

Qué tiene que llevar tu etiqueta por ley

Las menciones obligatorias, el cuerpo mínimo de letra y los cinco errores que obligan a repetir la tirada. Explicado desde el lado del diseño.



DE

Ideavia
Estudio de branding gastronómico
Navalcarnero, Madrid

UE

ÁMBITO EUROPEO

Reglamento (UE) 1169/2011
Información alimentaria facilitada al consumidor

ES

ÁMBITO NACIONAL

Real Decreto 1808/1991
Identificación del lote · BOE de 25-12-1991

Antes de nada: qué es esto y qué no

Esto es la lista de lo que la ley obliga a poner en la etiqueta de un alimento envasado, explicada desde el lado del diseño: **dónde va, con qué tamaño y qué decisiones de composición te va a imponer.**

No es un dictamen jurídico. Para un caso dudoso —una declaración nutricional concreta, un producto con norma sectorial propia, una duda de origen— hace falta un asesor. Lo que sí resuelve esta guía es el 90 % de los fallos reales, que **no son jurídicos: son de composición.**

01 · Las menciones obligatorias, una a una

Son **doce**, y están enumeradas en el **artículo 9, apartado 1** del Reglamento (UE) 1169/2011:

MENCIÓN	
a	La denominación del alimento
b	La lista de ingredientes
c	Los alérgenos: todo ingrediente o coadyuvante del anexo II que siga presente en el producto acabado
d	La cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes
e	La cantidad neta
f	La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad
g	Las condiciones especiales de conservación y/o de utilización
h	El nombre o razón social y la dirección del operador responsable
i	El país de origen o lugar de procedencia, cuando proceda
j	El modo de empleo, si sin él fuera difícil usar bien el alimento
k	El grado alcohólico, en bebidas de más de 1,2 % en volumen
l	La información nutricional

Lo que esto significa para el diseño: son doce bloques de texto que ya están ocupando tu etiqueta antes de que dibujes nada. No se «encajan al final»: se colocan primero y el diseño se construye alrededor.

El error de la letra a). La denominación del alimento es el **nombre legal**, y casi nunca es el nombre comercial. Tu producto puede llamarse comercialmente como quieras, pero la denominación legal tiene que estar. No son intercambiables.

02 · Cuerpo mínimo de letra, y cómo se mide

Aquí está el error más caro de todos, porque cuando aparece obliga a **rehacer la composición entera**.

- **La información obligatoria va con una altura de la x igual o superior a 1,2 mm.** (Artículo 13, apartado 2. La altura de la x se define en el anexo IV del propio reglamento.)
- **Si la superficie mayor del envase es inferior a 80 cm², el mínimo baja a 0,9 mm de altura de la x.** (Artículo 13, apartado 3.)

Y esto es lo que casi nadie tiene en cuenta: se mide por la altura de la x, no por el cuerpo. Dos tipografías compuestas al mismo cuerpo pueden tener alturas de x muy distintas. Una fuente de x pequeña puede incumplir a un cuerpo al que otra cumple de sobra. **El cuerpo en puntos no te dice si cumples.** Hay que medir la x.

El artículo 13, apartado 2, añade además que la información obligatoria irá «en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble», y que «en modo alguno estará disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen». Traducido al oficio: **no vale meterla en un gris del 40 % sobre una foto.**

03 · Alérgenos: cómo se destacan sin afear la etiqueta

El **artículo 21, apartado 1, letra b)** dice que la sustancia alérgena tiene que destacarse «mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes, **por ejemplo mediante el tipo de letra, el estilo o el color de fondo**».

Tienes tres herramientas y la ley te las nombra. Y aquí está el fallo que más veces hemos visto, que es un fallo de producción, no de diseño:

Marcar los alérgenos solo con color. En pantalla se distingue perfectamente. En la tirada, con ese papel y esa tinta, el contraste se cae y deja de diferenciarse «claramente». Si además el impresor cambia de perfil, desaparece.

