



# ETIQUETADO EN ESPAÑA Y LA UNIÓN EUROPEA

**Miguel Narváez**



## Funciones primarias

Ventas

Información

Cumplimiento Regulaciones

El Mole Verde es una salsa o plato de origen mexicano que se elabora con diferentes especias y chiles. Para acompañar proteínas o enchiladas.

Ingredientes: Pimiento mulato, pimiento ancho, pimiento pasilla, tomatillo verde (3%), harina de maíz, **cacahuetes, sésamo**, aceites vegetales (aceite de canola, soja, cártamo en proporción variable), cebolla (2%), almendra (2%), ajo, canela, pimienta, clavo, anís, especias, colorante (Rojo Allura AC E129)

**Advertencia de alérgenos:** Para los alérgenos ver ingredientes en **negrita**.

**Advertencia:** Rojo allura AC (E129) - Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños

**Puede contener trazas de otros cereales que contengan gluten o frutos de cascara.**

Instrucciones de preparación: Vierta la mezcla en agua hirviendo (2,5 tazas), revuelva y continúe cocinando durante 15 minutos

Consérvese en lugar fresco y seco

El fósforo contribuye al mantenimiento de los dientes en condiciones normales.

Producido por: Compass Consultores  
Importado por: Espiga Exports SL  
NIF XXX8954 EORI 58426132  
Miguel.Narvaez@espigaexports.com



# Mole Verde Almendrado



Sugerencia de presentación

Fuente de Fósforo

ALTO EN FIBRA DIETETICA

Peso Neto 500g

## Información Nutricional

	por 100g
<b>Energía</b>	<b>1813kJ/432kcal</b>
Grasas	17,2g
-de las cuales ácidos grasos saturados	1,3g
ácidos grasos monoinsaturados	10,7g
ácidos grasos poliinsaturados	5,2g
Hidratos de carbono	62,1g
-de los cuales azúcares	0g
Fibra alimentaria	0,5g
Proteínas	7,1g
Sal	2,62g
Vitaminas y Minerales	(% VRN)
Hierro	8,7mg (62)

\*\*\*% VRN= % Valores de Referencia de Nutrientes  
Ingesta de referencia de un adulto medio  
(8 400 kJ/2 000 kcal)



8 480017 159724



Consumir preferentemente antes de **05.09.2021**  
Lote No. **A02B740879** **17:53**

# ETIQUETADO – Frontal



## Mole Verde Almendrado



Sugerencia de presentación



Peso Neto **500g**

Si el producto tuviera más de 1.2% volumen de alcohol habr;a que declararlo

Bebidas espirituosas como Tequila, Mezcal, Bacanora, Sotol, las botellas en el intervalo de 100 ml a 2 000 ml, solo se permiten estas nueve cantidades nominales:

ml: 100 — 200 — 350 — 500 — 700 — 1 000 — 1 500 — 1 750 — 2 000



# Contenido / Peso Neto

Peso Neto **500g**

El error máximo tolerado en menos en el contenido de un envase preparado se fijará con arreglo al cuadro:

Cantidad nominal $Q_n$ en gramos o en mililitros	Errores máximos tolerados en menos	
	en % de $Q_n$	en gramos o mililitros
5 a 50	9	—
50 a 100	—	4,5
100 a 200	4,5	—
200 a 300	—	9
300 a 500	3	15
500 a 1 000	—	—
1 000 a 10 000	1,5	—

El tamaño de la letra tiene que cumplir con la altura mínima de:

6mm > 1000g o 100cl

4mm <= 1000g o 100cl > 200g o 20cl

3mm <= 200g o 20cl > 50g o 5cl

2mm <= 50g o 5cl

# Diferencias en el Etiquetado de EE.UU., México y la UE

EE.UU.

