GUÍA DE APLICACIÓN DE LAS EXIGENCIAS DE 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

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD
aecosan
agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición

La presente Guía pretende servir de orientación sobre las exigencias establecidas en el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, relativas 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. Por ello, es necesario que los textos legales acompañen la lectura de esta Guía. La Guía no tiene valor jurídico alguno y, en caso de conflicto, la interpretación de la legislación incumbe en última instancia a los Tribunales de Justicia

4 de marzo de 2015

Coordinación:
Rosa Sanchidrián Fernández
Carlos Arnaiz Ronda
Mª Dolores Gómez Vázquez
Autores:
Almudena Rollán Gordo
Mª Ángeles Ortega Hurtado de Mendoza
Agustín Palma Barriga

Índice

1. Introducción 5

2. Fecha de aplicación 7

3. Establecimientos a los que son aplicables los requisitos del Real Decreto de 126/2015, de 27 de febrero 7

4. Información sobre ingredientes y sustancias que causan alergias e intolerancias 8
   - a) Qué productos deben dar esta información 8
   - b) Qué información debe facilitarse. Los 14 alérgenos 8
   - c) Cómo debe facilitarse la información 12

5. Otros requisitos de la información obligatoria de los alimentos sin envasar o envasados en los lugares de venta a petición del consumidor 14
   - a) Información obligatoria 15
   - b) Como debe facilitarse la información obligatoria

6. Otros requisitos de la información obligatoria de los alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad 16
   - a) Información obligatoria 16
   - b) Como debe facilitarse la información obligatoria 17
   - c) Condiciones de legibilidad de la información 18

7. Información voluntaria 19
   - a) La información nutricional 19

8. Información en alimentos ofrecidos para la venta a distancia 20

9. Responsabilidades de los operadores 21

10. Idioma 22

Anexo 23

1. Introducción

El 4 de marzo de 2015, se publicó 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 presentan 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.

La norma mantiene los requisitos de información alimentaria que para los alimentos sin envasar ya establecía el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aunque adaptándolas a los nuevos requisitos que fija el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) Nº 1924/2006 y (CE) Nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) Nº 608/2004 de la Comisión (en lo sucesivo RIAC). Por este motivo, se establece por ejemplo un tamaño mínimo de letra en las etiquetas de los productos envasados por los titulares del comercio minorista, y se regulan los requisitos de información de los alimentos sin envasar cuando se comercializan a distancia.

El Real Decreto regula también las modalidades de información alimentaria sobre la presencia de ingredientes que causan alergias e intolerancias, que desde el 13 de diciembre de 2014 es también exigible en el caso de los alimentos que se comercializan sin envasar o que se envasan en el punto de venta, bien a petición del comprador o previamente por el titular del comercio minorista para su venta inmediata en el establecimiento. Este requisito se desarrolla de forma independiente en esta guía atendiendo a su importancia y novedad.

El objetivo de esta Guía, basada en parte en el documento *Allergen information for loose foods* de la *Food Standard Agency* británica, es ayudar a los operadores de empresas alimentarias y a las autoridades encargadas del control oficial, a entender y aplicar el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero. Sin embargo, no tiene valor jurídico alguno y, en caso de conflicto, la interpretación de la legislación incumbe en última instancia a los Tribunales de Justicia.

La presente Guía debe consultarse en relación con el citado Real Decreto y con el RIAC, cuyo texto consolidado puede consultarse en:
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20140219&qid=1425979015239&from=ES

Dependiendo del tipo de producto considerado, pueden ser también de aplicación otras normas por las que se establecen requisitos de información alimentaria para alimentos concretos como por ejemplo el pescado, las frutas y hortalizas, etc.

2. Fecha de aplicación

Las disposiciones del Real Decreto serán aplicables a partir del 5 de marzo de 2015.

Las disposiciones previstas en los artículos 15, 16, 17.3, 17.4 y 17.6 segundo párrafo de la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, han quedado derogadas a la entrada en vigor del Real Decreto.

