

INICIATIVAS Y TENDENCIAS DEL SECTOR
AGROALIMENTARIO: UN PRODUCTO SEGURO

**TRANSICIÓN NUTRICIONAL:
NUEVOS ESCENARIOS EN
ALIMENTACIÓN**

Alberto Berga Monge
Secretario Comité de Alimentación
Diana Carlino
A.E.C.

VITORIA-GASTEIZ, MARZO 2009

NUTRICIÓN

¿Carbohidratos difamados?

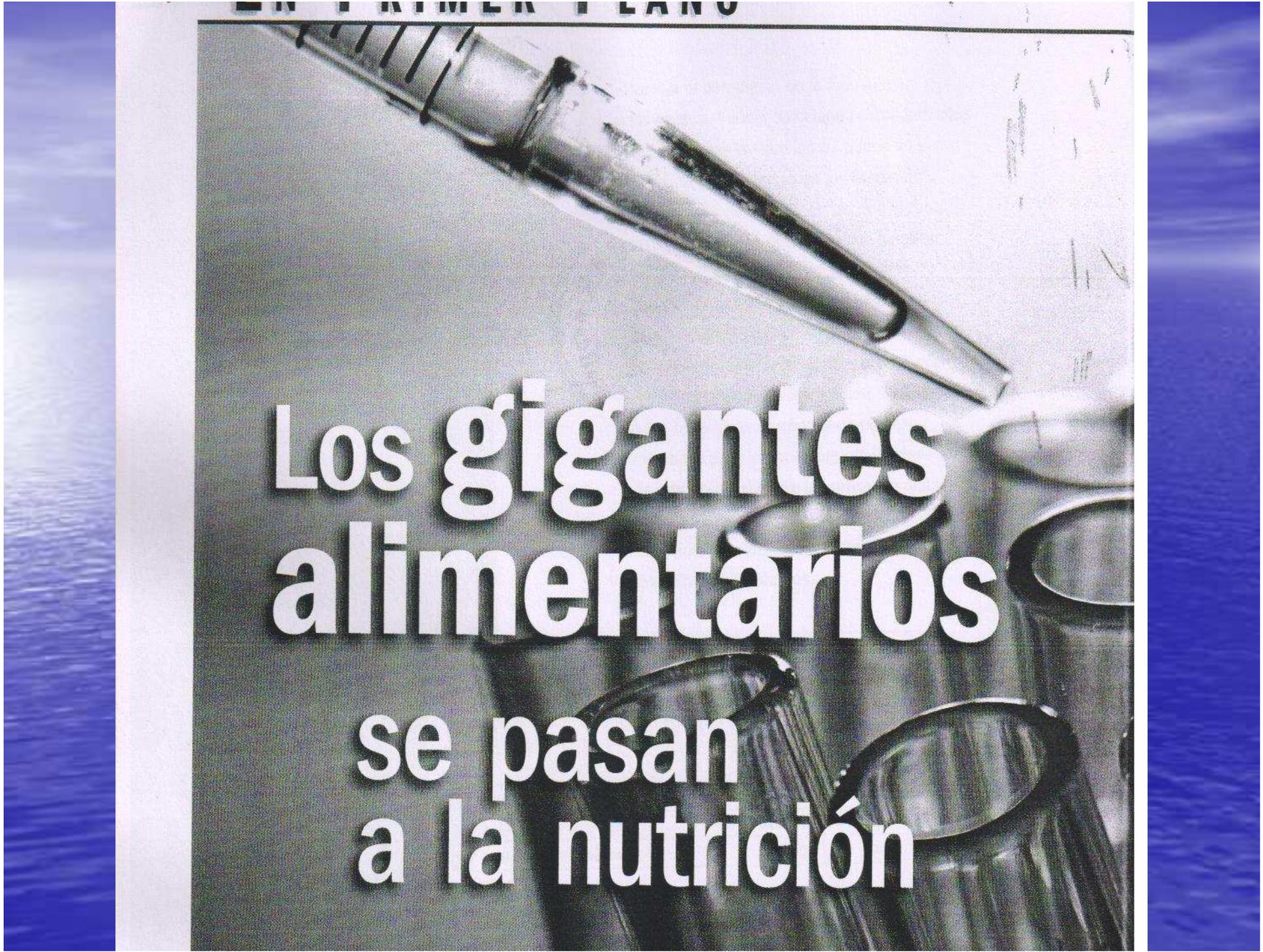
Presentes en patatas y cereales, deberían aportar la mitad de calorías de una dieta, pero están rodeados de mitos que han hecho caer su consumo. Por Pilar Riobó.



