



## GUIA ETIQUETADO PRODUCTOS ALIMENTICIOS

### Índice

1. [Legislación aplicable](#)
2. [Etiquetado de alimentos envasados](#)
  - 2.1.[Nombre del producto](#)
  - 2.2.[Lista de ingredientes](#)
  - 2.3.[Información de alérgenos](#)
  - 2.4.[Cantidad neta](#)
  - 2.5.[Condiciones de almacenamiento y fecha caducidad/consumo preferente](#)
  - 2.6.[Nombre y dirección empresa responsable](#)
  - 2.7.[País de origen o procedencia](#)
  - 2.8.[Instrucciones de preparación](#)
  - 2.9.[Información nutricional](#)
  - 2.10.[Suplementos alimenticios y alimentos fortificados](#)
  - 2.11.[Productos ecológicos](#)
  - 2.12.[Alimentos irradiados](#)
  - 2.13.[Esteroles y estanoles vegetales](#)
  - 2.14.[Ventas online](#)
  - 2.15.[Ventas B2B](#)
3. [Productos con normativa específica](#)
  - 3.1.[Agua embotellada](#)
  - 3.2.[Pan y harina](#)
  - 3.3.[Productos de cacao y chocolate](#)
  - 3.4.[Grasas y aceites](#)
  - 3.5.[Pescado](#)
  - 3.6.[Zumos y néctares de frutas](#)
  - 3.7.[Miel](#)
  - 3.8.[Mermeladas y confituras](#)
  - 3.9.[Productos lácteos](#)
  - 3.10.[Productos que contienen carne](#)
  - 3.11.[Café soluble](#)
  - 3.12.[Azúcares](#)
4. [Cómo mostrar la información en el envase y etiqueta](#)
5. [Etiquetado de alimentos sueltos no envasados](#)
6. [Periodo transitorio para cambios en etiquetado](#)

### 1. Legislación aplicable

La legislación comunitaria ha dejado de aplicarse en el Reino Unido desde el 1 de enero de 2021. No obstante, las autoridades británicas han decidido retener la normativa comunitaria en materia de información alimentaria al consumidor.

La normativa comunitaria que regula la información alimentaria que debe suministrarse al consumidor se recoge en el Reglamento (UE) 1169/2011. Su trasposición a la legislación británica se encuentra en el [Food Information to Consumers \(FIC\) Regulation 1169/2011](#), y será



de aplicación sólo en Gran Bretaña, ya que Irlanda del Norte sigue aplicando la normativa comunitaria al permanecer dentro del mercado único para el comercio de bienes.

El Reglamento de Información Alimentaria para los Consumidores (FIC) 1169/2011 reúne las normas de la UE sobre etiquetado general de alimentos y etiquetado nutricional en una sola pieza legislativa.

Para facilitar la comprensión de esta legislación, la Food Standards Agency tiene publicada una [guía oficial](#). DEFRA también ha publicado esta otra guía, que completa la anterior: <https://www.gov.uk/guidance/food-labelling-giving-food-information-to-consumers>

Los [controles](#) de que el producto está etiquetado correctamente los realizan las autoridades locales ([Trading Standard Offices](#)), no se realizan en aduanas.

## 2. Etiquetado de alimentos pre-envasados

Este tipo de productos comprende los alimentos que se venden envasados, y cuyo contenido sólo puede ser alterado abriendo o cambiando los envases.

La información mínima que debe aparecer en el envase o etiquetado es:

- Nombre del producto
- Lista de ingredientes, incluyendo alérgenos.
- Declaración cuantitativa de los ingredientes (QUID), cuando sea necesario
- Cantidad neta, en volumen o peso, del alimento en el envase.
- Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Nombre y dirección empresa responsable de la información (FBO, Food Business Operator)
- Contenido alcohólico en volumen (en porcentaje), para bebidas con un contenido alcohólico superior al 1,2%
- Condiciones de almacenamiento, cuando sea necesario
- País de origen o procedencia, cuando su omisión pueda inducir a error al consumidor.
- Instrucciones de preparación, cuando sea necesario
- Información nutricional

### 2.1 Nombre del producto

El nombre del alimento debe indicarse claramente en el envase y no debe inducir a error.

Si hay un nombre prescrito en la ley, debe usarse. En ausencia de un nombre legal, se puede utilizar un nombre habitual. Este podría ser un nombre que los consumidores han entendido comúnmente y se ha establecido con el tiempo, como por ejemplo "BLT" para un sándwich de tocino (*bacon*), lechuga y tomate.

