

ETIQUETADO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

*Discurso de Ingreso como Académica Numeraria
Ilma. Sra. D^a. M^a Cruz Gallego Domínguez*

Excmo Sr. Presidente de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental.

Ilmos. Sres. Presidente del Colegio de Veterinarios de Málaga y Presidente de Honor del mismo

Muy Ilustres Señores académicos.

Señoras y Señores:

En este día, para mí único, quiero que mis primeras palabras sean de gratitud a todos los prestigiosos integrantes de esta Academia por acogerme como miembro de la misma.

Quiero igualmente agradecer a las tres personalidades que inicialmente me propusieron, mis “padrinos”, el Ilmo. Sr. D. José Luis Fernández Navarro, el Ilmo. Sr. Dr. D. Angel Caracuel García y al Ilmo. Sr. D. Julián Martínez Delicado, desgraciadamente fallecido y que no va a poder ser pues testigo de éste mi discurso de ingreso.

Paso seguidamente a presentar este discurso de ingreso. Debo señalar que el tema es excesivamente amplio, pero sí que he querido, desde la perspectiva como consumidora y agente de control sanitario oficial, indicar las modificaciones generales que en materia de etiquetado de alimentos se pretenden o se han realizado para garantizar una mayor seguridad de la salud de los consumidores.

1. INTRODUCCION

En Europa, la Seguridad Alimentaria es una de las máximas prioridades.

Desde el año 2000, y tras la publicación del Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria (SA), las exigentes normas de la Unión Europea (UE) se han hecho aún más estrictas para asegurar que los alimentos puestos a disposición de los ciudadanos europeos sean lo más seguros posible.

El Libro Blanco incluye una serie de actuaciones para la consecución de dicha Seguridad. La Comisión ha identificado numerosas medidas necesarias para mejorar las normas de Seguridad Alimentaria. El Libro Blanco presenta más de ochenta acciones independientes previstas para los próximos años.

Entre ellas se propone un nuevo marco jurídico basado en el Libro Verde de la Comisión sobre la legislación alimentaria (COM (97) 176 final) y las consultas realizadas posteriormente, para establecer un elevado nivel de protección de la salud de los consumidores.

El planteamiento de la Seguridad Alimentaria es ahora más integrado: se sigue cuidadosamente la pista de los piensos y alimentos desde la explotación a la mesa del consumidor. Las autoridades de la Unión Europea evalúan meticulosamente el riesgo y consultan a los mejores científicos antes de prohibir o permitir cualquier producto, ingrediente, aditivo u organismo modificado genéticamente.

El etiquetado de los alimentos sigue siendo uno de los aspectos más controvertidos de la legislación alimentaria. Además evoluciona constantemente, y sigue aumentando la demanda de información cada vez más diversa sobre el etiquetado.

El etiquetado es la principal arma con la que cuentan los consumidores a la hora de informarse de las características de los productos a consumir.

El etiquetado de los alimentos debe fundarse, ante todo, en la información y protección de los consumidores. Las normas de etiquetado deben implicar igualmente prohibición de inducir a error al comprador o de atribuir virtudes medicinales a los productos alimenticios; para ser eficaz, esta prohibición debe extenderse a la presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Para ello, se proponen unos planes de acción sobre la consecución de la Seguridad Alimentaria, establecidos en el Libro Blanco y en relación al etiquetado e información al consumidor. Así tenemos:

1. Modificación de la normativa relativa al etiquetado, la presentación y publicidad de los productos alimenticios: la mención en la etiqueta de todos los ingredientes.
2. Propuesta de modificación de la directiva 1999/3/CE relativa a alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes: pretende completar lista de alimentos e ingredientes autorizados
3. Propuesta de modificación de la normativa relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas
4. Informe sobre la aplicación del Reglamento 258/97 sobre alimentos y nuevos ingredientes alimentarios
5. Estudio sobre la posibilidad de incorporar a la legislación comunitaria disposiciones específicas que rijan las “indicaciones funcionales” y las “indicaciones nutricionales”

La Seguridad Alimentaria no significa uniformidad. Por ello la UE promueve la diversidad basada en la calidad. La legislación europea protege a los alimentos y productos tradicionales de determinadas regiones asegurándose de que los consumidores puedan distinguirlos de las imitaciones.