La solución de oficio es no jugárselo a una sola señal: negrita —que es diferencia de estilo y sobrevive a cualquier impresión— y, si se quiere, color encima. La negrita no depende del perfil de color de nadie.

Y ojo: la ley pide destacarlos **dentro de la lista de ingredientes**, no en un recuadro aparte. Un «contiene: leche, gluten» al margen no sustituye al destacado dentro de la lista.

04 · Campo visual, lote y grado: dónde suelen fallar

El campo visual

El **artículo 13, apartado 5** obliga a que tres menciones vayan **en el mismo campo visual**:

- **a)** la denominación del alimento
- **e)** la cantidad neta
- **k)** el grado alcohólico, en bebidas de más de 1,2 % vol.

«Mismo campo visual» quiere decir que se vean **a la vez, sin girar el envase**. El reglamento define aparte el *campo visual principal* como «el campo visual de un envase que con toda probabilidad es más visible a primera vista por el consumidor en el momento de realizar la compra» (*artículo 2, apartado 2, letra l*).

Lo que esto le hace a tu diseño: condiciona la cara desde el primer boceto. Si pones la denominación delante y la cantidad neta en el lateral, **no cumples** — aunque las dos estén.

El lote

El lote **no está en el reglamento europeo de información alimentaria**: en España lo regula el **Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre** (BOE de 25 de diciembre de 1991), que traspone la Directiva 89/396/CEE.

Dos cosas que importan al diseño:

- **La indicación del lote va precedida de la letra «L»**, salvo cuando se distinga claramente del resto de indicaciones del etiquetado.
- En producto envasado, **figura en el envase o en una etiqueta unida a él**.

El fallo típico no es olvidarlo: es no dejarle sitio. El lote y la fecha suelen imprimirse en la línea de envasado, no en la imprenta, y necesitan una zona limpia, de color plano y con suficiente contraste. Si el diseño llega hasta el borde con una foto oscura, ese código acaba puesto donde se pueda y se lee mal.

05 · Los cinco errores que obligan a repetir la tirada

Cada uno remite a la regla que incumple. Ninguno es raro: son los que se repiten.

1. **La letra obligatoria por debajo del mínimo.** Se compuso al cuerpo que cabía, no al que la norma pide, y se midió en puntos en vez de por la altura de la x. (*Art. 13.2 y 13.3.*)
2. **Alérgenos destacados solo con color, y el color no imprime.** Cumplía en pantalla y dejó de cumplir en máquina. (*Art. 21.1.b.*)
3. **El nombre comercial ocupando el sitio de la denominación legal,** porque quedaba mejor. (*Art. 9.1.a.*)
4. **La cantidad neta fuera del campo visual de la denominación.** Las dos están, pero no se ven a la vez. (*Art. 13.5.*)
5. **Sin zona reservada para lote y fecha.** No es una infracción de diseño, pero acaba en un código ilegible o mal colocado, y eso sí lo es. (*RD 1808/1991.*)

Los cinco se detectan en una revisión de media hora sobre el arte final. Ninguno se detecta mirando una maqueta en pantalla.

Cierre

Si vas a imprimir y quieres que alguien lo mire antes, es exactamente lo que hacemos en **revisión de normativa de etiquetado**: la misma lista, sobre el archivo que va a imprenta, con informe firmado de qué se ha revisado y qué hay que cambiar.

Fuentes

- **Reglamento (UE) n.º 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Texto consolidado consultado en EUR-Lex el 26-08-2026. Artículos citados: 2.2.l, 9.1, 13.2, 13.3, 13.5 y 21.1.b, y anexo IV para la altura de la x.
- **Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre**, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio. BOE de 25-12-1991. Consultado el 26-08-2026.

Lo que NO se ha verificado en esta pasada y por tanto no se afirma en la guía: el detalle de la información nutricional (artículos 30 y siguientes), las excepciones por tipo de producto, las normas sectoriales propias —vino, entre ellas— y las reglas de origen del artículo 26. Si la guía crece hacia ahí, se verifican igual, una a una.