3. Establecimientos a los que son aplicables los requisitos del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero

Aquellos que:

- Sirven comidas, como bares, cafeterías, restaurantes, comedores escolares o de empresa, y similares.
- Venden alimentos sin envasar o envasados a petición del consumidor, como por ejemplo fiambres, panes, sándwiches, tartas, comidas preparadas u otros alimentos a granel.
- Venden o suministran alimentos sin envasar a otros establecimientos como escuelas, hospitales, residencias de mayores, restaurantes, etc.
- Envasan productos alimenticios para su venta inmediata en el propio establecimiento u otros establecimientos de su propiedad.

A no ser que se indique otra cosa, en esta Guía se utiliza el término ***"alimentos sin envasar"*** para referirse a todos los alimentos suministrados por los establecimientos enumerados en los puntos anteriores.

4. Información sobre ingredientes y sustancias que causan alergias e intolerancias

Las reacciones alérgicas pueden ser muy graves pudiendo en ocasiones llegar a causar la muerte de la persona. La única forma de evitar que una persona sufra una alergia alimentaria es asegurarse de que no consuma los alimentos a los que es alérgica.

Por ello, el RIAC establece la obligación de que todas las empresas que suministran alimentos faciliten la información sobre los ingredientes alergénicos o causantes de intolerancias alimentarias que están presentes en los alimentos vendidos o suministrados por ellas. Estos requisitos también son aplicables a los establecimientos que venden alimentos a granel, como detallistas de alimentación, supermercados, restaurantes, comedores escolares, establecimientos que venden comida para llevar, etc.

a) ¿Qué productos deben dar esta información?

Todos los alimentos que se presentan para su venta sin envasar, los envasados en el establecimiento de venta, a petición del comprador y los envasados por los titulares de los comercios minoristas para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad.

Los alimentos entregados por las colectividades (bares, cafeterías, restaurantes, comedores escolares o de empresa, y similares), deben facilitar también esta información.

b) ¿Qué información debe facilitarse?

Las empresas alimentarias que suministran alimentos sin envasar, deben informar a sus clientes sobre la presencia en los productos que comercializan de cualquiera de los ingredientes y sustancias que han sido identificados por la Unión Europea como causantes de la mayoría de alergias alimentarias en Europa y que se recogen en el Anexo II del RIAC.

Los 14 alérgenos

Hay 14 alérgenos que deben declararse cuando se utilizan como ingredientes. La siguiente lista incluye estos alérgenos y algunos ejemplos de alimentos en los que se pueden encontrar:

1. **Cereales que contienen gluten: Incluye el trigo (también el trigo espelta y el trigo khorasan), el centeno, la cebada, la avena o sus variedades híbridas y productos derivados**
   Se puede encontrar en alimentos elaborados con harina, masas, panes, tartas, levadura para hornear, cuscus, bulfur, pasta, pastelería, salsas, sopas, productos cárnicos, alimentos rebozados, etc.
   Debe declararse el cereal. Es voluntario indicar la presencia de gluten junto al nombre del cereal.

2. **Crustáceos y productos a base de crustáceos**
   Cangrejos, langostas, gambas, langostinos, carabineros, cigalas, etc. Además se puede encontrar en cremas, salsas, platos preparados, etc.

3. **Huevos y productos a base de huevo**
   Además de en el huevo y derivados (productos a base de huevo), se puede encontrar en tartas, algunos productos cárnicos, mayonesa, mousses, pasta, quiches, platos preparados, postres, alimentos rebozados, salsas, aliños para ensaladas, alimentos decorados con huevo, etc.

4. **Pescado y productos a base de pescado**
   Además de en el pescado y derivados (productos a base de pescado), se puede encontrar en salsas, pizzas, aliños para ensaladas, caldo en pastillas, etc.

5. **Cacahuetes y productos a base de cacahuetes**

   Además de en las semillas, pasta y aceites, se puede encontrar en galletas, chocolates, postres, salsas, etc.

6. **Soja y productos a base de soja**

   Además de en las semillas (habas), pastas, aceites y harinas, se puede encontrar en el tofu, postres, helados, productos cárnicos, salsas, productos para vegetarianos, etc.