Son desde estos puntos de vista, desde los que se pretende analizar el etiquetado en relación con la seguridad alimentaria.

2. ETIQUETADO, PRESENTACION Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS: NORMA GENERAL

Por etiquetado entendemos todas las menciones, marcas de productos, imágenes y símbolos que aparecen en el envase, las instrucciones y la etiqueta, ya sea adhesiva, colgante o impresa que acompañan o se refieren al producto. Esa es la definición legal, pero en la práctica el consumidor debe tener en cuenta que no todo lo que aparece en los envases se puede considerar etiquetado, ya que muchas de esas cosas no tienen una finalidad informativa, sino meramente comercial o decorativa, de ahí que sea tan importante que los consumidores sepan distinguir claramente lo que es información de la publicidad.

La naturaleza del etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios no deberá:

- inducir a error al comprador, ni sobre las característica ni sobre los efectos del alimento
- atribuir a un producto alimenticio (salvo las aguas minerales naturales y productos alimenticios utilizados para una alimentación especial y para las cuales hay disposiciones específicas) propiedades de prevención, tratamiento y cura de una enfermedad humana

La información obligatoria del etiquetado se encuentra armonizada en el ámbito de la UE, siendo la información básica que debe aparecer en todos los productos alimenticios. Sin embargo, algunas categorías de productos específicos conllevan información obligatoria adicional.

El etiquetado de los productos alimenticios deberá incluir los elementos obligatorios siguientes:

1. La denominación de venta

Ha de ser lo suficientemente clara para que permita distinguir al producto de otros con los que pueda confundirse.

Se trata de la denominación prevista para este producto en las disposiciones legales que le sean aplicables. Se admite asimismo la denominación de venta propia del Estado de producción, salvo si ésta se presta a confusión en el Estado de comercialización.

La denominación de venta debe contener además una indicación del estado físico y el procedimiento de tratamiento del producto (por ejemplo, en polvo, liofilizado, congelado, concentrado, ahumado), en el caso en que la omisión de dicha indicación pudiera inducir a confusión al comprador.

Por otra parte, la indicación en su caso de un tratamiento ionizante tiene siempre carácter obligatorio.

2. La lista de ingredientes

Precedidos por el término «Ingredientes», éstos deben enumerarse en orden decreciente de su importancia en peso (excepción hecha de las mezclas de frutas y hortalizas) y designarse mediante su nombre específico, a reserva de las excepciones previstas:

3. La cantidad de los ingredientes o las categorías de ingredientes expresada en porcentaje

Es obligatorio indicar la cantidad de ingredientes o categorías de ingredientes siempre que dicho ingrediente figure en la denominación de venta, o se destaque por medio de palabras imágenes o representación gráfica, o sea esencial para definir un producto alimenticio.

4. Grado alcohólico: Las bebidas con un grado alcohólico superior en volumen al 1,2% deberán incluirlo en el etiquetado

5. La cantidad neta:

Se expresará en unidades de volumen para productos líquidos y en unidades de masa para los demás.

En los productos constituidos por dos o más envases individuales que contengan la misma cantidad del mismo producto se indicará la cantidad neta de cada envase individual y el número total de envases. Esta indicación no será obligatoria cuando desde fuera se puedan ver y contar fácilmente el número de envases

En productos sólidos envasados con líquido de cobertura figurará peso neto y peso escurrido

6. Marcado de fechas

En el etiquetado de todo producto alimenticio figurará la fecha de duración mínima o en su caso la fecha de caducidad

a. Fecha de duración mínima:

Se expresará como “consumir preferentemente antes del ...” ó “consumir preferentemente antes del fin de ...”

