



## JORNADA ANICE-PROCARSE

*Oportunidades y Desarrollo de Carne y Productos Cárnicos Saludables y Funcionales*

# Etiquetado nutricional y declaraciones de propiedades saludables en carne y productos cárnicos

Montserrat Prieto Goberna

Madrid, 20 de septiembre de 2016





# INDICE



- Alimentación, salud y consumidor
- Declaraciones nutricionales y de salud: aspectos generales
- Aplicación de las declaraciones a la carne y productos cárnicos
- Un consumidor en continua evolución
- Uso de las Declaraciones en la UE
- Algunas reflexiones

# Alimentación, salud y consumidor

*“En la actualidad, **la información sobre alimentación y nutrición ocupa un lugar destacado en los medios de comunicación, sobre todo si tenemos en cuenta que la alimentación es una de las principales fuentes para la creación de bulos y mitos especialmente en Internet y las redes sociales”***  
*(Alipio Gutiérrez, Presidente ANIS)*



# Alimentación, salud y consumidor



- Para que un alimento llegue a la mesa del consumidor ha de **cumplir una exhaustiva legislación** en materia de seguridad alimentaria y calidad
- La información al consumidor ha de ser **clara, veraz y comprensible**
- Las noticias sobre alimentación y salud tienen una **influencia directa en las decisiones de los ciudadanos y sus hábitos alimentarios**
- **Sustento científico** (Reglamento 1924/2006 – Considerando 17)
- Que la **ORIGINALIDAD** no comprometa la **VERACIDAD**

# Declaraciones nutricionales y de salud: aspectos generales

## ¿Qué es una DECLARACION?

Cualquier mensaje o representación que no sea obligatoria con arreglo a la legislación comunitaria o nacional, incluida cualquier forma de representación pictórica, gráfica o simbólica, que afirme, sugiera o dé a entender que un alimento posee unas características específicas

## Tipos de DECLARACIONES

- Nutricionales
- Propiedades saludables (genéricas, reducción riesgo enfermedad, niños, protección de datos)



# Declaraciones nutricionales y de salud: aspectos generales

## ¿Qué es una DECLARACION NUTRICIONAL?

- ▶ Cualquier declaración que **afirme, sugiera o dé a entender que un alimento posee propiedades nutricionales benéficas específicas** con motivo de:
  - ▶ a) el **aporte energético** (valor calórico): i) que proporciona, ii) que proporciona en un grado reducido o incrementado, o iii) que no proporciona, y/o de
  - ▶ b) los **nutrientes u otras sustancias**: i) que contiene, ii) que contiene en proporciones reducidas o incrementadas, o iii) que no contiene

## EJEMPLOS

- *“Fuente de proteínas”*
- *“Sin grasa”, “Sin sal”, “Sin azúcares”*
- *“Bajo valor energético”*
- *“Contiene vitamina A”*
- *“Light”*
- *“Fuente de ácidos grasos omega 3”*

# Declaraciones nutricionales y de salud: aspectos generales

## ¿Qué es una DECLARACION DE PROPIEDADES SALUDABLES?

Cualquier declaración que afirme, sugiera o dé a entender que existe una **relación entre una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus constituyentes y la salud.**



## EJEMPLOS

- *“El potasio contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso”*
- *“Las proteínas contribuyen a que aumente la masa muscular”*
- *“El hierro contribuye al transporte normal del oxígeno en el cuerpo”*
- *“El calcio es necesario para el crecimiento y el desarrollo normales de los huesos en los niños”*
- *“Se ha demostrado que el betaglucano de avena disminuye/reduce el colesterol sanguíneo. Una tasa elevada de colesterol constituye un factor de riesgo en el desarrollo de cardiopatías coronarias”*

# Declaraciones nutricionales y de salud: aspectos generales



## A TENER EN CUENTA ...

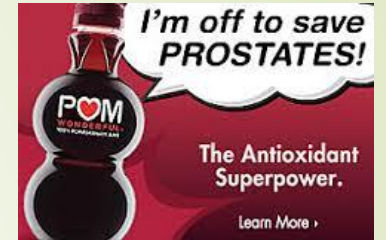
- **No** ser **falsa, ambigua o engañosa**
- **No** dar lugar a dudas sobre la seguridad y/o adecuación nutricional de otros alimentos
- **No** alentar o aprobar el consumo excesivo del alimento
- **No** afirmar o sugerir que una **dieta variada y equilibrada no puede proporcionar cantidades adecuadas de nutrientes**
- **No** referirse a cambios en las funciones corporales que puedan **explotar el miedo** del consumidor o crear alarma





