GOBIERNO
de
CANTABRIA
CONSEJERÍA DE SALUD

LISTA DE INGREDIENTES

En el etiquetado de los alimentos envasados tiene que figurar ***la lista de ingredientes*** que componen el alimento, *incluidos los aditivos y los aromas*.

Los ingredientes estarán enumerados en **orden decreciente** de sus respectivos pesos; es decir en orden de cantidad, de mayor a menor.

Los aditivos estarán identificados por la función que realizan seguido del número de identificación E o del nombre químico.

Los ingredientes que causen alergias o intolerancias estarán resaltados (letra negrita, diferente fondo, etc.).

Los ingredientes que sean **grasas refinadas de origen vegetal o aceites refinados de origen vegetal**, han de indicar el origen específico del vegetal (por ejemplo: oliva, girasol, soja, maíz, cacahuete, colza, palma, palmiste, coco, etc.). Cuando se trate de mezclas pueden indicar a continuación "en proporción variable".

Los ingredientes que sean **grasas o aceites hidrogenados**, deberán indicar si están total o parcialmente hidrogenados.

Hay otras **indicaciones y designaciones específicas para determinados ingredientes** que se regulan en los **Anexos VII y VIII** del Reglamento (UE) Nº 1169/2011.

ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los **aditivos alimentarios** son ingredientes que se añaden de forma voluntaria a los alimentos, con el fin de realizar una función tecnológica en el alimento (facilitar su conservación, mejorar su apariencia, el sabor, el color, la textura, la homogeneidad, la estabilidad, etc.).

Los aditivos figuran en la lista de ingredientes; se indica en primer lugar ***la función*** que realizan en el alimento *(conservador, antioxidante, emulgente, espesante, etc.*), seguida de su ***nombre químico*** (*por ejemplo, ácido cítrico; ácido láctico, etc.*) ***o su número CE*** (*por ejemplo, E- 330; E-270, etc.*).

Los aditivos alimentarios que pueden emplearse en la preparación de alimentos así como sus características de identidad y pureza, se regulan en disposiciones de la unión europea y nacional. Se establecen qué aditivos alimentarios pueden emplearse con carácter general y cuales pueden emplearse sólo en determinados tipos de alimentos. Para algunos aditivos se permite su utilización sin concretar la cantidad, conforme a "*buenas prácticas de fabricación*" o "*quantum satis*" y para otros en cambio se establecen las cantidades máximas que pueden añadirse a las diferentes categorías de alimentos.

CLASIFICACIÓN DE LOS ADITIVOS

Los aditivos se clasifican por la **función** principal que realizan en el alimento

Acidulante	Sales de fundido	Almidón modificado
Corrector de acidez	Endurecedor	Conservador
Antiaglomerante	Potenciador del sabor	Gas propelente
Antiespumante	Agente de tratamiento de la harina	Gasificante
Antioxidante	Espumante	Secuestrante
Agente de carga	Gelificante	Estabilizante
Colorante	Agente de recubrimiento	Edulcorante
Emulgente	Humectante	Espesante

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE OCASIONAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

Algunos ingredientes y residuos de coadyuvantes tecnológicos presentes en el producto final, causan ***alergias o intolerancias*** a personas sensibles y su ingestión por las mismas puede tener consecuencias graves o muy graves.

Por ello cuando están presentes en el alimento, incluso en muy pequeña cantidad (trazas) existe la ***obligación*** de indicar en la **lista de ingredientes** estas sustancias o productos **de forma destacada**, como por ejemplo mediante el tipo de letra, el estilo o el color del fondo. Cuando no haya lista de ingredientes el etiquetado incluirá "Contiene…" seguido del nombre de las sustancias que sean susceptibles de ocasionar alergias.

Es obligatorio que se declaren los siguientes:

1) **Cereales que contengan gluten**, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena, o sus variedades híbridas y productos derivados (con alguna excepción).
2) **Crustáceos y productos a base de crustáceos.**
3) **Huevos y productos a base de huevo.**
4) **Pescado y productos a base de pescado.**
5) **Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.**
6) **Soja y productos a base de soja** (con alguna excepción).
7) **Leche y sus derivados** (incluida la lactosa), salvo lactosuero para destilados alcohólicos y lactitol.
8) **Frutos de cáscara** (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia) **y productos derivados.**
9) **Apio y productos derivados.**
10) **Mostaza y productos derivados,** salvo ácido behénico con un mínimo del 85 % de pureza
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 ó 10 mg/litro, expresado como SO_2.
13) **Altramuces y productos a base de altramuces.**
14) **Moluscos y productos a base de moluscos.**

Nota: los operadores de empresa, no pueden hacer una referencia general a toda la lista anterior cuando no corresponda a la realidad. En cuanto a la indicación "puede contener…" sólo se admite si tras realizar todas las buenas prácticas y la aplicación del APPCC, no se consigue minimizar el riesgo. La Comisión Europea va a desarrollar una guía para utilizar la indicación "puede contener…"

**** Anexo II del Reglamento (UE) Nº 1169/2011***

ALIMENTOS QUE NO PRECISAN LISTA DE INGREDIENTES*

Hay alimentos que no tienen obligación de indicar lista de ingredientes**;** estos son:

- ***Las frutas y hortalizas frescas (****incluidas las patatas)* que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar.

- ***Las aguas carbónicas,*** en cuya denominación aparezca esta característica***.***

- ***Los vinagres*** de fermentación, si proceden exclusivamente de un solo producto básico y siempre que no se les haya añadido ningún otro ingrediente.

- ***Los quesos, mantequilla, leche y nata fermentadas***, a los que no se ha añadido ningún ingrediente aparte de los productos lácteos, enzimas y cultivos microbianos necesarios para la fabricación, y en el caso de los quesos que no son frescos o fundidos, la sal necesaria para la fabricación.

- ***Los alimentos que consten de un único ingrediente*** siempre que la denominación del alimento coincida con la del ingrediente o permita determinar la naturaleza del alimento sin riesgo de confusión.

- ***Las bebidas alcohólicas*** con grado alcohólico volumétrico superior a 1,2%

* ***Punto 1 del artículo 19 y punto 4 del artículo 16 del Reglamento (UE) Nº 1169/2011***

INGREDIENTES QUE CONTIENEN OGMs

En los alimentos que contengan o estén compuestos **por organismos modificados genéticamente (OGM)** o se hayan producido a partir de OGM o contengan ingredientes producidos a partir de OGM, se indicará en el etiquetado "***modificado genéticamente"*** o "***Producido a partir de…*** *(Nombre del ingrediente modificado genéticamente)"***.**

Nota: la información aquí facilitada es un resumen de la legislación y no representa un soporte legal.