

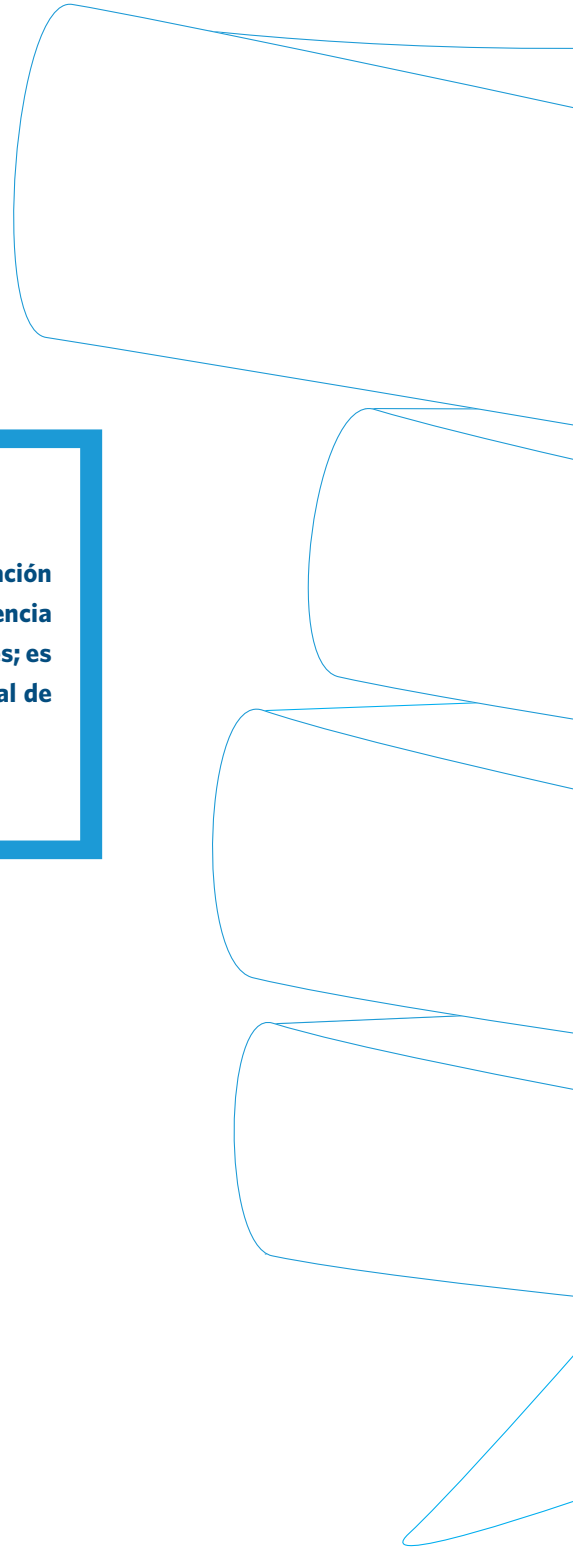


# DIRECTRICES DE LEGIBILIDAD EN LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA AL CONSUMIDOR

NOVIEMBRE 2014

## **IMPORTANTE**

**Este documento no constituye una interpretación oficial de la legislación Europea, competencia reservada en exclusiva a los órganos judiciales; es decir, a los tribunales nacionales y al Tribunal de Justicia de la Unión Europea.**



# PRÓLOGO

*La mejora de la legibilidad en el etiquetado de los productos alimenticios es uno de los principales objetivos del Reglamento (UE) nº 1169/2011; además de ser uno de los principales aspectos de interés para los consumidores.*

*A la vista de ello, la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas ha considerado necesario elaborar unas orientaciones que ayuden a entender todos aquellos aspectos que inciden en la legibilidad y ayuden a los operadores a incorporar estos aspectos en sus etiquetados.*

*Madrid, Noviembre de 2014.*

# INTRODUCCIÓN

La industria de alimentos y bebidas está comprometida a ayudar a los consumidores a tomar decisiones informadas proporcionándoles información precisa, eficaz y relevante en el envase de sus productos (etiquetas). Sin embargo, esta necesidad de proporcionar más información requerida se ve dificultada debido a que el espacio disponible para la misma es cada vez menor (ej., las empresas están cada vez reduciendo el tamaño de los envases por razones medioambientales, entre otras).

Esta situación puede ocasionar problemas en la legibilidad de la información que se facilita al consumidor en el envase, por lo que la industria alimentaria se ha comprometido en la búsqueda de soluciones viables.

En la actualidad, en el etiquetado se facilita la siguiente información:

- **DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**
- **LISTA DE INGREDIENTES (ETIQUETADO CUANTITATIVO, INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS, ETC.)**
- **CANTIDAD NETA DEL ALIMENTO**
- **FECHA DE CONSUMO PREFERENTE/ CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**
- **NOMBRE O RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN DEL FABRICANTE**
- **PAÍS DE ORIGEN O LUGAR DE PROCEDENCIA, EN LOS CASOS EN QUE PROCEDA**
- **INSTRUCCIONES DE USO, CUANDO SEA NECESARIO**
- **GRADO ALCOHÓLICO EN LAS BEBIDAS CON UN CONTENIDO DE MÁS DE 1,2% DE ALCOHOL EN VOLUMEN**
- **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**
- **MARCA O DENOMINACIÓN COMERCIAL**
- **PROMOCIONES**
- **COMUNICACIÓN COMERCIAL AL CONSUMIDOR, ETC**