EN PRIMER PLANO

Los gigantes alimentarios

se pasan
a la nutrición



TENDENCIAS

*A eso le llamo del. julio
13.*

perfil → enve

Alimentos funcionales

Retorno a la naturaleza

os alimentos funcionales surgieron en Japón durante los años 80 en respuesta a la necesidad

indicándonos el camino que van a seguir dichos

Japón
anticipa el
comportamiento de
los consumidores
nacionales

EL PAÍS, viernes 22 de agosto de 2008

sociedad

Muchos alimentos que 'venden' salud carecen de base científica

- ▶ La Agencia Europea de Seguridad Alimentaria tumba el 90% de los reclamos
- ▶ Las empresas los han sometido voluntariamente a examen para adaptarse a la ley

CARMEN MORÁN
Madrid

La mayoría de los productos que prometen mejorar la salud del consumidor desde las estanterías de los supermercados no tiene aval científico. "Reduce el riesgo de padecer osteoporosis", "mejora el colesterol bueno", "la salud de sus dientes lo agradecerá"... La ambigüedad de muchos de estos reclamos publicitarios —de alimentos sensibles al bolsillo— y la falta de información ya suscitaban sospechas que algunos estudios de asociaciones de consumidores confirmaban. Pero ahora es ya un organismo independiente, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), quien ratifica que, efectivamente, son una excepción los mensajes que prometen salud con base científica.

La EFSA ha analizado un grupo de reclamos para comprobar su veracidad, y ha repartido más que calabazas. Ayer envió a



EL PELIGRO DE HEREDAR EL COLESTEROL

Si no se detecta a tiempo, la hipercolesterolemia familiar puede reducir en 20 años la esperanza de vida de quienes la sufren. Sanidad ha anunciado que financiará uno de los fármacos que se usa para tratarla.

por María Tapia
fotografías de Chema Conesa

Parece inofensivo por ser algo bastante común en la población, pero el colesterol no es ninguna tontería. De hecho, es la causa silenciosa de muchos casos de infarto de miocardio. A la sombra de la

diabetes tipo 2 o de la hipertensión arterial, patologías a las que se vigila de cerca por los conocidos peligros que conllevan, los pacientes, y también los médicos, se muestran en ocasiones indiferentes al LDL o colesterol malo. Un 5% de la población española adulta y un 22% de los escolares tienen su colesterol por encima de los índices recomendados, que cuando superan los 240 mg/dl (miligramos por decilitros de sangre) ponen en serio peligro la vida.

En general, devolverlo a niveles aceptables es cuestión de dieta, ejercicio físico y abandonar completamente el tabaco. Pero, ¿qué pasa cuando la

causa no son unos hábitos poco saludables sino que se nace con él por las nubes? La hipercolesterolemia familiar (HF), como se conoce a este trastorno hereditario, afecta en España a uno de cada 400 habitantes, unas 100.000 personas. Con índices por encima de los 300 mg/dl. Muchos viven ajenos a su enfermedad y a los problemas cardiovasculares que, como consecuencia, padecerán a edades muy tempranas. Según la Organización Mundial de la Salud, un 20% de la población mundial con HF no está diagnosticada.

Uno de los objetivos de la Fundación Hipercolesterolemia Familiar, creada en 1997 y con Pedro Mata al frente, es el diagnóstico precoz. Según Mata, jefe de Medicina Interna de la Fundación Jiménez Díaz de Madrid, inculcando hábitos saludables cuanto

antes, y con un tratamiento farmacológico adecuado, es posible tener una esperanza de vida normal, que, de otro modo, se reduciría en 20 o 30 años respecto al resto de la población.

Para su control, además de las estatinas, la mayoría va a precisar otro fármaco conocido como Ezetrol. El envase vale casi 60 euros y, a menudo, muchas familias tienen varios miembros con la enfermedad. El secretario general de Sanidad, José Martínez Olmos, ha anunciado, sin embargo, la aplicación de la aportación reducida para este medicamento. A partir de abril, estará disponible para estas personas por tres euros al mes.

Es un paso importante. Ahora, los siguientes son la formación de los médicos de atención primaria y un plan estratégico nacional para la detección precoz de la HF. ⊗

