



► 13 Diciembre, 2014

# Un nuevo etiquetado detalla el origen de la carne y el tipo de aceite vegetal

► La norma europea que se estrena hoy prevé información más clara, pero los consumidores creen que se queda corta

CRISTINA GARRIDO  
 MADRID

A partir de hoy ya no tendrá que acercarse la etiqueta de un alimento hasta la nariz para conocer la lista de ingredientes o volverse loco buscando los alérgenos en el paquete. Sabrá además si los aceites vegetales que usan determinados fabricantes son de oliva, girasol o palma; de dónde viene la carne que come, cuántas calorías tiene su postre favorito o si lo que está comprando es un producto descongelado. Son algunas de las novedades del Reglamento europeo 1169/2011 sobre información al consumidor, que comenzará a aplicarse este sábado. El objetivo de la nueva normativa, según la Comisión Europea, es ayudar a los consumidores a decidir con más conocimiento los alimentos que compran.

«Es bastante positivo para el consumidor y la industria porque hay aspectos que se concretan y objetivan para que tengamos más claras las reglas del juego», asegura José María Ferrer, jefe del departamento de Legislación del Instituto Tecnológico Agroalimentario Aina. Desde la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) consideran que «se ha realizado por y para el consumidor, respondiendo a sus demandas» y que el nuevo texto «unifica, moderniza y ordena la legislación que había hasta ahora sobre eti-

## El nuevo etiquetado de los envases

### Las letras de las etiquetas serán más grandes.

Para los envases de más de 80 cm<sup>2</sup> el tamaño mínimo de la letra será 1,2 mm de altura, y en los de tamaño inferior, de 0,9 mm

### Etiquetado de nanoingredientes:

será obligatoria la indicación en la lista de ingredientes de todos los nanomateriales con función de ingredientes, presentes en el producto final, seguidos de la palabra «nano»

## El etiquetado nutricional

será obligatorio para todos los alimentos a partir del 13/12/2016. Incluirá información sobre energía, grasas saturadas, hidratos de carbono, proteínas, azúcares y sal por cada 100 gr o 100 ml. La información nutricional obligatoria se puede complementar voluntariamente con los valores de otros nutrientes como: ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, polialcoholes, almidón, fibra alimentaria, vitaminas o minerales

Los posibles alérgenos deberán estar bien visibles y utilizar una tipografía diferente



P. SÁNCHEZ/ABC

## Las principales novedades

### Congelados

La carne, los preparados de carne y los productos de pesca no transformados congelados tendrán que indicar la fecha de congelación o de primera congelación. Los alimentos que hayan sido sometidos a un proceso de congelación y luego se vendan descongelados también deberán indicarlo en la etiqueta.

### No envasados

Para los alimentos que se suministran al consumidor final sin envasar o se envasan en el punto de venta, por ejemplo en los establecimientos de restauración, solo será obligatoria la indicación de los alérgenos. Los Estados miembros decidirán si adoptan medidas que exijan más información.

### Aceites vegetales

Los aceites o grasas de origen vegetal se podrán agrupar en la lista de ingredientes bajo la designación «aceites vegetales» o «grasas vegetales», pero ahora la nueva legislación obliga a detallar qué tipo de aceite vegetal contiene: si es de oliva, girasol, o palma. Las grasas trans quedan fuera.

### Origen

Hasta ahora solo era obligatorio indicar el origen de la carne fresca de vacuno, las frutas y las verduras, la miel y el aceite de oliva. A partir de ahora también lo será para la carne fresca de cerdo, ovino, caprino y aves de corral. En el resto, es voluntario, a no ser que su omisión pueda inducir a engaño.

### Venta a distancia

La información obligatoria que figure en las etiquetas de los productos alimenticios será la misma independientemente de si el consumidor realiza la compra por internet, a través de medios de venta a distancia (por ejemplo un catálogo) o en un supermercado o gran superficie.

### Agua añadida

Para la carne y los productos de la pesca se informará bien visible sobre la presencia de agua añadida o de cualquier proteína de distinto origen animal. Además, si da la impresión de ser una sola pieza pero están formados por varias, se etiquetarán como «carne reconstituida» o «pescado reconstituido».



quetado en la UE». Los cambios se verán desde hoy, pero será posible encontrar en el súper etiquetas antiguas, ya que está previsto que se agoten las existencias de los alimentos que se hayan introducido en el mercado o se hayan etiquetado antes de esa fecha. La información nutricional no será obligatoria hasta el 13 de diciembre de 2016, pero si el fabricante quiere facilitarla desde este sábado, debe atenerse a los requisitos de la nueva normativa. Los consumidores podrán comparar calorías, grasas, hidratos, proteínas, azúcares y sal por cada 100 gramos o mililitros de producto. «Sería bueno que apareciese también por unidad, que tuviéramos un referente para saber si es mucho o poco, y que se destacase por escrito si un producto es rico en grasas o azúcares», apunta la doctora Susana Monereo, secretaria general de la Sociedad Española del Estudio de la Obesidad (Seedo).

## Los peros al Reglamento

Las asociaciones de consumidores valoran de forma positiva que se mejore la información, pero consideran que, en algunos puntos, el Reglamento se queda corto. Por ejemplo, OCU y Ceaccu opinan que el tamaño de letra es «insuficiente», ya que la petición por parte de estas organizaciones fue de 3 milímetros y finalmente se ha dejado en 1,2 mm. También valoran negativamente que las bebidas alcohólicas queden exentas de incluir información nutricional y la lista de ingredientes. Otro punto que genera controversia es que la indicación del país de origen en la etiqueta sigue siendo voluntaria, a no ser que su omisión pueda inducir a engaño a los consumidores. La interpretación de esta norma se tiene que fijar en un reglamento de aplicación que aún está en discusión pero que se espera poder cerrar en breve. Un ejemplo claro sería que si en una salsa de tomate pone «producto elaborado en Italia», pero se han usado tomates de otro país, tendría que indicar «producto elaborado en Italia con tomates procedentes de...».

Quedan fuera del etiquetado las grasas trans, a pesar de que numerosos estudios confirman que aumentan el riesgo cardiovascular, de obesidad y de diabetes tipo 2. «No tenemos una norma a la altura de los problemas actuales relacionados con malos hábitos alimentarios. Hay mucha opacidad en lo que consumimos», concluye el portavoz de Fagua, Rubén Sánchez.