Nutrition Facts	
8 servings per container	
<b>Serving size</b>	<b>2/3 cup (55g)</b>
Amount per serving	
<b>Calories</b>	<b>230</b>
% Daily Value*	
<b>Total Fat</b> 8g	<b>10%</b>
→ Saturated Fat 1g	<b>5%</b>
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 160mg	<b>7%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 37g	<b>13%</b>
Dietary Fiber 4g	<b>14%</b>
Total Sugars 12g	
→ Includes 10g Added Sugars	<b>20%</b>
<b>Protein</b> 3g	
Vit. D 2mcg 10%	Calcium 260mg 20%
Iron 8mg 45%	Potas. 235mg 8%
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

México

## DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

Porciones por Envase: 10

Contenido energético por Envase: 968.1 kcal /4023.3 KJ

Porción de:	100g	30g
<b>Contenido Energético</b>	<b>1341.1 kJ / 322.7 kcal</b>	<b>402.3 kJ / 96.81 kcal</b>
Proteínas	21.1g	6.3g
Grasas	24.3g	7.3g
<b>Grasas saturadas</b>	<b>3.7g</b>	<b>1.1g</b>
<b>Grasas trans</b>	<b>0.0mg</b>	<b>0.0mg</b>
Carbohidratos Disponibles	4.9g	1.5g
Azúcares	0.0g	0.0g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0.0g</b>	<b>0.0g</b>
Fibra dietética	39.0g	11.7g
<b>Sodio</b>	<b>2mg</b>	<b>0.6mg</b>

Unión Europea

Información Nutricional	
	por 100g
<b>Energía</b>	<b>1813kJ/432kcal</b>
Grasas	17,2g
-de las cuales ácidos grasos saturados	1,3g
ácidos grasos monoinsaturados	10,7g
ácidos grasos poliinsaturados	5,2g
Hidratos de carbono	62,1g
-de los cuales azúcares	0g
Fibra alimentaria	0,5g
Proteínas	7,1g
Sal	2,62g
Vitaminas y Minerales (% VRN)	
Hierro	8,7mg (62)

\*\*% VRN= % Valores de Referencia de Nutrientes

Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)

# ETIQUETADO – Reverso o Lateral

Información Nutricional	
	por 100g
<b>Energía</b>	<b>1813kJ/432kcal</b>
Grasas	17,2g
-de las cuales ácidos grasos saturados	1,3g
ácidos grasos monoinsaturados	10,7g
ácidos grasos poliinsaturados	5,2g
Hidratos de carbono	62,1g
-de los cuales azúcares	0g
Fibra alimentaria	0,5g
Proteínas	7,1g
Sal	2,62g
Vitaminas y Minerales	(% VRN)
Hierro	8,7mg (62)

\*\*% VRN= % Valores de Referencia de Nutrientes

Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)



**EAN-13 (GTIN-13)**



Los códigos de barras son distintos a los de EE.UU.  
En EE.UU. Se utiliza el UPC (12 dígitos) y en Europa el EAN (13 dígitos).

Para utilizar el símbolo del [punto verde](#), hay que pagar por el Servicio.

Consumir preferentemente antes de **05.09.2021**  
Lote No. **A02B740879** **17:53**

# Información Nutricional

## Valores de Referencia

### Ingesta de referencia de vitaminas y minerales (adulto)

Vitamina A	800 µg
Vitamina D	5 µg
Vitamina E	12 mg
Vitamina K	75 µg
Vitamina C	80 mg
Tiamina	1,1 mg
Riboflavina	1,4 mg
Niacina	16 mg
Vitamina B6	1,4 mg
Ácido Fólico	200 µg
Vitamina B12	2,5 µg
Biotina	50 µg
Ácido pantoténico	6 mg
Potasio	2000 mg
Cloruro	800 mg
Calcio	800 mg
Fósforo	700 mg
Magnesio	375 mg
Hierro	14 mg
Zinc	10 mg
Cobre	1 mg
Manganeso	2 mg
Fluoruro	3,5 mg
Selenio	55 µg
Cromo	40 µg
Molibdeno	50 µg
Yodo	150 µg

### Valor energético/nutriente

Valor energético

Grasa total

Grasas saturadas

Hidratos de carbono

Azúcares

Proteínas

Sal

### Ingesta de referencia (adulto)

8400kJ/2000kcal

70 g

20 g

260 g

90 g

50 g

6 g

# Información Nutricional - Redondeo

Elemento nutritivo	Cantidad	Redondeo
Energía		A la unidad de kJ/kcal más próxima (sin decimales)
Grasa *, hidratos de carbono*, azúcares*, proteínas*, fibra*, polioles*, almidón*	$\geq 10$ g por 100 g o ml	Al gramo más próximo (sin decimales)
	$< 10$ g y $> 0,5$ g por 100 g o ml	Al decigramo más próximo
	No se presentan cantidades detectables o la concentración es $\leq 0,5$ g por 100 g o ml	Puede declararse «0 g» o «0,5 g»
Ácidos grasos saturados*, Ácidos grasos monoinsaturados* y poliinsaturados*	$\geq 10$ g por 100 g o ml	Al gramo más próximo (sin decimales)
	$< 10$ g y $> 0,1$ g por 100 g o ml	Al decigramo más próximo
	No se presentan cantidades detectables o la concentración es $\leq 0,1$ g por 100 g o ml	Puede declararse «0 g» o «0,1 g»