b) Fecha de caducidad

Se utiliza para el caso de los productos alimenticios microbiológicamente muy perecederos y que por ello puedan suponer un peligro para la salud humana después de un corto periodo de tiempo. Se expresará con la leyenda “fecha de caducidad”, seguida de dicha fecha (día, mes, y eventualmente año)

7. Las condiciones especiales de conservación y uso;

Así, por ejemplo, en el etiquetado de los alimentos ultracongelados (R.D. 1109/1991), además de incluir en la denominación de venta la mención «ultracongelado» y la identificación del lote, cuando el producto vaya destinado a consumidores finales, restaurantes, hospitales y comedores ha de incluir: fecha de duración mínima, período durante el cual el destinatario puede almacenar los productos ultracongelados, temperatura de conservación y equipo de conservación exigido y la leyenda *no congelar de nuevo tras la descongelación* u otra de similar claridad.

8. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer uso adecuado del producto alimenticio.

9. El nombre o la razón social y la dirección del fabricante, el envasador o un vendedor establecido en la Comunidad.

10. El lote

Por «lote» se entiende un conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias idénticas.

La indicación de «lote» deberá figurar en todos los productos alimenticios para que puedan comercializarse.

Se prevén algunas excepciones a causa de los problemas técnicos que puede plantear esta indicación de «lote» (por ejemplo, en el caso de determinados productos agrarios).

El «lote» lo determinará el productor, el fabricante o el envasador del producto alimenticio correspondiente o el primer vendedor establecido dentro de la Comunidad.

La indicación irá precedida de la letra «L», salvo en caso de que se distinga claramente de las demás indicaciones de la etiqueta. En cualquier caso, será fácilmente visible, claramente legible e indeleble.

Cuando figure en la etiqueta la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, el producto alimenticio podrá no ir acompañado de la indicación del lote, siempre que en dicha fecha se indique como mínimo el día y el mes.

11. País de origen

En productos procedentes de países de la UE, indicar lugar de origen sólo cuando su omisión pueda inducir a error al consumidor.

En productos procedentes de países no pertenecientes a la UE, se ha de indicar el lugar de origen o procedencia.

Las indicaciones obligatorias figurarán en el envase previo o en una etiqueta unida a éste. Cuando los productos alimenticios envasados sean comercializados en una fase anterior a la venta al consumidor final o estén destinados a ser entregados a las colectividades para su preparación, las indicaciones podrán figurar únicamente en los documentos comerciales, a condición de que la denominación de venta, la fecha de duración mínima y los datos del fabricante o del envasador aparezcan en el envase exterior del producto alimenticio.

El etiquetado de los productos alimenticios destinados a venderse en su estado original al consumidor final deberá figurar en una lengua fácilmente comprensible, que, por norma general, será la lengua o las lenguas oficiales del país de comercialización. No obstante, deben admitirse palabras o expresiones en lengua extranjera pero que el comprador pueda comprender fácilmente.

3. TRATAMIENTO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON RADIACIONES IONIZANTE (R.D. 348/2001): MODIFICACIONES

Como ya se indicó, en productos alimenticios tratados con radiaciones ionizantes, junto a la denominación de venta, se ha de incluir la expresión **“irradiado”** o **“tratado con radiación ionizante”**. La utilización de productos irradiados como ingredientes de un producto alimenticio elaborado y envasado requiere que en la lista de ingredientes de la etiqueta se incluya la mención de referencia junto a la denominación del ingrediente, incluso si constituye menos del 25 % del producto final.

Para los productos que se venden a granel, la citada mención deberá figurar junto con la denominación del producto en un cartel o en un letrero colocado encima o al lado del recipiente que los contenga. Los destinatarios finales pertenecientes a colectividades recibirán la información por parte de quienes les suministran los productos.

Las obligaciones comentadas, sin embargo, no serán de aplicación para productos alimenticios irradiados que se preparen para pacientes que deban recibir una alimentación esterilizada bajo control médico.

