

## NOTA SOBRE EL EMPLEO DE LAS MENCIONES “SIN GLUTEN” Y “SIN LACTOSA” EN EL ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS

En el mercado nacional hay en la actualidad un número creciente de alimentos etiquetados con las menciones “sin gluten” y “sin lactosa”.

El objeto de la presente nota es señalar las condiciones de uso, en el marco de unas prácticas informativas leales, que brinden protección tanto a los consumidores (no induciéndoles a error) como a las empresas (evitando situaciones de competencia desleal).

### ALIMENTOS SIN GLUTEN

La información alimentaria es una herramienta importante para poder llevar la dieta estricta sin gluten que necesitan las personas con enfermedad celíaca, ya que ésta es el principal medio de comunicación entre los operadores alimentarios (productores, vendedores, personal de hostelería, etc.) y los consumidores, permitiendo que conozcan la composición de los alimentos y hacer elecciones seguras para ellos.

En el marco normativo de información alimentaria, en relación con el gluten, es preciso mencionar:

- **La obligación de informar sobre la presencia de cereales que contienen gluten**, aspecto regulado por el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en sus artículos 9.1.c) y 21 (y por el Real Decreto 126/2015, en el caso de los alimentos no envasados), y que constituye una información obligatoria que tiene como fin que los consumidores puedan elegir con conocimiento de causa las opciones que sean seguras para ellos.
- **La posibilidad de informar de forma voluntaria sobre la ausencia o presencia reducida de gluten**, de acuerdo con el Reglamento de Ejecución (UE) Nº 828/2014, en aquellos alimentos que cumplan unas determinadas condiciones de uso y siempre que se respeten las prácticas informativas leales establecidas en el artículo 7 del Reglamento (UE) Nº 1169/2011.

El Reglamento 828/2014 indica que *“debe ser posible que, en un alimento que sea específicamente elaborado, preparado y/o procesado para reducir el contenido de gluten de uno o varios ingredientes que contienen gluten, o para sustituir los ingredientes que contienen gluten por otros ingredientes exentos de gluten de forma natural, se indique la ausencia («sin gluten») o la presencia reducida («muy bajo en gluten») de gluten, de conformidad con las disposiciones establecidas en el presente Reglamento. También debe ser posible que este producto alimenticio lleve una declaración en la que se informe a los consumidores de que está específicamente elaborado para las personas con intolerancia al gluten”*. Además señala en su artículo 3 que las menciones “sin gluten” o “muy bajo en gluten” podrán ir acompañadas de las leyendas «adecuado para las personas con intolerancia al gluten» o «adecuado para celíacos».

Por otro lado, la normativa indica que *“asimismo, debe ser posible que, en un alimento que contiene ingredientes exentos de gluten de forma natural, se indique la ausencia de gluten, de conformidad con las disposiciones establecidas en el presente Reglamento, siempre que se cumplan las condiciones generales sobre prácticas informativas leales que figuran en el Reglamento (UE) Nº 1169/2011. En particular, la información alimentaria no debe inducir*

*error al insinuar que el alimento posee características especiales, cuando, de hecho, todos los alimentos similares poseen esas mismas características”.*

De acuerdo con lo indicado anteriormente, se considera que estas menciones son útiles para los consumidores y complementan la información obligatoria sobre alérgenos, pero deben utilizarse sin inducir a error al consumidor y sin que ello suponga una práctica desleal entre operadores.

Por tanto, se puede concluir lo siguiente:

- ✓ Cumpliendo con las condiciones establecidas, las menciones “sin gluten” o “muy bajo en gluten” pueden figurar en alimentos elaborados o procesados específicamente para reducir el contenido de gluten (de uno o varios ingredientes) o para sustituir los ingredientes que contienen gluten por otros ingredientes exentos de gluten de forma natural.
- ✓ En los alimentos exentos de gluten de forma natural puede incluirse la mención “sin gluten”, pero bajo la condición que impone el artículo 7 del Reglamento (UE) Nº 1169/2011, en particular su apartado 1.c)<sup>1</sup>.

