



GUÍA ETIQUETADO PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Índice

1. [Legislación aplicable](#)
2. [Etiquetado de alimentos envasados](#)
 - 2.1. [Nombre del producto](#)
 - 2.2. [Lista de ingredientes](#)
 - 2.3. [Información de alérgenos](#)
 - 2.4. [Cantidad neta](#)
 - 2.5. [Condiciones de almacenamiento y fecha caducidad/consumo preferente](#)
 - 2.6. [Nombre y dirección empresa responsable](#)
 - 2.7. [País de origen o procedencia](#)
 - 2.8. [Instrucciones de preparación](#)
 - 2.9. [Información nutricional](#)
 - 2.10. [Suplementos alimenticios y alimentos fortificados](#)
 - 2.11. [Productos ecológicos](#)
 - 2.12. [Alimentos irradiados](#)
 - 2.13. [Ventas online](#)
 - 2.14. [Ventas B2B](#)
3. [Productos con normativa específica](#)
 - 3.1. [Agua embotellada](#)
 - 3.2. [Pan y harina](#)
 - 3.3. [Productos de cacao y chocolate](#)
 - 3.4. [Grasas y aceites](#)
 - 3.5. [Pescado](#)
 - 3.6. [Zumos y néctares de frutas](#)
 - 3.7. [Miel](#)
 - 3.8. [Mermeladas y confituras](#)
 - 3.9. [Productos lácteos](#)
 - 3.10. [Productos que contienen carne](#)
 - 3.11. [Café soluble](#)
 - 3.12. [Azúcares](#)
4. [Cómo mostrar la información en el envase y etiqueta](#)
5. [Etiquetado de alimentos sueltos no envasados](#)
6. [Periodo transitorio para cambios en etiquetado](#)

1. Legislación aplicable

La legislación comunitaria ha dejado de aplicarse en el Reino Unido desde el 1 de enero de 2021. No obstante, las autoridades británicas han decidido retener la normativa comunitaria en materia de información alimentaria al consumidor.

La normativa comunitaria que regula la información alimentaria que debe suministrarse al consumidor se recoge en el Reglamento (UE) 1169/2011. Su trasposición a la legislación británica se encuentra en el [Food Information to Consumers \(FIC\) Regulation 1169/2011](#), y será



de aplicación sólo en Gran Bretaña, ya que Irlanda del Norte sigue aplicando la normativa comunitaria al permanecer dentro del mercado único para el comercio de bienes.

El Reglamento de Información Alimentaria para los Consumidores (FIC) 1169/2011 reúne las normas de la UE sobre etiquetado general de alimentos y etiquetado nutricional en una sola pieza legislativa.

Para facilitar la comprensión de esta legislación, la Food Standards Agency tiene publicada una [guía oficial](#), sobre la que se basará este documento.

Los [controles](#) de que el producto está etiquetado correctamente los realizan las autoridades locales ([Trading Standard Offices](#)), no se realizan en aduanas.

2. Etiquetado de alimentos pre-envasados

Este tipo de productos comprende los alimentos que se venden envasados, y cuyo contenido sólo puede ser alterado abriendo o cambiando los envases.

La información mínima que debe aparecer en el envase o etiquetado es:

- Nombre del producto
- Lista de ingredientes, y declaración cuantitativa de los mismos (QUID)
- Información de alérgenos
- Cantidad neta, en volumen o peso
- Condiciones de almacenamiento y fecha caducidad/consumo preferente
- Nombre y dirección empresa responsable de la información (FBO, Food Business Operator)
- País de origen o procedencia
- Instrucciones de preparación
- Información nutricional

2.1 Nombre del producto

El nombre del alimento debe indicarse claramente en el envase y no debe inducir a error.

Si hay un nombre prescrito en la ley, debe usarse. En ausencia de un nombre legal, se puede utilizar un nombre habitual. Este podría ser un nombre que los consumidores han entendido comúnmente y se ha establecido con el tiempo, como por ejemplo "BLT" para un sándwich de tocino (*bacon*), lechuga y tomate.

Si no hay un nombre habitual o no se utiliza, se debe proporcionar un nombre descriptivo del alimento. Debe ser suficientemente descriptivo para informar al consumidor de la verdadera naturaleza del alimento y permitirle distinguirlo de los productos con los que, de otro modo, podría confundirse. La mayoría de los productos entran en esta categoría y requieren un nombre descriptivo.

