
- el **grado alcohólico** en volumen (en las bebidas que contengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol)

esto significa que el cliente **debe poder ver** toda la información siguiente **de forma simultánea a la denominación** del alimento

Una buena práctica consiste en que las empresas se aseguren de que sus etiquetas alimentarias sean **fácilmente visibles y claramente legibles**, y tengan en cuenta a las personas con problemas de visión a la hora de elegir el **diseño general de los envases** y, en especial, los **contrastes de color** entre el texto y el fondo del diseño.



Tamaños de letra de la información incluida en el envase

Toda la **información obligatoria** incluida en una etiqueta **debe imprimirse** utilizando una fuente en la que la altura de la x sea, como mínimo, de 1,2 mm

Ver el número «6» en el diagrama, que ilustra cómo la altura x debe ser de 1,2 milímetros.

En el caso que la superficie máxima sea **inferior a 80 cm²**, el tamaño de la letra deberá ser igual o superior a 0,9 mm



Legend

1	Ascender line
2	Cap line
3	Mean line
4	Baseline
5	Descender line
6	x-height
7	Font size

Fuente: gov.uk

Resumen de los tamaños de letra que es necesario utilizar en la información incluida en el envase

Artículo	Superficie más grande				Cantidad total
	≥80 cm ²	<80 cm ²	<25 cm ²	<10 cm ²	<5 g/5 ml
Tamaño de la fuente (altura X)	1,2 mm	0,9 mm	0,9 mm	0,9 mm	-
A) Denominación jurídica o descriptiva	Sí	Sí	Sí	Sí	-
B) Lista de ingredientes	Sí	Sí	Sí	No*	-
C) Alérgenos	Sí	Sí	Sí	Sí	-
D) QUID de ciertos ingredientes	Sí	Sí	Sí	No	-
E) Cantidad neta	Sí	Sí	Sí	Sí	No
F) Fecha de duración mínima/fecha de caducidad	Sí	Sí	Sí	Sí	-
G) Condiciones especiales de conservación/condiciones de utilización	Sí	Sí	Sí	No	-
H) Nombre y dirección del operador	Sí	Sí	Sí	No	-
I) País de origen o lugar de procedencia (cuando sea necesario)	Sí	Sí	Sí	No	-
J) Instrucciones de uso	Sí	Sí	Sí	No	-
K) Contenido de alcohol (>1,2% vol)	Sí	Sí	Sí	No	-
L) Declaración nutricional	Sí	Sí	Sí	No	-

Nota 1: a), e) y k) deben aparecer en el mismo campo visual

Nota 2: a), f), g) y h) deben figurar en el embalaje exterior en el que se presentan los productos preenvasados para su comercialización

Nota 3: en el Anexo V del Reglamento se establecen otras exenciones sobre las declaraciones nutricionales. Esta información debe facilitarse por otros medios o ponerse a disposición del consumidor que la solicite.

Etiquetado del grado alcohólico



El etiquetado de **las bebidas alcohólicas** debe indicar

- la **cantidad estándar de bebidas,**
- la **cantidad de alcohol por volumen (% Alc./Vol.)** y
- una **advertencia dirigida a las mujeres embarazadas.**

El **resto de alimentos** deben

- indicar el % Alc./Vol. cuando contienen más de 1,15 % de Alc./Vol. (alcohol por volumen)

Trazabilidad y etiquetado

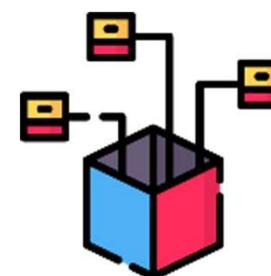
El objetivo del etiquetado de los alimentos es proporcionar a los consumidores información relevante que les ayude a elegir los productos que desean consumir y, a la vez, protegerlos frente a prácticas desleales o engañosas. El etiquetado de la trazabilidad puede incrementar la fiabilidad del etiquetado de los alimentos y su credibilidad ante los consumidores, ya que de esta forma pueden conocer la historia de un producto sin necesidad de realizar una investigación exhaustiva.

Igual de importante es que, al permitir la identificación de los productos y el seguimiento de su cadena de suministro, el sistema de trazabilidad facilita el control de la autenticidad y veracidad del etiquetado, así como la preservación de la identidad de productos concretos.