Si no hay un nombre habitual o no se utiliza, se debe proporcionar un nombre descriptivo del alimento. Debe ser suficientemente descriptivo para informar al consumidor de la verdadera naturaleza del alimento y permitirle distinguirlo de los productos con los que, de otro modo, podría confundirse. La mayoría de los productos entran en esta categoría y requieren un nombre descriptivo.



Si el alimento se ha procesado de alguna manera, el proceso debe incluirse en el título, por ejemplo, "tocino ahumado", "cacahuete salados" o "frutos secos". Un alimento procesado es cualquier alimento que haya sido alterado de alguna manera durante su preparación. Estos requisitos se describen con detalle en esta [guía](#) del gobierno británico.

## 2.2 Listado de ingredientes

Si el producto alimenticio tiene dos o más ingredientes (incluidos el agua y los aditivos), se deben enumerarlos todos bajo el título "Ingredientes" o un título adecuado que incluya la palabra "ingredientes".

Los ingredientes deben enumerarse en peso, con el ingrediente principal primero de acuerdo con las cantidades que se usaron para preparar el alimento.

Algunos alimentos están exentos de la necesidad de mostrar una lista de ingredientes, como, por ejemplo:

- Frutas y hortalizas frescas que no han sido peladas o cortadas
- Agua carbonatada etiquetada como tal
- Vinagre fermentado derivado de un solo producto (por ejemplo de vino blanco), que no tenga ingredientes añadidos
- Queso, mantequilla, nata y leche fermentada si sus ingredientes son sólo productos lácteos, enzimas y cultivos de microorganismos esenciales para su producción
- Productos consistentes en un solo ingrediente, cuyo nombre es del propio ingrediente (por ejemplo, huevos o cacahuete)
- Productos en los que ninguna cara del envase presenta un área mayor de 10 cm<sup>2</sup>
- Productos envasados en botellas de cristal reutilizables, con marcado indeleble, y sin más etiquetado (por ejemplo, botellas de leche)
- Bebidas con un contenido alcohólico superior al 1,2%

Se deberá hacer una declaración cuantitativa de ingredientes (QUID), informando del porcentaje de determinados ingredientes específicos de un producto alimentario, cuando este ingrediente:

- Forma parte del nombre del producto (por ejemplo, la manzana, en una tarta de manzana)
- Está normalmente asociado con el nombre del producto (chufa en la horchata, o cordero en un estofado de Lancashire))
- La presencia del ingrediente está enfatizada en el envasado o el etiquetado mediante palabra o imágenes
- Caracteriza una comida y la distingue de productos similares (p. e. porcentaje de cerdo en una lasaña de cerdo, frente a la lasaña habitualmente de ternera)

El porcentaje debe aparecer visible en la lista de ingredientes, entre paréntesis, o a continuación del nombre del producto.

No es necesario hacer un QUID si los ingredientes sólo se han utilizado en pequeñas cantidades (como los aromatizantes), o si se utilizan en proporciones variables y se pueden etiquetar como



frutas, verduras, champiñones, hierbas o especias (como en una sopa de verduras), o si la información ya aparece en la etiqueta como "peso neto escurrido"

Tampoco es necesario para ingredientes que pueden variar en cantidad sin alterar el carácter del alimento o distinguirlo de alimentos similares (por ejemplo, no es necesario indicarlo para harina en las tortillas de harina para fajitas).

Si que es necesario para productos envasados que contengan carne junto a otros ingredientes. La información se proporcionará como porcentaje entre paréntesis en la lista de ingredientes después del nombre del ingrediente (por ejemplo, "carne de cerdo (80%)"), o junto al nombre del alimento (por ejemplo, "contiene un 80 % de carne de cerdo").

Se debe informar al consumidor cuando el producto alimentario contenga: azúcares o edulcorantes, aspartamo y colorantes, regaliz, cafeína o polioles. Se puede ampliar información en este [enlace](#).

### 2.3 Información sobre alérgenos

Cuando un producto alimenticio contiene cualquiera de los 14 alérgenos que deben ser declarados por ley, como ingredientes, estos alérgenos deben incluirse y enfatizarse dentro de la lista de ingredientes. Los principales alérgenos son: Gluten, crustáceos, moluscos, huevo, pescado, frutos secos, semillas de soja, lactosa, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuces.