Si el alimento se ha procesado de alguna manera, el proceso debe incluirse en el título, por ejemplo, "tocino ahumado", "cacahuets salados" o "frutos secos". Un alimento procesado es cualquier alimento que haya sido alterado de alguna manera durante su preparación. Estos requisitos se describen con detalle en esta [guía](#) del gobierno británico.



2.2 Listado de ingredientes

Si el producto alimenticio tiene dos o más ingredientes (incluidos el agua y los aditivos), se deben enumerarlos todos bajo el título "Ingredientes" o un título adecuado que incluya la palabra "ingredientes".

Los ingredientes deben enumerarse en orden de peso, con el ingrediente principal primero de acuerdo con las cantidades que se usaron para preparar el alimento.

Algunos alimentos están exentos de la necesidad de mostrar una lista de ingredientes, como, por ejemplo:

- Frutas y hortalizas frescas que no han sido peladas, cortadas o tratadas
- Agua carbonatada etiquetada como tal
- Vinagre fermentado derivado de un solo producto
- Queso, mantequilla, nata y leche fermentada si sus ingredientes son sólo productos lácteos, enzimas y microorganismos esenciales en su producción
- Productos consistentes en un solo ingrediente, cuyo nombre es del propio ingrediente
- Productos cuyo empaquetado no presenta un área mayor de 10 cm²
- Productos envasados en botellas de cristal con marcado indeleble y sin más etiquetado
- Bebidas con un contenido alcohólico superior al 1,2%

Se deberá hacer una declaración cuantitativa de ingredientes (QUID), informando del porcentaje de determinados ingredientes específicos de un producto alimentario, cuando este ingrediente:

- Forma parte del nombre del producto (por ejemplo, porcentaje de manzana en una tarta de manzana)
- Está normalmente asociado con el nombre del producto (chufa en la horchata)
- La presencia del ingrediente está enfatizada en el envasado o el etiquetado mediante palabra o imágenes
- Caracteriza una comida y la distingue de productos similares (p. e. porcentaje de cerdo en una lasaña de cerdo, frente a la lasaña habitualmente de ternera)

El porcentaje debe aparecer visible en la lista de ingredientes, entre paréntesis, o a continuación del nombre del producto.

Se debe informar al consumidor cuando el producto alimentario contenga: azúcares o edulcorantes, aspartamo, regaliz, cafeína o polialcoholes.

Los productos con contenido graso deben incluir también información sobre esteroides y estanoles, incluyendo avisos de salud relativos al colesterol y al equilibrio nutricional. Debe estar reflejada en la lista de ingredientes la cantidad de estas sustancias, ya sea en porcentaje o en gramos por cada 100g.



2.3 Información de alérgenos

Cuando un producto alimenticio contiene cualquiera de los 14 alérgenos que deben ser declarados por ley, como ingredientes, estos alérgenos deben incluirse y enfatizarse dentro de la lista de ingredientes. Los principales alérgenos son: Gluten, crustáceos, moluscos, huevo, pescado, frutos secos, semillas de soja, lactosa, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuces. En este [enlace](#) se encuentra información detallada sobre todos estos alérgenos.

Se deben enfatizar los alérgenos en la etiqueta usando una fuente, estilo, color de fondo diferente o en negrita el texto. Esto permite a los consumidores comprender mejor los ingredientes de los alimentos envasados y es útil para las personas con alergias e intolerancias alimentarias que necesitan evitar ciertos alimentos.

2.4 Cantidad neta

Todos los alimentos contenidos en envases de más de 5 g o de 5 ml deben mostrar la cantidad neta en la etiqueta. Los alimentos envasados en líquido (o glaseados con hielo) deben mostrar además el peso neto escurrido.

La declaración de cantidad neta no es obligatoria en el caso de alimentos:

- que estén sujetos a pérdidas considerables en su volumen o masa y que se vendan por número o se pesen en presencia del comprador;
- cuya cantidad neta sea inferior a 5 g o 5 ml, salvo que se trate de hierbas o especias;
- que normalmente sean vendidos por número, siempre que el número de artículos se pueda ver claramente y contar fácilmente desde el exterior o, en caso contrario, se indique en la etiqueta.