# LEGISLACIÓN APLICABLE

El Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la Información alimentaria facilitada al consumidor establece la siguiente **definición de legibilidad** (art. 2.2.m):

*“«legibilidad»: el aspecto físico de la información, a través del cual el público en general obtiene visualmente la información, y que está determinado, entre otros factores, por el tamaño de la fuente, el espacio entre letras y líneas, el grosor del trazo, el color de la impresión, el tipo de letra, la relación entre la anchura y la altura de las letras, la superficie del material y el contraste entre el texto y el fondo;”*

Este mismo Reglamento contiene disposiciones sobre determinados aspectos que contribuyen a la legibilidad tales como: el tamaño mínimo obligatorio de la fuente, el contraste, el fondo y lugar donde debe indicarse la información alimentaria obligatoria (art. 13.1 del Reglamento (UE) nº 1169/2011):

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

También incluye otras disposiciones obligatorias relativas a legibilidad, como por ejemplo la obligación de indicar y destacar las sustancias o productos que causen alergias en la lista de ingredientes (art. 21 del Reglamento (UE) nº 1169/2011).

A partir del próximo 13 de diciembre son aplicables los nuevos requisitos de información alimentaria facilitada al consumidor introducidos por el Reglamento (UE) nº 1169/2011; por lo que los operadores deberán aplicar el nuevo Reglamento y en consecuencia cumplir con las normas relativas a la legibilidad en todos los productos etiquetados a partir de dicha fecha.<sup>1</sup>

Además, la legibilidad también se contempla en el Codex Alimentarius en la Sección 8.1.2 de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados [Codex STAN 1-1985], con disposiciones similares a las recogidas en algunas legislaciones nacionales:

*“Los datos que deben aparecer en la etiqueta, en virtud de esta norma o de cualquier otra norma del Codex deberán indicarse con **caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer** por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.”*

<sup>1</sup> La Directiva 2000/13/CE relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, quedará derogada a partir del 13 de Diciembre de 2014 (art. 53.1 del Reglamento (UE) nº 1169/2011).

# 1. DEFINICIONES

**En este documento se emplean los términos siguientes:**

## 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.

Se considera que un texto es legible si una persona con una agudeza visual normal puede leerlo fácilmente en condiciones adecuadas (ej., efectos de la luz y de la temperatura).

## TIPO DE LETRA

Es el estilo de letra, como por ejemplo Helvetica o Times.

## TIPO DE LETRA CON REMATES

Los remates o terminales son pequeños adornos ubicados generalmente en los extremos de las líneas de los caracteres tipográficos. Los tipos de letra que tienen remates se denominan simplemente "con remates".

Los tipos de letra Times New Roman y Courier son ejemplos de estilos de letra con remate.

*Figura 1: Ejemplo de letra con remates:*



## TIPO DE LETRA SIN REMATES

Los tipos de letra sin remates se denominan palo seco o "sans-serif" (del francés, sans "sin"). A veces se denominan a estos tipos de letra sin remates como "grotesca" (del alemán, grotesk) o "Gótica" y a los que tienen remates como "Roman". Estos términos ya no se utilizan comúnmente, a excepción de los nombres de tipos de específicos de letra como "Gótica".

Ejemplos de tipos de letra sin remates son Helvetica y Verdana.

*Figura 2: Ejemplo de tipo de letra sin remates:*





## FUENTE

La fuente es el conjunto de tipos de letras utilizado para producir los caracteres tipográficos. Ejemplo, la Helvetica de 12 puntos y la Helvetica de 14 puntos son diferentes fuentes de letra a pesar de que ambas tienen el mismo tipo de letra.

## PUNTO

El punto es la unidad estándar de medida utilizada para especificar los tamaños de fuente de letra.

Existen diversas escalas de conversión diferentes para el tamaño del punto:

<b>PICA</b>	= 0.3514598 MM
<b>DIDOT</b>	= 0.3759 MM
<b>IN</b>	= 0.4 MM
<b>POSTSCRIPT, PS OR DTP</b>	= 0.3527777778 MM
<b>TEX</b>	= 0.3514598035 MM

## TAMAÑO DE LA FUENTE

Es la altura que hay desde el punto más ascendente al más descendente de un carácter tipográfico.

Figura 3: Tamaño de la fuente:



Las líneas ascendentes son las partes de los caracteres que se encuentran por encima de la línea media. Las líneas descendentes son las partes de los caracteres que se encuentran por debajo de la línea base.