En este [enlace](#) se encuentra información detallada sobre todos estos alérgenos.

Se deben enfatizar los alérgenos en la etiqueta usando una fuente, estilo, color de fondo diferente o en negrita el texto. Esto permite a los consumidores comprender mejor los ingredientes de los alimentos envasados y es útil para las personas con alergias e intolerancias alimentarias que necesitan evitar ciertos alimentos.

### 2.4 Cantidad neta

Todos los alimentos contenidos en envases de más de 5 g o de 5 ml deben mostrar la cantidad neta en la etiqueta. Los alimentos envasados en líquido (o glaseados con hielo) deben mostrar además el peso neto escurrido.

La declaración de cantidad neta no es obligatoria en el caso de alimentos:

- que estén sujetos a pérdidas considerables en su volumen o masa y que se vendan por número o se pesen en presencia del comprador;
- cuya cantidad neta sea inferior a 5 g o 5 ml, salvo que se trate de hierbas o especias;
- que normalmente sean vendidos por número, siempre que el número de artículos se pueda ver claramente y contar fácilmente desde el exterior o, en caso contrario, se indique en la etiqueta.

### 2.5 Condiciones de almacenamiento y fecha de caducidad/consumo preferente

Se debe incluir la fecha de consumo bajo los términos "best before" o "use by". La última se ha de usar en casos en los que superar esa fecha límite pueda suponer un problema sanitario. En



este [enlace](#) se encuentran guías informando sobre cómo aplicar los requisitos de etiquetado en este tema.

Los siguientes productos no requieren indicar la fecha de consumo preferente, pero si un número de lote:

- Frutas y hortalizas frescas, que no hayan sido cortadas, peladas o tratadas de modo similar (excepto semillas germinadas y productos similares, como brotes de leguminosas).
- Vinos y otras bebidas elaboradas a partir de uva, mosto u otras frutas.
- Bebidas con un contenido alcohólico superior al 10%
- Productos horneados o de pastelería destinados habitualmente a consumo inferior a 24 horas después de su elaboración
- Vinagre
- Sal de cocina
- Azúcar (en estado sólido)
- Confitería elaborada principalmente de azúcar aromatizado o coloreado
- Chicles y productos similares para mascar

En cuanto a las condiciones de almacenamiento, se deben indicar las instrucciones necesarias para que el consumidor pueda hacer un correcto uso del producto.

## 2.6 Nombre y dirección de la empresa responsable (Food Business Operator, FBO)

Desde el pasado 1 de enero de 2024, las empresas que ponen a la venta en el mercado británico un alimento envasado, deben incluir el nombre de una empresa y una dirección en el Reino Unido, las Islas del Canal o la Isla de Man en el envase o en la etiqueta del alimento

Los datos pueden ser de la empresa responsable de poner en el mercado el producto, o los de la empresa que ha importado el producto, pero siempre deberá estar establecida en Reino Unido. No es necesario que vaya precedida de la palabra “importador” o “importado por”.

Los requisitos de un FBO van mucho más allá de poner una simple dirección en el envase, debiendo garantizar registros y trazabilidad de la seguridad alimentaria del producto que se comercializa. Las responsabilidades de la empresa (FBO) se describen en este enlace: <https://www.gov.uk/food-safety-your-responsibilities/print>

La dirección proporcionada debe ser una dirección física donde se pueda contactar a la empresa por correo postal. No se puede utilizar únicamente una dirección de correo electrónico o un número de teléfono.

Asimismo, todas las empresas involucradas en la distribución, intermediación o provisión de alimentos que operen desde una oficina en el Reino Unido, habrán de registrarse como FBO. Este requisito se aplica, aunque la empresa no disponga de alimentos en sus instalaciones.

Como alternativa, se puede utilizar la dirección de un profesional a su servicio (abogado, contable, etc.) con su autorización. En cualquier caso, se debe indicar el nombre de la empresa alimentaria seguido de la dirección en cuestión.



Son las autoridades locales (local [trading standards office](#)) las que están encargadas de controlar estos requisitos

Los productos alimenticios vendidos en Irlanda del Norte (IN) deben incluir los datos de una empresa establecida en IN o en la UE.

#### 2.7 País de origen y/o procedencia

Se debe indicar el país de origen o el lugar de procedencia del producto, si las palabras o imágenes en el envase dan a entender que proviene de otro lugar. Por ejemplo, si un alimento tiene un envoltorio de tartán pero no se fabricó en Escocia, debe poner el país de origen real en la etiqueta.