EN ESPAÑA HAY 100.000 ENFERMOS DE HIPERCOLESTEROLE-

MIA FAMILIAR. EL 20% DE LA POBLACIÓN MUN-

DIAL CON ESTA DOLENCIA NO SABE QUE LA PADECE

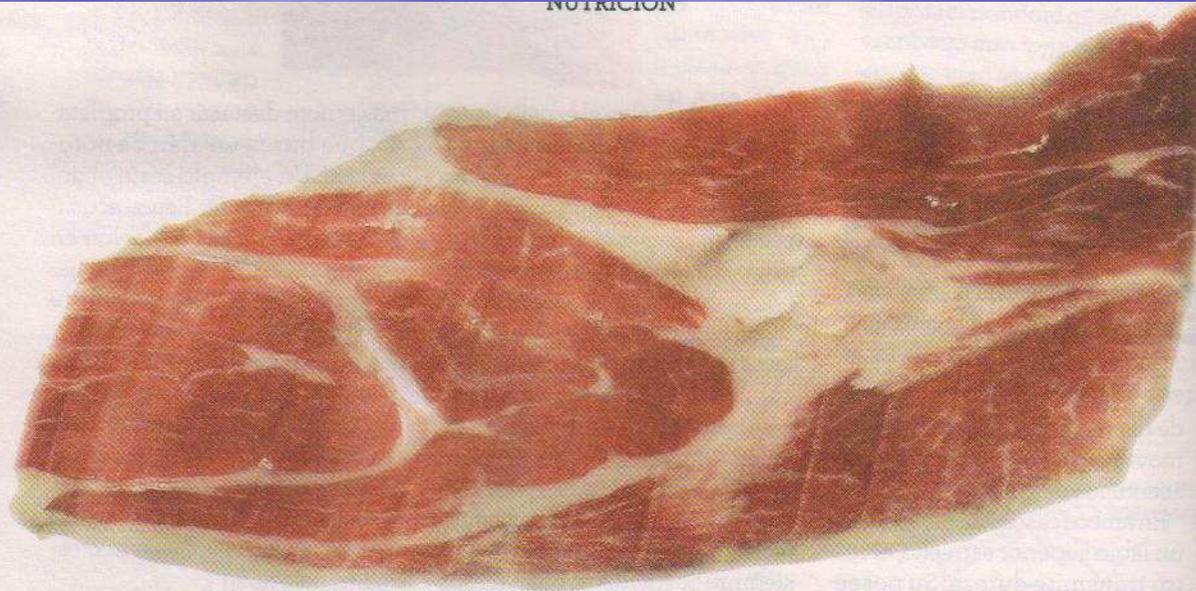
UN ALIMENTO

EL HIGO

Este fruto energético del Mediterráneo ayuda a combatir la fatiga y, además, sus pequeñas semillas contribuyen a prevenir el estreñimiento.

por Ana Mellado

Este fruto procedente del Mediterráneo oriental, que, en realidad, es una flor, está compuesto en un 80% por agua y presenta un alto contenido en hidratos de carbono y en azúcar. Destaca por ser rico en fibra, lo que le confiere propiedades laxantes que favorecen el tránsito intestinal, y contribuye a aliviar irritaciones gastrointestinales, gastritis y cólicos. To-



JAMÓN IBÉRICO, UN LUJO... PARA EL CORAZÓN

Tras su *pecaminoso*

recomienda una ingesta de unos

mental del aceite de oliva, “de ahí que se la haya llamado ‘olivo con patas’”, señala el doctor Moreno. La mayor parte de los cerdos que se alimentan a base de pienso no gozan de estas saludables características.

YNO ENGORDA. Uno de los mitos más extendidos respecto al jamón es su alto aporte calórico. Sin em-

e- El componente por excelencia
le de este manjar son las proteínas,
e- las responsables de que, al final
s, del día, nuestro organismo se
os recupere de la actividad desarro-

la calidad de su grasa. Los cer-
dos que basan su alimentación en
bellotas y practican más ejercicio
al no permanecer estabulados,
presentan grasas monoinsatu-

te su sello y la fecha de caducidad
para asegurarse de que compra un
producto de toda confianza. Por úl-
timo, si detectado en su jamón
unas motitas blancas, no se pre-

ocupe, porque no
son síntoma de

UN ESTUDIO DE LA UNIVERSIDAD DE CALIFORNIA REVELA

QUE EL APORTE DE CINCO DEL JAMÓN SE-

RRANO PROPORCIONA MAYOR DESTREZA MENTAL

llada, como asegura el doctor

radas, principalmente ácido oléi-

una alteración del producto, "sino
depósitos de tirosina, un aminoá-
cido presente en las proteí-
nas", explica Godoy. Única-
mente, denotan curación y

sociedad

California prohíbe las grasas 'trans' en restaurantes

D. A., **Washington**

El gobernador de California, Arnold Schwarzenegger, ha prohibido el uso de grasas *trans* (ácidos grasos insaturados) en los 88.000 restaurantes de su Estado. Ningún establecimiento que sirva comida podrá cocinar con margarina o aceites que contengan este tipo de grasas, uno de los productos cuyo consumo provoca mayor riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares.

California es el primer Estado en emprender una iniciativa de este tipo, pero sigue la estela de ciudades como Nueva York, Filadelfia y Seattle, donde ya se han implantado medidas similares. En 2007, Schwarzenegger ya había prohibido el uso de grasas *trans* en la preparación de las comidas que se sirven

FORGES



Los cambios en los hábitos alimentarios y sociales han propiciado un aumento del consumo de grasas. Para reducirlos no sólo hay que disminuir las frituras y la mantequilla, sino también el tamaño de las raciones y la ingesta de alimentos ricos en grasas, como carne roja, salsas, embutidos y alimentos preparados.

Vida rápida, comida grasa

ARMEN GIRONA

Las nuevas tendencias de comer fuera de casa, sustituir la fruta por el helado o el pastel y el consumo de alimentos precocinados están contribuyendo al aumento de la ingesta de grasas en España, especialmente las menos saludables. A ello, hay que añadir el desconocimiento que tienen los consumidores sobre el contenido de los alimentos y algunas convicciones erróneas.