# ETIQUETADO – Reverso o Lateral

El Mole Verde es una salsa o plato de origen mexicano que se elabora con diferentes especias y chiles. Para acompañar proteínas o enchiladas.

Ingredientes: Pimiento mulato, pimiento ancho, pimiento pasilla, tomatillo verde (3%), harina de maíz, **cacahuates, sésamo**, aceites vegetales (aceite de canola, soja, cártamo en proporción variable), cebolla (2%), almendra (2%), ajo, canela, pimienta, clavo, anís, especias, colorante (Rojo Allura AC E129)

Si el ingrediente aparece al frente, habrá que detallar el porcentaje

**Advertencia de alérgenos:** Para los alérgenos ver ingredientes en **negrita**.

**Advertencia:** Rojo allura AC (E129) - Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños

Cuidar los aditivos como los colorantes que no están permitidos o que requieren una advertencia

**Puede contener trazas de otros cereales que contengan gluten o frutos de cascara.**

Instrucciones de preparación: Vierta la mezcla en agua hirviendo (2,5 tazas), revuelva y continúe cocinando durante 15 minutos

Consérvese en lugar fresco y seco

El fósforo contribuye al mantenimiento de los dientes en condiciones normales.

Declaraciones o "Claims"

Producido por: Compass Consultores  
Importado por: Espiga Exports SL  
NIF XXX8954 EORI 58426132  
Miguel.Narvaez@espigaexports.com



GB-ORG-04  
EU/Non EU Agriculture



# ETIQUETADO – Alérgenos

Varían a los alérgenos que se establecen en México o EE.UU.



# Declaraciones nutricionales

CODEX

## BAJO VALOR ENERGÉTICO

Solamente podrá declararse que un alimento posee un bajo valor energético, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 40 kcal (170 kJ)/100 g en el caso de los sólidos o más de 20 kcal (80 kJ)/100 ml en el caso de los líquidos. Para los edulcorantes de mesa se aplicará un límite de 4 kcal (17 kJ) por porción, con propiedades edulcorantes equivalentes a 6 g de sacarosa (una cucharadita de sacarosa aproximadamente).

## VALOR ENERGÉTICO REDUCIDO

Solamente podrá declararse que un alimento posee un valor energético reducido, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el valor energético se reduce, como mínimo, en un 30 %, con una indicación de la característica o características que provocan la reducción del valor energético total del alimento.

## SIN APORTE ENERGÉTICO

Solamente podrá declararse que un alimento carece de aporte energético, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 4 kcal (17 kJ)/100 ml. Para los edulcorantes de mesa se aplicará un límite de 0,4 kcal (1,7 kJ) por porción, con propiedades edulcorantes equivalentes a 6 g de sacarosa (una cucharadita de sacarosa aproximadamente).

COMPONENTE	PROPIEDAD DECLARADA	CONDICIONES no más de:
Energía	Contenido bajo	40 kcal (170 kJ) por 100 g (sólidos)
	Exento	0 20 kcal (80 kJ) por 100 ml (líquidos) 4 kcal por 100 ml (líquidos)
Grasa	Contenido bajo	3 g por 100 g (sólidos)
	Exento	1,5 g por 100 ml (líquidos) 0,15 g por 100 g/ml
Grasa saturada	Contenido bajo	1,5 g por 100 g (sólidos)
	Exento	0,75 g por 100 g (líquidos) y 10% de energía 0,1 g por 100 g (sólidos) 0,1 g por 100 ml (líquidos)
Colesterol	Contenido bajo	0,02 g por 100 g (sólidos)
	Exento	0,01 g por 100 ml (líquidos) 0,005 g por 100 g (sólidos) 0,005 g por 100 ml (líquidos) y, para ambas declaraciones, menos de: 1,5 g de grasa saturada por 100 g (sólidos) 0,75 g de grasa saturada por 100 ml (líquidos) y 10% de calorías de grasa saturada
Azúcares	Exento	0,5 g por 100 g/ml
Sodio	Contenido bajo	0,12 g por 100 g
	Contenido muy bajo	0,04 g por 100 g
	Exento	0,005 g por 100 g

# Alimentos Exentos de la regulación de Etiquetado

Sin transformar 1 ingrediente o 1 categoría

Curados 1 ingrediente o 1 categoría

Agua añadidos anhídrido carbónico o los aromas

Una hierba, una especia o mezclas de ellas.