El “país de origen” le dice al consumidor el país en el que se produjo el alimento. El “lugar de procedencia” puede ser un grupo de países o una región dentro de un país.

Algunos productos de origen animal tienen normativa específica. Se puede ampliar la información en este enlace: <https://www.gov.uk/guidance/food-labelling-country-of-origin>.

#### 2.8 Instrucciones de preparación.

Las instrucciones sobre cómo preparar y cocinar los alimentos de manera adecuada, incluso para calentarlos en un horno microondas, deben incluirse en la etiqueta si es necesario.

Cuando sea necesario calentar la comida, normalmente se indicará la temperatura del horno y el tiempo de cocción.

#### 2.9 Información nutricional

La normativa relativa a la información nutricional obligatoria puesta a disposición de los consumidores se basa en la [legislación comunitaria retenida](#) 1169/2011. Esta normativa aplica a la mayoría de los productos alimentarios envasados. También regula la información nutricional cuando es opcional: productos no envasados o información adicional en el etiquetado de los envasados. No es aplicable, no obstante, a los suplementos alimenticios ni a las aguas minerales.

La información nutricional obligatoria debe aparecer en la parte trasera del envasado. Esta declaración incluye el valor energético (en kilojulios y en kilocalorías) y las cantidades (en gramos) de grasa, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal. La cantidad de fibra es opcional y la sal debe aparecer como tal, en vez de bajo el término sodio.

La información nutricional que aparece en la parte frontal del envasado es opcional. Se establece que se ha de repetir el valor energético en solitario, o este junto con los cuatro nutrientes, siguiendo unas pautas de colores. Para información más detallada, consultar la [guía oficial](#) sobre el etiquetado nutricional frontal.

Para los productos que se comercializan sin envase previo no existe requerimientos sobre la información nutricional. En caso de que, voluntariamente, se provea esta información, puede



aparecer en su formato completo, el valor energético en solitario o éste más los cuatro nutrientes.

Se debe incluir información nutricional cuando se hace un reclamo nutricional o de salud (por ejemplo, alto contenido en fibra, o fuente de calcio), así como si se han añadido vitaminas o minerales al alimento.

En cuanto a bebidas alcohólicas, no existe obligatoriedad de proveer información nutricional al consumidor. Se puede hacer una declaración voluntaria del aporte energético de la bebida sin necesidad de facilitar más información nutricional, aunque también se puede incluir.

Las siguientes guías del gobierno británico completan los requisitos sobre este tema:

[www.gov.uk/government/publications/nutrition-legislation-information-sources](http://www.gov.uk/government/publications/nutrition-legislation-information-sources)

[www.food.gov.uk/business-guidance/nutrition-labelling](http://www.food.gov.uk/business-guidance/nutrition-labelling)

[www.gov.uk/government/publications/technical-guidance-on-nutrition-labelling](http://www.gov.uk/government/publications/technical-guidance-on-nutrition-labelling)

## 2.10 Suplementos alimenticios y alimentos fortificados

Este tipo de productos no están sujetos a los requerimientos de etiquetado en materia de información nutricional, pero sí se les aplican las normas generales de etiquetado para productos alimentarios envasados destinado a consumidor final.

A efectos de este tipo de producto, dicha normativa se traduce en la correcta designación del nombre del producto según su contenido, características y efectos fisiológicos, instrucciones relativas a su correcto consumo y conservación y la cantidad de vitamina, mineral u otra substancia presente en el producto.

Para mayor detalle en la normativa relativa a suplementos alimenticios y alimentos fortificados, se recomienda la consulta de este [enlace](#).

## 2.11 Productos ecológicos

La descripción de un producto como “ecológico” sólo puede aparecer en el etiquetado si al menos el 95% de su contenido procedente de la agricultura es de origen orgánico. La etiqueta debe incluir un código, que es el número otorgado por el organismo regulatorio que corresponda.

Si los productos cumplen los requisitos para ser productos orgánicos y el comercializador vende a cliente final, el propio comercializador puede añadir el etiquetado de producto orgánico. Se puede etiquetar a ciertos ingredientes como orgánicos si cumplen con los requisitos, aunque el producto final no sea orgánico.

