

## Mejoras en la información de los alimentos

Una nueva normativa comunitaria acerca la información alimentaria al consumidor, con especial hincapié en el origen de productos cárnicos

Fuente: Consumer

Cada vez más, los consumidores quieren estar bien informados de los productos que compran y exigen etiquetas fáciles de entender, legibles y no engañosas. Una nueva norma comunitaria, fruto de varios años de estudios y propuestas de mejora, pretende garantizar aún más al consumidor que el artículo que compra es lo que busca. El nuevo reglamento alimentario unifica toda la normativa sobre etiquetado alimentario y ordena toda la información vigente, hasta ahora muy dispersa, además de introducir nuevos conceptos y obligaciones.

**CONSUMER EROSKI** 12 de diciembre de 2011. Por NATÀLIA GIMFERRER MORATÓ.

La novedad más destacada de la nueva medida normativa es la obligatoriedad de añadir en las etiquetas una mínima información nutricional, pero clara, indicar el origen de la carne, la fecha de congelación o menciones como "contiene proteínas añadidas". También deberán figurar las sustancias alérgicas, cuya mención es obligatoria por norma en las etiquetas y, además, deberán destacar desde el punto de vista tipográfico del resto de los ingredientes, ya sea con un color, tamaño de la letra o fuente diferentes. En el caso de los alimentos a granel o envasados, en el lugar de compra, los responsables deberán indicar de manera obligatoria la presencia de alérgenos en sus alimentos.

La UE ha establecido unos periodos de adaptación para que todas las empresas alimentarias se acojan a estas nuevas medidas. Contempla tres años desde la entrada en vigor de la norma, a excepción de la información que se refiere al etiquetado nutricional, que será aplicable cinco años después de la entrada en vigor. Información desde el origen

El etiquetado será obligatorio para las carnes de ovino, caprino, porcino y aves de corral frescas. En principio, la indicación concreta del país de origen o el lugar de procedencia es voluntaria, siempre y cuando omitirlo no conlleve engañar al consumidor. El nuevo reglamento obliga a indicar el nombre del Estado miembro o "UE" y el lugar de nacimiento, cría o sacrificio. También se establecen unos criterios en cuanto al origen de los productos para los productores que prefieren incluirlo en su etiquetado. En estos casos, se seguirán también las normas del Código Aduanero de la Unión.

La nueva norma establece criterios específicos de etiquetado para el origen de alimentos como la carne

Además, si los principales ingredientes de un alimento no son originarios del mismo lugar que el producto acabado, se debe incluir el país de origen o la procedencia de estos ingredientes principales.

Un ejemplo sería una leche elaborada en un país, pero procedente de otro: en la etiqueta deberá indicarse "procedente de" y "elaborada en". Con estas nuevas leyes se pretende proteger al consumidor frente a posible información dudosa.

Otro aspecto que debe destacarse es el control de la falsificación de alimentos o bebidas, ya sea mediante adulteraciones o diluciones o con la sustitución de algún ingrediente. Para ello, la nueva normativa obliga a que si un alimento no es lo que parece a primera vista, debe

informarse con detalle para evitar, de nuevo, engañar o confundir al consumidor. Los alimentos en los que se hayan sustituido ingredientes, estos deberán quedar reflejados en el etiquetado de manera específica.

### **Más información en el etiquetado**

La nueva norma pretende aportar tanto respuestas como soluciones gracias a un nuevo paquete de leyes sobre el etiquetado de los alimentos. En este contexto se enmarca la presencia en las etiquetas de información acerca de los alimentos que provocan alergias e intolerancias, tanto en los alimentos envasados, como preenvasados o a granel, así como los alimentos que se venden en bares o restaurantes.

También deberá figurar información de los alimentos transformados; en el caso de la carne, se deberá incluir su procedencia y, lo más importante, no será necesario tener una vista de lince para leer la información. Las etiquetas deberán estar escritas con letras grandes y de fácil lectura para todos los consumidores. Se determina un tamaño de letra mínimo y, además, se establece que la información voluntaria de cada industria no afecte a la presentación de los datos obligatorios.

También será posible recibir esta información a través de Internet o venta a distancia. La nueva norma exige que la mayor parte de la información de los alimentos adquiridos a distancia debe estar disponible antes de que se realice la compra. Gracias a esta información, se pretende que el consumidor lleve a cabo una dieta más saludable y equilibrada, ya que la etiqueta deberá mostrar el valor energético, las grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas o sal, entre otros. También se propone la posibilidad de que la información sobre algunos de los nutrientes se incluya en la parte delantera del envase, con una visión más rápida y fácil. Estas nuevas disposiciones se llevarán a cabo pasado un determinado periodo de tiempo.

### **¿QUÉ APORTA LA NORMA?**

La posibilidad de consumir cualquier alimento, de manera segura, aunque se padezca una alergia o intolerancia. La nueva norma obliga a notificarlo de manera clara y destacada.

Obtener la máxima información acerca del alimento que se quiere consumir (azúcares, fibra, aditivos o grasas).

Poder consultar las etiquetas de los alimentos que se adquieran a distancia antes de su compra.

Conocer la procedencia de la carne y el pescado fresco.

Acabar con la publicidad engañosa que puede confundir al consumidor y clarificar con todo detalle la información real del alimento.

En cuanto a las bebidas alcohólicas, por el momento están exentas, de forma temporal, de incluir la lista de ingredientes, así como la información nutricional. Una vez que la norma haya entrado en vigor, de dos a tres años después, la Comisión pretende estudiar de nuevo la normativa de este tipo de bebidas.