Los españoles dedican cada vez más dinero a comer fuera de casa. Los últimos datos del Ministerio de Cultura indican que en 2006 se gastaron 81.916 millones de euros en alimentación, 59.360 de ellos en el hogar y 22.556 fuera de casa. En relación con 2005, se observa que se toman menos leche y más derivados lácteos, menos aceite de oliva y más de

nutrientes importantísimos, como los ácidos esenciales, hierro y vitaminas, también tienen un porcentaje elevado de grasa, y este hecho a veces no se tiene en cuenta. Destaca además el aumento del consumo de las carnes transformadas (embutidos y fiambres). "En muchos hogares se ha sustituido la cena tradicional por la cena de bandeja, con embutidos y fiambres. Recurrir por sistema a una cena de este tipo tiene efectos perniciosos, pues generalmente se recurre a alimentos con más grasa, más sal, muchos aditivos y además no se acompañan de verdura", afirma.

Demasiados fritos

La dieta sana implica también la manera de cocinar. En algunas zonas se fríe mucho y mal, se hierven demasiado las verduras o se prepara la carne en barbacoas en las que los subproductos de la combustión vuelven



Alimentos ricos en grasas animales.

CONSUELO BAUTISTA

La futura salud del niño depende en buena parte de la alimentación que haya recibido de bebé. Según recomienda la OMS, el recién nacido debe alimentarse exclusivamente con leche materna o fórmulas de inicio hasta los seis meses. A partir del medio año, se empezarán a introducir gradualmente alimentos complementarios. Nunca antes, ni después. Introducir alimentos proteícos antes de tiempo puede dañar el sistema digestivo y renal. Esperar más de la cuenta, puede incidir en su desarrollo.

Cada alimento, en su momento

MÓNICA L. FERRADO

Desde el nacimiento hasta los dos primeros años de vida, el bebé inicia un proceso para ir descubriendo los diferentes alimentos. De forma gradual, se va a ir acostumbrando a sus sabores y texturas. Descubrir el mundo también incluye la alimentación. La OMS establece una serie de recomendaciones, más o menos flexibles, para que la introducción de nuevos alimentos, la llamada alimentación complementaria, sea la mejor para su desarrollo. No sólo hay que cuidar qué comen, sino también cómo, cuándo, dónde. Y quién alimenta al bebé. "Introducir los alimentos de forma adecuada también contribuye a su educación", explica José Manuel Moreno, endocrinólogo infantil del Hospital 12 de Octubre de Madrid.

Hasta los 6 meses, sólo leche

La leche materna contiene todos los nutrientes que el bebé necesita en sus primeros seis meses de vida, por lo que si su salud es buena en principio no es necesario ningún otro tipo de alimento. En el año



mentar la ingesta de verduras, reducir el consumo de alcohol y azúcares e incrementar la actividad física es la mejor fórmula para espantar el fantasma de la diabetes. Por cada año comiendo sano y haciendo deporte se obtienen dos años extra de protección frente a la diabetes del adulto en personas de riesgo. Así de clara y esperanzadora es la conclusión de un estudio que ha ratificado la eficacia a largo plazo de las estrategias de prevención de la diabetes basadas en cambios en los hábitos de vida.

Un año de vida sana aleja dos la diabetes

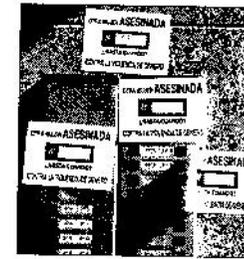
CO CERDÁ

Imagínese un seguro médico que le cobrara sólo una anualidad por cada tres de cobertura. Una oferta tan buena, ¿verdad? La oferta existente la proporciona una compañía aseguradora, sino su propio organismo, al menos por lo que respecta a la diabetes. Seis años de dieta adecuada y ejercicio regular y moderado le permiten necesitar para reducir a casi la mitad el riesgo de desarrollar diabetes tipo 2 en los 14 años siguientes. Un estudio publicado en mayo en la revista *The Lancet* ha proporcionado un argumento definitivo a los paladieres de la prevención basada en pequeños cambios en el estilo de vida: cada año comiendo sano y haciendo deporte, se obtienen dos años de protección frente a la diabetes del adulto en personas de riesgo. Aunque muchos ensayos clínicos han afirmado la eficacia de los hábitos saludables en la reducción de la incidencia de diabetes en personas con intolerancia a la glucosa (un trastorno considerado como la antesala de la diabetes), ninguno de ellos ha podido fijar la fecha de caducidad de ese tipo de estrategias. ¿Cuántos años duran los efectos de una breve intervención en dieta y ejercicio? La respuesta ha tenido que espe-



Lindström y Matti Uusitupa, autores de un estudio similar pero de menor duración (siete años) y aplicado a la sociedad finlandesa, que en 2006 publicó también *The Lancet* con unos resultados coincidentes, y con unas dudas cruciales que el estudio CDQD-POS no aclara: "Todavía no podemos señalar cuál fue la causa de la evidente reducción del riesgo de desarrollar diabetes tipo 2", señalan Lindström y Uusitupa en una reseña crítica que acompaña al artículo chino.

