



DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN PARA LAS AUTORIDADES COMPETENTES EN MATERIA DE CONTROL DEL CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN DE LA UE SOBRE REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011

3. TOLERANCIAS DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE ALIMENTOS DISTINTOS DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Por lo que respecta a la información nutricional de los nutrientes para los que se aleguen propiedades nutritivas o saludables con arreglo al Reglamento (CE) n° 1924/2006 y a las vitaminas y minerales añadidos según el Reglamento (CE) n° 1925/2006 se pueden aplicar tolerancias diferentes, que se especifican en la sección 5.

Los valores de tolerancia indicados incluyen la incertidumbre de medida asociada a un valor. Por consiguiente, no ha de hacerse ningún otro ajuste para la incertidumbre de medida a la hora de decidir si un valor medido es conforme con el valor declarado.

Cuadro 1: tolerancias para alimentos distintos de los complementos alimenticios teniendo en cuenta la incertidumbre de medida

	Tolerancias de los alimentos (incluye la incertidumbre de medida)	
Vitaminas	+50 %**	-35 %
Minerales	+45 %	-35 %
Hidratos de carbono	<10 g por 100 g:	±2 g
Azúcares	10-40 g por 100 g:	±20 %
Proteínas	>40 g por 100 g:	±8 g
Fibra		
Grasa	<10 g por 100 g:	±1,5 g
	10-40 g por 100 g:	±20 %
	>40 g por 100 g:	±8 g
Ácidos grasos saturados	<4 g por 100 g:	±0,8 g
Ácidos grasos monoinsaturados	≥4g por 100 g:	±20 %
Ácidos grasos poliinsaturados		
Sodio	<0,5 g por 100 g:	±0,15 g
	≥0,5 g por 100 g:	±20 %
Sal	<1,25 g por 100 g:	±0,375 g
	≥1,25 g por 100 g:	±20 %

** en el caso de la vitamina C en líquidos, podrían aceptarse valores de tolerancia superiores más elevados

Ejemplo 1:

- Un producto alimenticio presenta una información nutricional sobre azúcares de 8,5 g y no se alega ninguna propiedad respecto del contenido de azúcar.
- Según las reglas de redondeo de la sección 6, ello equivaldría a 8,45 a 8,54 g de azúcares/100 g.
- Tolerancia inferior: valor inferior (8,45) menos tolerancia inferior aplicable a los azúcares de la sección 3, que es 2 g; $8,45 - 2 = 6,45$ g/100 g; de acuerdo con las reglas de redondeo de la sección 6, el límite de tolerancia inferior será de 6,5 g/100 g.
- Tolerancia superior: valor superior (8,54) más tolerancia superior aplicable a los azúcares de la sección 3, que es 2 g; $8,54 + 2 = 10,54$ g/100 g; de acuerdo con las reglas de redondeo de la sección 6, el límite de tolerancia superior será de 11 g/100 g.
- Si el control oficial revela un contenido de azúcar:
 - dentro de la gama de 6,5 a 11 g/100 g, este producto se encuentra dentro del rango de tolerancia de acuerdo con los criterios establecidos en la sección 3;



DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN PARA LAS AUTORIDADES COMPETENTES EN MATERIA DE CONTROL DEL CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN DE LA UE SOBRE REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011

6. REGLAS DE REDONDEO PARA LAS DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRITIVAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Las reglas de redondeo se encuentran entre los factores que influyen en la fijación de tolerancias, incluido el número de cifras significativas o decimales para no dar lugar a un nivel de precisión que no sea cierto. La orientación sobre el redondeo de los valores declarados debe tenerse en cuenta al estimar si el valor que se determinó durante el análisis de la autoridad del control está dentro de los límites de tolerancia.

Por ejemplo, basándose en la orientación sobre el redondeo, un valor declarado de proteínas de 12 g (no se hacen alegaciones respecto del contenido de proteínas) podría representar un valor derivado del cálculo o el análisis de entre 12,4 g y 11,5 g.

- Los márgenes de tolerancia deben aplicarse a los límites de tolerancia superior e inferior de los valores que podrían redondearse al valor declarado, en este ejemplo 12,4 g y 11,5 g.
- En este caso, la tolerancia indicada en la sección 3 sería $\pm 20\%$, lo que da una tolerancia en el límite superior calculado de 12,4 g más un 20 %, es decir, un total de 14,88 g, redondeado a 15 g.
- Si se detecta una cantidad analizada de 15 g, se consideraría que se encuentra dentro de la tolerancia, lo que no sería el caso de detectar un valor de 16 g.

Otro aspecto de las normas de redondeo son las cantidades de nutrientes que pueden considerar insignificantes y, por tanto, pueden ser declaradas como «0» o «<x g», como se indica en el cuadro 4, que ofrece los valores de «X» para los nutrientes específicos. El etiquetado puede mencionar, de manera alternativa, «contiene cantidades insignificantes de...».

Cuadro 4: Reglas de redondeo para la información nutricional en el etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios

Elemento nutritivo	Cantidad	Redondeo
Energía		A la unidad de kJ/kcal más próxima (sin decimales)
Grasa *, hidratos de carbono*, azúcares*, proteínas*, fibra*, polioles*, almidón*	≥ 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*	≥ 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»
Sodio	≥ 1 g por 100 g o ml	Al decigramo más próximo
	< 1 g y $> 0,005$ g por 100 g o ml	Al centigramo más próximo
	No se presentan cantidades detectables o la concentración es $\leq 0,005$ g por 100 g o ml	Puede declararse «0 g» o «0,005 g»
Sal	≥ 1 g por 100 g o ml	Al decigramo más próximo
	< 1 g y $> 0,0125$ g por 100 g o ml	Al centigramo más próximo
	No se presentan cantidades detectables o la concentración es $\leq 0,0125$ g por 100 g o ml	Puede declararse «0 g» o «0,01 g»
Vitaminas y minerales	Vitamina A, ácido fólico, cloruro, calcio, fósforo, magnesio, yodo, potasio	Tres cifras significativas
	Todas las demás vitaminas y minerales	Dos cifras significativas