## ALTURA DE LA FUENTE

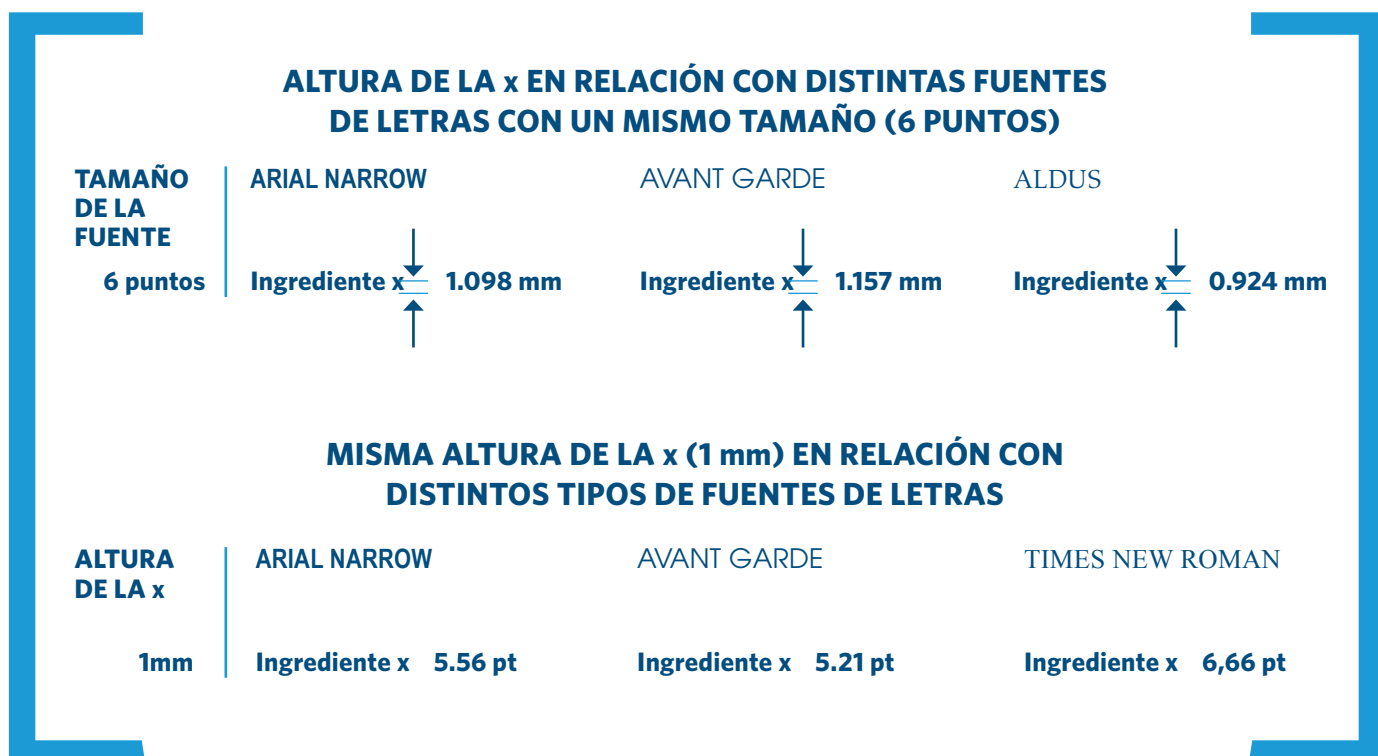
Es la altura real de caracteres tales como las letras "H" o "k", que va desde la línea base hasta la parte superior de la línea ascendente. Por lo general, es el 72% del tamaño de la fuente.

## ALTURA DE LA LETRA (ALTURA DE LA "X" O TAMAÑO DEL CUERPO DE LA LETRA)

En tipografía, la altura de la "x" hace referencia a la altura de las letras en minúscula sin tener en cuenta ni las líneas ascendentes ni descendientes. Se mide desde la línea base hasta el punto más alto de las letras sin líneas ascendentes. Por lo general, esta es la altura de la letra "x". Para determinar si dos fuentes tienen la misma altura, se comprueba que la altura de sus respectivas letras "x" coinciden.

Los caracteres con formas redondeadas, tales como las letras "c", "o", "e", siempre se dibujan con un mayor tamaño que las letras con superficies superiores y/o inferiores planas (p. ej., letras "v", "w", "x", "z"). La razón es que si las letras minúsculas redondeadas fueran dibujadas en la misma dimensión vertical que la letra "x", el ojo humano las percibiría como de un tamaño inferior.

*Figura 4: Ejemplos de la altura x en relación con diferentes fuentes de letras con un mismo tamaño (6 puntos) y con diferentes tipos de letras:*

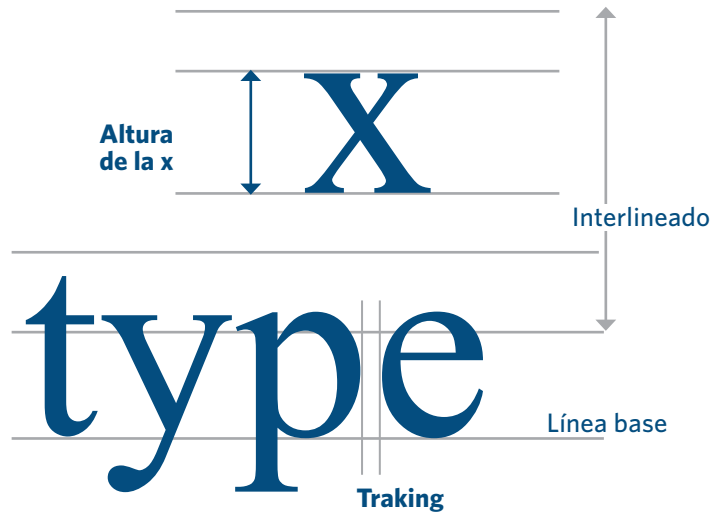




## ESPACIO ENTRE LOS CARACTERES (TRAKING)

El “tracking” o en español prosa, es el espacio que se añade sistemáticamente entre las letras o caracteres de un texto.

Figura 5: Espacio entre caracteres:



## INTERLINEADO

Es el espacio vertical que existe entre las líneas de texto. El nombre en inglés “leading” proviene de la pieza de plomo que se utiliza en el proceso de impresión mecánica para separar líneas de texto (ver figura 5).

## SÍMBOLOS

Un símbolo es un objeto, una imagen, una palabra escrita o una marca particular, que representa algo más que por medio de una asociación, semejanza, o relación. Los símbolos aluden y representan ideas, conceptos u otras abstracciones.