Los sistemas de trazabilidad suelen utilizar un «código de lote» o «número de lote» vinculado a los registros de producción del fabricante que se imprime en un envase concreto para indicar cuándo se ha producido.

De esta forma es posible rastrear cada envase individual hasta el lote en el que se produjo, y a partir de ahí, sus registros deben estar vinculados a información muy diversa, como, por ejemplo, los ingredientes y los lotes de envasado utilizados y las líneas de procesamiento y envasado en las que se produjo.

De esta forma se garantiza que, en caso de que surja un problema con el producto, la retirada del mismo se realiza de forma eficiente y que las autoridades competentes pueden actuar con mayor eficacia, aumentando la seguridad de los consumidores y limitando las pérdidas de existencias únicamente a los lotes afectados.



Regulaciones específicas sobre el etiquetado de alimentos

Se han establecido regulaciones específicas en cuanto al etiquetado, específicamente en relación a los alérgenos, el envasado, las condiciones de almacenamiento y la información al consumidor

En el caso de los alérgenos, dichas regulaciones se definen en el Anexo II del Reglamento (UE) n.º 1169/2011. En él se establece que:

Todos los alérgenos presentes en un alimento deberán indicarse claramente y **resaltarse** en la lista de ingredientes.

Los requisitos relativos a la notificación de alérgenos también comprenden los alimentos que no están preenvasados, incluidos los que se venden en restaurantes y cafeterías.

En el caso de los productos no preenvasados, los operadores económicos también deben tener en cuenta la legislación vigente a nivel nacional de cada país.

304/18

EN

Official Journal of the European Union

22.11.2011

REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL
of 25 October 2011

on the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004

(Text with EEA relevance)



Para las empresas del Reino Unido la FSA proporciona una guía, que puedes consultar aquí

Información nutricional de declaración obligatoria

En muchos países del mundo, como la Unión Europea y el Reino Unido es **obligatorio legalmente** indicar la información nutricional en la etiqueta de los productos terminados.

La ley obliga a declarar 7 datos en el envase del producto:

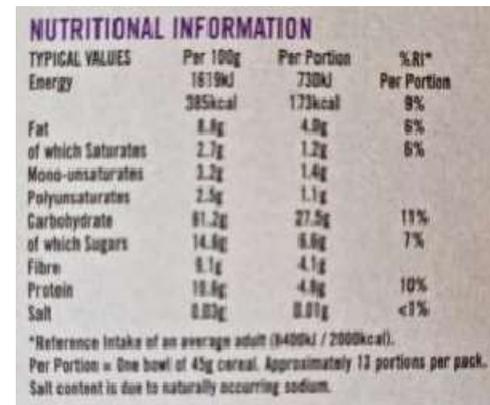
Estos son:

- **Valor energético:** expresado como contenido calórico en **kcal** (abreviatura de kilocalorías, y también en **kJ** (abreviatura de **kilojulios**)).
- Una kilocaloría es otra forma de referirnos a lo habitualmente llamamos una caloría, de modo que 1000 calorías se escribirán como 1000 kcal.
- Los kilojulios son la medida métrica de las calorías.

- La cantidad de
 - **Grasas**
 - **Grasas saturadas**
 - **Hidratos de carbono**
 - **Azúcares**
 - **Proteínas**
 - **Sal**

Esta información, que suele figurar en el reverso o en el lateral del envase, debe declarar los valores nutricionales **por 100 g o 100 ml de producto**.

Sin embargo, muchas marcas también optan por mostrar la información calculada **por ración** para que resulte más útil a los consumidores.



TYPICAL VALUES	Per 100g	Per Portion	%RI*
Energy	1619kJ	730kJ	8%
	385kcal	173kcal	
Fat	8.8g	4.0g	6%
of which Saturates	2.7g	1.2g	6%
Mono-unsaturates	3.2g	1.4g	
Polyunsaturates	2.5g	1.1g	
Carbohydrate	61.2g	27.5g	11%
of which Sugars	14.8g	6.6g	7%
Fibre	9.1g	4.1g	
Protein	10.8g	4.8g	10%
Salt	0.03g	0.01g	<1%

*Reference Intake of an average adult (8400kJ / 2000kcal).
Per Portion = One bowl of 45g cereal. Approximately 13 portions per pack.
Salt content is due to naturally occurring sodium.



