



**La información
de los productos
alimentarios en
el portaprecios**

**Diferentes maneras
de informar a la clientela de
los alimentos no envasados**

Índice

Información general para cualquier tipo de venta	pág. 3	
Productos cárnicos frescos y elaborados	pág. 4-5	
Embutidos y quesos	pág. 6	
Huevos	pág. 7	
Pescado fresco y congelado	pág. 8-9	
Pan, pastelería y colmado	pág. 10	
Aceitunas y encurtidos	pág. 11	
Fruta fresca, cortada y en zumo natural	pág. 12	
Frutos secos, condimentos y especias	pág. 13	
Platos preparados	pág. 14	
Bar y bar-restaurante	pág. 15	

Santa Coloma de Gramenet, 2017

Realizado por el
Servei de Salut pública i Atenció als consumidors
con la col·laboración de Méndez y Estívariz.

Contiene información de "L'etiquetatge dels aliments venuts a granel" (J. Dolcet).
Iconos de <http://freepic.com>

Información general para cualquier tipo de venta

Es un derecho de las personas consumidoras conocer como mínimo, el nombre, los **ingredientes** y los **alérgenos** que contienen los productos alimenticios, además del precio por unidad. Cada sector de actividad tiene sus propias particularidades que añaden más obligaciones informativas.

Según sea la información se podrá facilitar:

- **Visualmente:** mediante el **portaprecios u otros documentos** a la vista (etiqueta del producto original, menú, lista expuesta, etc.).
- **Verbalmente.**

Todos los portaprecios deben indicar la siguiente información:

- El **nombre del producto** (denominación de venta).
- Los **alérgenos**.
- El **precio por unidad de medida:** kilogramo (kg), litro (l), unidad, docena, etc.

La información sobre los alérgenos (sustancias que provocan alergias i/o intolerancias a más cantidad de personas) se pueden expresar de diferentes maneras:

- Listando todos los **ingredientes** con los **alérgenos destacados** (en negrita, cursiva, mayúscula o subrayado) en el portaprecios
- Escribiendo **solo los alérgenos** en el portaprecios con la palabra "Contiene" delante.
- Exponiendo a la vista un **listado de los productos con sus alérgenos** de todo lo que vendemos.

Cuando el alimento expuesto para su venta es un alérgeno, no es necesario especificarlo como tal.

En referencia a las obligaciones propias de cada sector, podemos evitar añadir más información en el portaprecios, en la mayoría de los casos, si tenemos en el establecimiento la **ficha técnica de cada producto**, para poder informar al consumidor o consumidora verbalmente.

Los alérgenos

Son los productos que se describen a continuación y sus derivados:

- Cereales con gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut.
- Crustáceos.
- Huevos.
- Pescado.
- Cacahuetes.
- Soja.
- Leche (incluida la lactosa).
- Frutos secos de cáscara.
- Apio.
- Mostaza.
- Sésamo.
- Sulfitos: anhídrido sulfuroso y sulfitos.
- Altramuces.
- Moluscos.

La normativa

- Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria.
- Real decreto 126/2015 sobre la información de los productos sin envasar.

Productos cárnicos frescos y elaborados



Portaprecios completo

En los portaprecios de los productos cárnicos frescos debe constar la siguiente información:

CARNE FRESCA DE BOVINO

*Denominación legal
con la categoría del animal*
Nacida en ____
*Criada en ____
*Sacrificada en ____
Despiezada en ____
Lote ____
Precio ____

CARNE FRESCA DEL RESTO DE ESPECIES

Denominación de venta
Nacida en ____
*Criada en ____
*Sacrificada en ____
Lote ____
Precio ____

ELABORADOS

Denominación de venta
*Ingredientes con alérgenos
destacados*
"Elaboración propia"
Precio ____

*Si el país de cría y el de sacrificio coinciden, se pueden sustituir ambos por "Origen".

Portaprecios simplificado

Para reducir la información en los portaprecios y que sólo conste la denominación, el precio por unidad y los ingredientes con los alérgenos destacados, debemos guardar las **etiquetas de los proveedores**, y además:

- De la carne fresca de vacuno expondremos la etiqueta del proveedor a la vista.
- De la carne fresca de otras especies podemos dar la información verbalmente.