La única lista de alimentos o ingredientes alimentarios autorizados para el tratamiento con radiación ionizante en la Comunidad Europea es la aprobada por la Directiva 1999/3/CE: “hierbas aromáticas secas, especias y condimentos vegetales”. La ampliación de la lista (acción propuesta en el Libro Blanco) ha destapado la complejidad del asunto a tenor del resultado de la consulta enviada por la Comisión a las organizaciones de consumidores y a los sectores industriales en septiembre de 2000 sobre qué productos alimenticios deberían autorizarse para el tratamiento por irradiación en la Comunidad Europea.

En este sentido, se ha adoptado una postura de cautela y el inicio de un amplio debate para la aprobación de la lista de productos alimenticios que pueden ser tratados por radiaciones ionizantes.

La situación, por tanto, queda pendiente y el grado de confianza del consumidor va a resultar decisivo en la solución final. La base normativa se ha establecido y se han impuesto, para su cumplimiento, ciertas condiciones que deben cumplirse estrictamente para proteger la salud y la seguridad de los consumidores. De momento, la información es el mejor instrumento con el que cuenta el consumidor para ejercer y exigir su derecho.

4. MODIFICACIÓN DE LA NORMATIVA RELATIVA AL ETIQUETADO, LA PRESENTACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS: LA MENCIÓN EN LA ETIQUETA DE TODOS LOS INGREDIENTES (ALERGENOS). (R.D. 2220/2004)

Se ha modificado la norma de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios para poder hacer mención en la etiqueta a todos los ingredientes. Se ha incorporado la mención especial a alérgenos.

El objetivo es proporcionar a los consumidores, en particular a aquellos que sufren alergias o intolerancias alimentaria, una información más completa sobre la composición de los productos por medio de un etiquetado más exhaustivo.

Se suprime la norma del 25% (para los ingredientes compuestos que constituyan menos del 25% del producto acabado no era obligatoria la enumeración de los ingredientes), y se establece una lista de alérgenos que habrán de figurar obligatoriamente en el etiquetado de los productos alimenticios, incluidas las bebidas alcohólicas, y finalmente suprime la posibilidad de utilizar el nombre de categoría para determinados ingredientes cuya lista incluye en su anexo. Para elaborar esta lista, la Comisión consultará a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

A principios de 2005, un grupo de trabajo de la AESA afirmó en defensa de la nueva normativa, que existen numerosas pruebas que justifican la mención obligatoria de los alérgenos alimentarios más comunes y sus derivados en las etiquetas de los alimentos. Se exige que los fabricantes indiquen la presencia de doce grupos de posibles alérgenos, si se emplean como ingredientes en alimentos preenvasados.

Estos alérgenos son los cereales que contienen gluten, el pescado, los crustáceos, los huevos, los cacahuetes, la soja, la leche y sus derivados incluida la lactosa, los frutos de cáscara, el apio, la mostaza, los granos de sésamo y los sulfitos. Según el Consejo Europeo de Información al Consumidor (Eufic), estos alérgenos son los responsables de más del 90% de reacciones alérgicas. Esta lista de ingredientes alimenticios alérgicos se reexaminará y actualizará de acuerdo con los hallazgos científicos más recientes.

En cuanto a los detalles prácticos de los cambios, ya no se aceptarán excepciones en el etiquetado en lo que respecta a los alérgenos. En general, los ingredientes derivados de una sustancia presente en la lista de ingredientes alérgicos deberán figurar en principio como tales.

Ya se ha publicado una lista provisional de excepciones para los ingredientes o sustancias sobre los que se haya probado científicamente que es imposible que causen reacciones adversas, tras una Decisión de la Comunidad Europea, previa consulta con la EFSA (excepciones hasta 25 de noviembre de 2007). Estas son:

- continuar etiquetando derivados del almidón de trigo como “jarabe de glucosa”, “dextrosa” o “maltodextrina”, sin hacer referencia al trigo
- continuar etiquetando el aceite totalmente refinado de semilla de soja como “aceite vegetal”, sin hacer referencia a la soja.