Información nutricional (producto preparado)	Por 100g	1 Porción/1 Porção (60g)**	%
Valor energético/Energía	1475 kJ/ 349 kcal	885 kJ/ 209 kcal	10 %
Grasas /Lípidos	3,0 g	1,8 g	3 %
- de las cuales saturadas			
- dos quais saturados	0,5 g	0,3 g	2 %
Hidratos de carbono	53,0 g	31,8 g	12 %
- de los cuales azúcares			
- dos quais açúcares	1,5 g	0,9 g	1 %
Proteínas	23,0 g	13,8 g	28 %
Sal	0,08 g	0,05 g	<1 %

Ejemplos de Información Nutricional por 100 g y por ración en **formato tabla**

Información alimentaria de declaración voluntaria y exenciones

Información alimentaria de declaración voluntaria

Si lo deseas, **es posible complementar** la información nutricional obligatoria indicando las cantidades de una o varias de las siguientes sustancias:

- **Grasas monoinsaturadas**
- **Grasas poliinsaturadas**
- **Polioles**
- **Almidón**
- **Fibra**
- **Determinadas vitaminas o minerales** presentes en cantidades significativas, como se indica en el Reglamento 1169/2011 - Parte A del Anexo XIII.

Alimentos exentos de la inclusión de información nutricional de declaración obligatoria

Ciertos alimentos están **exentos** de incluir información nutricional de declaración obligatoria. Encontrarás más información sobre estos alimentos en el Anexo V del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Las exenciones hacen referencia principalmente a **los alimentos mínimamente procesados** y a los que tienen un **bajo valor nutritivo**, como, por ejemplo, una hierba, el agua o la sal. Los alimentos suministrados por el fabricante en pequeñas cantidades al consumidor final o a establecimientos minoristas locales que abastecen directamente al consumidor final también están exentos de esta declaración en virtud del artículo 19 del Anexo V.

Nutrition	per 100g	per burger	% adult RI per burger
Typical values (grilled)			
Energy kJ	574	976	
Energy kcal	136	232	10%
Fat	3.8g	6.5g	8%
of which saturates	2.3g	4.0g	17%
- mono-unsaturates	1.0g	1.7g	-
- polyunsaturates	<0.1g	0.2g	-
Carbohydrate	1.7g	2.9g	1%
of which sugars	<0.5g	0.9g	1%
- starch	<0.5g	<0.5g	-
Fibre	<0.5g	0.9g	-
Protein	23.6g	40.1g	67%
Salt	0.73g	1.24g	17%

Ejemplo de información nutricional que muestra **los nutrientes declarados de forma opcional u obligatoria**

Presentación de la información nutricional en los envases

En los envases, es necesario **presentar y expresar la información nutricional de una forma específica**, como por ejemplo:

- en **formato tabla** con los **número alineados**
- cuando el espacio no lo permita, la declaración debe aparecer en **formato lineal**
- el valor energético debe expresarse en **kilojulios (kJ) y kilocalorías (kcal)**
- la cantidad de los nutrientes debe expresarse en **gramos (g)**
- todos los elementos deben incluirse **uno al lado del otro**. Los elementos deben presentarse juntos **en un formato claro** y, en su caso, en el orden de presentación previsto en el Anexo XV del FIC de la UE.
- la información nutricional debe expresarse en **100 g/ml**, utilizando las unidades de medida recogidas en el Reglamento (UE) n.º 1169/2011.
- Las vitaminas y los minerales deben expresarse por 100 g/ml y en porcentaje de las ingestas de referencia (IR)

Tableta de Información Nutricional con columnas para valores típicos, por 100g, por media ración y %RI.

Typical values	per 100g**	per half pack 110g**	%RI*
Energy	654kJ/155kcal	719kJ/171kcal	9%
Fat	2.9g	3.2g	5%
of which saturates	0.6g	0.7g	4%
Carbohydrate	26.4g	29.0g	11%
of which sugars	<0.1g	<0.1g	<1%
Fibre	3.5g	3.9g	
Protein	4.1g	4.5g	9%
Salt	0.23g	0.25g	4%

*Reference intake of an average adult (8400kJ/2000kcal)
**microwaved as per instructions

Ejemplo de Información Nutricional por 100 g y por media ración en **formato tabla**

Información nutricional presentada en formato lineal.