7. **Leche y sus derivados (incluida la lactosa)**

   Además de en la leche y sus derivados como la mantequilla, queso, nata, leche en polvo, yogures, etc., se puede encontrar en croquetas, sopas, cremas, salsas, fiambres, postres, helados, etc.

8. **Frutos de cáscara y productos derivados**

   Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia.

   Se pueden encontrar en panes, galletas, postres, helados, mazapán, salsas o aceites, etc. Se debe indicar el nombre del fruto de cáscara presente en el alimento, no siendo necesario utilizar el nombre en latín de cada uno de ellos.

9. **Apio y productos derivados**
   Incluye los tallos, hojas, semillas y raíces. Además se puede encontrar en condimentos, ensaladas, algunos productos cárnicos, sopas, cremas, salsas, etc.

10. **Mostaza y productos derivados**
    Además de en semillas, en polvo o en forma líquida, se puede encontrar en algunos panes, currys, marinados, productos cárnicos, aliños , salsas, sopas, etc.

11. **Granos de sésamo y productos a base de grano de sesámo**
    Además de en las semillas (granos), pastas (tahine o pasta de sésamo), aceites y harinas, se puede encontrar en panes, colines, grisines, humus, etc.

12. **Dióxido de azufre y sulfitos**
    Se pueden utilizar como conservantes en crustáceos, frutas desecadas, productos cárnicos, refrescos, vegetales, zumos, encurtidos, vino, cerveza etc.

13. **Altramuces y productos a base de altramuces**
    Además de en las semillas y harinas, se puede encontrar en algunos tipos de pan, pasteles, etc.

14. **Moluscos y productos a base de moluscos**
    Mejillones, almejas, caracoles, ostras, bígaros, chirlas, berberechos, pulpo, calamar, etc. Además se puede encontrar en cremas, salsas, platos preparados, etc.

La información debe referirse al nombre del ingrediente alérgeno tal y como se menciona en el Anexo II del RIAC. No obstante, como el objetivo de esta exigencia es permitir que los consumidores puedan conocer si están presentes en el alimento los ingredientes que pueden causarles problemas de alergia o intolerancia, en ocasiones puede ser adecuado facilitar el nombre específico del alimento concreto utilizado en lugar del nombre genérico del producto que se recoge en el Anexo II[1] (por ejemplo: merluza en lugar de pescado o calamares en lugar de molusco).

c) ¿Cómo debe facilitarse la información?

Teniendo en cuenta la gran variedad de establecimientos incluidos en el ámbito del Real Decreto, y las diferentes modalidades de suministro de alimentos sin envasar, se permiten distintas modalidades para facilitar la información siempre que se garantice un alto nivel de protección de los consumidores aquejados de alergias e intolerancias alimentarias. Estas modalidades son las siguientes:

1. En etiquetas adheridas al alimento en el caso de que éste se haya envasado previamente. El tamaño de las letras deberá ser al menos el indicado en el artículo 13, apartados 2 y 3 del RIAC: 1,2 mm con carácter general y 0,9 mm cuando la superficie mayor del envase sea inferior a 80 cm^2.

2. Rotulada en carteles colocados donde los alimentos se presenten para su venta tanto en el caso de alimentos previamente envasados siempre que la venta se realice con vendedor, como el caso de alimentos que se suministran sin envasar o se envasan en el lugar de venta a petición del comprador.

3. Mediante otros medios apropiados (por ejemplo: un menú o carta, un recetario de los productos que se comercializan en el establecimiento, información oral), siempre que estén accesibles para el consumidor antes de que finalice el acto de compra y no supongan un coste adicional.
   Debe indicarse en estos casos de forma fácilmente visible y accesible para los consumidores, el lugar del establecimiento donde pueden obtener ésta información o a quién deben dirigirse para solicitarla. Si dentro del establecimiento existen distintas secciones en las que se suministran alimentos sin envasar, la

[1]Párrafo 3 artículo 21.1.b RIAC: No será necesario indicar las menciones a que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), en aquellos casos en que la denominación del alimento haga referencia claramente a la sustancia o producto de que se trate.