# Declaraciones nutricionales y de salud: aspectos generales

Expresamente **PROHIBIDAS** las declaraciones:



- ▶ Que **sugieran que la salud puede verse afectada** si no se consume el alimento
- ▶ Que hagan referencia a la **magnitud o ritmo de pérdida de peso**
- ▶ Que hagan referencia a **recomendaciones de médicos individuales u otros profesionales de la salud o asociaciones nacionales de profesionales** médicos, nutricionistas o dietistas e instituciones de beneficencia relacionadas con la salud, que se rigen por la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición ( artículo 44)
- ▶ Las declaraciones de propiedades saludables en las **bebidas con graduación superior a 1,2 % en volumen de alcohol**
- ▶ Las declaraciones que hacen referencia a **beneficios generales y no específicos del nutriente o del alimento para el bienestar o la salud están prohibidas**, salvo que vayan acompañadas de una declaración de propiedades saludables específica autorizada

# Aplicación de las declaraciones a la carne y productos cárnicos – Algunos ejemplos

## ► NUTRICIONALES – SODIO/SAL

Ej.: Jamón York bajo en “sodio/sal” (baja en grasas)

Bajo contenido de sodio/sal	Muy bajo contenido de sodio/sal	Sin sodio/sal
No más de 0,12 g de sodio, o el equivalente de sal/ 100 g o 100 ml.	No más de 0,04 g de sodio, o equivalente de sal/ 100 g o 100 ml.	No más de 0,005 g de sodio, o equivalente de sal, por 100 g o 100 ml.

# Aplicación de las declaraciones a la carne y productos cárnicos – Algunos ejemplos

## ➤ NUTRICIONALES – PROTEÍNAS

### Fuente de proteínas

Si las proteínas aportan como **mínimo el 12% del valor energético del alimento**

### Alto contenido de proteínas

Si las proteínas aportan como **mínimo el 20% del valor energético del alimento.**

# Aplicación de las declaraciones a la carne y productos cárnicos – Algunos ejemplos

## ➤ NUTRICIONALES – ACIDOS GRASOS OMEGA-3

### Fuente de ácidos grasos Omega-3

Al menos **0,3 g de ácido alfa-linolénico (ALA)/100 g y 100 Kcal.**, o al menos **40mg de la suma** de ácido eicosapentanoico (EPA) y ácido docosahexanoico (DHA) por 100 g y 100 Kcal.

### Alto contenido de ácidos grasos Omega-3

Al menos **0,6 g de ácido ALA/ 100 g y 100 Kcal.**, o al menos **80 mg** de la suma de EPA y DHA/ 100 g y 100 Kcal.

# Aplicación de las declaraciones a la carne y productos cárnicos – Algunos ejemplos

## ► NUTRICIONALES – VITAMINAS Y MINERALES

Ej.: Hierro, Tiamina (Vitamina B1), Niacina (Vitamina B3), Riboflavina (Vitamina B2), Vitamina B6, Vitamina B12, Zinc, ácido pantoténico

### FUENTE DE (nombre de las vitaminas) y/o (nombre de los minerales)

Si el producto contiene como mínimo una cantidad significativa como se define en el Anexo del Reglamento (UE )nº 1169/2011 Directiva 90/496/CEE o una cantidad según excepciones del artículo 6 del Reglamento 1925/2006 sobre adicción de vitaminas, minerales y otras determinadas sustancias a los alimentos

### Alto contenido de (nombre de las vitaminas) y/o (nombre de los minerales)

Si el producto contiene **como mínimo dos veces** el valor de la “fuente de/ nombre de las vitaminas) y/o (nombre de los minerales)”

# Aplicación de las declaraciones a la carne y productos cárnicos – Algunos ejemplos

## ► NUTRICIONALES – NATURALMENTE/NATURAL Y LIGHT

Ej.: Paleta cocida “light” (baja en grasas)