Los productos producidos en Reino Unido deben declarar si han sido manufacturados a partir de ingredientes británicos al 98% (UK Agriculture) o no (Non-UK Agriculture) o mezcla. El uso del logo de productos orgánicos de la UE es opcional en el Reino Unido.

Para más información sobre los productos orgánicos en el mercado británico, consultar la [guía](#) elaborada por la Ofecomes de Londres. Para más detalle en la legislación relativa a etiquetado de productos orgánicos, consultar el [enlace](#) oficial de las autoridades británicas.



## 2.12 Alimentos irradiados

En el caso de alimentos irradiados, una de las siguientes declaraciones debe aparecer cerca del nombre del alimento:

- “irradiado” o
- “tratado con radiación ionizante”

El etiquetado debe indicar si un ingrediente ha sido irradiado, incluso si se trata de un producto compuesto (como el queso) en el que se ha irradiado una de sus partes constituyentes (por ejemplo, la leche utilizada para hacer el queso). Se puede ampliar información sobre alimentos irradiados en este enlace: <https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/irradiated-food>

## 2.13 Esteroles y estanoles vegetales

Los alimentos a los que se hayan añadido fitoesteroles, ésteres de fitoesteroles, fitoestanoles o ésteres de fitoestanoles agregados deben añadir la siguiente información:

- “con esteroles vegetales añadidos” o “con estanoles vegetales añadidos” (en el mismo campo de visión que el nombre del alimento en el envase)
- una declaración de que el alimento está destinado exclusivamente a personas que desean reducir su nivel de colesterol en sangre, así como que se debe evitar el consumo de más de 3 g por día de esteroles o estanoles vegetales añadidos (también en el mismo campo de visión que el nombre del alimento en el envase)
- una declaración de que los pacientes que toman medicamentos para reducir el colesterol solo deben consumir el producto bajo supervisión médica
- una declaración fácilmente visible de que el alimento puede no ser nutricionalmente apropiado para mujeres embarazadas o que estén dando de mamar a lactantes, o para niños menores de 5 años
- recomendación de que el alimento se utilice como parte de una dieta equilibrada y variada, incluido el consumo regular de frutas y verduras para ayudar a mantener los niveles de carotenoides
- definir una porción del alimento, junto con la cantidad de esterol o estanol vegetal que contiene esa porción

Debe poner la cantidad de fitoesteroles, ésteres de fitoesteroles, fitoestanoles o ésteres de fitoestanoles añadidos que contiene el alimento en la lista de ingredientes (como porcentaje o número de gramos de esteroles vegetales libres o estanoles vegetales por 100 g o 100 ml).

## 2.14 Ventas online o a distancia

Si los productos son vendidos *online* o por teléfono, se debe poner a disposición del consumidor la información requerida según la normativa (excepto fechas de caducidad o consumo preferente), tanto en el momento previo a la compra como cuando los productos son entregados.



## 2.15 Ventas B2B

Cuando la venta no es a consumidor final, se debe proveer igualmente de cierta información al comprador. En última instancia, el operador que vende a cliente final debe estar en disposición de proveer toda la información requerida. Se puede ampliar información en este [enlace](#).

Si el producto está envasado en un envase diferente al de la venta final, la información deberá figurar en una etiqueta, o en la documentación comercial. Esta documentación debe enviarse al destinatario antes o al mismo tiempo que se envía la mercancía.

### 3. **Productos con normativa específica**

Al margen de las normas horizontales de etiquetado, algunos productos tienen requisitos específicos de etiquetado. En este apartado se detallan los principales productos. Las 3 naciones que componen Gran Bretaña tienen competencias propias en este tema. En esta [guía](#) se describen las relativas a Inglaterra.

Podrán encontrar información sobre las normativas locales de los otros 2 territorios de Gran Bretaña en estos enlaces: [Escocia](#), [Gales](#).

#### 3.1 Agua embotellada

Se contemplan 3 tipos de agua embotellada, con sus respectivos requerimientos diferenciados para su comercialización.

- Agua mineral natural. [Guía oficial](#).
- Agua de manantial. [Guía oficial](#).
- Agua embotellada para beber. [Guía oficial](#).

#### 3.2 Pan y harina

La legislación relativa a la harina y sus derivados está recogida este [enlace](#). Incluye requerimientos establecidos respectos a la adición obligatoria de ciertos nutrientes. Además, se recogen ciertas pautas para el uso de términos tales como “integral”.