## SUPERFICIE MAYOR

En el caso de los envases rectangulares o con forma de caja, la determinación de la «superficie mayor» es sencilla; se trata de toda una cara del envase de que se trate (altura x anchura).

Sin embargo, en el caso de los envases de forma cilíndrica (por ejemplo, latas) o forma de botella, que a menudo tienen forma desigual, la determinación de la superficie mayor es más compleja. Una solución pragmática para aclarar el concepto de «superficie mayor» en el caso de los envases de forma cilíndrica o de botella, con formas a menudo desiguales, podría ser, por ejemplo, la superficie sin contar la tapa, el fondo y las pestañas de la tapa y del fondo en el caso de las latas, y el cuello y el hombro en el de las botellas y frascos.<sup>2</sup>

Como existen muchas formas de envases, además de cajas y envases cilíndricos/cónicos, estas especificaciones se deberían tener en cuenta caso por caso. El operador de la industria alimentaria debería asegurar que la información alimentaria obligatoria que aporta es claramente legible y fácilmente accesible para el consumidor.

<sup>2</sup> Respuesta a la pregunta 2.3.1. del Documento de Preguntas y Respuestas sobre el Reglamento (UE) nº 1169/2011 (Comisión Europea, Enero 2013).

## 2. FACTORES QUE INFLUYEN EN LA LEGIBILIDAD Y RECOMENDACIONES A LOS OPERADORES

La legibilidad está determinada por una serie de factores interrelacionados, que incluyen el diseño, la fuente, el color, el contraste, el material de envasado y etiquetado, técnicas de impresión, etc. Ningún factor puede determinar la legibilidad de la información de forma global. Estos factores deben ser considerados en conjunto y la legibilidad de la información se evaluará en base a un enfoque caso por caso.

Por otra parte, se debe tener en cuenta que los factores dependientes del propio lector así como los ambientales pueden afectar a la legibilidad, por lo que hay que suponer que el lector tenga una agudeza visual normal y está viendo la información bajo condiciones de iluminación adecuadas.

Las recomendaciones de estas Directrices se han agrupado en las siguientes categorías:

- LA DISPOSICIÓN DE LA INFORMACIÓN
- LA FUENTE, EL COLOR Y EL CONTRASTE
- EL ENVASE Y LA IMPRESIÓN



## 2.1 LA DISPOSICIÓN DE LA INFORMACIÓN

La disposición de la información puede incidir en la legibilidad. Dada la amplia variedad de tamaños y formas de envases, no existe un único diseño ideal, pero hay una serie de factores que deben tenerse en cuenta al determinar la legibilidad, en particular: los títulos/encabezamientos, los bloques de información, la alineación de texto y el uso de símbolos.

### TÍTULOS Y ENCABEZAMIENTOS

Los títulos o encabezamientos pueden ayudar a los consumidores a dirigirse hacia una información específica y además sirven para separar el texto si el espacio lo permite.

**¡SE DEBE!** Distinguir el texto de los encabezados/títulos; por ejemplo mediante el uso de negrita y/o en mayúsculas.

**¡SE DEBE!** Utilizar encabezados claros, breves y consistentes como por ejemplo:

- Ingredientes;
- Preparación o Instrucciones para su cocinado;
- Almacenamiento;
- Etc.

**¡CUIDADO!** Con el uso extensivo de las mayúsculas y del subrayado.

*Figura 6: Ejemplo del título destacado (en negrita) de la lista de ingredientes:*

**Ingredientes:** Judías (49%), tomates (27%), agua, azúcar, sal, harina de maíz modificado, vinagre, extractos de especias, extractos de hierbas.

*Figura 7: Ejemplo de título destacado (encabezado separado) para las instrucciones de cocción:*

#### **COCCIÓN:**

##### **En el fuego**

Vacíe el contenido en una cacerola y remueva suavemente mientras se calienta. No hierva o cocine demasiado, ya que esto perjudicará el sabor.

##### **Para Microondas (650 W)**

Vacíe el contenido en un recipiente adecuado. Cubrir y calentar a máxima potencia durante 1 minuto. Remueva y después caliente de nuevo durante 1 minuto hasta que esté caliente.

## BLOQUES DE INFORMACIÓN

**¡SE DEBE!** Agrupar la información que pertenece al mismo bloque, cuando el espacio lo permita.

**¡SE DEBE!** Separar la información por medio de bordes o bloques, en el caso de pertenecer a bloques diferentes de información.

*Figura 8: Ejemplo de etiquetado multilingüe con bloques de información (separados por marcos) para la lista de ingredientes y recomendaciones de uso:*

### VERVEINE-MENTHE

**Ingredientes:** Verveine (50%), menthe (50%).

**Conseil de préparation:** Utilisez un sachet par tasse, versez de l'eau bouillante, laissez infuser 3 à 5 minutes. A conserver à l'abri de l'humidité.

### VERBENA-MENTA

**Ingrediente:** Verbena (50%), menta (50%).

**Consejos de utilización:** Usar una bolsita por taza, verter agua hirviendo y dejar reposar de 3 a 5 minutos. Conservar en lugar seco.