Los autores del estudio chino apuntan tres posibles soluciones al enigma, pero ninguna certeza: "Primero, los pacientes podrían haber mantenido los nuevos estilos de vida más allá de los seis años que duró la intervención con dieta y ejercicio. Segundo, las intervenciones podrían haber generado cambios en el cuidado preventivo y los esfuerzos de promoción de la salud de los hospitales que participaron en el estudio, contagiando estos cambios a sus pacientes. Tercero, la adopción de las nuevas pautas nutricionales y



sociedad
**17 años de cárcel
 por cada asesinato
 machista**

Directos del hambre a la obesidad

El sobrepeso se convierte en epidemia también en los países emergentes • El estilo de vida urbano y la comida basura alteran la dieta tradicional

BERGÉ MARIRRODRIGA

En los países pobres ya no sólo muere de hambre, sino también por comer demasiado. En un planeta donde cada dos minutos la falta de comida mata a un niño, la obesidad evitable se está convirtiendo en una pandemia. Desde diversos organismos internacionales se ha lanzado a voz de alarma que advierte que ya no se trata sólo de un

problema de salud, sino que puede acortar su vida. Sobrealimentación y sedentarismo están en la base del fenómeno, y a estos dos factores se unen, dependiendo de la región del mundo, otros de carácter sociocultural.

La Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO), el organismo de Naciones Unidas encargado de luchar contra el hambre, detectó a finales de los años noventa un alarmante aumento de personas con sobre-



sociedad

Adelgazar en familia

Un programa integral muestra el camino del éxito contra el sobrepeso infantil

MARTA ESPAR
Barcelona

La reeducación de los hábitos alimentarios, del estilo de vida y de algunos aspectos emocionales empieza a dar resultados tangibles en niños obesos o con sobrepeso. *Niñ@s en movimiento*, un programa que se lleva a cabo en el Servicio de Pediatría del hospital Materno-infantil Vall d'Hebron de Barcelona desde hace cinco años, ha conseguido facilitar la pérdida de peso y modificar los hábitos alimentarios y los trastornos emocionales que contribuyen a desarrollar la obesidad, en niños de entre 7 y 12 años. Los autores de este programa, único en España, acaban de publicar los primeros resultados de su aplicación entre 2005 y 2006 en un grupo de 81 niños y niñas, en la revista *Medicina Clínica*. Durante ese periodo, redujeron en casi 20 puntos la prevalencia de obesidad del conjunto de la muestra, y los niños mejoraron también en otros aspectos relevantes como la calidad de la dieta o el riesgo de padecer ansiedad o depresión.



INDICE

- EVOLUCIÓN DE LA DIETA EN ESPAÑA.
- CONSUMIDORES SIGLO XXI.
- ALIMENTOS FUNCIONALES. SITUACIÓN.
- REGULACIÓN EUROPEA ALEGACIONES NUTRICIONALES Y PROPIEDADES SALUDABLES.
- REGULACIÓN EUROPEA: DIFICULTADES Y DUDAS.

EVOLUCIÓN DE LA DIETA EN ESPAÑA

- ESPAÑA: UN ENTORNO EUROPEO Y MEDITERRÁNEO.
- LA DIETA EN ESPAÑA: ESTRUCTURA Y EVOLUCIÓN.
- MEDITERRANEAN ADECUACY INDEX (MAI): MUCHA CARNE Y POCA VERDURA

EVOLUCIÓN DE LA DIETA EN ESPAÑA

- HAN DISMINUIDO A CORTO PLAZO.
 - Carne de vacuno, patatas frescas, azúcar, legumbres, cerveza, bebidas alta graduación
- HAN CRECIDO A CORTO PLAZO.
 - Derivados lácteos, frutas, zumos, aguas minerales, pastas alimenticias, vinos calidad
- HAN DISMINUIDO A LARGO PLAZO Y SE OBSERVA UN CRECIMIENTO
 - Pan, arroz, huevos, aceite de oliva, carne pollo, frutos secos

DIETA MEDITERRÁNEA (Índice MAI de España)

AÑO	ÍNDICE
1940-1950	5,6
1981-1986	1,7
1991-2000	2,0

TRANSICIÓN NUTRICIONAL



CONSUMIDORES SIGLO XXI

- CAMBIOS DEL CONSUMIDOR.
- HABITOS Y ACTITUDES DEL CONSUMIDOR: la alimentación y el consumo del hogar.
- HABITOS DE CONSUMO Y COMPORTAMIENTO: Evolución de los estilos de cocina.
- LOS CONSUMIDORES Y LOS NUEVOS ALIMENTOS

COSUMIDORES SIGLO XXI

- HÁBITOS Y ACTITUDES DEL CONSUMIDOR.
 - Dedicación de menos tiempo a compra y cocinado, platos preparados
 - Alimentos polisensuales, fraccionables, funcionales, verdes, inteligentes
- HÁBITOS DE CONSUMO Y COMPORTAMIENTO.
 - Posicionamiento productos: maduros, estacionarios, nuevos productos.
 - Estilos de cocina.

