

## I. DISPOSICIONES GENERALES

### MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

**17652** *Real Decreto 1669/2009, de 6 de noviembre, por el que se modifica la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 930/1992, de 17 de julio.*

La norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, y modificada por el Real Decreto 2180/2004, de 12 de noviembre, incorporan al ordenamiento jurídico interno la Directiva 90/496/CEE del Consejo, de 24 de septiembre de 1990, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, y la Directiva 2003/120/CE, de la Comisión, de 5 de diciembre de 2003, por la que se modifica la anterior directiva.

En el referido real decreto se indica que es preciso definir la fibra alimentaria y que esta definición se realizará a nivel comunitario.

En el anexo del Reglamento (CE) n.º 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, se establecen las condiciones para efectuar declaraciones nutricionales tales como «fuente de fibra» o «alto contenido de fibra».

Lo expresado en este preámbulo, procede del razonamiento expuesto en la Directiva 2008/100/CE de la Comisión, de 28 de octubre de 2008, por la que se modifica la Directiva 90/496/CEE del Consejo, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, en lo que respecta a las cantidades diarias recomendadas, los factores de conversión de la energía y la definición de fibra alimentaria.

En la definición de fibra alimentaria debe tenerse en cuenta el trabajo del Codex Alimentarius y la declaración relativa a la fibra alimentaria que realizó el 6 de julio de 2007 la Comisión técnica científica de productos dietéticos, nutrición y alergias de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

La fibra alimentaria se ha consumido tradicionalmente como material vegetal y tiene uno o varios efectos fisiológicos beneficiosos, tales como reducir el tiempo del tránsito intestinal, incrementar el volumen de las heces, ser fermentable por la microflora del colon, reducir los niveles de colesterol total y colesterol LDL en sangre, reducir la glucosa posprandial en sangre o reducir los niveles de insulina en sangre. Las pruebas científicas más recientes demuestran que pueden obtenerse efectos fisiológicos beneficiosos similares de otros polímeros de hidratos de carbono que no son digestibles y que no se encuentran de forma natural en los alimentos tal como se consumen. Por consiguiente, es pertinente que en la definición de fibra alimentaria se incluyan polímeros de hidratos de carbono con uno o varios efectos fisiológicos.

Los polímeros de hidratos de carbono de origen vegetal que se ajustan a la definición de fibra alimentaria pueden estar estrechamente asociados en la planta con lignina u otros componentes diferentes de los hidratos de carbono tales como compuestos fenólicos, ceras, saponinas, fitatos, cutina y fitoesteroles. Estas sustancias, cuando están estrechamente asociadas con polímeros de hidratos de carbono de origen vegetal y se han extraído con los polímeros de hidratos de carbono para analizar la fibra alimentaria, pueden considerarse fibras alimentarias. Sin embargo, cuando están separadas de los polímeros de hidratos de carbono y se añaden a un alimento, esas sustancias no deben considerarse fibra alimentaria.

Por otro lado, los nuevos conocimientos científicos y tecnológicos hacen preciso modificar la lista de factores de conversión del valor energético.

En el informe de un taller técnico de la FAO titulado Food energy-methods of analysis and conversión factor «Energía de los alimentos, métodos de análisis y factores de conversión» se indica que se considera fermentable el 70 por ciento de la fibra alimentaria en alimentos tradicionales. Por consiguiente, es conveniente que el valor energético medio para la fibra alimentaria sea de 8 kJ/g (2 Kcal/g).

El eritritol puede usarse en una amplia variedad de alimentos y se utiliza, entre otras cosas, como sustituto de nutrientes tales como el azúcar cuando se desea obtener un valor energético menor.

El Comité científico de la alimentación humana, en su dictamen sobre el eritritol, emitido el 5 de marzo de 2003, observó que la energía proporcionada por esta sustancia es inferior a 0,9 kJ/g (menos de 0,2 Kcal/g). Por consiguiente, es conveniente adoptar un factor de conversión de la energía apropiado para el eritritol.

En el anexo del Real Decreto 930/1992 se enumeran las vitaminas y minerales que pueden declararse en el etiquetado sobre propiedades nutritivas, se especifican sus cantidades diarias recomendadas (CDR) y se define una regla sobre lo que constituye una cantidad significativa. El objetivo de esta lista de CDR es proporcionar valores para el etiquetado sobre propiedades nutritivas y el cálculo de lo que constituye una cantidad significativa.

La regla sobre la cantidad significativa, tal como se define en el anexo del Real Decreto 930/1992, que incorporó la Directiva 90/496/CEE, constituye una referencia en otras disposiciones nacionales, en particular en el apartado 2 del artículo 7 del Real Decreto 1275/2003, de 10 de octubre, relativo a los complementos alimenticios, y en normas comunitarias, tales como la recogida en el anexo del Reglamento (CE) n.º 1924/2006 del Parlamento y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los productos alimenticios, y en el artículo 6, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos.

Las CDR enumeradas en el anexo del Real Decreto 930/1992 se basan en la recomendación de la reunión de consulta de expertos organizada por la FAO y la OMS en Helsinki en 1988.