## ALINEACIÓN DEL TEXTO

**¡SE DEBE!** Comenzar el texto y alinearlos al margen izquierdo.

**¡NO SE DEBE!** Colocar la información dentro de círculos.

**¡NO SE DEBE!** Colocar una gran cantidad de texto con sólo una o dos palabras en cada línea.

*Figura 9: Ejemplo de texto alineado:*

### ¡SE DEBE!

#### Chocolate con leche con relleno de naranja sanguina (50%)

Ingredientes: azúcar, leche en polvo, **mantequilla**, cacao, suero de leche en polvo, **nata** en polvo, **lactosa**, naranja sanguina en polvo (1%), grasa **láctea**, maltodextrina, aromas, (naranja sanguina, vainilla), emulgente (lecitina de **soja**). Cacao: 30% mínimo en el chocolate. Extracto seco de la leche: 18% mínimo en el chocolate.

### ¡NO SE DEBE!

#### Chocolate con leche con relleno de naranja sanguina (50%)

Ingredientes: azúcar, leche en polvo, **mantequilla**, cacao, suero de leche en polvo, **nata** en polvo, **lactosa**, naranja sanguina en polvo (1%), grasa **láctea**, maltodextrina, aromas, (naranja sanguina, vainilla), emulgente (lecitina de **soja**). Cacao: 30% mínimo en el chocolate. Extracto seco de la leche: 18% mínimo en el chocolate.



## EL USO DE SÍMBOLOS

Los símbolos simples, reconocibles y funcionales pueden ayudar a ahorrar espacio en el etiquetado y facilitar la información al lector. Se debe tener en cuenta que cuando se emplean varios logotipos, tienen que seguir los requisitos obligatorios prescritos por la legislación de la UE (p.ej., el logotipo de producto ecológico de la UE, las marcas de identificación de los productos de origen animal, etc.). Las menciones obligatorias, tales como el modo de empleo, deben indicarse con palabras y números, pudiendo además expresarse mediante pictogramas y símbolos.

**¡SE PUEDE!** Emplear símbolos obvios, por ejemplo, para indicaciones de almacenamiento, preparación y cocción.




**¡SE DEBE!** Colocar recomendaciones relacionadas junto a los símbolos utilizados.

**¡NO SE DEBE!** Utilizar demasiados símbolos o excesivamente complejos puede llevar a confusión. Por lo tanto, es importante conseguir un equilibrio adecuado.

Figura 10: Ejemplo de un uso eficaz de los símbolos:



Figura 11: Ejemplo de un uso eficaz de los símbolos:

INSTRUCCIONES DE COCINADO	
	<p><b>Para Horno de cocción:</b></p> <p>Precaliente el horno a 190°C/375°F/Gas marca 5. Colocar en una bandeja de horno y cocer durante 20-25 minutos.</p>
	<p><b>Para una fritura superficial</b></p> <p>Freír en un poco de aceite a fuego medio durante 12-14 minutos y remover de vez en cuando.</p>
	<p><b>Para microondas:</b></p> <p>Cocine a máxima potencia durante 10 minutos.</p>

## 2.2 LA FUENTE, EL COLOR Y EL CONTRASTE

La fuente de letra puede tener un impacto en la legibilidad. Hay una serie de factores que deben tenerse en cuenta al determinar la legibilidad, en particular: el tamaño de fuente, el espaciado entre caracteres, el color y el contraste visual del fondo.

### FUENTE

#### Altura de la letra

El método generalmente aceptado para determinar la altura de la letra es por referencia a la altura de la "x", ya que ésta proporciona la medida específica entre dos puntos de referencia de la letra. El tamaño del punto no se utiliza debido a que un mismo tamaño de punto puede dar lugar a diferentes alturas de letras dependiendo del tipo de letra utilizado y los tamaños de fuente/alturas de fuente no se utilizan debido a la dificultad para determinar puntos de referencia para medir las letras.

No existe una relación preestablecida entre la altura y el tamaño de la fuente. Sin embargo, una altura de la "x" de 1.2 mm es aproximadamente equivalente al tamaño de 7.2 puntos de la fuente de letra Arial y esto equivale a un tamaño de fuente de entre 2.5 mm - 2.7 mm.

**¡SE DEBE!** Como principio básico, usar una altura de letra (altura de la "x") lo más grande que sea posible.

**¡CUIDADO!** De acuerdo con el Reglamento (UE) nº 1169/2011, en los envases o recipientes con una superficie mayor de 80 cm<sup>2</sup>, se requiere un tamaño de letra mínimo de 1,2 mm para las menciones obligatorias estipuladas por el Reglamento.

**¡CUIDADO!** Cuando la superficie mayor es inferior a 80 cm<sup>2</sup>, el tamaño de letra mínimo requerido para las menciones obligatorias establecidas en el Reglamento (UE) nº 1169/2011 es de 0,9 mm. Se debe tener en cuenta que los envases pequeños y los recipientes cuya superficie mayor es inferior a 10 cm<sup>2</sup> pueden indicar un menor número de menciones obligatorias.



