

ESTAMOS SEGUROS DE LO QUE APARECE EN EL ETIQUETADO NUTRICIONAL?

Dr Javier Morán

Catedrático de Innovación Alimentaria, Director del Instituto Universitario de Innovación Alimentaria, Director de la spin-off San Antonio Technologies, Director de los Cursos de Verano en la UCAM-Universidad Católica San Antonio de Murcia. Profesor Titular (excedente) del Instituto Nacional de Salud Pública de México y Profesor Visitante en la Universidad ISalud de Buenos Aires-Argentina.

Las empresas alimentarias se ven obligadas a declarar la composición nutricional en los alimentos y bebidas y con ello, el consumidor piensa que se le está dando una información cierta, veraz y objetiva pero lo que muchas veces se desconoce es que los datos que aparecen en las etiquetas no están basados siempre en análisis de los productos y, por ello, pueden no reflejar el contenido nutricional real del producto.

La Directiva 90/496/CEE¹ explicitaba en su artículo 6.8 que *“las cifras declaradas deberán ser valores medios obtenidos, según el caso, a partir de: a) el análisis del alimento efectuado por el fabricante; b) el cálculo efectuado a partir del dato de los valores medios conocidos o efectivos de los ingredientes utilizados; c) los cálculos a partir de datos generalmente establecidos y aceptados. Las normas de desarrollo del primer párrafo por lo que respecta, sobre todo, a las diferencias entre los valores declarados y los comprobados en los controles oficiales se establecerán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 10”*.

La Directiva 90/496/CEE fue derogada con la entrada en vigor del Reglamento 1169/2011² que en su artículo 31 (referido a “cálculo”) afirma en su apartado 4 lo mismo que la Directiva a la que sustituye indicando que *“las cifras declaradas deberán ser valores medios obtenidos, según el caso, a partir de: a) el análisis del alimento efectuado por el fabricante; b) el cálculo efectuado a partir de los valores medios conocidos o efectivos de los ingredientes utilizados, o c) los cálculos a partir de datos generalmente establecidos y aceptados. La Comisión podrá adoptar actos de ejecución en los que figuren normas detalladas para la aplicación uniforme de este apartado por lo que se refiere a la precisión de los valores declarados, como las diferencias entre los valores declarados y los establecidos en los controles oficiales. Estos actos se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2”*.

¹ Directiva 90/496/CEE del Consejo, de 24 de septiembre de 1990, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

² Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) N° 1924/2006 y (CE) N° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) N° 608/2004 de la Comisión.

Posteriormente en 2012, un Documento de Orientación de la Comisión Europea³ vuelve a repetir prácticamente lo mismo: *“Sin perjuicio de las disposiciones específicas de los diferentes textos legislativos, las normas sobre el etiquetado sobre propiedades nutritivas de uno o más de los tres textos legislativos mencionados anteriormente se aplican también al Reglamento (CE) N° 1924/2006/CE, el Reglamento (CE) N° 1925/2006 y la Directiva 2009/39/CE. La Directiva 90/496/CEE y el Reglamento (UE) N° 1169/2011 indican que el aporte energético y de nutrientes deben etiquetarse como el “valor medio”, lo que significa el valor que represente mejor la cantidad de un nutriente contenida en un alimento dado y que permita la variabilidad natural de los productos alimenticios, diferencias estacionales, hábitos de consumo y otros factores que puedan influir en una variación del valor real. Las cifras declaradas deberán ser valores medios obtenidos, según el caso, a partir de: a) el análisis del alimento efectuado por el fabricante; b) el cálculo efectuado a partir de los valores medios conocidos o efectivos de los ingredientes utilizados; c) los cálculos a partir de datos generalmente establecidos y aceptados”.*

Como puede entenderse fácilmente, realizar una analítica del valor nutricional de cada producto que se lanza al mercado o/y que se reformula, supone un coste económico elevado, especialmente para las PYMES alimentarias (más del 90% en nuestro país)⁴ y es por esta razón que la mayoría de la industria alimentaria realiza cálculos nutricionales teóricos para aportar la información nutricional en las etiquetas. Además, debido a la variabilidad propia del alimento un único análisis químico no aportará un valor representativo del producto elaborado y según la USDA, al menos 25 muestras serían necesarias para estimar un valor medio de un nutriente de una forma fiable⁵.

El método más fiable para obtener datos de nutrientes es mediante análisis directo de los alimentos, utilizando laboratorios acreditados que utilice métodos que obtengan valores que permitan compararlos con los métodos oficiales si bien su alto coste hace que la mayoría de las empresas opten por realizar un cálculo teórico mediante tablas de composición de alimentos.

A pesar de que el cálculo teórico de valores nutricionales está legalmente aceptado, los resultados obtenidos por este método deben ser siempre considerados como aproximaciones ya que existen diversos factores derivados de los alimentos que pueden afectar a la exactitud

³ Comisión Europea: Dirección General de Salud y Consumidores. Documento de orientación para las autoridades competentes en materia de control del cumplimiento de la legislación de la UE sobre: Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) N° 1924/2006 y (CE) N° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) N° 608/2004 de la Comisión y Directiva 90/496/CEE del Consejo, de 24 de septiembre de 1990, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios y Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de junio de 2002, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de complementos alimenticios por lo que respecta al establecimiento de tolerancias para los valores nutricionales declarados en la etiqueta. Diciembre de 2012.

⁴ <https://www.eleconomista.es/empresas-finanzas/noticias/8949731/02/18/La-industria-alimentaria-espanola-bate-record-de-facturacion-y-empleo.html>

⁵ <https://www.usda.gov/>

de los datos obtenidos tanto por análisis químicos directos como por los datos recogidos en las bases de datos especialmente en lo referido a micronutrientes⁶⁷⁸⁹¹⁰.

Así pues, la pregunta que deberíamos hacernos es si debemos replantearnos sistemas de perfilado nutricional y de etiquetado en el frente del envase considerando que los valores de información nutricional se obtienen en la mayoría de los casos a partir de cálculos teóricos obtenidos de diferentes bases de datos.

⁶ Strålsjö LM, Witthöft CM, Sjöholm IM, Jägerstad MI. Folate content in strawberries (*Fragaria x ananassa*): effects of cultivar, ripeness, year of harvest, storage, and commercial processing. *J Agric Food Chem*. 2003 Jan 1;51(1):128-33.

⁷ <https://www.ars.usda.gov/ARUserFiles/80400525/Data/retn/retn06.pdf>

⁸ Tahir M, Vandenberg A, Chibbar RN. Influence of environment on seed soluble carbohydrates in selected lentil cultivars. *Journal of Food Composition Analysis*, 2011 2(4-5), 596-602.

⁹ Holden JM, Bhagwat SA, Patterson KY. Development of a Multi-nutrient Data Quality Evaluation System. *Journal of Food Composition and Analysis*, 2002 15(4), 339-348.

¹⁰ Cuvelier C, Clinquart A, Hocquette JF, Cabaraux JF, Dufrasne I, Istasse L, Hornick JL. Comparison of composition and quality traits of meat from Young finishing bulls from Belgian Blue, Limousin and Aberdeen Angus breeds. *Meat Sci*. 2006 Nov;74(3):522-31.