

Los alimentos no envasados *son aquellos que se presentan al consumidor final sin un envase para su venta directa o consumo inmediato*. Se incluyen dentro de esta definición:

- los productos que **se envasan en el momento de la compra** a petición del consumidor final
- los productos alimenticios que **se sirven en bares, cafeterías y restaurantes**
- los alimentos que **se suministran sin envasar a colectividades**
- los que **se venden a granel al consumidor final**

INTRODUCCIÓN

El [Reglamento \(UE\) 1169/2011](#) sobre la **información alimentaria facilitada al consumidor**, a través de su artículo 44, da la opción a los Estados miembros de establecer medidas nacionales para regular los medios que pueden utilizarse para presentar las menciones en el caso de los alimentos que se presenten sin envasar a través del [Real Decreto 126/2015](#) 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**.

¿QUÉ PRODUCTOS DEBEN DAR ESTA INFORMACIÓN?

Todos los alimentos destinados al consumidor final, incluidos los entregados por las colectividades y los destinados al suministro de las colectividades:

- a) que se presenten **sin envasar para la venta al consumidor final** y a las **colectividades** (alimentos a granel, comidas y pintxos en bares y restaurantes, bebidas en máquinas dosificadoras,..)
- b) **envasados en los lugares de venta a petición del consumidor** (embutidos, pasteles, quesos, comidas preparadas en recipientes para llevar o comer en el

establecimiento,..)

- c) **envasados por los titulares del comercio al por menor** para su venta inmediata en el establecimiento (alimentos envasados para el consumidor, en autoservicio o con vendedor)
- d) los supuestos anteriores ofrecidos para la **venta mediante la comunicación a distancia** (alimentos vendidos online, a distancia)



¿QUÉ INFORMACIÓN DEBEN FACILITAR LOS ALIMENTOS SIN ENVASAR?

Las empresas alimentarias que suministran alimentos sin envasar deberán facilitar la siguiente información:

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**.

Para el resto de los **alimentos que se presenten sin envasar o los envasados en los lugares de venta a petición del consumidor**, deberá facilitarse:

- **Denominación del alimento.**
- Información relativa a los **ingredientes susceptibles de causar alergias e intolerancias** alimentarias
- **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.

En el caso de los **alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad**, se establecen los mismos requisitos que fija el Reglamento de Información al consumidor, excepto la información nutricional:

- **Denominación del alimento.**
- **Lista de ingredientes.**
- Información relativa a los **ingredientes susceptibles de causar alergias e intolerancias** alimentarias
- **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.
- 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**.



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.
- Información relativa a los **ingredientes susceptibles de causar alergias e intolerancias** alimentarias
- **Cantidad neta.**
- **Identificación del operador** de la empresa alimentaria

¿CÓMO DEBE FACILITARSE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA?

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 podrá figurar rotuladas en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta.



En **régimen de autoservicio**, para 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.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Todas las empresas alimentarias tienen la obligación de facilitar la información sobre ingredientes alergénicos empleados en los alimentos vendidos o suministrados por ella.

La Unión Europea ha elaborado una lista de 14 alérgenos que deben identificarse cuando se utilicen como ingredientes de un plato o alimento.

Lista de alérgenos a declarar

1. **Cereales que contengan gluten**, a saber: **trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut** o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:
 - a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa
 - b) maltodextrinas a base de trigo
 - c) jarabes de glucosa a base de

cebada;
d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

2. **Crustáceos** y productos a base de crustáceos
3. **Huevos** y productos a base de huevo
4. **Pescado** y productos a base de pescado, salvo:
 - a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;
 - b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
5. **Cacahuets** y productos a base de cacahuets



6. **Soja** y productos a base de soja, salvo:
 - a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinada
 - b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;
 - c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;
 - d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.
7. **Leche** y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:
 - a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;
 - b) lactitol.
8. **Frutos de cáscara**, y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

9. **Apio** y productos derivados
10. **Mostaza** y productos derivados
11. **Granos de sésamo** y productos a base de granos de sésamo
12. **Dióxido de azufre** y **sulfitos** en concentraciones superiores a 10 mg/kg.
13. **Altramuces** y productos a base de altramuces
14. **Moluscos** y productos a base de moluscos

Cómo debe facilitarse la información de alérgenos

Se permiten distintas modalidades, 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.
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** (un **menú o carta**, un **recetario** de los productos comercializados, **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.

4. En el caso de **venta a distancia** 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.

BIBLIOGRAFÍA

1. [Reglamento \(UE\) 1169/2011](#) sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
2. [Real Decreto 126/2015](#) 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.
3. [Guía sobre la información de los alimentos en comercio minorista y restauración](#) - Dirección de Salud Pública y Adicciones del Departamento de Salud del Gobierno Vasco
4. [Guía de la 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](#) - AECOSAN