2.5 Condiciones de almacenamiento y fecha de caducidad/consumo preferente

Se debe incluir la fecha de consumo bajo los términos “best before” o “use by”. La última se ha de usar en casos en los que superar esa fecha límite pueda suponer un problema sanitario.

En este [enlace](#) se encuentran guías informando sobre cómo aplicar los requisitos de etiquetado en este tema.

Los siguientes productos no requieren de fecha de consumo preferente, pero si un número de lote:

- Frutas y hortalizas frescas, que no hayan sido cortadas, peladas o tratadas.
- Vinos y otras bebidas elaboradas a partir de uva, mosto u otras frutas.
- Bebidas con un contenido alcohólico superior al 10%
- Productos de pastelería destinados habitualmente a consumo inferior a 24 horas después de su elaboración
- Vinagre



- Sal de cocina
- Azúcar (en estado sólido)
- Confitería elaborada principalmente de azúcar
- Goma masticable y productos similares

En cuanto a las condiciones de almacenamiento, se deben indicar las instrucciones necesarias para que el consumidor pueda hacer un correcto uso del producto.

2.6 Nombre y dirección de la empresa responsable (Food Business Operator, FBO)

Las empresas que ponen en el mercado el alimento deben incluir el nombre de una empresa y su dirección en el envase o en la etiqueta del alimento.

Los datos pueden ser de la empresa responsable de poner en el mercado el producto, o los de la empresa que ha importado el producto, pero siempre deberá estar establecida en Reino Unido.

Los productos alimenticios vendidos en Irlanda del Norte (IN) deben incluir los datos de una empresa establecida en IN o en la UE.

Se ha facilitado un periodo transitorio, de manera que las empresas pueden seguir utilizando una dirección de la UE, GB o IN para productos alimenticios vendidos en GB hasta el 30 de septiembre de 2022. A partir del 1 de octubre de 2022, los productos alimenticios vendidos en GB deben incluir una dirección en el Reino Unido, las Islas del Canal o la Isla de Man.

La dirección proporcionada debe ser una dirección física donde se pueda contactar a su empresa por correo. No puede utilizar una dirección de correo electrónico ni un número de teléfono.

2.7 País de origen y/o procedencia

La indicación del país de origen o el lugar de procedencia de un alimento será obligatoria cuando la ausencia de esa indicación pueda inducir a error al consumidor en cuanto al verdadero país de origen o lugar de procedencia del alimento.

En lo que respecta a Irlanda del Norte, se aplican las reglas de país de origen de la UE. Cuando la legislación de la UE requiera una indicación de un Estado miembro con respecto al país de origen, las empresas alimentarias deben asegurarse de que, cuando los alimentos se originan en Irlanda del Norte, dichas indicaciones deben tener el formato "UK (NI)" o "Reino Unido (Irlanda del Norte)".

Además, los productos de carne, pescado o marisco tienen una normativa específica en lo relativo al marcado del país de origen, y deben recoger claramente en su etiquetado el país de origen cuando estén destinados a consumidor final o a un establecimiento dedicado a la preparación de comida para su consumo inmediato (hostelería, hospitales, colegios y cualquier otro lugar que provea comida al público).



El etiquetado debe proveer de información sobre el lugar de procedencia de los animales, así como de dónde se han ejecutado los pasos necesarios para la transformación de los animales en el producto final. En el caso del pescado, el área de captura. La información se encuentra en el siguiente [enlace](#).

2.8 Instrucciones de preparación.

Las instrucciones sobre cómo preparar y cocinar los alimentos de manera adecuada, incluso para calentarlos en un horno microondas, deben incluirse en la etiqueta si es necesario.

Cuando sea necesario calentar la comida, normalmente se indicará la temperatura del horno y el tiempo de cocción.

2.9 Información nutricional

La normativa relativa a la información nutricional obligatoria puesta a disposición de los consumidores se basa en la [legislación comunitaria retenida](#) 1169/2011. Esta normativa aplica a la mayoría de los productos alimentarios envasados. También regula la información nutricional cuando es opcional: productos no envasados o información adicional en el etiquetado de los envasados. No es aplicable, no obstante, a los suplementos alimenticios ni a las aguas minerales.