COSUMIDORES SIGLO XXI (2)

- LOS CONSUMIDORES Y LOS NUEVOS ALIMENTOS.
 - Tipos más consumidos: con calcio, bajo en grasas, bio, con edulcorantes, reductores del colesterol.
 - Importancia que les conceden: prevención del cáncer, prevención cardiovascular, prevención osteoporosis, reducción colesterol, mejora de la defensa del organismo, mejorar la flora intestinal, carencias nutricionales.
 - Inconvenientes: falta información, mayor precio, poco naturales, desconfianza, sabor diferente.

ALIMENTOS FUNCIONALES. SITUACIÓN

- ALIMENTACIÓN SALUDABLE: Nuevos paradigmas.
- PRODUCTOS FUNCIONALES EN EL MUNDO.
- PRODUCTOS FUNCIONALES EN ESPAÑA.
- VIGILANCIA TECNOLÓGICA Y ALIMENTOS FUNCIONALES

ALIMENTOS FUNCIONALES. SITUACIÓN

- 1980: JAPÓN; 1999: TAKE CONTROL, BENECOL.
- TIPOS DE PRODUCTOS:
 - PRODUCTOS “SALUD Y BIENESTAR”
 - ECOLÓGICOS.
 - FUNCIONALES.
 - MEJOR PARA TI.
 - PRODUCTOS “NATURALMENTE SANOS”

ALIMENTACIÓN SALUDABLE. NUEVOS PARADIGMAS

DÉCADA 70	DÉCADA 80
Asegurar la PRODUCTIVIDAD	Asegurar la CALIDAD
DÉCADA 90	DÉCADA 00
Asegurar la SEGURIDAD ALIMENTARIA	Asegurar LASALUD

“CUANTO MAYOR ES LA RENTA DE UN PAÍS,
MENOR ES NUESTRA PARTICIPACIÓN EN EL
CONSUMO ALIMENTARIO DE VALOR AÑADIDO.
LA GENTE GASTA MAS EN “SPA FOOD”,
SUPLEMENTOS Y OTROS PRODUCTOS
NUTRICIONALES, DONDE NO HEMOS TENIDO
MUCHA PARTICIPACIÓN”

(Meter Brabeck, Presiente Nestlé, 2006)

ALIMENTACIÓN SALUDABLE. NUEVOS PARADIGMAS

- Década de los 60. modernidad y rapidez.
- Década de los 70. ruralidad pérdida, las necesidades especiales.
- Década de los 80. rapidez y hábitos alimentarios
- Década de los 90. confianza, dietas
- Nuevo siglo. Salud perfecta, discurso científico

PRODUCTOS FUNCIONALES EN EL MUNDO (M\$)

	2003	2004
BEBIDAS	33.930	50.475
COMIDA	32.629	46.159
DULCES	7.218	9.749
PANADERIA	4.525	6.291
LÁCTEO	16.642	28.820
ACEITES-GRASAS	1.255	1.898

PRODUCTOS FUNCIONALES EN ESPAÑA (M€)

	2003	2006	2011(p)
BEBIDAS	317	556	1.090
COMIDA	1.286	1.766	2.385
DULCES	128	152	169
PANADERIA	41	107	120
LÁCTEOS	1.095	77	2.049
ACEITES/ GRASAS	14	1.504	24

VIGILANCIA TECNOLÓGICA EMPRESAS LIDERES

- PROBIÓTICOS: Nestlé.
- PREBIÓTICOS: Henkel, Neslté, Nutricia.
- ANTIOXIDANTES: Maruzen, Inst. Food Concentrates.
- LÍPIDOS: KaoCorp.
- VITAMINAS MINERALES: Snow Brand Milk.
- FIBRA: Toyo Shinyaku

REGULACIÓN EUROPEA ALEGACIONES NUTRICIONALES Y PROPIEDADES SALUDABLES DE LOS ALIMENTOS

- REGLAMENTO 1924/2006. Conceptos básicos. Retos y oportunidades.
- CONDICIONES DE UTILIZACIÓN DE LAS ALEGACIONES.
- ARTICULO 4. Perfiles nutricionales.
- ARTICULO 13. Alegaciones genéricas de salud.
- ARTICULO 14. Autorización a través de la EFSA.