En el caso de los productos cárnicos elaborados debemos tener a mano la **ficha técnica**, por si nos la pide la clientela así como la **tabla con los alérgenos a la vista**.

De este modo las etiquetas simplificadas quedarían de la siguiente manera:

CARNE FRESCA DE BOVINO

*Denominación de venta
con la categoría del animal*
Precio ____

CARNE FRESCA DEL RESTO DE ESPECIES

Denominación de venta
Precio ____

ELABORADOS

Denominación de venta
"Elaboración propia"
Precio ____

Ejemplos

SOLOMILLO DE TERNERA

Edad sacrificio: 8-12 meses
(Cat. Z)

Nacida a: Alemania

Origen: España E-104412/B

Despiece: España E123/B

Lote 33/17

Precio 16,50

MUSLO DE POLLO DE PAYÉS

Pata negra del Prat

PVP 11 € kg

Tiene la etiqueta del proveedor
en el establecimiento

CARNE PICADA MIXTA

Elaboración propia

Carne de ternera 75%

Panceta de cerdo 25%

Preparada hoy

10,00 / kg

HAMBURGUESA DE CERDO

Elaboración propia

Precio 12,00 kg

Tiene la ficha técnica en el
establecimiento

BURGER-MEAT

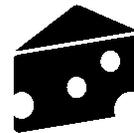
Elaboración propia

Contiene sulfitos

Precio 8,50 € quilo

Tiene la ficha técnica en el
establecimiento

Embutidos y quesos



Portaprecios completo

Los portaprecios tienen que incluir:

QUESOS

Denominación de venta
Tipo de leche
Denominación específica (calidad)
____% materia grasa
(o información nutricional)
Ingredientes con alérgenos destacados
Elaborado por ____
Fecha de caducidad o consumo preferente __/__/__
Condiciones de conservación
Forma de consum
Precio ____

EMBUTIDOS COCIDOS Y CURADOS

Denominación de venta
Ingredientes con alérgenos destacados
* "Elaboración propia"
Precio ____

*Indicar la fecha de elaboración del obrador.

Portaprecios simplificado

Para reducir la información de los portaprecios y que sólo conste la denominación y el precio por unidad, debemos disponer de las **fichas técnicas** a mano y la **tabla con los alérgenos a la vista**. De este modo las etiquetas simplificadas quedarían de la siguiente manera:

QUESOS

Denominación de venta
Precio ____

EMBUTIDOS COCIDOS Y CURADOS

Denominación de venta
*Elaboración propia"
Precio ____

*Indicar la fecha de elaboración del obrador.

Ejemplos

QUESO SEMICURADO DE VACA
37% mat. grasa
Ingredientes: **leche cruda de vaca**, cuajo y sal
Elaborado por La Frisona
Fecha consumo pref. 3-4-17
Precio 9,30 kg

MORCILLA DE CEBOLLA
(cebolla 20%)
Elaboración propia
Contiene pan rallado y piñones
PVP 10,90 € / kg

Tiene la ficha técnica en el establecimiento

JAMÓN DULCE
Elaboración propia

Precio 27,60

Tiene en el establecimiento

- Ficha técnica.
- Tabla con los alérgenos a la vista.

Huevos



Portaprecios completo

El portaprecios tiene que incluir:

HUEVOS

Denominación de venta

Categoría / tamaño ____

____ g

* "De gallinas criadas en libertad" / "Ecológicos"

País de origen ____

Granja de producción ____

Fecha de consumo preferente

__/__/__

Precio ____

* Cuando sea el caso

Portaprecios simplificado

Para reducir la información de los portaprecios y que sólo conste la denominación, la categoría con el tamaño y el precio, debemos conservar las etiquetas de los proveedores y exponerlas a la vista:

HUEVOS

Denominación de venta

Categoría / tamaño ____

Precio ____

Ejemplos

HUEVOS

Cat. A Grandes 63-73 g
Producidos por La Tavella
(Cataluña)
Consumir preferentemente
antes de 4-6-17
2,50 docena

HUEVOS DE PAYÉS

Cat. M 53-63 g

1,40 docena

Tiene la etiqueta del proveedor
a la vista

Pescado fresco y congelado



Portaprecios completo

Los portaprecios tienen que incluir:

PESCADO FRESCO

Denominación de venta
Nombre científico
* Método de producción
Zona de captura
o país de origen ____
Arte de pesca ____
Precio ____

* Si es de piscifactoría.