La información nutricional obligatoria debe aparecer en la parte trasera del envasado. Esta declaración incluye el valor energético (en kilojulios y en kilocalorías) y las cantidades (en gramos) de grasa, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal. La cantidad de fibra es opcional y la sal debe aparecer como tal, en vez de bajo el término sodio.

La información nutricional que aparece en la parte frontal del envasado es opcional. Se establece que se ha de repetir el valor energético en solitario, o este junto con los cuatro nutrientes, siguiendo unas pautas de colores. Para información más detallada, consultar la [guía oficial](#) sobre el etiquetado nutricional frontal.

Para los productos que se comercializan sin envase previo no existe requerimientos sobre la información nutricional. En caso de que, voluntariamente, se provea esta información, puede aparecer en su formato completo, el valor energético en solitario o éste más los cuatro nutrientes.

En cuanto a bebidas alcohólicas, no existe obligatoriedad de proveer información nutricional al consumidor. Se puede hacer una declaración voluntaria del aporte energético de la bebida sin necesidad de facilitar más información nutricional, aunque también se puede incluir.

Las siguientes guías del gobierno británico completan los requisitos sobre este tema:

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/nutrition-labelling>

<https://www.gov.uk/government/publications/technical-guidance-on-nutrition-labelling>

2.10 Suplementos alimenticios y alimentos fortificados

Este tipo de productos no están sujetos a los requerimientos de etiquetado en materia de información nutricional, pero sí se les aplican las normas generales de etiquetado para productos alimentarios envasados destinado a consumidor final.



A efectos de este tipo de producto, dicha normativa se traduce en la correcta designación del nombre del producto según su contenido, características y efectos fisiológicos, instrucciones relativas a su correcto consumo y conservación y la cantidad de vitamina, mineral u otra sustancia presente en el producto.

Para mayor detalle en la normativa relativa a suplementos alimenticios y alimentos fortificados, se recomienda la consulta de este [enlace](#).

2.11 Productos ecológicos

La descripción de un producto como “ecológico” sólo puede aparecer en el etiquetado si al menos el 95% de su contenido procedente de la agricultura es de origen orgánico. La etiqueta debe incluir un código, que es el número otorgado por el organismo regulatorio que corresponda.

Si los productos cumplen los requisitos para ser productos orgánicos y el comercializador vende a cliente final, el propio comercializador puede añadir el etiquetado de producto orgánico. Se puede etiquetar a ciertos ingredientes como orgánicos si cumplen con los requisitos, aunque el producto final no sea orgánico.

Los productos producidos en Reino Unido deben declarar si han sido manufacturado a partir de ingredientes británicos al 98% (UK Agriculture) o no (Non-UK Agriculture) o mezcla. El uso del logo de productos orgánicos de la UE es opcional en el Reino Unido.

El período de gracia para el etiquetado de productos orgánicos se extiende hasta el 30 de septiembre de 2022. Para más información sobre los productos orgánicos en el mercado británico, consultar la [guía](#) elaborada por la Ofecomes de Londres. Para más detalle en la legislación relativa a etiquetado de productos orgánicos, consultar el [enlace](#) oficial de las autoridades británicas.

2.12 Alimentos irradiados

En el caso de alimentos irradiados, una de las siguientes declaraciones debe aparecer cerca del nombre del alimento:

- 'irradiado' o
- 'tratado con radiación ionizante'

Se puede ampliar información sobre alimentos irradiados en este [enlace](#).

2.13 Ventas online

Si los productos son vendidos *online* o por teléfono, se debe poner a disposición del consumidor la información requerida según la normativa (excepto fechas de caducidad o consumo preferente), tanto en el momento previo a la compra como cuando los productos son entregados.



2.14 Ventas B2B

Cuando la venta no es a consumidor final, se debe proveer igualmente de cierta información al comprador. En última instancia, el operador que vende a cliente final debe estar en disposición de proveer toda la información requerida.

Los requerimientos dependen de si el producto se presenta envasado o no en el punto de venta final. Si no se conoce, se debe asumir que será envasado.

En el caso de que el producto se mantenga en el envase hasta el consumidor final, la información se incluye en el propio producto. En caso contrario, la información se debe plasmar en embalajes, etiquetas supletorias o en los documentos comerciales.