#### 3.3 Productos de cacao y chocolate

Se establece el requerimiento generalizado para estos productos de hacer una declaración de cacao sólido en forma de porcentaje. En ocasiones, se debe hacer lo mismo para el porcentaje de leche. Estos requisitos y otros están recogidos la [regulación](#) de estos productos.

#### 3.4 Grasas y aceites

Existen reglas de etiquetado específicas para estos productos, cuando son etiquetados como un ingrediente de “grasa o aceite vegetal”. La [regulación](#) sobre composición y etiquetado para grasas y derivados lácteos es normativa comunitaria retenida.



En cuanto al aceite de oliva, está regulado por su propia normativa, reflejada en este [enlace](#), también basada en legislación de la UE. Entre otros requisitos, destaca la obligatoriedad de que el etiquetado esté en inglés y la inclusión del origen para aceite virgen y virgen extra.

Cuando la etiqueta no mencione cada país de origen, se puede seguir haciendo referencia a "UE" y "no UE" hasta el 31 de diciembre de 2023.

A partir del 1 de enero de 2024, no se puede utilizar el término "no UE" para las mezclas de aceite de oliva vendidas en GB. Si el aceite de oliva extra virgen o virgen es una mezcla de aceites de diferentes países, la etiqueta debe contener una de las siguientes leyendas:

- una lista de cada país de origen
- la declaración "mezcla de aceites de oliva de más de un país" o una redacción similar
- el nombre del bloque comercial al que se aplica un acuerdo comercial regional, por ejemplo, "mezcla de aceites de oliva de origen de la Unión Europea".

### 3.5 Pescado

La [normativa](#) de etiquetado específica para los productos de la pesca estipula que se debe informar a los consumidores de los siguientes aspectos:

- Nombre comercial y nombre científico de la especie ([lista de designaciones comerciales](#))
- Método de captura (pesca marina, interior o piscifactoría)
- Área de captura
- Declaración en caso de que el pescado haya sido congelado

### 3.6 Zumos y néctares de frutas

La [normativa](#) específica para estos productos establece requerimientos en su composición y la relación de esta con ciertos términos: zumo, concentrado, extracto y demás combinaciones de estos términos.

### 3.7 Miel

La [regulación](#) específica para los productos de la miel establece que se deben incluir descripciones de los siguientes aspectos:

- Fuente de la que se obtiene la miel
- Proceso de extracción
- Forma de presentación

Además, esta normativa establece los requisitos que se deben cumplir para incluir ciertas descripciones (*honeycomb, honeydew*, etc.) en el etiquetado.

Está estipulado el requerimiento de incluir el país de origen de la miel. En caso de que se trate de una mezcla, se puede seguir haciendo referencia a "UE" y "no UE" (cuando la etiqueta no mencione cada país de origen) hasta el 31 de diciembre de 2023. A partir del 1 de enero de 2024,



debe usar “mezcla de mieles de más de un país” (o una redacción similar) si decide no incluir cada país de origen.

### 3.8 Mermeladas y confituras

La [normativa](#) dedicada a estos productos establece unos requerimientos de composición y etiquetado relativos a la cantidad de fruta y de azúcar que contienen. La cláusula de reconocimiento para productos de la UE está pendiente de la adaptación de la normativa tras el Brexit.

### 3.9 Productos lácteos

El uso de términos como leche, queso o yogur está protegido, para que sólo pueda emplearse para productos lácteos y no por productos alternativos sin lactosa.

La [legislación](#) que cubre la leche establece ciertos requisitos de etiquetado, tales como indicar la lactosa como alérgeno. Una parte del rango de productos lácteos, como la mantequilla, quedan cubiertos por la [normativa](#) citada anteriormente, en el apartado sobre grasas y aceites. La cláusula de reconocimiento para productos de la UE no aplica y está pendiente de la adaptación de la normativa tras el Brexit.

Para la leche condensada y la leche deshidratada, la [normativa](#) aplicable es diferente. Existe, por último, otra [legislación](#) específica para los productos que contengan caseína y caseinatos.

### 3.10 Productos que contienen carne

La legislación sobre etiquetado para productos cárnicos establece que se debe incluir:

- País de origen
- Nombre del producto y si se ha añadido agua o carne de otras especies
- Información sobre el corte o parte del animal que asemeje el producto

A partir del 1 de octubre de 2022, no se podrán comercializar en Gran Bretaña productos que contengan carne y no cumplan con la [legislación sobre etiquetado y composición](#). Esto incluye productos originarios de la UE.