### Naturalmente / Natural

Cuando **se reúnan de forma natural las condiciones** establecidas en el Anexo para una declaración nutricional. Se puede poner Naturalmente/ Natural antepuesto a la declaración

### Light/Lite (Ligero)

Mismas condiciones que “contenido reducido”; y una indicación de la(s) característica(s) que lo hacen “light”, “lite” (ligero)

# Aplicación de las declaraciones a la carne y productos cárnicos – Algunos ejemplos

## ➤ NUTRICIONALES – CONTIENE

Ej.: X “contiene hierro”, “contiene vitamina B12”,...

**CONTIENE (nombre del nutriente o sustancia)**

Cumple disposiciones previstas en el Reglamento, y en particular en artículo 5. Para vitaminas y minerales se aplicarán las condiciones de “fuente de”.

**Alto contenido de (nombre de las vitaminas) y/o (nombre de los minerales)**

Si el producto contiene **como mínimo dos veces** el valor de la “fuente de/ nombre de las vitaminas) y/o (nombre de los minerales)”

# Aplicación de las declaraciones a la carne y productos cárnicos – Algunos ejemplos

## ► SALUD Y SISTEMA NERVIOSO

### - Potasio

“El potasio contribuye al normal funcionamiento del sistema nervioso”

### - Vitamina B2 (Rivoflavina)

### - Vitamina B6

### - Vitamina B12

“La vitamina [...] contribuye al normal funcionamiento del sistema nervioso”

Requisitos: Alimentos que son, como mínimo, fuente de Vitamina [...] del Anexo Reglamento (CE) nº 1924/2006

## ► SALUD Y CANSANCIO/FATIGA

### - Hierro

“El hierro ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga”

### - Vitamina B2 (Rivoflavina)

### - Vitamina B6

### - Vitamina B12

“La vitamina [...] ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga”

Requisitos: Alimentos que son, como mínimo, fuente de Vitamina [...] del Anexo Reglamento (CE) nº 1924/2006



# Aplicación de las declaraciones a la carne y productos cárnicos – Algunos ejemplos

## ► SALUD Y SISTEMA INMUNITARIO

### - Vitamina B12

“La vitamina B12 contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario”

### - Vitamina B6

“La vitamina B6 contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario”

Requisitos: Alimentos que son, como mínimo, fuente de Vitamina [...] del Anexo Reglamento (CE) nº 1924/2006

## ► SALUD Y METABOLISMO ENERGÉTICO NORMAL

### - Hierro

“El hierro contribuye al metabolismo energético normal”

Requisitos: Alimentos que son, como mínimo, fuente de Vitamina [...] del Anexo Reglamento (CE) nº 1924/2006

### - Vitamina B2 (Rivoflavina)

### - Vitamina B6

### - Vitamina B12

“La vitamina [...] contribuye al metabolismo energético normal”

Requisitos: Alimentos que son, como mínimo, fuente de Vitamina [...] del Anexo Reglamento (CE) nº 1924/2006

# Aplicación de las declaraciones a la carne y productos cárnicos – Algunos ejemplos

## ► SALUD Y TENSION ARTERIAL

### - Potasio

*“El potasio contribuye al mantenimiento de la tensión arterial normal”*

Requisitos: Alimentos que son, como mínimo, fuente de Potasio de acuerdo con la declaración Fuente de vitaminas y minerales [...] del Anexo Reglamento (CE) nº 1924/2006

## ► SALUD Y DAÑO OXIDATIVO

### - Zinc

*“El zinc contribuye a la protección de las células frente al daño oxidativo”*

### - Vitamina B2 (Rivoflavina)

*“La rivoflavina contribuye a la protección de las células frente al daño oxidativo”*

Requisitos: Alimentos que son, como mínimo, fuente de Vitamina [...] del Anexo Reglamento (CE) nº 1924/2006

