



Número: Inf16035

Informe:

**Aplicación del Real Decreto 126/2015 y
Reglamento 1169/2011 sobre la información
alimentaria facilitada al consumidor en el
sector del comercio minorista y restauración**

30/03/16

INFORME

FECHA: 30/03/2016

Número	
Inf16035	
Asunto:	
Aplicación del Real Decreto 126/2015 y Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en sector del comercio minorista y restauración	

En la actualidad y dentro del sector del comercio minorista y la restauración se encuentran distintas modalidades de venta de productos alimenticios al consumidor final. En este contexto y en base a estos tipos de venta, la información alimentaria facilitada al consumidor final debe realizarse según lo establecido en el Reglamento 1169/2011, de 25 de octubre, sobre información alimentaria facilitada al consumidor y en el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Teniendo en cuenta los requisitos del etiquetado que deben cumplir los alimentos y en función de su modalidad de venta podemos diferenciar dos grandes categorías principales de alimentos de acuerdo con lo establecido en el Reglamento 1169/2011:

- **Alimentos no envasados:** son aquellos que se presentan sin envasar o se suministran por establecimientos que sirven comidas (bares, restaurantes, comedores...), los que se suministran a otros establecimientos (residencias de ancianos, colegios...), los alimentos que se venden al peso o a granel (legumbres, frutas y hortalizas...), los productos que se envasan a petición del consumidor (productos cárnicos, pescados...) o que se envasan por los titulares del comercio al por menor para su venta en el establecimiento o establecimientos de su propiedad.
- **Alimentos envasados:** es la 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 entero o solo parcialmente, pero de tal forma que no se pueda modificar el contenido sin abrir o modificar el envase.

Según la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) en referencia a la definición de alimento envasado, se considera envase siempre y cuando para acceder a su contenido haya que abrir o modificar dicho envase o el precinto que lo recubre, de tal manera que el consumidor pueda apreciar que se ha abierto o se ha podido modificar el contenido (caja inviolable).

A su vez los alimentos no envasados y a efectos diferenciar la información alimentaria que deben acompañar a esta categoría de alimentos, pueden clasificarse en 2 grupos, todo ello sin perjuicio de que se deba valorar cada caso específicamente.

Alimentos no envasados:

- **Grupo I:**
 - Alimentos a granel envasados en el punto de venta a petición del comprador.
 - Alimentos sin envasar suministrados por colectividades.
 - Alimentos sin envasar con venta fraccionada en el comercio minorista de la alimentación.

- **Grupo II**
 - Alimentos envasados por los titulares del comercio minorista para su venta en el mismo establecimiento o en otro establecimiento de su propiedad.

ETIQUETADO DE ALIMENTOS NO ENVASADOS

GRUPO I:

- Alimentos a granel en régimen de autoservicio o con vendedor.
 - Ej.: frutas, hortalizas.

- Alimentos sin envasar suministrados por colectividades.
 - Comidas preparadas servidas en la restauración colectiva: bares, restaurantes, cafeterías, comedores de empresas, etc. para su consumo en el establecimiento o para su consumo fuera del mismo.

Se incluyen en este apartado las comidas preparadas servidas o suministradas a domicilio por establecimientos de restauración rápida (ensaladas, hamburguesas, sándwich, pizzas, etc.).
 - Comidas preparadas en establecimientos de restauración colectiva expuestas a la venta (ej. la exposición de comidas preparadas en una barra de restauración).
 - Comidas preparadas en establecimientos de restauración colectiva en régimen de autoservicio o bufé para su consumo en el propio establecimiento.
 - Comidas preparadas sin envasar suministradas a colegios, empresas, etc.

- Alimentos sin envasar con venta fraccionada en el comercio minorista de la alimentación:
 - Queso, carne, productos cárnicos, pescados, pan, pasteles, etc., vendidos en el comercio minorista de la alimentación y que se envasan en los lugares de venta a petición del comprador.
 - Comidas preparadas para llevar elaboradas o no en establecimientos de comercio minorista de venta de platos preparados (epígrafes de actividad 472406 y 472407) y que se envasan en los lugares de venta a petición del comprador.

Información obligatoria al consumidor

La información que se debe trasladar al consumidor final será la establecida en el capítulo I del Real Decreto 126/2015 relativo al etiquetado de alimentos que se presenten sin envasar y los envasados en los lugares de venta a petición del comprador. Se trasladará al consumidor final, al menos, la siguiente información:

- a) La denominación del alimento según establece el artículo 17 del Reglamento 1169/2011.
La denominación irá acompañada, en su caso, de las menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos.
- b) Toda sustancia que cause alergias o intolerancias de acuerdo con lo establecido en el Reglamento 1169/2011.
- c) La cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes, cuando en la denominación de venta del alimento se indique de forma específica alguno de ellos.
- d) El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2 por 100.

Estos requisitos, a excepción de la información sobre alérgenos, no son de aplicación para los alimentos entregados por las colectividades que se presenten sin envasar. (ej. comidas preparadas servidas en un comedor escolar o en un establecimiento de restauración).