indicación relativa a cómo obtener la información sobre ingredientes alérgenos debe estar disponible en cada una de las secciones.
Estos carteles no son necesarios en aquellos locales en los que los consumidores no eligen su comida sino que se les suministran aquellas específicamente adaptadas a sus necesidades en función de sus alergias o intolerancias alimentarias ("dieta sin huevo", "dieta sin gluten",...) como por ejemplo los comedores escolares o las comidas facilitadas a los pacientes ingresados en hospitales. La información sobre el empleo de ingredientes de declaración obligatoria debe estar disponible y poder facilitarse siempre que la soliciten los consumidores o las autoridades de control.
En el caso de que la información se facilite de forma oral, deberá existir también un registro escrito o electrónico (mediante fichas de productos, recetas de los platos elaborados,...), de los ingredientes que es obligatorio declarar. Estos registros deben estar presentes en el establecimiento donde se suministran los alimentos, y ser accesibles para las autoridades de control y para los consumidores que la soliciten.

4. En el caso de venta a distancia (por ejemplo la efectuada mediante pedido telefónico a un establecimiento de comida para llevar), la información sobre alérgenos se debe proporcionar siempre sin coste adicional:
   - antes de que se realice la compra, por ejemplo, por teléfono o en la página web,
   - y de forma escrita en el momento de la entrega del alimento.

Importante

Desde el 13 de diciembre de 2014 la información sobre ingredientes alérgenos es también obligatoria en los establecimientos que suministran alimentos sin envasar. De acuerdo con las normas vigentes no se puede informar que desconocen los alérgenos presentes en los alimentos que se ofrecen. Tampoco resulta admisible informar de forma genérica que todos los alimentos que se suministran en el establecimiento pueden contener alérgenos.

Si un consumidor alérgico solicita un alimento que no contenga un ingrediente concreto, no le informe que se lo puede suministrar a menos que esté absolutamente seguro de que ese ingrediente no estará en el alimento, ni siquiera por contaminación cruzada.

5. Otros requisitos de la información obligatoria de los alimentos sin envasar o envasados en los lugares de venta a petición del consumidor

En los alimentos sin envasar suministrados por las colectividades, como por ejemplo, bares, restaurantes, comedores, centros de enseñanza, hospitales, la información obligatoria es la relativa a la presencia de los ingredientes que son susceptibles de causar alergias e intolerancias alimentarias y que se enumeran en el Anexo II del RIAC.

Para el resto de los alimentos que se presenten sin envasar o los envasados en los lugares de venta a petición del consumidor, además de la información relativa a los ingredientes susceptibles de causar alergias e intolerancias alimentarias, deberá también facilitarse la información obligatoria que se menciona a continuación:

a) Información obligatoria (artículo 4)

- Denominación del alimento.
- Cantidad de un ingrediente o una categoría de ingredientes.
- Grado alcohólico en bebidas alcohólicas con graduación superior a 1,2 %.
- Otros requisitos que se establezcan en las normativas propias de los alimentos para esta modalidad de venta.

b) Cómo debe facilitarse la información obligatoria (artículo 6)

La información alimentaria debe cumplir los requisitos sobre disponibilidad y accesibilidad previstos en el RIAC y en la norma aprobada por el Real Decreto Decreto 126/2015.

Debe facilitarse 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.

6. Otros requisitos de la información obligatoria de los alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad

a) Información obligatoria (artículo 5)

Se establecen los mismos requisitos que fija el RIAC para los alimentos envasados en los artículos 9 y 10, excepto la información nutricional:

- Denominación del alimento.
- Lista de ingredientes.
- Cantidad de un ingrediente o una categoría de ingredientes.
- 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 país de origen o el lugar de procedencia cuando así esté previsto en el artículo 26 del RIAC.
- 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.

El artículo 10 del RIAC se refiere a las menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos:
"1. Además de las menciones enumeradas en el artículo 9, apartado 1, en el anexo III se establecen las menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos."

Los productos que se envasan en bolsas y otros envases que permitan a simple vista una identificación normal del producto y que contengan frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos, el etiquetado deberá indicar:

- Denominación del alimento con sus especificidades.
- Cantidad neta.
- Identificación del operador de la empresa alimentaria.

b) Cómo debe facilitarse la información obligatoria (artículo 6)

La información alimentaria debe cumplir los requisitos sobre disponibilidad y accesibilidad previstos en el RIAC y en la norma aprobada por el Real Decreto 126/2015.