REGLAMENTO 1924/2006

- “Declaración”.
- “Declaración nutricional”.
- “Declaración de propiedades saludables”.
- “Declaración de reducción de riesgo de enfermedad”
- Definiciones Anexo 1

TABLA INTERPRETACIÓN, EN BASE AL REGLAMENTO DE DISTINTA

ALEGACIONES

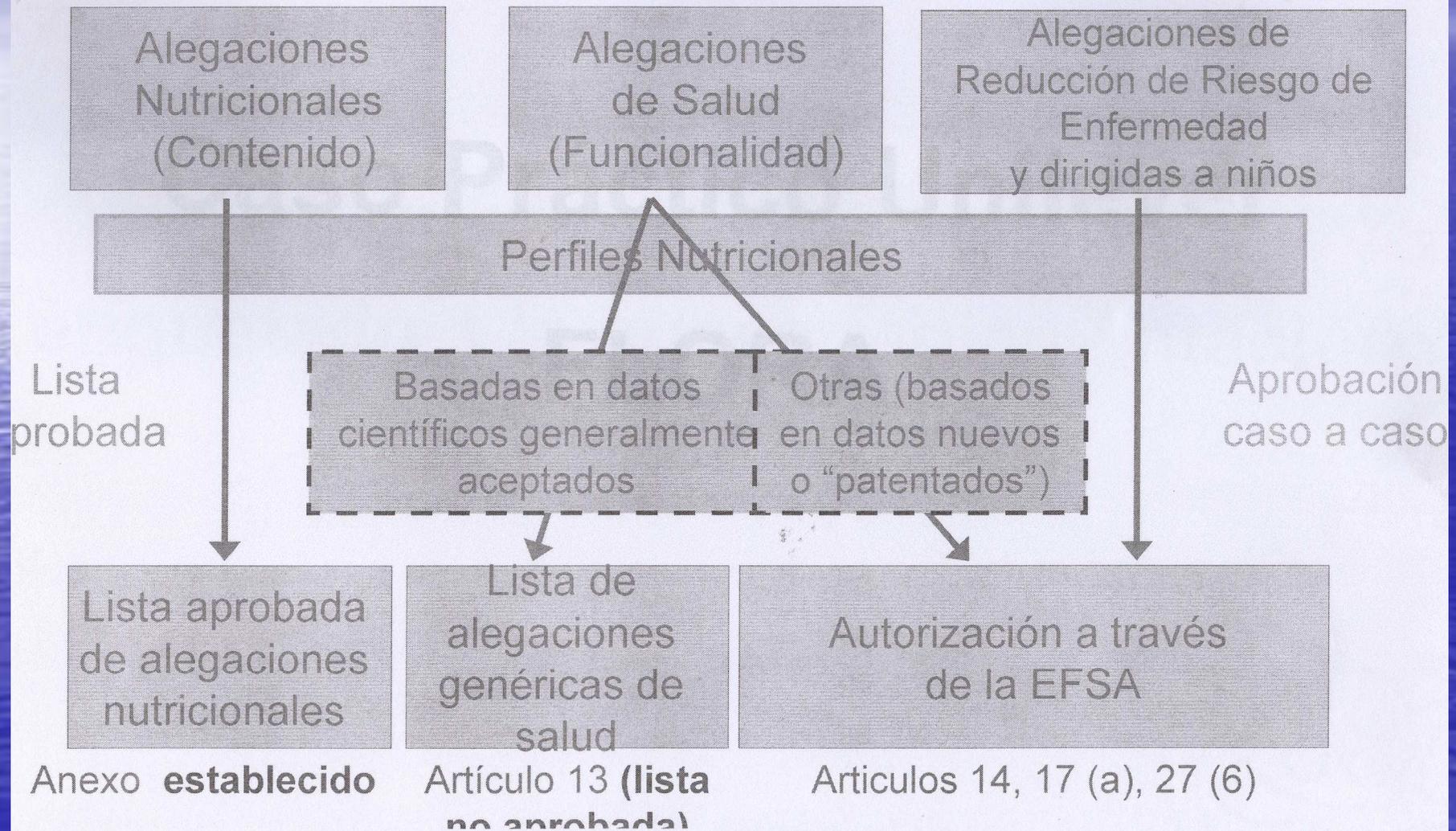
PRODUCTO	QUESO BLANCO CON FIBRA
ALEGACIÓN	Con FIBRA, desnatado, sin SAL, sin colorantes ni conservantes.
CANTIDAD DE NUTRIENTE ALEGADO	Grasa 1,9 g Fibra 2,5 g. Sodio 0,2 g
ALEGACIÓN GRÁFICA	Margarita
OTRAS MENCIONES	-
VALORACIÓN SEGÚN EL REGLAMENTO	Uso indebido de la alegación SIN SAL (solo si tiene menos de 0,005 g de sodio) y “FUENTE DE FIBRA” (ya que tiene menos de 3 gr/100g.)

PRODUCTO	COLA LIGHT
ALEGACIÓN	Light,100% sabor
CANTIDAD DE NUTRIENTE ALEGADO	Valoren energético 0,2 kcal. Azúcar 0 g Grasas 0 g Sodio 0 g Fibra 0 g
ALEGACIÓN GRÁFICA	-
OTRAS MENCIONES	Bebida refrescante aromatizadas con edulcorantes
VALORACIÓN SEGÚN EL REGLAMENTO	No indica la reducción de un nutriente para el uso de la alegación light

A título de ejemplo se indica un perfil nutricional recogido en la propuesta de reglamento

CATEGORIA DE ALIMENTOS	CONDICIONES ESPECÍFICAS	RANGO		
		Sodio (mg/100g)	Grasas Saturadas (g/100g)	Azúcares (g/100g)
Carne y productos cárnicos	Mínimo 50 g de carne o 100 g de productos cárnicos	700	5	-

Estructura de la Regulación Europea de Alegaciones Nutricionales y Propiedades Saludables.