A fin de asegurar la coherencia con otras disposiciones nacionales, la lista actual de vitaminas y minerales y sus CDR debe actualizarse en función de la evolución de los conocimientos científicos producidos desde 1988.

El Comité científico de la alimentación humana, en su dictamen sobre la revisión de los valores de referencia para el etiquetado sobre propiedades nutritivas, emitido el 5 de marzo de 2003, incluyó valores de referencia para adultos en el etiquetado. Este dictamen contempla las vitaminas y minerales que se enumeraban en el anexo I del Real Decreto 1275/2003 y en el anexo I del Reglamento (CE) n.º 1925/2006.

Procede, por tanto, modificar el anexo del Real Decreto 930/1992, de 17 de julio.

Mediante este real decreto se procede a incorporar a nuestro ordenamiento jurídico interno la Directiva 2008/100/CE de la Comisión, de 28 de octubre de 2008, por la que se modifica la Directiva 90/496/CE del Consejo, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, en lo que respecta a las cantidades diarias recomendadas, los factores de conversión de la energía y las definiciones

En la elaboración de este real decreto han sido oídas las comunidades autónomas, los sectores afectados y se ha emitido el preceptivo informe por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Política Social, de Industria, Turismo y Comercio y de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 6 de noviembre de 2009,

DISPONGO:

**Artículo único.** *Modificación de la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 930/1992, de 17 de julio.*

La norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, queda modificada como sigue:

Uno. El apartado 10 del artículo 3 queda redactado del siguiente modo:

«10. "Fibra alimentaria": Los polímeros de hidratos de carbono con tres o más unidades monoméricas, que no son digeridos ni absorbidos en el intestino delgado humano y que pertenecen a las categorías siguientes:

Polímeros de hidratos de carbono comestibles presentes de modo natural en los alimentos tal como se consumen.

Polímeros de hidratos de carbono comestibles que se han obtenido a partir de materia prima alimenticia por medios físicos, enzimáticos o químicos y que tienen un efecto fisiológico beneficioso demostrado mediante pruebas científicas generalmente aceptadas.

Polímeros de hidratos de carbono comestibles sintéticos que tienen un efecto fisiológico beneficioso demostrado mediante pruebas científicas generalmente aceptadas.»

Dos. Se añaden en el artículo 6 los siguientes párrafos:

«h) Fibra alimentaria: 2 Kcal/g = 8 kJ/g.

i) Eritritol: 0 Kcal/g = 0 kJ/g.»

Tres. Se sustituye el anexo de la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, por el siguiente texto:

#### «ANEXO

#### **Vitaminas y minerales que pueden declararse y sus cantidades diarias recomendadas (CDR)**

Vitamina A ( $\mu\text{g}$ ): 800.  
Vitamina D ( $\mu\text{g}$ ): 5.  
Vitamina E (mg): 12.  
Vitamina K ( $\mu\text{g}$ ): 75.  
Vitamina C (mg): 80.  
Tiamina (mg): 1,1.  
Riboflavina (mg): 1,4.  
Niacina (mg): 16.  
Vitamina B<sub>6</sub> (mg): 1,4.  
Ácido fólico ( $\mu\text{g}$ ): 200.  
Vitamina B<sub>12</sub> ( $\mu\text{g}$ ): 2,5.  
Biotina ( $\mu\text{g}$ ): 50.  
Ácido pantoténico (mg): 6.  
Potasio (mg): 2000.  
Cloruro (mg): 800.  
Calcio (mg): 800.  
Fósforo (mg): 700.  
Magnesio (mg): 375.  
Hierro (mg): 14.  
Zinc (mg): 10.  
Cobre (mg): 1.

Manganeso (mg): 2.  
Floruro (mg): 3,5.  
Selenio ( $\mu\text{g}$ ): 55.  
Cromo ( $\mu\text{g}$ ): 40.  
Molibdeno ( $\mu\text{g}$ ): 50.  
Yodo ( $\mu\text{g}$ ): 150.

Por regla general, para decidir lo que constituye una cantidad significativa se considera un 15 por ciento de la cantidad recomendada especificada en el presente anexo y suministrada por 100 gramos o 100 ml o por envase, si este contiene una única porción.»

**Disposición transitoria única.** *Prórroga de comercialización.*

Hasta el 30 de octubre de 2012 podrán seguir comercializándose los productos alimenticios que cumplan con la normativa vigente con anterioridad a la entrada en vigor de este real decreto.

**Disposición final primera.** *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.16.<sup>a</sup> de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación general de la sanidad.

**Disposición final segunda.** *Incorporación de derecho de la Unión Europea.*

Mediante este real decreto se incorpora al derecho español la Directiva 2008/100/CE de la Comisión, de 28 de octubre de 2008, por la que se modifica la Directiva 90/496/CEE del Consejo, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, en lo que respecta a las cantidades diarias recomendadas, los factores de conversión de la energía y las definiciones.

**Disposición final tercera.** *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, el 6 de noviembre de 2009.

JUAN CARLOS R.

La Vicepresidenta Primera del Gobierno  
y Ministra de la Presidencia,  
MARÍA TERESA FERNÁNDEZ DE LA VEGA SANZ