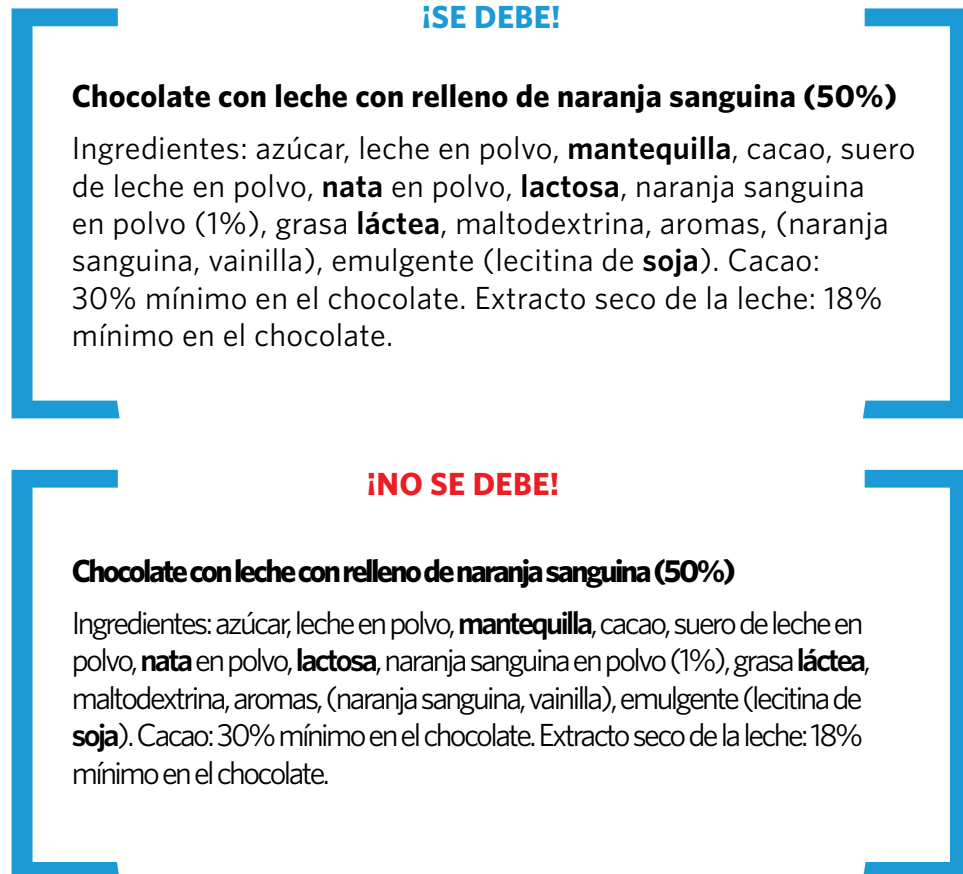


## ESPACIO ENTRE CARACTERES

El espacio adecuado entre caracteres es un factor importante para la legibilidad; ya que cuando los caracteres están demasiado juntos el lector puede tener dificultades para reconocer las letras.

**¡SE DEBE!** Separar los caracteres por un espacio superior a 1 punto de letra.

*Figura 12: Ejemplo de un espaciado normal de caracteres (separados por un espacio de 1.2 puntos):*



## EL INTERLINEADO

**¡SE DEBE!** Se recomienda que el interlineado sea de al menos el 120% del tamaño del tamaño del punto de la fuente de letra. Por ejemplo, para un tamaño de 6 puntos de la fuente de letra se debe establecer un interlineado de 7,2 puntos.

**¡SE DEBE!** En los casos en que esto no sea posible, el espacio mínimo de interlineado recomendado es de 0,5 puntos superior al tamaño del punto de fuente de letra. En este contexto, es importante tener en cuenta que la altura de la x, el tipo de letra (si es negrita o no) y la longitud de la línea de letras, pueden afectar a la percepción de la separación entre líneas.

**¡SE DEBE!** Las fuentes con altura de la x proporcionalmente mayor, necesitan un interlineado de mayor tamaño.

Figura 13: Ejemplo de espacio de interlineado de 11.5 puntos y de 10 puntos:

**¡SE DEBE!**

**Chocolate con leche con relleno de naranja sanguina (50%)**

Ingredientes: azúcar, leche en polvo, **mantequilla**, cacao, suero de leche en polvo, **nata** en polvo, **lactosa**, naranja sanguina en polvo (1%), grasa **láctea**, maltodextrina, aromas, (naranja sanguina, vainilla), emulgente (lecitina de **soja**). Cacao: 30% mínimo en el chocolate. Extracto seco de la leche: 18% mínimo en el chocolate.

**¡NO SE DEBE!**

**Chocolate con leche con relleno de naranja sanguina (50%)**

Ingredientes: azúcar, leche en polvo, **mantequilla**, cacao, suero de leche en polvo, **nata** en polvo, **lactosa**, naranja sanguina en polvo (1%), grasa **láctea**, maltodextrina, aromas, (naranja sanguina, vainilla), emulgente (lecitina de **soja**). Cacao: 30% mínimo en el chocolate. Extracto seco de la leche: 18% mínimo en el chocolate.

## SELECCIÓN DE LA FUENTE

- ¡SE DEBE!** Emplear letras sin serifas o remates (p.ej., Arial, Helvetica, Myriad, Frutger, Univers) o letras con remates que tengan la superficie mayor redondeada.
- ¡SE DEBE!** Asegurarse de que los números se distinguen fácilmente. Los números pueden ser fácilmente malinterpretado en algunos tipos de letra (en particular, los números 6, 8 y 9 en el caso de la fuente de letra Arial).
- ¡CUIDADO!** Las fuentes de letra decorativas, ornamentales o estilizadas pueden ser difíciles de leer y deberían emplearse con precaución.