Por ello, la Comisión Europea considera que es necesario hacer una evaluación, caso por caso, para determinar si es posible hacer la mención “sin gluten” sin incumplir las prácticas informativas leales. En esta evaluación, no sólo hay que tener presente la protección de los consumidores, de forma que la información no les induzca a error, sino también la protección de los legítimos intereses de los operadores alimentarios de forma que todos jueguen en el marco de una leal competencia, tal como se recoge en los artículos 3 y 7 del Reglamento (UE) Nº 1169/2011.

En los alimentos exentos de gluten de forma natural, la mención “sin gluten” podrá figurar sólo cuando no todos los alimentos similares posean esa misma característica, por ejemplo, embutidos o salsas, donde hay unos productos que contienen cereales con gluten (o sus productos derivados) entre sus ingredientes (y que figurarán de forma destacada) y otros que no.

Sin embargo, otros alimentos, como la leche, los yogures naturales, la miel, los zumos, aceite, etc., no pueden incluir esta mención ya que dentro de estos grupos o categorías de alimentos ninguno contiene gluten. En este caso, la ausencia de gluten puede provenir bien de que se trate de un alimento como tal, en general monoingrediente, como una fruta, verdura, carnes, pescados, agua, etc., o bien de que exista normativa (norma de calidad, Organización Común de Mercados -OCM-) que lo regule (definición, requisitos de fabricación, ingredientes permitidos y no permitidos...) y donde no se contemple (ej., en la definición) o no se permita en ningún caso que pueda estar constituido por gluten, cereales que contienen gluten o sus productos derivados.

En el caso de que exista normativa, si bien podría pensarse que se puede emplear esta mención, dado que los consumidores no tienen por qué conocer la normativa sectorial alimentaria, se considera que sería un hecho constitutivo de competencia desleal frente a

<sup>1</sup> La información alimentaria no inducirá a error, en particular: c) al insinuar que el alimento posee características especiales, cuando, en realidad, todos los alimentos similares poseen esas mismas características, en particular poniendo especialmente de relieve la presencia o ausencia de determinados ingredientes o nutrientes

otros operadores alimentarios, que sí conocen la normativa y que, para cumplir con el artículo 7.1.a) y c) del Reglamento (UE) Nº 1169/2011, no incluyen

la mención “sin gluten” en sus productos, por lo que éstos se verían en una situación de desventaja frente a aquellos que sí lo hacen, lo que puede influir en la decisión de compra del consumidor.

Para más información, puede consultar el [siguiente enlace](#)

### **ALIMENTOS SIN LACTOSA**

La información alimentaria, en este tipo de alimentos, es un instrumento de gran importancia para que las personas con intolerancia a la lactosa puedan hacer elecciones informadas y consumir así alimentos de forma segura para ellos.

La leche, incluida la lactosa, es uno de los alérgenos incluidos en el Anexo II del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 y regulado por sus artículos 9.1.c) y 21 (y por el Real Decreto 126/2015 en el caso de los alimentos no envasados).

La posibilidad de informar de forma voluntaria sobre la ausencia y presencia reducida de lactosa en los alimentos no se encuentra regulada a nivel europeo. Sin embargo, dada la importancia de estas menciones para las personas intolerantes a la lactosa, se han adoptado a nivel nacional unas [orientaciones](#) -no vinculantes- sobre el empleo de unos niveles en productos de consumo ordinario comercializados en España, hasta que se adopten normas armonizadas en la Unión Europea.

En todo caso, en el marco de los artículos 3 y 7 del Reglamento (UE) Nº 1169/2011, se puede concluir que, para el empleo de la mención “sin lactosa”, se debe seguir el mismo criterio que el indicado anteriormente para el caso de la mención “sin gluten”.

Para más información puede consultar [este enlace](#).

**Esta nota ha sido elaborada por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), en colaboración con la Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo del Ministerio de Consumo y la Subdirección General de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.**