Existe [legislación](#) aún más específica para la carne de vacuno. Con el fin de mejorar la trazabilidad del producto y la información disponible para el consumidor, está en funcionamiento un [sistema obligatorio de etiquetado de carne de vacuno](#).

En el caso de la carne de vacuno y de ternera, se puede (cuando corresponda) seguir haciendo referencia a “UE” o “no UE” cuando la etiqueta no mencione cada país de origen hasta el 31 de diciembre de 2023. A partir del 1 de enero de 2024, debe usar “Reino Unido” o “fuera del Reino Unido” cuando la etiqueta no mencione cada país de origen. Se sigue el mismo criterio para la carne picada de cabra, oveja, cerdo y aves.



### 3.11 Café soluble

La [normativa](#) específica sobre café soluble establece requisitos sobre el contenido mínimo de café en estos productos, así como requisitos de etiquetado sobre conservantes, aditivos o procesamiento. También está regulado el uso del término “descafeinado”.

### 3.12 Azúcares

La [legislación](#) relativa al azúcar establece las definiciones para los diferentes tipos de azúcar (fina, siropes, etc.). También se estipulan ciertos requerimientos específicos sobre la información que debe aparecer en el etiquetado. Se destacan descripciones sobre procesos de manufacturación, contenido en fructosa o reglas sobre cambios en el peso.

## 4. Cómo mostrar la información en la etiqueta y el envase

La información obligatoria que tiene que figurar en el etiquetado debe tener un tamaño de fuente con una altura mínima de 1,2mm. Si la superficie más grande del embalaje es inferior a 80cm cuadrados, se puede utilizar una altura mínima de 0,9mm.

La información obligatoria debe indicarse con palabras y números, aunque también se pueden utilizar pictogramas y símbolos.

La información obligatoria debe:

- ser fácil de ver
- ser claramente legible y difícil de quitar, cuando corresponda
- no estar oculta, oscurecida o interrumpida de ninguna manera por cualquier otro material escrito o pictórico
- estar accesible a los consumidores sin que tengan que abrir el producto para acceder a la información

## 5. Etiquetado de alimentos sueltos no envasados

Los productos alimenticios que se comercializan de esta forma suelen comprender carnes, quesos al corte, charcutería, pan del día, frutas, verduras o dulces.

Cuando se vende de esta forma, el consumidor debe tener la siguiente información:

- Nombre del producto
- Información sobre alérgenos en caso de que lo contenga
- Declaración QUID en los productos que contengan carne

No es necesario proporcionar más información, pero si se decide hacerlo, se debe seguir las pautas establecidas en la normativa sobre el etiquetado de productos envasados.

En cuanto a la forma de presentar la información, se puede indicar en el lugar donde se encuentren los productos a la venta o se puede comunicar verbalmente al consumidor.

## 6. Avisos de mejora en caso de incumplimiento

En el caso de incumplimiento de la normativa de etiquetado, un oficial de las autoridades locales podrá expedir un aviso de mejora al operador alimentario.

Si no se cumple un aviso de mejora se está cometiendo un delito y la empresa puede ser procesada.

Si se incumplen las normas sobre alérgenos, puede ser procesado (sin que se le haya expedido previamente un aviso de mejora).

Un aviso de mejora indicará qué se está haciendo mal, qué norma se ha infringido, cómo se deben cumplir y en qué plazo. También indicará cómo recurrir una notificación de mejora.

Se puede seguir operando si se recibe un aviso de mejora, pero se debe hacer lo que se indica en el plazo que se especifica.

## 7. Asesoramiento sobre etiquetado

En caso de dudas específicas sobre etiquetado, se puede contactar con las autoridades locales competentes desde este [enlace](#).

La Food Standards Agency imparte cursos online sobre el etiquetado de alimentos: [Online food safety training | Food Standards Agency](#)

### Fuentes

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/packaging-and-labelling>

<https://www.gov.uk/guidance/food-labelling-giving-food-information-to-consumers>

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/business-guidance/packaging-and-labelling>

[Regulation \(EU\) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council](#)

Información actualizada a fecha **6 de febrero de 2025**. El Gobierno británico revisa periódicamente sus guías y referencias legislativas, por lo que recomendamos comprueben el estado de actualización de la información a través de los enlaces que les facilitamos en este documento.