NUTRITION INFORMATION	Typical values per 100ml:
Energy: 39kJ/9kcal, Fat: 0.9g, of which saturates: 0.3g, Carbohydrate: 0.9g, of which sugars: 0.3g, Protein: 0.1g, Salt: 0.1g.	Nutrition: Typical values per 100g: Energy 490kJ/117kcal; Fat 4.8g of which saturates 1.2g; Carbohydrate 14.5g of which sugars 10.0g; Starch 4.5g; Fibre 5.3g; Protein 1.5g; Salt 0.80g.
	Per 1/4 jar: Energy 233kJ/56kcal fat 2.3g saturates 0.8g carbohydrate 6.9g sugars 4.7g protein 0.7g salt 0.38g.

Ejemplos de Información Nutricional por 100 ml, por 100 g y por ración en **formato lineal**

Tipos de declaraciones incluidas en los envases

A continuación encontrarás una enumeración de los diferentes tipos de declaraciones:



- Por «**Declaración**» se entiende a cualquier mensaje o representación, no obligatorio en virtud de la legislación comunitaria o nacional de la UE, incluida cualquier forma de representación pictórica, gráfica o simbólica que **declare, sugiera o dé a entender** que un alimento posee unas **características particulares**;
- Por «**Declaración nutricional**» se entiende toda declaración que **afirme, sugiera o dé a entender** que un alimento posee **propiedades nutricionales beneficiosas** específicas con motivo del aporte energético, nutrientes u otras sustancias (que contiene, que no contiene, o que contiene en proporciones reducidas o incrementadas);
- Por «**Declaración de propiedades saludables**» se entiende toda declaración que **afirme, sugiera o dé a entender** que existe una relación entre una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus constituyentes y la salud;
- Por «**Declaración relativa a la reducción del riesgo de enfermedad**» se entiende toda declaración que **afirme, sugiera o dé a entender** que el consumo de una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus componentes reduce significativamente un factor de riesgo de padecer una enfermedad humana.

Declaraciones nutricionales o sobre propiedades saludables

- La inclusión de declaraciones sobre productos está sujeta a una normativa estricta.
- Esta normativa tiene por objetivo garantizar que, en la Unión Europea y en el Reino Unido, toda declaración relativa al etiquetado, la presentación de un alimento o su publicidad sea clara, precisa y se base en pruebas científicas, para así proteger al consumidor y, a la vez, fomentar la innovación y garantizar una competencia leal.
- El sitio web de la Comisión Europea incluye un registro de las declaraciones nutricionales y propiedades saludables autorizadas y no autorizadas con el fin de garantizar una transparencia total para los consumidores y los operadores del sector alimentario.
- Asimismo, el [Gobierno del Reino Unido ofrece una guía a las empresas británica, que puedes consultar aquí](#)



Alcance de las declaraciones nutricionales

- Únicamente son válidas las declaraciones nutricionales enumeradas en el Anexo del Reglamento (CE) n.º 1924/2006, en el anexo del Reglamento (UE) n.º 116/2010 y en el anexo del Reglamento (UE) n.º 1047/2012, que se refieren a los siguientes nutrientes y componentes alimentarios:

Reglamento (CE) n.º 1924/2006 y Reglamento (UE) n.º 1047/2012

- Valor energético
- Grasas
- Grasas saturadas
- Azúcares
- Sodio/Sal
- Fibra
- Proteínas
- Vitaminas y Minerales

Reglamento (UE) n.º 116/2010

- Ácidos grasos Omega-3
- Grasas monoinsaturadas
- Grasas poliinsaturadas
- Grasas insaturadas



Sistemas de etiquetado nutricional

Los sistemas de etiquetado difieren mucho en los países, y entre ellos.

En el año 2018, 15 países de Europa (de los cuales 11 formaban parte de la UE) disponían de una política respaldada por el gobierno en materia de etiquetado frontal interpretativo y, 13 de ellos, habían incluido logotipos como información de respaldo.

Estos sistemas de etiquetado pretenden ser fáciles de leer, y suelen combinar un código de colores con una escala graduada para ayudar a los consumidores de distintas edades, estatus socioeconómico y antecedentes culturales a identificar los productos más saludables.