El embalaje exterior de productos que se venden en un envasado propio (p.ej., una caja de bolsas de patatas fritas) o por separado por el operador Horeca debe incluir:

- Nombre del producto
- Fechas “best before” o “use by”
- Condiciones especiales de almacenamiento
- Nombre y dirección del FBO

3. **Productos con normativa específica**

Al margen de las normas horizontales de etiquetado, algunos productos tienen requisitos específicos de etiquetado. En este apartado se detallan los principales productos. Las 3 naciones que componen Gran Bretaña tienen competencias propias en este tema. En esta [guía](#) se describen las relativas a Inglaterra.

Podrán encontrar información sobre las normativas locales de los otros 2 territorios de Gran Bretaña en estos enlaces: [Escocia](#), [Gales](#).

3.1 Agua embotellada

Se contemplan 3 tipos de agua embotellada, con sus respectivos requerimientos diferenciados para su comercialización.

- Agua mineral natural. [Guía oficial](#).
- Agua con gas. [Guía oficial](#).
- Agua embotellada para beber. [Guía oficial](#).

3.2 Pan y harina

La legislación relativa a la harina y sus derivados está recogida este [enlace](#). Incluye requerimientos establecidos respecto a la adición obligatoria de ciertos nutrientes. Además, se recogen ciertas pautas para el uso de términos tales como “integral”.



3.3 Productos de cacao y chocolate

Se establece el requerimiento generalizado para estos productos de hacer una declaración de cacao sólido en forma de porcentaje. En ocasiones, se debe hacer lo mismo para el porcentaje de leche. Estos requisitos y otros están recogidos la [regulación](#) de estos productos.

3.4 Grasas y aceites

Existen reglas de etiquetado específicas para estos productos, cuando son etiquetados como un ingrediente de “grasa o aceite vegetal”. La [regulación](#) sobre composición y etiquetado para grasas y derivados lácteos es normativa comunitaria retenida.

En cuanto al aceite de oliva, está regulado por su propia normativa, reflejada en este [enlace](#), también basada en legislación de la UE. Entre otros requisitos, destaca la obligatoriedad de que el etiquetado esté en inglés y la inclusión del origen para aceite virgen y virgen extra.

3.5 Pescado

La [normativa](#) de etiquetado específica para los productos de la pesca estipula que se debe informar a los consumidores de los siguientes aspectos:

- Nombre comercial y nombre científico de la especie ([lista](#) de designaciones comerciales)
- Método de captura (pesca marina, interior o piscifactoría)
- Área de captura
- Declaración en caso de que el pescado haya sido congelado

3.6 Zumos y néctares de frutas

La [normativa](#) específica para estos productos establece requerimientos en su composición y la relación de esta con ciertos términos: zumo, concentrado, extracto y demás combinaciones de estos términos.

3.7 Miel

La [regulación](#) específica para los productos de la miel establece que se deben incluir descripciones de los siguientes aspectos:

- Fuente de la que se obtiene la miel
- Proceso de extracción
- Forma de presentación

Además, esta normativa establece los requisitos que se deben cumplir para incluir ciertas descripciones (*honeycomb*, *honeydew*, etc.) en el etiquetado.

Está estipulado el requerimiento de incluir el país de origen de la miel. En caso de que se trate de una mezcla, podrá listarse el origen de las mieles o simplemente describirlo como mezcla. Cuando el origen sea mezcla UE y Reino Unido, debe etiquetarse como tal.



3.8 Mermeladas y confituras

La [normativa](#) dedicada a estos productos establece unos requerimientos de composición y etiquetado relativos a la cantidad de fruta y de azúcar que contienen. La cláusula de reconocimiento para productos de la UE está pendiente de la adaptación de la normativa tras el Brexit.

3.9 Productos lácteos

El uso de términos como leche, queso o yogur está protegido, para que sólo pueda emplearse para productos lácteos y no por productos alternativos sin lactosa.

La [legislación](#) que cubre la leche establece ciertos requisitos de etiquetado, tales como indicar la lactosa como alérgeno. Una parte del rango de productos lácteos, como la mantequilla, quedan cubiertos por la [normativa](#) citada anteriormente, en el apartado sobre grasas y aceites. La cláusula de reconocimiento para productos de la UE no aplica y está pendiente de la adaptación de la normativa tras el Brexit.

Para la leche condensada y la leche deshidratada, la [normativa](#) aplicable es diferente. Existe, por último, otra [legislación](#) específica para los productos que contengan caseína y caseinatos.