La información debe facilitarse sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo.

No obstante lo anterior, cuando la venta se realice bajo la modalidad de venta con vendedor, con excepción de la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, el resto de las indicaciones podrán figurar rotuladas en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta.

En régimen de autoservicio, para los productos enumerados en el artículo 5.2 del Real Decreto 126/2015 aquellos que se envasan en bolsas y otros envases que permitan a simple vista una identificación normal del producto y que contengan frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos, la indicación de 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.

c) Condiciones de legibilidad de la información (artículo 6)

Cuando la información figure sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo, se imprimirán en caracteres que utilicen un tamaño de letra, al menos, igual a los indicados en el artículo 13, apartados 2 y 3 del RIAC, conforme a las previsiones que en cada caso se establecen en los citados apartados.

El Artículo 13 referido a la presentación de las menciones obligatorias, en los apartados 2 y 3, fija los siguientes requisitos:

2. Sin perjuicio de las disposiciones específicas de la Unión aplicables a alimentos concretos, cuando figuren en el envase o en la etiqueta sujeta al mismo, las menciones obligatorias enumeradas en el artículo 9, apartado 1, se imprimirán en el envase o en la etiqueta de manera que se garantice una clara legibilidad, en caracteres que utilicen un tamaño de letra en el que la altura de la x, según se define en el anexo IV, sea igual o superior a 1,2 mm.
3. En el caso de los envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 80 cm², el tamaño de letra a que se refiere el apartado 2 será igual o superior a 0,9 mm (altura de la x)."

Por lo tanto, el tamaño de las letras deberá ser al menos 1,2 mm con carácter general y 0,9 mm cuando la superficie mayor del envase sea inferior a 80 cm².

Anexo IV DEL RIAC

Definición de altura de la x
Altura de la x

7. Información voluntaria

Tal y como se indica en el artículo 8 del Real Decreto 126/2015 resulta posible facilitar de forma voluntaria información adicional a la señalada en los apartados anteriores, siempre y cuando se cumplan ciertos requisitos.

Así, en el caso de facilitar de forma voluntaria alguno de los elementos enumerados en los artículos 9 y 10 del RIAC, deberán cumplirse las reglas que para la expresión de estos elementos se establecen en las secciones 2 y 3 del capítulo IV del RIAC.

Adicionalmente, siempre que el operador económico facilite cualquier tipo de información relacionada con los alimentos que suministra de forma voluntaria, tendrá que asegurarse de que dicha información no induce a error a los consumidores, ni resulta ambigua o confusa para ellos, y se basa –cuando sea necesario– en datos científicos.

a) La información nutricional

Los alimentos sin envasar, incluyendo los suministrados por las colectividades, no están obligados a suministrar la información nutricional. No obstante, estos alimentos pueden facilitar voluntariamente la información en relación con:

- El valor energético.
- El valor energético y el contenido de grasas, grasas saturadas, azúcares y sal.

Esta información deberá expresarse en cantidades absolutas (ej. 2 g de sal). De acuerdo con el artículo 33.3 del RIAC, en el caso de los alimentos sin envasar no es obligatorio que la información nutricional se facilite por 100 g o 100 ml de producto, sino que resulta posible en estos casos facilitar la información nutricional referida únicamente a la porción o la unidad de consumo (referida por ejemplo a un plato de una comida ya elaborada tal y como se suministra al consumidor).

De forma adicional a la información expresada como cantidades absolutas, puede proporcionarse también como porcentaje de las ingestas de referencia (IR) que se recogen en la parte B del anexo XIII del RIAC (ej. 20 % IR proteína, 33 % IR sal). Estas ingestas de referencia se han establecido para adultos. NO es posible facilitar información nutricional como porcentaje de ingestas de referencia distintas de las recogidas en este anexo.