Si tu empresa tiene previsto exportar los productos a otros países, es posible que desees adaptar la información nutricional del envase a la presentación a la que están acostumbrados los consumidores del país al que te diriges..

Nutrition Information	
	Per 100 g %Reference Intake RI
Energy	485 kJ / 117 kcal 6% RI
Fat	8 g 11% RI
Of which Saturates	3,7 g 19% RI
Carbohydrate	9 g 3% RI
Of which Sugars	8 g 9% RI
Protein	1,4 g 3% RI
Salt	0,02 g 0% RI
Vitamin C	14,81 mg 19% RI

Salt content is exclusively due to the presence of naturally occurring sodium.
Reference intake of an average adult (8 400 kJ / 2 000 kcal)

INGREDIENTS: Mandarin Oranges (37.9%), Light Whipping Cream (Milk), Pears (12.4%), Peaches (7.7%), Thompson Seedless Grapes (7.6%), Apple (7.5%), Banana (5.9%), English Walnuts (Tree Nuts)



Modified Reference Intakes



Multiple Traffic Lights



Logo Nutri-Score / Santé Publique France 2017



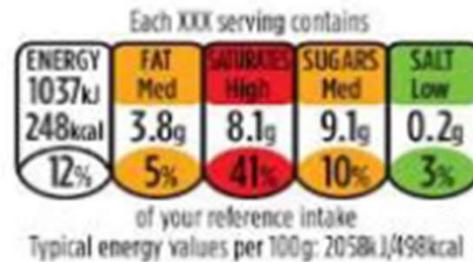
SENS

Ejemplos de tipos de sistemas de etiquetado nutricional

Sistemas interpretativos/informativos: ofrecen información a modo orientativo para ayudar a los consumidores a comprender cuán saludable es el alimento en cuestión. Proporcionan información objetiva, sin emitir ningún tipo de juicio u orientación específica sobre la calidad nutricional (a veces conocido como «sistema reductivo»).



Resumido o basado en nutrientes: muestran un indicador global sobre lo saludable que es un producto, basado en una combinación de diversos criterios nutricionales, o bien proporcionan información sobre un conjunto de nutrientes.

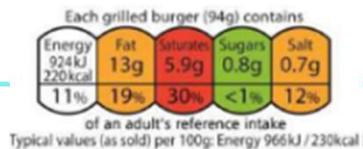


Sistemas de «Indicador sintético»: facilitan una valoración resumida sobre la calidad nutricional/características saludables generales del producto.

Estos sistemas pueden subdividirse en **indicadores «positivos» (logotipos de aprobación)** que solamente pueden utilizarse en alimentos que cumplen determinados criterios nutricionales, e **indicadores «graduados»**, que proporcionan una información general graduada sobre la calidad nutricional de los alimentos y que pueden aplicarse a todos los productos alimenticios.

Sistemas «para nutrientes específicos»: facilitan información nutricional más o menos detallada sobre nutrientes específicos.

Esta categoría puede subdividirse en «numérico» y «con código de colores».



Sistemas valorativos (para los sistemas interpretativos): en función del grado en que las etiquetas valoran de forma directa cuán de saludable es un alimento.



Sistemas de etiquetado nutricional utilizados en los países europeos

<i>Taxonomies put forward in the literature</i>				<i>Examples of FOP schemes</i>	<i>Developer</i>	<i>EU Member State</i>	
Nutrient-specific labels	Numerical	Non-directive	Reductive (non-interpretative)	<i>Reference Intakes label</i>		<i>Private</i>	<i>Across the EU</i>
				<i>NutrInform Battery</i>		<i>Public</i>	<i>IT</i>
	Colour-coded	Semi-directive	Evaluative (interpretative)	<i>UK FOP label</i>		<i>Public</i>	<i>UK</i>
				<i>Other 'traffic light' labels</i>		<i>Private (retailers)</i>	<i>PT, ES</i>
Summary labels	Positive (endorsement) logos	Directive	Evaluative (interpretative)	<i>Keyhole</i>		<i>Public</i>	<i>SE, DK, LT</i>
				<i>Heart/Health logos</i>		<i>NGO</i>	<i>FI SI</i>
				<i>Healthy Choice</i>		<i>Private</i>	<i>CZ, PL</i> <i>Phased out in NL</i>
	Graded indicators			<i>Nutri-Score</i>		<i>Public</i>	<i>FR, BE</i> <i>ES, DE, NL, LU</i>

Sistemas de etiquetado nutricional - Algunos ejemplos de los países de la AHFES



REINO UNIDO



ESPAÑA



FRANCIA



PORTUGAL



Cómo establecer el etiquetado nutricional

El etiquetado de los alimentos está regulado por el Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

El Reino Unido ofrece orientaciones técnicas para las empresas, disponible en gov.uk

El etiquetado de un producto se lleva a cabo cuando este se desarrolla.