En el etiquetado, la mención del alérgeno se ha de incluir bien en la denominación de venta, o en la lista de ingredientes o con la indicación “contiene ...” si no requiere de dicha lista de ingredientes.

No se ha prohibido el uso de expresiones como “puede contener”, de forma que las empresas puedan emplear, de manera responsable, estas expresiones para los casos de contaminación cruzada (accidental), siempre que sigan unas buenas prácticas que intenten evitar dicha contaminación cruzada, y así quede justificado ante las Autoridades de Control e Inspección.

5. ETIQUETADO DE PROPIEDADES NUTRITIVAS

Otro de los Planes de Acción sobre la Seguridad Alimentaria del Libro Blanco es la propuesta de modificación de la normativa relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas para adaptar las disposiciones en materia de etiquetado de propiedades nutritivas a las necesidades y expectativas de los consumidores.

El etiquetado sobre propiedades nutritivas se encuentra regulado en el Real Decreto 930/1992 (modificado por el R.D. 2180/2004).

Se entiende como tal cualquier dato que figure en el etiquetado sobre propiedades nutritivas relativo al valor energético y a los siguientes nutrientes: proteínas, glúcidos, lípidos, fibras dietéticas, sodio, vitaminas y minerales.

El etiquetado sobre propiedades nutritivas es facultativo, pero es obligatorio cuando en la etiqueta o en la publicidad figure una declaración sobre propiedades nutritivas (“bajo en colesterol”, “Con vitamina C”, “con fibra”, “rico en calcio”,...).

Los datos que figuran en la etiqueta sobre propiedades nutritivas pertenecen al grupo 1 ó al 2, siguiendo el orden indicado a continuación:

- Grupo 1: el valor energético y la cantidad de proteínas, glúcidos y grasas
- Grupo 2: el valor energético y la cantidad de proteínas, glúcidos, azúcares, grasas, ácidos grasos saturados, fibras dietéticas y sodio.

La declaración del valor energético y del contenido de nutrientes deberá realizarse en forma numérica, utilizando unidades de medida específicas. La información dada se expresará por cada 100 gr o 100 ml o por envase. La información referente a vitaminas y sales minerales podrá expresarse como porcentaje de la aportación diaria aconsejable (ADA).

El etiquetado sobre propiedades nutritivas también podrá incluir las cantidades de almidón, polialcoholes, ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados, colesterol y sales minerales o vitaminas (según indica el anexo de la norma).

Toda la información deberá aparecer agrupada en un mismo lugar, estructurada toda de forma tabular y, si el espacio lo permite, con las cifras en columnas (si no hubiera suficiente espacio se utilizará la forma lineal).

La información se pondrá en lugar visible, en caracteres claramente legibles e indelebles.

Actualmente, el etiquetado sobre propiedades nutritivas informa sobre los distintos elementos esenciales que influyen en nuestra dieta y entre los que se incluye el referido al valor energético del producto alimenticio puesto a disposición del consumidor. La declaración de estas propiedades se realiza con el fin de comunicar a los ciudadanos las características del producto por poseer propiedades nutritivas concretas, a fin de que puedan realizar una comparación entre los distintos productos que se encuentran en el mercado.

6. INFORME SOBRE LA APLICACIÓN DEL REGLAMENTO 258/97 SOBRE ALIMENTOS Y NUEVOS INGREDIENTES ALIMENTARIOS

Otro de los planes de acción contemplados en el Libro Blanco hacer referencia a un informe sobre la aplicación del RG 258/97 de alimentos y nuevos ingredientes alimentarios

6.1. ALIMENTOS E INGREDIENTES ALIMENTARIOS NUEVOS

La autorización de nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios está armonizada en la Unión Europea (UE). Antes de que estos productos se introduzcan en el mercado, debe quedar demostrada su inocuidad en los controles que efectúa la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Entre estos nuevos ingredientes se encuentran, por ejemplo, los fitosteroles/fitostanoles.