Presentación de la información

Las indicaciones de la información alimentaria obligatoria se podrán presentar de forma escrita, en etiquetas adheridas al alimento o rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, sobre el alimento o próximo a él.

La información de alérgenos se podrá trasladar de forma escrita (a través de cartas menú, fichas técnicas,...) o de forma oral por parte del personal del establecimiento, siempre y cuando exista un cartel visible en el que se indique donde se puede obtener dicha información, y ésta sea accesible de forma previa a la compra. Si el operador opta por transmitir la información de forma oral, ésta deberá figurar de forma escrita y estar disponible para el personal, los consumidores y las autoridades de control oficial.

GRUPO II

- Alimentos envasados en el comercio minorista para su exposición y venta en el mismo o en otro establecimiento de su misma propiedad en régimen de venta en autoservicio o con vendedor, como por ej.:
 - Preparados de carne envasados.
 - Comidas preparadas para llevar (consumo fuera del establecimiento), expuestas envasadas a la venta al consumidor final, que se comercializan en el comercio minorista de la alimentación. Ej. sándwiches envasados individualmente, ensaladas envasadas.

Información obligatoria

La información que se debe trasladar al consumidor final será la establecida en el capítulo II del RD 126/2015 relativo al etiquetado de alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad.

- la denominación del alimento.
La denominación irá acompañada, en su caso, de las menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos.
- la lista de ingredientes.
- toda sustancia que cause alergias o intolerancias de acuerdo con lo establecido en el Reglamento 1169/2011.
- la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes (cuando en la denominación de venta del alimento se indique de forma específica alguno de ellos).
- la cantidad neta del alimento.
- la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
- las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización.
- el nombre o la razón social y la dirección del envasador.
- el modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento.

En el caso de frutas, hortalizas y tubérculos o frutos secos envasados en bolsas y otros envases que permitan a simple vista identificar con exactitud el producto se deberá indicar como mínimo:

- 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.

Presentación de la información

- Establecimientos en régimen de autoservicio:

Las indicaciones de la información alimentaria obligatoria deberán figurar sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo.

En el caso de frutas, hortalizas y tubérculos o frutos secos envasados en bolsas u otros envases que permitan a simple vista identificar con exactitud que contienen, la denominación de venta podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, próximos al alimento en cuestión.

- Modalidad de venta con vendedor.

Las indicaciones de la información alimentaria obligatoria podrán figurar sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo, o podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, excepto la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, que deberá figurar siempre en el envase o en una etiqueta unida al mismo.

La información sobre alérgenos se podrá trasladar de forma escrita (etiquetas, sobre el envase) o de forma oral por parte del personal del establecimiento, siempre y cuando exista un cartel visible en el que se indique donde se puede obtener dicha información y sea accesible de forma previa a la compra. Si el operador opta por transmitir la información de forma oral, ésta deberá figurar de forma escrita y estar disponible para el personal, los consumidores y las autoridades de control oficial.

ETIQUETADO DE ALIMENTOS ENVASADOS

Se incluyen dentro de este grupo:

- Alimentos envasados en el comercio minorista para su venta en otro establecimiento minorista de distinta titularidad. Ej.: platos preparados envasados.
- Alimentos de origen industrial. Ej.: productos procedentes de establecimientos con nº de RGSEAA (Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos).

Información obligatoria

La información que se debe trasladar al consumidor final será la establecida en el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Se incluirá en su etiquetado:

- la denominación del alimento.
- la lista de ingredientes.
- toda sustancia que cause alergias o intolerancias de acuerdo con lo establecido en el Reglamento 1169/2011.
- la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes.
- la cantidad neta del alimento.
- la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
- las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización,
- el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria.
- el país de origen o lugar de procedencia cuando así esté previsto en el artículo 26 del Reglamento 1169/2011.
- el modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento.
- respecto a las bebidas que tengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol, se especificará el grado alcohólico volumétrico adquirido.
- la información nutricional.

No obstante, y según lo establecido en el Anexo V del Reglamento 1169/2011, aquellos alimentos (incluidos los elaborados artesanalmente) directamente suministrados por el fabricante en pequeñas cantidades al consumidor final o a establecimientos minoristas locales que abastecen directamente al consumidor final están exentos del requisito de información nutricional obligatoria.

Presentación de la información

Toda la información alimentaria obligatoria figurará directamente en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo.

Referencia bibliográfica

- Reglamento 1169/2011, de 25 de octubre, sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Guía del Gobierno vasco sobre la información de alimentos en comercio minorista y restauración (Departamento de Salud).
- Consulta presentada a la AECOSAN sobre información alimentaria obligatoria del envase en contacto con el alimento (complemento alimenticio) y/o en el envase exterior, aprobada en Comisión Institucional de 25 de marzo de 2015.
- www.eletiquetadocumentamucho.aecosan.com