Los valores declarados deben corresponder a valores medios, determinados, según el caso, a partir de:

- El análisis del alimento llevado a cabo por el fabricante o a petición del mismo;
- El cálculo realizado a partir de los valores medios conocidos o reales de los ingredientes utilizados (tablas de composición de alimentos);
- El cálculo realizado a partir de datos por lo general consolidados y aceptados.



Análisis de los productos con fines de etiquetado

Consulta también nuestro módulo formativo

[P5-M7 Análisis de los productos durante el proceso de desarrollo](#)

para obtener consejos útiles sobre las pruebas necesarias para obtener información sólida a incluir en las etiquetas de tus productos

La legislación sobre declaraciones va más allá de los envases

El Reglamento (CE) n.º 1924/2006 y la legislación británica que lo incorpora es amplio y no es aplicable únicamente a los elementos que se declaran en el envase, sino también a todas las actividades de marketing y publicidad:

- Armoniza las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas sobre las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, garantizando un elevado nivel de protección de los consumidores;

Es de aplicación a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables realizadas en las **comunicaciones comerciales**, ya sea en el **etiquetado**, la **presentación** o la **publicidad de los alimentos** que se suministran como tales al consumidor final;

También es aplicable a los **alimentos destinados al suministro de restaurantes, hospitales, escuelas, cafeterías y otros establecimientos de restauración colectiva**;

- Estas declaraciones nutricionales y sobre propiedades saludables deben ser **fácticas**, **aumentar el consumo del producto** y **sugerir una dieta sana y equilibrada**.

2006R1924 — EN — 13.12.2014 — 004.001 — 1

This document is meant purely as a documentation tool and the institutions do not assume any liability for its contents

►B ►C1 REGULATION (EC) No 1924/2006 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL

of 20 December 2006

on nutrition and health claims made on foods ◀

(OJ L 404, 30.12.2006, p. 9)

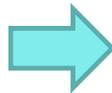
Actualización del etiquetado

Es necesario reetiquetar un producto cuando:

- Se ha reformulado: por ejemplo, porque se han modificado los ingredientes o el peso del envase, la receta original o el proveedor o la procedencia de las materias primas o la adhesión a una cadena de suministro
- Debe prestarse especial atención a las modificaciones en el estado de los alérgenos y es una buena práctica destacarlo en la parte delantera del envase, ya que los consumidores que están acostumbrados a comprar tu producto puede que no comprueben la etiqueta de forma minuciosa antes de consumir el producto reformulado
- Una nueva legislación u otros cambios legales (como, sucedió, por ejemplo cuando el Reino Unido abandonó la UE) pueden hacer necesaria la introducción de modificaciones en el etiquetado



Fabricación de productos



Etiquetado



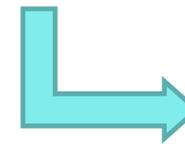
Cambio de materias primas e ingredientes



Cambios en las recetas



Cambios en los proveedores



Reetiquetado



Declaraciones voluntarias, términos de marketing y logotipos

En el etiquetado, además de las menciones obligatorias, es posible introducir menciones voluntarias si el productor así lo decide.

Estas declaraciones, sin embargo, también están sujetas a determinadas normas:



- No pueden inducir a error al consumidor;
- No pueden ser ambiguas o confusas para el consumidor;
- En su caso, deben basarse en los datos científicos pertinentes;
- No pueden incluirse en detrimento del espacio disponible para la información

Etiquetado y símbolos

- Los símbolos de certificación incluidos en el etiquetado se utilizan como garantía escrita otorgada por un organismo de certificación independiente e imparcial, que constata que el producto cumple los requisitos definidos por las normas o especificaciones técnicas.
- La certificación tiene la ventaja de permitir a la empresa demostrar de forma imparcial y creíble la calidad, la fiabilidad y las «prestaciones» de sus productos con el fin de reforzar la confianza de los clientes; diferenciarse de la competencia; aumentar la competitividad reduciendo los costes provocados por la no calidad, y mejorar la imagen de la empresa. Asimismo, es una forma de acceder a nuevos mercados y permite demostrar el cumplimiento de la normativa técnica.
- Hay diferentes entidades de certificación, dependiendo del tipo de certificación o símbolo que se quiera incluir en la etiqueta.