Los alimentos o ingredientes alimentarios no deben suponer ningún peligro para el consumidor, inducirle a error ni implicar desventajas desde el punto de vista de la nutrición.

Antes de su comercialización, los alimentos e ingredientes alimentarios a los que se aplica el Reglamento deben someterse a un procedimiento de evaluación comunitario al término del cual puede tomarse una decisión sobre la autorización.

En dicha decisión se establecerá el alcance de la autorización y se indicarán, en su caso, las condiciones de utilización, la denominación, las especificaciones y los requisitos de etiquetado del alimento o ingrediente alimentario correspondiente.

Cualquier decisión o disposición en relación con nuevos alimentos o nuevos ingredientes alimentarios que pueda tener repercusiones sobre la salud pública requiere la consulta al Comité científico de la alimentación humana.

El Reglamento establece requisitos específicos de etiquetado de estos productos alimenticios. Deben indicarse:

- todas las características, como la composición, el valor nutritivo o el uso al que se destina el nuevo alimento;
- la presencia de materias que puedan tener consecuencias para la salud de determinados grupos de población;
- la presencia de materias que planteen reservas de tipo ético;
- la presencia de un organismo genéticamente modificado (OGM).

Se aplica un procedimiento especial, que hace hincapié en la evaluación del riesgo medioambiental, a los alimentos e ingredientes regulados en el Reglamento que contienen organismos genéticamente modificados.

6.2. ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE

Por lo que respecta a los OGMs, estos pueden definirse como organismos en los cuales el material genético (ADN) ha sido alterado de modo artificial. La tecnología generalmente se denomina «biotecnología moderna» o «tecnología genética». Ésta permite transferir genes seleccionados individuales de un organismo a otro y también entre especies no relacionadas.

Cabe destacar que son los alimentos más evaluados en toda la historia de la alimentación y el único caso en el ámbito de la alimentación en el que la salida al mercado se condiciona a una autorización sanitaria previa, análoga a lo que se lleva a cabo con los medicamentos. Los alimentos OGM actualmente disponibles en el mercado internacional han pasado las evaluaciones de riesgo y no han demostrado efectos sobre la salud humana como resultado del consumo de los mismos por la población de los países donde fueron aprobados. La decisión de autorización puede establecer un programa de monitoreo post-comercialización. Los resultados de estas evaluaciones,

a la luz del estado actual de la ciencia, no han detectado ningún riesgo y demuestran pues que estos alimentos no son ni más ni menos peligrosos que los convencionales.

El Reglamento (CE) n° 258/97 permitió la autorización de algunos derivados de OGM conforme a un procedimiento simplificado según el cual el producto podía autorizarse si era sustancialmente equivalente a otro que ya hubiera obtenido la autorización.

Desde 2003, los OGM se autorizan conforme al Reglamento (CE) n° 1829/2003. No obstante, todavía hay dos derivados de OGM, uno de maíz y otro de soja, que, durante un periodo transitorio, seguirán sujetos al Reglamento (CE) n° 258/97.

La AESA defiende la autorización sanitaria previa a la comercialización y apoyar un etiquetado completo y veraz que permita la libre elección por parte del consumidor. Esta línea es la sostenida por otras Agencias de Seguridad Alimentaria y la posición más defendida en la Unión Europea.

Por otra parte, el Centro Nacional de Alimentación, dependiente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAs), viene trabajando desde el año 1999 en el desarrollo e implantación de metodologías que permitan identificar o cuantificar la presencia de organismos modificados genéticamente (OGM), vegetales utilizados en su totalidad o parcialmente como ingredientes en alimentación, en los productos alimenticios presentes en el mercado.

Está en vigor una nueva normativa a nivel Europeo que permite al consumidor obtener, a través del etiquetado de los alimentos, información más exhaustiva sobre la presencia de ingredientes que han sufrido una modificación genética.