PESCADO CONGELADO

Denominación de venta
Nombre científico
* Método de producción
Zona de captura o
país de origen ____
Arte de pesca ____
**Ingredientes con los alérgenos
destacados**
Fecha de consumo preferente
//_
Precio ____ kg
Precio ____ kg escurrido

* Si es de piscifactoría.

PESCADO DESCONGELADO

Denominación de venta
Nombre científico
Método de producción
Zona de captura
o país de origen ____
Arte de pesca ____
**Ingredientes con los
alérgenos destacados**
"Producto descongelado"
* Fecha de caducidad _/_/_
Precio ____

* El día de la descongelación.

* MOLUSCO DE CÁSCARA

Denominación de venta
Nombre científico
Forma de obtención
Zona de producción ____
Centro de expedición (nº)
y país ____
Fecha envase _/_/_
Precio ____

* Se tienen que vender vivos.

CRUSTÁCEOS Y PESCA SALADA

Denominación de venta
Nombre científico
* Método de producción
Zona de captura o país de
origen ____
Arte de pesca ____
**Ingredientes con los
alérgenos destacados**
Precio ____

* Si es de piscifactoría.

Portaprecios simplificado

Para reducir la información de los portaprecios y que sólo conste la denominación de venta y científica, y el precio por unidad, debemos exponer la **etiqueta del proveedor en el propio puesto**.

El **portaprecios siempre incluirá los alérgenos** y en el producto descongelado figurará la leyenda "Producto descongelado" y la fecha de caducidad (la del día en que se descongela).

De este modo las etiquetas simplificadas quedarían de la siguiente manera:

Entonces quedará así:

PESCADO FRESCO

Denominación de venta
Nombre científico
Precio ____

PESCADO CONGELADO

Denominación de venta
Nombre científico
Alérgenos
Fecha de consumo preferente
//_
Precio ____ kg
Precio ____ kg escurrido

PESCADO DESCONGELADO

Denominación de venta
Nombre científico
Alérgenos
"Producto descongelado"
* Fecha de caducidad _/_/_
Precio ____

* El día de la descongelación.

* MOLUSCO DE CÁSCARA

Denominación de venta
Nombre científico
Precio ____

CRUSTÁCEOS Y PESCA SALADA

Denominación de venta
Nombre científico
Alérgenos
Precio ____

* Se tienen que vender vivos.

Ejemplos

MERLUZA DE PALANGRE

Macruronus spp
deL Mediterráneo

Precio 12,00 kg

GAMBA ROJA ULTRACONGELADA

Aristeus antennatus
Contiene sulfitos
Fecha consumo pref. 3-6-17
Precio 34,95 kg
40,25 / kg escurrido

Tiene en el establecimiento

- Etiqueta del proveedor a la vista.
- Ficha técnica.

COLA DE RAPE

Lophius spp
Producto descongelado
Fecha de caducidad 1-3-17

Precio 14,85 €

Tiene en el establecimiento

- Etiqueta del proveedor a la vista.
- Ficha técnica.

DORADA

Carasius carasius
de piscifactoria
PVP 8,80 kg (entero)

Tiene en el establecimiento la etiqueta del proveedor a la vista.

MEJILLONES

Mytilus edulis
Precio 3,80 kg

Tiene en el establecimiento la etiqueta del proveedor a la vista.

BACALAO DESCONGELADO

Precio 22,99 kg

Tiene en el establecimiento

- Etiqueta del proveedor a la vista.
- Ficha técnica
- Tabla de alérgenos a la vista

Pan, pastelería y productos del colmado



Portaprecios completo

Los portaprecios tienen que incluir:

PAN	PASTELERIA Y COLMADO
<i>Denominación de venta</i> <i>Ingredientes con</i> <i>alérgenos destacados</i> Peso ____ Precio ____	<i>Denominación de venta</i> <i>Ingredientes con</i> <i>alérgenos destacados</i> Precio ____

Portaprecios simplificado

Para reducir la información de los portaprecios y que sólo conste la denominación y el precio por unidad, debemos disponer de las **fichas técnicas** a mano y la **tabla con los alérgenos a la vista**.