Etiquetado y productos veganos

- El etiquetado de los productos para **personas vegetarianas y veganas** es fundamental, sobre todo porque los consumidores que eligen estos estilos de vida suelen exigir **transparencia** para poder identificar los productos veganos y vegetarianos con rapidez, comodidad y confianza.
- Estos consumidores pueden dudar sobre si un producto es realmente vegano, ya que en los productos se añaden muchas sustancias, algunas de origen animal, que solo se especifican como números E. Muchos consumidores no están familiarizados con dichos números E, mientras que otros componentes pueden no figurar en la lista porque no es necesario declararlos legalmente, por ejemplo, si se emplean como adyuvantes tecnológicos.
- Algunas empresas optan por contratar a **entidades independientes** para que auditen y certifiquen que sus alimentos o bebidas cumplen las normas establecidas. Esto también les da derecho a incluir un logotipo oficial de dicho organismo en sus productos.
- Las empresas que no están certificadas y no están sujetas a auditorías por parte de entidades independientes puede que utilicen un etiquetado más genérico, si bien puede tener una menor credibilidad o, incluso a veces, puede pasar desapercibido para los consumidores.



Etiquetado de productos ecológicos



- Los perfiles de las etiquetas han cambiado mucho en los últimos años debido a las **exigencias de los consumidores**.
- Los productos más ecológicos y también más «naturales» se han convertido en herramientas de marketing muy populares para atraer a nichos de mercado y consumidores preocupados por la salud.
- Algunos consumidores han optado por consumir alimentos ecológicos, y el logotipo de producción ecológica de la UE permite verificar el origen de las materias primas de las que se compone el producto.
- Los logotipos ecológicos solo deben utilizarse si el producto cumple todos los requisitos para ser declarado legalmente como ecológico.
- El Reglamento (CE) n.º 834/2007 define las normas de etiquetado aplicables a cada categoría de productos ecológicos.
- Las empresas británicas pueden encontrar orientaciones sobre los organismos de acreditación aprobados y el etiquetado de los alimentos ecológicos después del Brexit del [Gobierno del Reino Unido aquí](#)



Esperamos que hayas encontrado en este módulo de formación un apoyo útil y práctico para tu innovación en alimentos y bebidas saludables.

Este módulo de formación forma parte de una serie de oportunidades de formación, organizadas en programas de formación temáticos para apoyar a las pymes (pequeñas y medianas empresas) en las regiones participantes de Gales, Irlanda del Norte, Irlanda, España, Portugal y Francia, para comercializar con éxito productos alimenticios y bebidas saludables nuevos y reformulados en el mercado.

Esta formación ha sido elaborada por los socios dentro del proyecto AHFES, que es un ecosistema de alimentos saludables de la cuádruple hélice (administración pública, universidad, empresa privada y ciudadanía) del espacio atlántico para el crecimiento de las pymes financiado por la Unión Europea en el marco del Programa de financiación de Interreg Espacio Atlántico.

Este programa promueve la cooperación transnacional entre 36 regiones atlánticas de 5 países europeos, y cofinancia proyectos de cooperación en los campos de Innovación y Competitividad, Eficiencia de Recursos, Gestión de Riesgos Territoriales, Biodiversidad y Activos Naturales y Culturales.

Para obtener más información sobre otras formaciones disponibles, [haz clic aquí](#).



Este proyecto está cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional a través del Programa del Espacio Atlántico Interreg



Reconocimientos

La plantilla de presentación ha sido elaborada por [Slidesgo](#)

Iconos por [Flaticon](#)

Imágenes por los miembros del equipo del proyecto AHFES, [Pixabay](#) y [Freepik](#)

Infografías por [Slidesgo](#) y [Slidemodel](#)