El fin perseguido con esta normativa es que todos los alimentos que contengan más del 0,9% de material transgénico lleven en el etiquetado una mención a la presencia de este elemento. Hay que tener en cuenta que existen una serie de alimentos que no tienen la obligación de etiquetar como transgénicos productos de segunda generación, como por ejemplo la carne, los huevos, la leche u otros derivados de animales alimentados con piensos modificados genéticamente.

7. ALEGACIONES FUNCIONALES E INDICACIONES NUTRICIONALES

Por lo que respecta a la posibilidad de incorporar a la legislación comunitaria disposiciones específicas que rijan las “indicaciones funcionales” y la “indicaciones nutricionales”, la propuesta de reglamento sigue en estudio.

Las alegaciones son informaciones del etiquetado, de la presentación y de la publicidad de productos alimenticios que anuncian al consumidor sus propiedades o las de alguno de sus componentes alimenticios. El objetivo de la propuesta de Reglamento es eliminar las alegaciones nutricionales y de propiedades saludables engañosas o poco comprensibles para el consumidor. Se prohibirán también las alegaciones nutricionales y de propiedades saludables de las bebidas alcohólicas con una graduación superior al 1,2%, excepto las que se refieran a una reducción de su contenido de alcohol o de energía de una bebida alcohólica.

Este futuro reglamento sobre alegaciones nutricionales y propiedades saludables de este tipo de productos está en su segunda fase de lectura en el Parlamento Europeo y permitirá distinguir entre los alimentos saludables, los funcionales y los denominados nuevos alimentos.

¿Cuál es la importancia de esta norma? A partir de la fecha de entrada en vigor, todas las empresas agroalimentarias que quieran comercializar alimentos funcionales tendrán que demostrar científicamente que las propiedades saludables del producto van más allá de sus propios nutrientes.

Actualmente «hay un vacío legal» en el sector de los alimentos funcionales, ya que sólo existe un Real Decreto de 1996 que prohíbe publicitar un producto alegando que cura alguna enfermedad y otra norma revisada en el año 2004 que regula el etiquetado.

8. CALIDAD RELACIONADA CON EL ORIGEN O CON EL MÉTODO DE ELABORACIÓN O DE PRODUCCIÓN: “CONTRAETIQUETAS”

Como ya se comentó, la UE promueve la diversidad basada en la calidad. La legislación europea protege a los alimentos y productos tradicionales de determinadas regiones asegurándose de que los consumidores pueden distinguirlos de las imitaciones. Por otro lado, la UE anima cada vez más a los agricultores y ganaderos a que se centren en la calidad, y no solo de los alimentos, sino también del entorno rural.

Los consumidores traducen esta calidad en seguridad.

Los Alimentos de Calidad Diferenciada son aquellos productos que están protegidos por una normativa de la UE que garantiza el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos para el resto de productos.

Los productos que están protegidos por la **Denominación de Origen Protegida (D.O.P.)** son aquellos cuya calidad o características se deben al medio geográfico con sus factores naturales y humanos y cuya producción, transformación y elaboración se realiza siempre en esa zona geográfica delimitada de la que toman el nombre.

Los productos con una **Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.)** poseen alguna cualidad determinada o reputación u otra característica que pueda atribuirse a un origen geográfico y cuya producción, transformación o elaboración se realice en la zona geográfica delimitada de la que también toma su nombre.

Las **Especialidades Tradicionales Garantizadas (E.T.G)** son los productos que cuentan con rasgos específicos diferenciadores de otros alimentos de su misma categoría. Además, estos productos agrícolas o alimenticios deben producirse a partir de materias primas tradicionales, o bien presentar una composición, modo de producción o transformación tradicional o artesanal.

La **Producción Ecológica** engloba a los productos que reúnen un compendio de técnicas agropecuarias que excluyen, normalmente, el uso de productos químicos con el objetivo de preservar el medio ambiente, mantener o aumentar la fertilidad del suelo y proporcionar alimentos con todas sus propiedades naturales.