3.10 Productos que contienen carne

La legislación sobre etiquetado para productos cárnicos establece que se debe incluir:

- País de origen
- Nombre del producto y si se ha añadido agua o carne de otras especies
- Información sobre el corte o parte del animal que asemeje el producto

A partir del 1 de octubre de 2022, no se podrán comercializar en Gran Bretaña productos que contengan carne y no cumplan con la [legislación sobre etiquetado y composición](#). Esto incluye productos originarios de la UE.

Existe [legislación](#) aún más específica para la carne de vacuno. Con el fin de mejorar la trazabilidad del producto y la información disponible para el consumidor, está en funcionamiento un [sistema obligatorio de etiquetado de carne de vacuno](#).

3.11 Café soluble

La [normativa](#) específica sobre café soluble establece requisitos sobre el contenido mínimo de café en estos productos, así como requisitos de etiquetado sobre conservantes, aditivos o procesamiento. También está regulado el uso del término “descafeinado”.

3.12 Azúcares

La [legislación](#) relativa al azúcar establece las definiciones para los diferentes tipos de azúcar (fina, siropes, etc.). También se estipulan ciertos requerimientos específicos sobre la



información que debe aparecer en el etiquetado. Se destacan descripciones sobre procesos de manufacturación, contenido en fructosa o reglas sobre cambios en el peso.

4. Cómo mostrar la información en la etiqueta y el envase

La información obligatoria que tiene que figurar en el etiquetado debe tener un tamaño de fuente con una altura mínima de 1,2mm. Si la superficie más grande del embalaje es inferior a 80cm cuadrados, se puede utilizar una altura mínima de 0,9mm.

La información obligatoria debe indicarse con palabras y números, aunque también se pueden utilizar pictogramas y símbolos.

La información obligatoria debe:

- ser fácil de ver
- ser claramente legible y difícil de quitar, cuando corresponda
- no estar oculta, oscurecida o interrumpida de ninguna manera por cualquier otro material escrito o pictórico
- estar accesible a los consumidores sin que tengan que abrir el producto para acceder a la información

Se puede ampliar la información en este [enlace](#).

5. Etiquetado de alimentos sueltos no envasados

Los productos alimenticios que se comercializan de esta forma suelen comprender carnes, quesos al corte, charcutería, pan del día, frutas, verduras o dulces.

Cuando se vende de esta forma, el consumidor debe tener la siguiente información:

- Nombre del producto
- Información sobre alérgenos en caso de que lo contenga
- Declaración QUID en los productos que contengan carne

No es necesario proporcionar más información, pero si se decide hacerlo, se debe seguir las pautas establecidas en la normativa sobre el etiquetado de productos envasados.

En cuanto a la forma de presentar la información, se puede indicar en el lugar donde se encuentren los productos a la venta o se puede comunicar verbalmente al consumidor.

6. Cambios en etiquetado derivados del Brexit

La fecha límite para implementar los cambios requeridos es el 30 de septiembre de 2022. Serán las autoridades locales de Gran Bretaña las encargadas de aplicar la normativa.



El etiquetado puede incluir información requerida por la normativa de otro mercado diferente del británico, como el de la Unión Europea. Los productos puestos a la venta en Irlanda del Norte deben seguir las pautas comunitarias.

6.1 Avisos de mejora en caso de incumplimiento

En el caso de incumplimiento de la normativa de etiquetado, un oficial de las autoridades locales emitirá un aviso de mejora al operador alimentario. En caso de incumplimiento del aviso, se elevará el procedimiento a materia judicial.

6.2 Asesoramiento sobre etiquetado

En caso de dudas específicas sobre etiquetado, se puede contactar con las autoridades locales competentes desde este [enlace](#).

La Food Standards Agency imparte [cursos online](#) sobre etiquetado de alimentos.

Fuentes

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/packaging-and-labelling>

[Regulation \(EU\) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council](#)

<https://www.gov.uk/guidance/food-labelling-giving-food-information-to-consumers>

Información actualizada a fecha 30 de marzo de 2022. El Gobierno británico revisa periódicamente sus guías y referencias legislativas, por lo que recomendamos comprueben el estado de actualización de la información a través de los enlaces que les facilitamos en este documento.