



Mireia Cunnil

Head of Life Sciences en
Stratesys

El nuevo Real Decreto hace obligatorio indicar la información nutricional sobre valor energético, grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal para la mayoría de los alimentos transformados

Nuevas normas de etiquetado, el gran reto de la industria

La industria alimentaria está sujeta a constantes cambios legislativos cuyo objetivo es velar por la calidad de los alimentos que se ofrecen en el mercado y, sobre todo, preservar nuestra salud. Los ciudadanos somos hoy en día mucho más exigentes que hace unos años y queremos saber con mayor detalle qué es lo que consumimos, cómo está elaborado, cuáles son los ingredientes empleados... A su vez, el sector trata de mejorar no sólo la seguridad, las propiedades y la variedad de los productos, sino que ha adquirido el compromiso de dar respuesta a las demandas de consumo de todos los hogares y de los distintos grupos de población con necesidades específicas. Las alergias e intolerancias alimentarias están cada vez más presentes, así como las nuevas tendencias centradas en nutrición sana y sostenible, y la información en este sentido es una piedra angular.

Según el Real Decreto 126/2015, que entró en vigor el pasado 13 de diciembre de 2016 y aplica el Reglamento de la UE 1169/2011, sobre Información Alimentaria Facilitada al Consumidor, todas las empresas alimentarias tienen la obligación de facilitar información sobre ingredientes empleados, también los alergénicos, en el etiquetado de los

alimentos que venden o suministran. Estos requisitos también son aplicables a los establecimientos que distribuyen alimentos a granel, como supermercados, bares, restaurantes, comedores escolares y hospitales, comercios especializados en comida para llevar, etc. Solo quedan exentos de esta normativa los productos no envasados y aquellos que están sin transformar o curados e incluyen un solo ingrediente.

Entre las novedades con mayor alcance que incluye el nuevo Real Decreto destaca la obligación de indicar en el mismo campo visual la información nutricional sobre valor energético, grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal para la mayoría de los alimentos transformados. Unos datos que antes era voluntario consignar.

Esta información se podrá complementar, además, de forma facultativa, con los valores de otros nutrientes: ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, polialcoholes, almidón, fibra alimentaria, vitaminas o minerales, etc.

A esto se añaden otras disposiciones incluidas en 2014 por el Reglamento Europeo, en el que se indica que el etiquetado debe ser claro y legible, para lo que establece un tamaño mínimo de fuente. También, hay algunas otras modificaciones que introduce la normativa y que han de ser tenidas en cuenta

para evitar incurrir en costes de adaptación posteriores o sanciones fruto de infracciones al reglamento. Un ejemplo de ello es la información sobre el país de origen, la presencia de alérgenos -aunque existen numerosas sustancias, el Reglamento sólo obliga a informar sobre la presencia de 14 alérgenos-, el origen de aceites y grasas vegetales empleados o la utilización de nanomateriales artificiales como aditivos.

De esta forma, el cumplimiento de la norma ofrece una mayor trazabilidad del producto y fomenta la competitividad entre las empresas, lo que redundará en una mayor percepción de calidad y seguridad para el usuario final.

El no cumplimiento de los requisitos de la ley puede acarrear importantes sanciones económicas, ya que de su correcta aplicación depende la salud de millones de consumidores. Ante este planteamiento, las empresas alimentarias no tienen más remedio que ponerse manos a la obra y acometer una transformación de sus procedimientos para ajustarse a las directrices de la nueva normativa. Y todo ello intentando que el coste económico y humano no sea desproporcionado.

No obstante, hay muchas empresas que aún no han iniciado ese proceso de transformación o que se encuentran con serias dificultades para llevarlo a cabo con garantías. Algunas de esas dificultades están relacionadas con la complejidad que conlleva afrontar el cambio en solitario. Un cambio que exige una mayor innovación en los modelos de gestión y trabajo, y en el que el papel de la tecnología es determinante, pues nos permite automatizar y coordinar de manera ágil y sencilla las distintas fases de producción.

Por este motivo, las empresas deben valorar si están

preparadas para asumir el reto por sí mismas o necesitan contar con la ayuda de profesionales que faciliten el camino. A la hora de tomar esta decisión es conveniente tener en cuenta cuál es el escenario en el que se van a tener que desenvolver.

Una de las principales consecuencias de la aplicación de la nueva normativa es que exige una mayor coordinación entre los diferentes departamentos implicados -compras, *packaging* y producción-. En línea con este punto, las compañías, además, deben mejorar la eficacia y fluidez en la comunicación a sus proveedores, con los que tendrán que estar en todo momento alineados.

Es aconsejable, por otro lado, que se recurra a soluciones que permitan reducir la intervención humana para evitar posibles errores en el etiquetado. Así, la automatización de los cálculos de formulaciones es una de las claves del proceso.

Por último, no debemos olvidar que el objetivo final es el bienestar del consumidor, al que se le deben dar todas las facilidades para acceder a la información, a través de un diseño de la etiqueta comprensible y un acceso sencillo a las fichas de los alimentos, que tienen que estar permanentemente actualizadas. Este punto es de especial interés en el caso de la venta *online*.

En definitiva, nos encontramos con una realidad en la que se dibujan dos desafíos para la industria alimentaria. El primero es dotarse de recursos para cumplir con los requisitos de la legislación actual. El segundo requiere estar preparados ante futuros cambios, que llegarán, porque los mercados evolucionan al mismo tiempo que crecen las demandas y necesidades de los consumidores.

Mireia Cunnil

Head of Life Sciences en
Stratesys

El cumplimiento de la norma ofrece una mayor trazabilidad del producto y fomenta la competitividad entre las empresas, lo que redundará en una mayor percepción de calidad y seguridad para el usuario final