Se establece que los productos únicamente podrán llevar indicaciones que hagan referencia al método de producción ecológica cuando se hayan obtenido y controlado respetando las condiciones establecidas en él, a saber, que sólo contengan sustancias incluidas en los anexos, que no hayan sido sometidos a tratamientos que impliquen la utilización de radiaciones ionizantes y que hayan sido elaborados sin usar organismos modificados genéticamente (OMG) ni productos derivados de esos organismos, ya que estos no son compatibles con el método de producción ecológico.

Se considera que un producto lleva indicaciones referentes al método ecológico de producción cuando en el etiquetado, en la publicidad o en los documentos comerciales, el producto o sus ingredientes se identifiquen con el término *ecológico*, *biológico* u *orgánico*, así como sus diminutivos y derivados habituales, tales como *bio*, *eco*, etc., acompañados o no del nombre del producto, sus ingredientes o su marca comercial.

Para el consumidor, el distintivo que identifica toda esta clase de productos (ecológicos, denominaciones de origen, indicaciones geográficas y especialidades tradicionales garantizadas) es una etiqueta (o contraetiqueta) numerada, y un logotipo con el nombre y el código del organismo de control y una leyenda (“Agricultura Ecológica”, “Denominación de Origen con el nombre de la misma,...”)

La contraetiqueta es la garantía que tiene el consumidor para saber que el alimento que adquiere es de la calidad que se desea y se paga. Y es que para adquirir la categoría de denominación de origen es imprescindible que tanto agricultores y ganaderos, como transformadores, mantengan unos controles de calidad específicos que vienen determinados por el Consejo Regulador. Existe un organismo propio según el tipo de producto y, entre otras actividades, establece las condiciones que han de cumplirse para la obtención de las materias primas, su transformación y su manipulación. La obtención de denominación de origen no está supeditada en exclusiva a una sola comunidad autónoma; existen casos, como es el del jamón serrano, en los que son varias las comunidades que pueden compartir esta misma denominación.

Los consejos reguladores están compuestos por agricultores, ganaderos, transformadores y personal técnico competente para garantizar la calidad de los productos. Hay que estar inscrito en el consejo para que un productor pueda imprimir en sus productos la mencionada contraetiqueta. Inspectores habilitados por la Administración autónoma o central son los encargados de vigilar que los requisitos se cumplan.

La buena acogida de los productos con denominación origen entre los consumidores ha dado lugar también al fraude. El vino y el queso parecen ser los productos, quizá por su volumen de comercialización, que más se han resentido del afán de lucro de industriales que, al amparo, de proceder de la misma zona geográfica, venden fraudulentamente sus productos bajo ese etiquetado. La contraetiqueta numerada, que otorga cada consejo regulador, es la única garantía que tiene el consumidor de que consume el producto original.

A lo largo de la geografía española, encontramos una surtida variedad de productos que poseen denominación de origen. La degustación de estos alimentos nos garantiza un auténtico deleite.

9. CONCLUSIONES:

1. El etiquetado de los productos alimenticios sigue siendo uno de los aspectos más controvertidos de la legislación alimentaria. Además evoluciona constantemente y sigue aumentando la demanda de información cada vez más diversa sobre el etiquetado

2. El etiquetado de los alimentos es uno de los medios más importantes y directos para comunicar a los consumidores información sobre los alimentos

3. El etiquetado es una fuente de información relevante acerca del producto y a menudo la información esencial para el uso apropiado y seguro

4. Con las nuevas disposiciones legislativas se pretende proporcionar información más completa sobre la composición de los productos para aquellas personas afectadas por alergias o intolerancias y que puedan conocer si el alimento contiene los alérgenos alimentarios principales que se recogen en la legislación

5. El etiquetado y la publicidad de los alimentos en los que figuren alegaciones nutricionales y de propiedades saludables deberá ser adecuado y claro, de manera que permita a los consumidores elegir con conocimiento de causa.

6. La contraetiqueta es la garantía que tiene el consumidor para saber que el alimento que adquiere es de la calidad que se desea y se paga

A todos, gracias por su asistencia y la benevolencia que han tenidos conmigo.

He dicho.