De este modo las etiquetas simplificadas quedarían de la siguiente manera:

PAN	PASTELERIA Y COLMADO
<i>Denominación de venta</i> Peso ____ Precio ____	<i>Denominación de venta</i> Precio ____

Ejemplos

PAN DE VIENA
1/4 kg
1,20 €

- Tiene en el establecimiento
- Ficha técnica.
 - Tabla con los alérgenos a la vista.

PAN DE VIENA
Contiene leche
1/4 kg
1,20 €

Tiene la ficha técnica en el establecimiento

PASTEL DE ZANAHORIA
Ingredientes: harina de TRIGO, zanahoria, clara de HUEVO, azúcar moreno, sal y levadura
2,50 € / porción

Aceitunas y encurtidos



Portaprecios completo

Los portaprecios tienen que incluir:

ACEITUNAS

Denominación de venta

Categoría ____

Origen ____

*Ingredientes con
alérgenos destacados*

Precio ____

ENCURTIDOS (banderillas, pepinillos...)

Denominación de venta

Descripción del producto

Categoría ____

Origen ____

*Ingredientes con
alérgenos destacados*

Precio ____

Portaprecios simplificado

Para reducir la información de los portaprecios y que sólo conste la denominación y el precio por unidad, debemos disponer de las **fichas técnicas** a mano y la **tabla con los alérgenos a la vista**.

De este modo las etiquetas simplificadas quedarían de la siguiente manera:

ACEITUNAS

Denominación de venta

Categoría ____

Origen ____

Precio ____

ENCURTIDOS

Denominación de venta

Descripción del producto

Precio ____

Ejemplos

ACEITUNAS VERDES RELLENAS DE ANCHOA (10%)

Categoría Selecta

Origen L'Escala

Precio 3,20 € / kg

Tiene la ficha técnica en el establecimiento

BANDERILLAS

(cebolletas, olivas verdes y negras, pepinillos, zanahoria, coliflor)

4,99 / kg

Tiene la ficha técnica en el establecimiento

Fruta fresca, cortada y en zumo natural



Portaprecios completo

Los portaprecios tienen que incluir:

FRUTA	FRUTA CORTADA	ZUMO DE FRUTA NATURAL
Denominación de venta Origen ____ Categoría ____ * Variedad ____ Calibre ____ Precio ____	Denominación de venta <i>Descripción del producto</i> Origen ____ Elaborador / envasador ____ Fecha de consumo preferente ____/____/____ "Conservar refrigerada" Precio ____	Denominación de venta <i>Descripción del producto</i> Ingredientes (con %) Elaborador ____ Fecha de consumo preferente ____/____/____ "Conservar refrigerada" Precio ____

* Si hay.

Portaprecios simplificado

Para reducir la información de los portaprecios y que sólo conste la denominación y el precio por unidad, conservaremos la **etiqueta del proveedor y la exponremos a la vista**.

Para la fruta cortada y zumos de fruta debemos disponer de la **ficha técnica** a disposición de la clientela y la **tabla con los alérgenos a la vista**.

De este modo las etiquetas simplificadas quedarían de la siguiente manera:

FRUTA	FRUTA CORTADA	ZUMO DE FRUTA NATURAL
Denominación de venta Precio ____	Denominación de venta <i>Descripción del producto</i> Fecha de consumo preferente ____/____/____ "Conservar refrigerada" Precio ____	Denominación de venta <i>Descripción del producto</i> Fecha de consumo preferente ____/____/____ "Conservar refrigerada" Precio ____

Ejemplos

NARANJAS
Origen Montsià
Categoría extra
Variedad navel
Calibre >50
PVP 0,99 kg

FRUTA VARIADA
(manzana, pera, sandía y uvas)
Elaboración propia
Conservar en frío
Fecha consumo pref. 3-4-17
Precio 1,50 (7,50 / kg)

ZUMO TROPICAL,
Ingredientes: piña 40%, mango 30%, agua de coco 10% y agua
Elab. per Hermanos Díaz SL
Conservar refrigerado
Fecha consumo pref. 13-3-17
2,30 € (9,20 € / l)

Tiene las etiquetas de los proveedores a la vista

Fruta seca, condimentos y especias



Portaprecios completo

El portaprecios tiene que incluir:

FRUTA SECA, CONDIMENTOS Y ESPECIES

Denominación de venta

Origen _____

* Variedad _____

*Ingredientes con
alérgenos destacados*

Precio _____

* Si hay.