Consolidated list of Article 13 health claims

For Conditions of use, Nature of evidence and Scientific references see similar health relationships submitted by Member States

Criteria for the initial screening of Article 13 (3) health claims

Disclaimer for the Article 13 list of health claims

Food	Health relationship	Example of wording	Stakeholder Coding	EFSA Comments	EFSA Deadline
Vitamin A	Structure and function of the skin and mucous membranes (such as in the lung, intestines, nose, eyes and female reproductive tract)	-vitamin A helps keep the skin and mucous membranes healthy.	4	0	30 November 2009

15

Similar health relationships submitted by Member States

Quantity 32

Addition / New similar

Other changes

Print

Close

"Flora te recomienda seguir una alimentación variada y equilibrada en el marco de un estilo de vida saludable"

Art. 10.2 a)

Añadir

Sólo se permite hacer declaraciones de propiedades saludables si se indica la importancia de seguir una dieta variada y equilibrada y un estilo de vida saludable.



2 RACIONES DE FOLIC B TE AYUDAN A REDUCIR EL NIVEL DE HOMOCISTEINA, UNA SUSTANCIA QUE DAÑA LAS ARTERIAS

Añadir

Art. 5, 10

Cantidad de producto que cabe razonablemente esperar que se consuma para proporcionar una cantidad significativa del nutriente

1 RACIÓN DE FOLIC B EQUIVALE A 1 VASO DE 250ML Ó A 1 TOSTADA UNTADA (10g de margarina)

Añadir Art. 10.2 b)

Cantidad de alimento y patrón de consumo para obtener el efecto beneficioso declarado

INFORMACIÓN NUTRICIONAL GRUPO 2

Añadir información por ración de consumo Art. 7

Si se hacen declaraciones de propiedades saludables hay que transmitir la información



una alimentación variada y equilibrada en el marco de un estilo de vida saludable“

AYUDAN A REDUCIR EL NIVEL DE HOMOCISTEINA, UNA SUSTANCIA QUE DAÑA LAS ARTERIAS

EQUIVALE A 1 VASO DE 250ML Ó A 1 TOSTADA UNTADA

Art. 10.2 b)

Art. 10.2 a)

Añadir



Art. 5, 10

Eliminar “Colesterol trazas”

Añadir trans < 0,5 g (voluntario)

Añadir columna con cifras por ración Art 7

No decir que es bajo en grasa

Anexo

Una deliciosa manera de cuidar el colesterol

FLORA oliva

Margarina ligera con 20% de aceite de oliva sobre 40% M.G.
Flora Oliva es un producto bajo en grasas y por lo tanto es adecuado para...

INGREDIENTES
Agua, aceites y grasas vegetales, aceite de oliva (20% (140%)), gelatina, emulsionantes (monoglicérido de los ácidos grasos, lecitina), sal (0,3%), conservador (sorbeta potásica), acidulante ácido cítrico, vitaminas (E, B6, B2, ácido fólico, A, B12, D), aroma.

CONTENIDO MEDIO POR 100 G	
Valor energético	367 Kcal/1511 KJ
Proteínas	1,8 g
Hidratos de Carbono	0 g
Grasas	40 g
de las cuales:	
saturadas	10,4 g
monoinsaturadas	12,6 g
poliinsaturadas	17 g
de las cuales:	
Omega 3	2 g
Omega 6	15 g
Colesterol	Trazas
Fibra alimentaria	0 g
Sodio	0,1 g
Vitamina A	500 µg (100% CDR*)
Vitamina D	7,5 µg (150% CDR*)
Vitamina E	20 mg (200% CDR*)
Vitamina B6	5 mg (125% CDR*)
Vitamina B12	5 µg (100% CDR*)
Ácido fólico	1 mg (100% CDR*)

* Cantidad Diaria Recomendada

UNILEVER FOODS ESPAÑA, S.A.

IMPLICACIONES PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA:

- Incentivará el I+D+I, únicamente las empresas con una fuerte inversión en esta área serán capaces de liderar y diferenciar el mercado;
- Beneficiará a las empresas que “ya iban por buen camino” en el sentido de que mejorará su credibilidad;
- Necesidad de un mayor control técnico-legal de TODO lo que se comunique al consumidor, implicando a diferentes departamentos: NUTRICION, LEGAL, MARKETING.

REGULACIÓN EUROPEA: DIFICULTADES Y DUDAS.

- PERFILES NUTRICIONALES.
- UTILIDAD DE LAS DECLARACIONES SALUDABLES.
- DUDAS SOBRE EL REGLAMENTO 1924/2006