Parte B. **Ingestas de referencia del valor energético y los nutrientes seleccionados distintos de las vitaminas y los minerales (adultos)**	
Valor energético o nutriente	**Ingesta de referencia**
Valor energético	8 400 kJ/2 000 kcal
Grasa total	70 g
Ácidos grasos saturados	20 g
Hidratos de carbono	260 g
Azúcares	90 g
Proteínas	50 g
Sal	6 g

8. Alimentos ofrecidos para la venta a distancia

Cuando los alimentos sin envasar se venden mediante métodos de comunicación a distancia (ej. teléfono, páginas web…), la información exigida por los artículos 4 y 5 del Real Decreto 126/2015 para los diferentes tipos de presentación de los alimentos debe, con carácter general, estar disponible antes de que finalice la compra sin que suponga costes suplementarios para los consumidores.

No obstante, debido a que resulta imposible prever con anterioridad a la entrega de los productos ciertos elementos de esta información, no se exige que esté disponible antes de que se realice la compra la información relativa al país de origen o lugar de procedencia de los productos, así como cualquier otra información que aunque puede ser obligatoria no se enumere expresamente en el apartado 1 del artículo 9 del RIAC. En cualquier caso TODA la información requerida por los artículos 4 y 5 del Real Decreto 126/2015 deberá acompañar a los productos alimenticios en el momento de su entrega.

Como ya se ha indicado, la información sobre ingredientes que causan alergias e intolerancias siempre debe facilitarse al consumidor antes de que se realice la compra y debe acompañar de forma escrita a los productos en el momento de su entrega a domicilio.

9. Responsabilidades de los operadores

Las responsabilidades de los operadores económicos en relación con los requisitos de información alimentaria se establecen con carácter general en el artículo 8 del RIAC, estando referido su apartado 6 de forma específica a los alimentos no envasados.

Los titulares de los establecimientos del comercio minorista deben conservar la información facilitada por sus proveedores en relación con los alimentos sin envasar al menos hasta que pueda suponerse razonablemente que los alimentos han sido consumidos.

10. Idioma

La información obligatoria debe facilitarse, al menos, en castellano, lengua española oficial del Estado. Este requisito es también aplicable a la información que se recoja en los registros relativos a la información sobre ingredientes alérgenos.

Los productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una Comunidad Autónoma con lengua oficial propia, podrán etiquetarse en su lengua oficial excepto en lo relativo a la indicación de las menciones específicas sobre ingredientes que causan alergias e intolerancias que deben facilitarse, al menos, en castellano.

Anexo

Definiciones

Alimento: cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no.

Empresa alimentaria: toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos.

Explotador (operador) de empresa alimentaria: las personas físicas o jurídicas responsables de asegurar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria en la empresa alimentaria bajo su control.

Comercio al por menor: la manipulación o la transformación de alimentos y su almacenamiento en el punto de venta o entrega al consumidor final; se incluyen las terminales de distribución, las actividades de restauración colectiva, los comedores de empresa, los servicios de restauración de instituciones, los restaurantes y otros servicios alimentarios similares, las tiendas, los centros de distribución de los supermercados y los puntos de venta al público al por mayor.

Comercialización: la tenencia de alimentos o piensos con el propósito de venderlos; se incluye la oferta de venta o de cualquier otra forma de transferencia, ya sea a título oneroso o gratuito, así como la venta, distribución u otra forma de transferencia.

Consumidor final: el consumidor último de un producto alimenticio que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación.

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

Información alimentaria obligatoria: las menciones cuya comunicación al consumidor final es exigida por las disposiciones de la Unión.

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

Alimento envasado: cualquier unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un alimento y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al alimento por entero o solo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase; la definición de «alimento envasado» no incluye los alimentos que se envasen a solicitud del consumidor en el lugar de la venta o se envasen para su venta inmediata.

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

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

Ingrediente compuesto: un ingrediente que en realidad es producto de más de un ingrediente.

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

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

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 letra s), la superficie del material y el contraste entre el texto y el fondo.

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

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

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

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

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

Técnica de comunicación a distancia: todo medio que permita la celebración del contrato entre un consumidor y un proveedor sin la presencia física simultánea de ambos.

**Agencia Española de Consumo,
Seguridad Alimentaria y Nutrición
Alcalá, 56. 28071 MADRID
www.aecosan.msssi.gob.es**