# Aplicación de las declaraciones a la carne y productos cárnicos – Algunos ejemplos

## ► SALUD Y MASA MUSCULAR

### - Proteínas

*“Las proteínas contribuyen a que aumente la masa muscular”*

*“Las proteínas contribuyen a conservar la masa muscular”*

Requisitos: Alimentos que cumplan las condiciones para la declaración nutricional fuente de Proteínas del Anexo Reglamento (CE) nº 1924/2006 (= Proteínas han de aportar como mínimo el 12% del valor energético del alimento”

## ► SALUD Y ABSORCIÓN DEL HIERRO

### - Carne/Pescado

*“La carne y el pescado contribuyen a mejorar la absorción del hierro cuando se toman con otros alimentos que aporten este mineral”*

Requisitos: Solo puede utilizarse con alimentos que contengan un **mínimo de 50 g de carne o pescado por porción cuantificada**. Para que un producto pueda llevar esta declaración, se informará al consumidor de que el efecto beneficioso se obtiene tomando 50g de carne o pescado junto con alimentos que contengan hierro no hemínico”

# Uso de las Declaraciones en la UE



Objetivo = Conocer cómo las declaraciones nutricionales y de salud y los símbolos asociados a éstas afectan a la comprensión del consumidor y a sus comportamientos de compra y consumo

Países = UK, Países Bajos, Alemania, **España** y Eslovenia



*Article*

## **Prevalence of Nutrition and Health-Related Claims on Pre-Packaged Foods: A Five-Country Study in Europe**

Sophie Hieke <sup>1,\*</sup>, Nera Kuljanic <sup>1</sup>, Igor Pravst <sup>2,3</sup>, Krista Miklavec <sup>2</sup>, Asha Kaur <sup>4</sup>, Kerry A. Brown <sup>5</sup>, Bernadette M. Egan <sup>5</sup>, Katja Pfeifer <sup>6</sup>, Azucena Gracia <sup>7</sup> and Mike Rayner <sup>4</sup>

# Uso de las Declaraciones en la UE



## ❖ Saludables:

- ❖ **Vitaminas** (22%) – “Alto contenido en/Rico Vitamina C”
- ❖ **Minerales** (13%) – “Fuente de calcio”

## ❖ Nutricionales:

- ❖ **Grasas** (24%): totales (15%), insaturadas (6%), **Omega-3** (4%), saturadas (1%)
- ❖ **Hidratos de carbono** (13%)
- ❖ **Azúcares** (12%)
- ❖ **Fibra** (9%)



# Uso de las Declaraciones en la UE



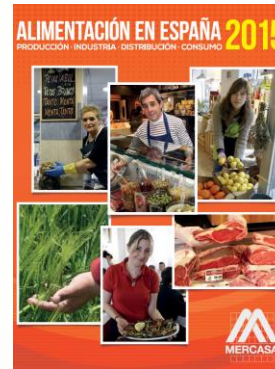
- **RELACIÓN CON LA SALUD:** Principalmente referentes a los **sistemas digestivo, metabólico y endocrino**
  - ❖ 57% funciones **metabólicas/control peso**
  - ❖ 15% funciones **hematológicas, cardiovasculares, inmunológicas y respiratorias**
  - ❖ 11% funciones **mentales**
  - ❖ 10% funciones **musculo-esqueléticas**



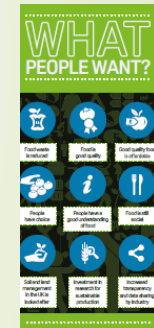
# Un consumidor en continua evolución

## ► Alimentación en España 2015 (Mercasa). Tendencias de consumo de la sociedad española

- ❖ Dieta anti-edad
- ❖ Consumo "eco" y "bio"
- ❖ Huertos urbanos
- ❖ Directamente del productor
- ❖ Comprador marca España
- ❖ Seguidores de la compra on line
- ❖ Prescriptores digitales
- ❖ Mi compra, una experiencia
- ❖ Consumo colaborativo



## ► Food Standard Agency (UK, 2015). Our Food for Future



# Algunas reflexiones

- Alimentación y Salud: Una **oportunidad**. Un ejemplo de **responsabilidad**
- Acercarse al consumidor generando **confianza**
- Puesta en valor de las **cualidades** de nuestros productos
- **Investigación** y seguimiento de las novedades del mundo científico
- **Innovación** para adaptarse a las demandas del consumidor







**GRACIAS!!!**