Figura 14: Ejemplo de fuente de letra sin remates (Arial - 9 puntos) y de fuente de letra con remates (Times New Roman - 9 puntos):

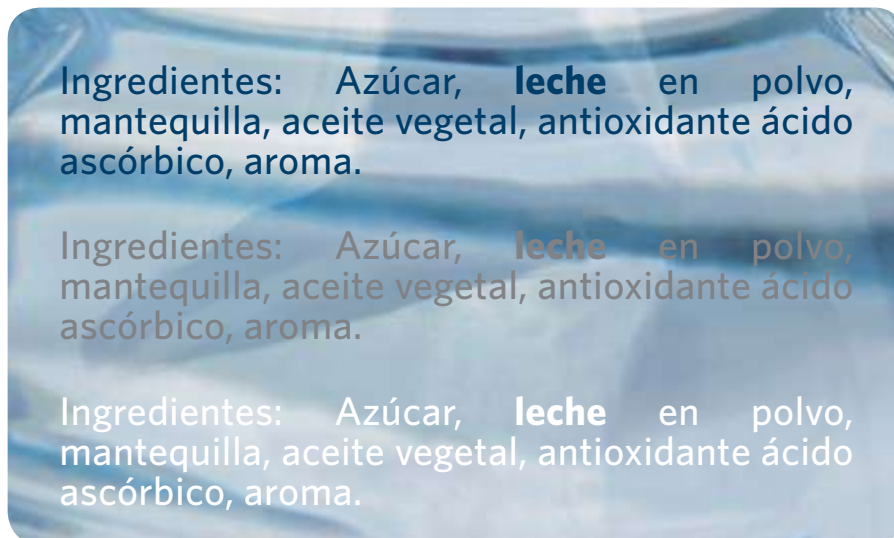
**Ingredientes:**  
Judías (49%), tomates (27%), agua, azúcar, sal, harina de maíz modificado, vinagre, extractos de especias, extractos de hierbas.

**Ingredientes:**  
Judías (49%), tomates (27%), agua, azúcar, sal, harina de maíz modificado, vinagre, extractos de especias, extractos de hierbas.

## EL COLOR Y EL CONTRASTE DE FONDO

- ¡SE DEBE!** Mientras que la elección de los colores a menudo puede ser dictada por la marca del producto, es esencial que el contraste entre el texto y el fondo sea tan alto como sea posible. Se recomienda que los colores seleccionados contrasten claramente.
- ¡CUIDADO!** Los contrastes sutiles, sombras y efectos 3D pueden reducir la legibilidad y, por tanto, deben ser utilizados con cuidado y evitarse en lo posible.
- ¡CUIDADO!** Las imágenes, dibujos y marcas de agua pueden originar efectos visuales no deseados por lo que deben utilizarse con cuidado y evitarse en lo posible.
- ¡CUIDADO!** Si el envase es transparente, se necesita un buen contraste con el producto alimenticio que forme un fondo visible.

Figura 15: Ejemplo del uso de colores y contraste visual con el fondo:



## 2.3 ENVASADO

### IMPRESIÓN EN EL ENVASE

No se debe imprimir la información en las áreas de un envase en las que sea difícil de leer la información, en particular, en las zonas que no son directamente accesibles y que requieran la apertura del envase para poder leer la información.

A continuación se presentan algunos ejemplos de situaciones en las que se debe tener un cuidado especial para asegurar la legibilidad:

**¡SE DEBE!** Dar preferencia a superficies de impresión con acabado mate.

**¡CUIDADO!** Evitar las zonas de las solapas con deformaciones o superficies tridimensionales y otras técnicas de envasado de termo-formado.

**¡CUIDADO!** Evitar las áreas selladas con calor (p.ej., los extremos de los envoltorios de los productos).

**¡CUIDADO!** Se debe prestar especial atención al plástico retractilado.

### EL MATERIAL DE ENVASADO

Los acabados del material de envasado y de impresión pueden tener impacto en la legibilidad.

**¡CUIDADO!** Se debe tener en cuenta que las superficies con un brillo elevado pueden dificultar la lectura y por lo tanto, necesitan que se preste una mayor atención al contraste, así como una técnica de impresión adecuada.

**¡CUIDADO!** Se debe tener en cuenta que la forma del envase puede aumentar el brillo.

*Figura 16: Ejemplo de una impresión adecuada en un envase con forma curvada:*



# 3. RESUMEN DIRECTRICES PARA MEJORAR LA LEGIBILIDAD DE LA INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

## RECOMENDACIONES

## USO CON CUIDADO

## MEJOR EVITAR

### DISPOSICIÓN DE LA INFORMACIÓN

Los encabezados deben ser claros, cortos y concisos

Utilice negrita y/o texto en mayúsculas para distinguir los encabezados del resto de información

Cuando el espacio lo permita, la información perteneciente a un mismo bloque debe aparecer agrupada

Si es posible, separar los bloques de información por medio de bordes o marcos

El texto se debe iniciar y alinear al margen izquierdo

Utilizar símbolos para ayudar a reducir la cantidad de texto y dirigir al lector a la información

Uso extensivo de las mayúsculas y subrayado

Texto distinto formato por bloques de información

Justificación del texto

Alineación centrada

Texto alineado al margen derecho

Excesiva separación de sílabas mediante guiones

Bloques de textos sin encabezamientos, títulos o cualquier separación

Colocación de una gran cantidad de texto con sólo una o dos palabras en cada línea

Enmarcar la información mediante círculos

Uso de demasiados símbolos o excesivamente complejos

## RECOMENDACIONES

## USO CON CUIDADO

## MEJOR EVITAR

### FUENTE, COLOR Y CONTRASTE

Cumplir con los requisitos establecidos en el Reglamento (UE) nº 1169/2011, incluyendo el tamaño mínimo de la fuente de letra

Que exista un adecuado espacio entre los caracteres

Separación entre líneas de al menos el 120% del tamaño de la fuente de letra

Fuentes de fácil lectura (sin remates)