Portaprecios simplificado

Para reducir la información de los portaprecios y que sólo conste la denominación y el precio por unidad, debemos disponer de las **fichas técnicas** a mano y la **tabla con los alérgenos a la vista**.

De este modo las etiquetas simplificadas quedarían de la siguiente manera:

FRUTA SECA, CONDIMENTOS Y ESPECIES

Denominación de venta

Origen _____

* Variedad _____

Precio _____

* Si hay.

Ejemplos

ALMENDRA TOSTADA SIN CÁSCARA

Origen Tarragonès
Variedad Llargueta
16,50 € / kg

PIMIENTO ROJO AHUMADO

Origen Extremadura
PVP 12,70 kg

Tiene la ficha técnica en el
establecimiento

Platos preparados



Portaprecios completo

Los portaprecios tienen que incluir:

ALIMENTOS COCINADOS Y PREPARADOS

Denominación de venta

*Ingredientes con
alérgenos destacados*

"Elaboración propia"

Precio ____

Portaprecios simplificado

Para reducir la información de los portaprecios y que sólo conste la denominación y el precio por unidad, debemos disponer de las **fichas técnicas** a mano y la **tabla con los alérgenos a la vista**.

Aunque tengamos todos los alérgenos de los platos que se elaboran un documento conjunto, **los alérgenos siempre tienen que estar en el portaprecios**.

De este modo las etiquetas simplificadas quedarían de la siguiente manera:

ALIMENTOS COCINADOS Y PREPARADOS

Denominación de venta

"Elaboración propia"

Alérgenos

Precio ____

Ejemplos

LASAÑA DE CARNE

Elaboración propia
Contiene harina de **trigo** y
leche
16,50 € / kg

Tiene la ficha técnica en el
establecimiento

LENTEJAS ESTOFADAS

Elaboración propia
Ingredientes: lentejas,
panceta, costilla de cerdo,
cebolla, hierbas, tomate,
patata, ajo, aceite de oliva
y sal
3,50 € ración

Bar y bar-restaurante



Debemos disponer en el establecimiento del **listado de ingredientes de los platos** con los **alérgenos identificados de cada plato** a disposición de la clientela.

Ejemplos

Plato	Ingredientes
Vichyssoise	Puerro, patata, caldo de pollo, cebolleta, mantequilla, nata , aceite de oliva y sal.
Ensalada de frutos secos	Escarola, brotes tiernos, tomate, aguacate, apio , aceitunas, avellanas, piñones, nueces , sal, sésamo , aceite de oliva, vinagre de Módena y miel.
Espaguetis carbonara	Espaguetis, queso, huevo , ajo, aceite de oliva, beicon, sal y pimienta negra.
Espaguetis sin gluten	Espagueti de maíz, albahaca, aceite de oliva y sal.

Menú

(opción A con información visual)

Primeros

Ensalada verde
Sopa de pescado
Calabacín rebozado
Garbanzos con espinacas



Segundos

Fideuá
Pollo asado
Pescadilla con salsa
Falafel



Agua o vino y postre.
10,50 IVA incluido

Menú

(opción B con información verbal)

Primeros

Ensalada verde
Sopa de pescado
Calabacín rebozado
Garbanzos con espinacas

Segundos

Fideuá
Pollo asado
Pescadilla con salsa
Falafel

Agua o vino y postre.
10,50 IVA incluido



Gluten

Frutos secos

Huevo



Crustáceos

Sésamo

Leche

Muestra el listado de ingredientes a quien pideo los alérgenos

Con el apoyo:



**Diputació
Barcelona**

Licencia Creative Commons

Reconocimiento
No comercial 4.0
Internacional

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/deed.ca>