Sal y sucedáneos de la sal.

Edulcorantes de mesa.

Café, achicoria, Infusiones de hierbas

Vinagres fermentados

Aromas

Aditivos alimentarios

Coadyuvantes tecnológicos

Enzimas alimentarias

Gelatina

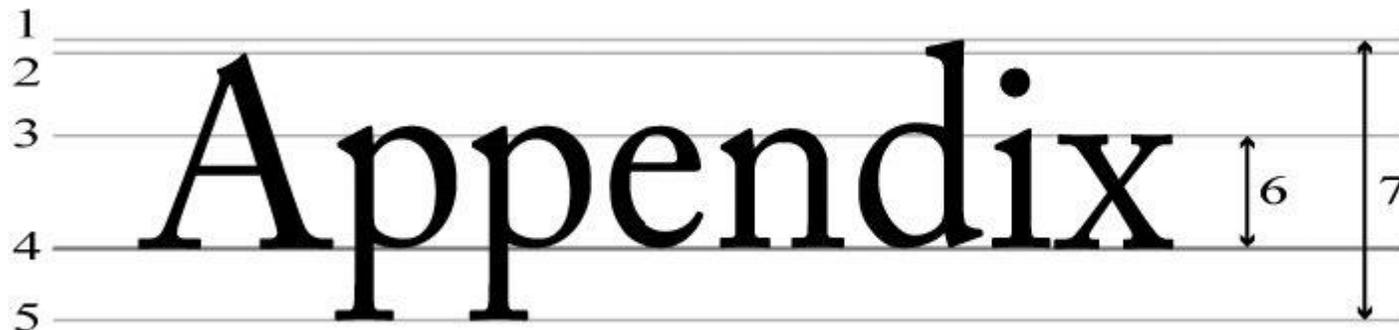
Levadura.

Alim. superficie mayor es inferior a 25 cm<sup>2</sup>.

# Tamaño de letra para la información

2..... 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, sea igual o superior a 1,2 mm.

3. En el caso de los envases o recipientes cuya superficie máxima sea inferior a 80 cm<sup>2</sup>, el tamaño de letra a que se refiere el apartado 2 será igual o superior a 0,9 mm (altura de la x).



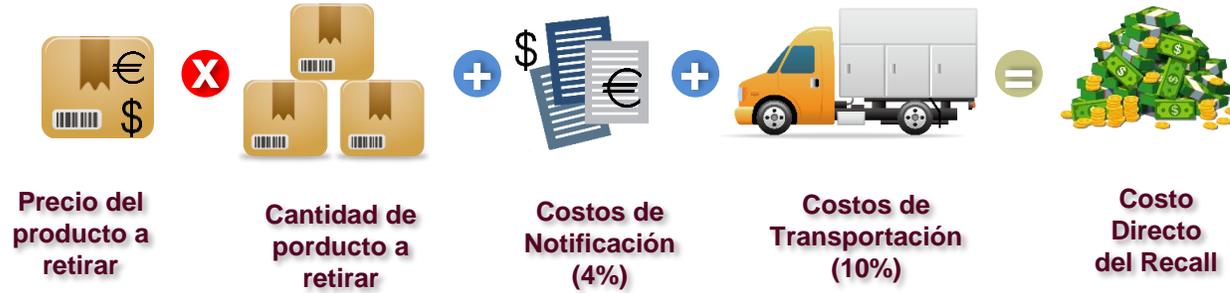
- 1 Línea ascendente
- 2 Línea de las mayúsculas
- 3 Línea media
- 4 Línea base
- 5 Línea descendente
- 6 Altura x
- 7 Tamaño