Elegir una tipografía diseñada para permitir su uso en minúsculas

Que exista un contraste evidente entre los colores

Interlineado de menos de 120% del tamaño de la fuente

Empleo de la cursiva

Empleo de fuentes de letra con remates

Empleo de fuentes de letra estilizadas, decorativas o adornadas

Contrastes sutiles, sombras, efectos 3D, marca de agua o fondo no uniforme

Cuando el envase es transparente, es necesario un buen contraste con el producto alimenticio que forme un fondo visible

Espaciado entre caracteres inferior a 1 punto

Interlineado de menos de 0,5 puntos más que el tamaño de la fuente de letra

Los colores con tonalidades similares (letras claras sobre un fondo claro u oscuras sobre un fondo oscuro)

## RECOMENDACIONES

## USO CON CUIDADO

## MEJOR EVITAR

### ENVASADO/ IMPRESIÓN

Impresión de alta calidad

Impresión en zonas de deformación

Áreas selladas térmicamente

Envoltorios de plástico

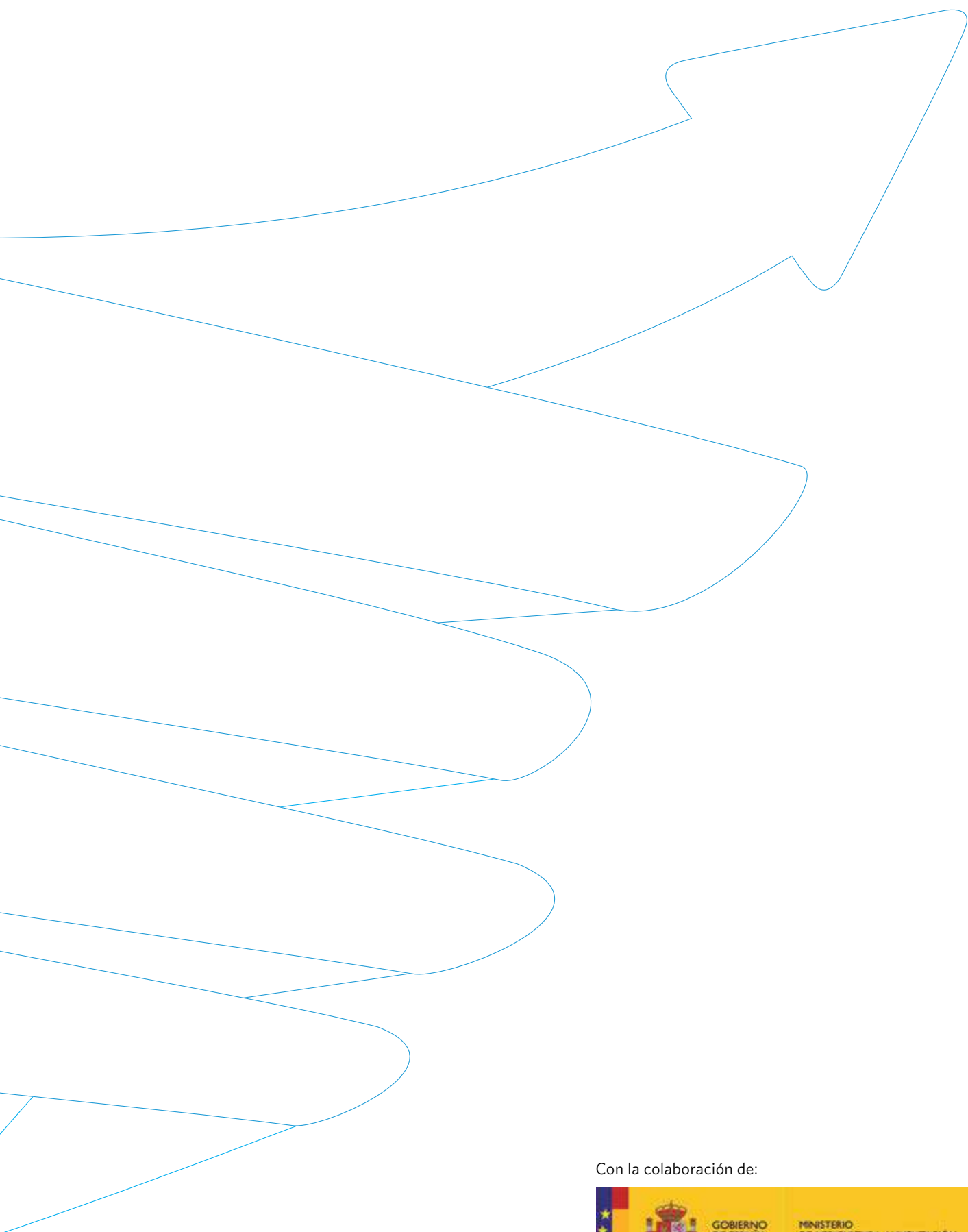
Superficies metálicas y de impresión brillantes

Etiquetas impresas en superficies curvas

Zonas de los envases que no son directamente accesibles

Áreas en las que se requiere la destrucción del envase para leer el texto





Con la colaboración de:



MAGRAMA es colaborador del Marco Estratégico para la Industria de Alimentación y Bebidas 2020.

# DIRECTRICES DE LEGIBILIDAD EN LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA AL CONSUMIDOR

Síguenos en



[www.fiab.es](http://www.fiab.es)  
[blog.fiab.es](http://blog.fiab.es)

**FLAB**  
ALIMENTAMOS  
EL FUTURO

2020