# Costos por no etiquetar bien y llegar a un retiro de producto “recall”

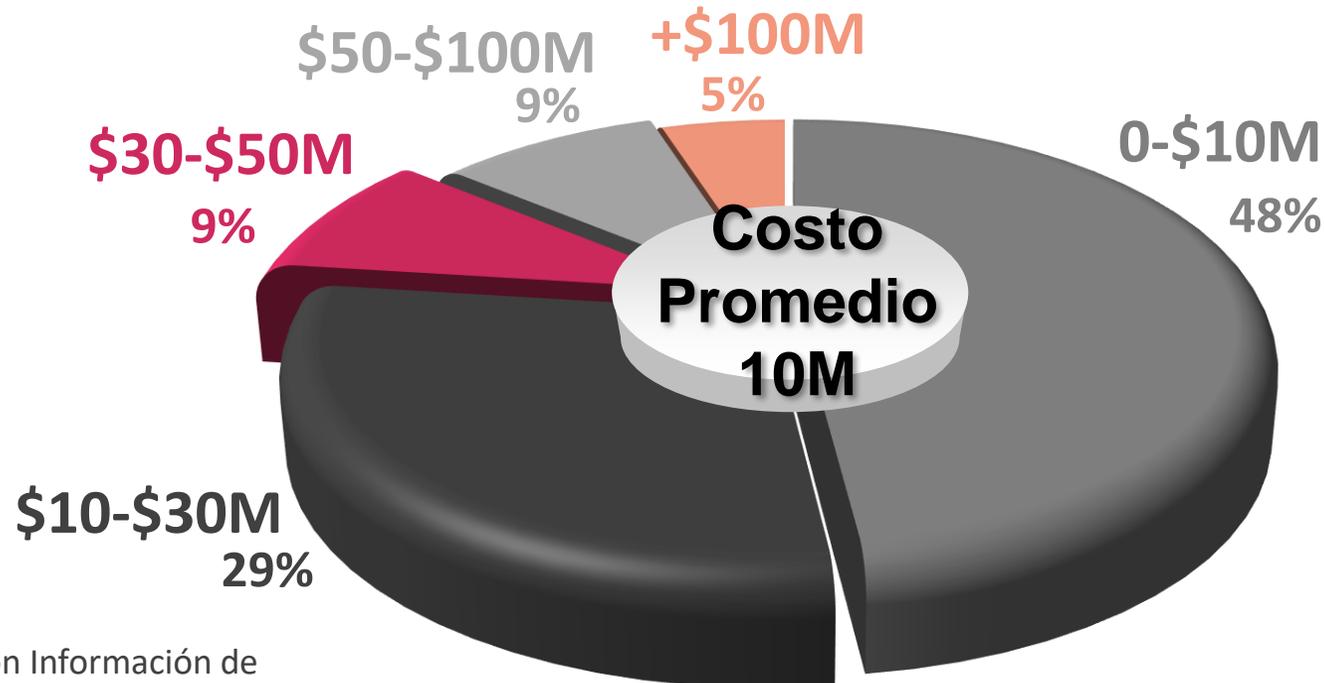


# Costos Directos de un Retiro de producto "Recall"

En base al Modelo de 2010 de los investigadores Moises Resende-Filho and Brian Burr.



## Impacto Financiero de un Recall (Millones de Dólares)



# Idiomas en el etiquetado

## Reglamento (UE) [1169/2011](#)

### Artículo 15 - Requisitos lingüísticos

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 9, apartado 3, la información alimentaria obligatoria figurará en una **lengua** que comprendan fácilmente los consumidores de los Estados miembros **donde se comercializa el alimento**.
2. En su **propio territorio**, los Estados miembros en que se comercializa un alimento podrán estipular que las menciones se **faciliten** en una o más lenguas de entre las lenguas oficiales de la Unión Europea.
3. Los apartados 1 y 2 no excluyen **la posibilidad** de que las menciones **figuren en varias lenguas**.

# Diferencias en los Idiomas - Labelling vs Labeling



- Nata
- Sésamo
- Inmunitario
- Financiación
- Judías verdes
- Chupito
- Gamba
- Cacahuates
- Melocotón
- Zumos
- Anacardos
- Patata
- Col
- Guisantes
- Horchata
- Tostada
- Mazapán
- Crema
- Ajonjolí
- Inmunológico
- Financiamiento
- Ejotes
- Caballito/shot
- Camarón
- Cacahuates
- Durazno
- Jugo
- Nueces de la India
- Papa
- Repollo
- Chícharos



- |                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Aubergine          | Eggplant             |
| Beetroot           | Beet                 |
| Biscuit            | Cookie               |
| Black Treacle      | Molasses             |
| Broad Bean         | Lima Bean            |
| Coriander          | Cilantro             |
| Courgette          | Zucchini             |
| Desiccated Coconut | Shredded Coconut     |
| Gherkin            | Pickle               |
| Icing Sugar        | Confectioner's Sugar |
| Maize              | Corn                 |
| Minced Meat        | Ground Meat          |
| Muesli             | Granola              |
| Pepper             | Bell Pepper          |
| Pilchards          | Sardines             |
| Rocket             | Arugula              |
| Scone              | Biscuit              |
| Sorbet             | Sherbet              |
| Spring Onions      | Green Onions         |

# Materiales en contacto con los alimentos

## Regulaciones de envasado de alimentos

Los envases de alimentos y bebidas están sujetos a las regulaciones de la UE sobre materiales en contacto con alimentos. Hay dos regulaciones principales que debe cumplir si se importa, exporta o fabrica materiales de envasado de alimentos a la UE:

Reglamento (CE) [1935/2004](#)

Reglamento (CE) [2023/2006](#)

Requisitos especiales para sustancias en contacto con alimentos.

# Regulaciones

## **Reglamento (UE) 1169/2011**

Sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX%3A02011R1169-20180101>

## **Reglamento (UE) 432/2012**

Lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX%3A02012R0432-20170822>

## **Reglamento (CE) 1924/2006**

Relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX%3A02006R1924-20141213>

## **Directiva 2007/45/CE**

Normas relativas a las cantidades nominales para productos preenvasados

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=CELEX%3A32007L0045>

# Regulaciones

## Directiva 94/62/CE (UE)

### Ley 11/97 de Envases y Residuos de Envases (España)

Cubre todos los tipos de envases comercializados en la UE y todos los residuos de envases. Esta directiva regula los productos químicos y metales pesados presentes en los envases (<100 ppm en peso).

La directiva también promueve la inclusión de la siguiente información para los usuarios de envases:

- Los sistemas de devolución, recogida y recuperación disponibles
- Reutilización, recuperación y reciclaje de envases y residuos de envases
- El significado de las marcas en el embalaje
- Planes de gestión de envases y residuos de envases

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX%3A01994L0062-20180704>

## Regulaciones de envasado de alimentos

Los envases de alimentos y bebidas están sujetos a las regulaciones de la UE sobre materiales en contacto con alimentos. Hay dos regulaciones principales que debe cumplir si se importa, exporta o fabrica materiales de envasado de alimentos a la UE:

Reglamento (CE) [1935/2004](#)

Reglamento (CE) [2023/2006](#)

Requisitos especiales para sustancias en contacto con alimentos.

# Donde Consultar sobre el tema ?

## **AESAN**

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) integra y desempeña, en el marco competencial de la Administración General del Estado, las funciones relacionadas con la seguridad alimentaria y la nutrición saludable.

[http://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/detalle/etiquetado\\_informacion\\_alimentaria.htm](http://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/etiquetado_informacion_alimentaria.htm)

## **AECOSAN**

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, es el punto de unión entre la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y todas las partes interesadas de España, con respecto a la seguridad alimentaria.

<http://eletiquetadocuentamucho.aecosan.msssi.gob.es/>

**Comisión Europea** - Alimentos, agricultura, pesca

Garantiza la seguridad y la calidad de alimentos y productos agrícolas, apoya a las empresas y comunidades, y promueve prácticas sostenibles.

[https://ec.europa.eu/food/safety/labelling\\_nutrition/labelling\\_legislation\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation_en)

# Gracias por su atención



[asuntoseconomicos@casademexico.es](mailto:asuntoseconomicos@casademexico.es)



[www.espigaexports.com](http://www.espigaexports.com)

[Miguel.Narvaez@espigaexports.com](mailto:Miguel.Narvaez@espigaexports.com)



[www.compassconsultores.com](http://www.compassconsultores.com)

[Miguel.Narvaez@compassconsultores.com](mailto:Miguel.Narvaez@compassconsultores.com)