

REACCIONES DEL CONSUMIDOR ANTE EL ETIQUETADO

Azucena Gracia - Unidad de Economía Agroalimentaria y de los Recursos Naturales (CITA)
Instituto Agroalimentario de Aragón – IA2
(CITA-Universidad de Zaragoza)

INTRODUCCIÓN

1. Etiquetado general de alimentos

- ¿Qué es el etiquetado y para qué sirve?
- Reacciones de los consumidores ante la información de la etiqueta

2. Declaraciones nutricionales y saludables

- ¿Qué son?, Ejemplos
- Presencia de estas declaraciones en el mercado
- Comportamiento del consumidor en la compra de alimentos con declaraciones nutricionales y saludables

ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

¿Qué es el etiquetado?

- El etiquetado es el principal medio de comunicación entre los productores y el consumidor.
- El etiquetado permite al consumidor conocer el alimento, su origen, su modo de conservación, los ingredientes que lo componen o los nutrientes que aportan a nuestra dieta.

Para tener una dieta saludable y realizar compras seguras y responsables, debemos fijarnos en el etiquetado de alimentos. En él está la clave para saber lo que comemos.

ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

¿Por qué leer las etiquetas?

- Es una herramienta imprescindible para tener una alimentación saludable y responsable.
- Nos ayuda a tomar decisiones que se adapten a las necesidades y preferencias individuales.
- Nos informa sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.
- Nos ayudan a comparar productos y a elegir las alternativas más adecuadas.

ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

¿Regulación sobre etiquetado?

- Por eso es muy importante que haya una regulación que nos asegure **comprender de forma sencilla y clara toda la información relativa a los alimentos que consumimos.**
- **El Reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la Información Alimentaria Facilitada al Consumidor.**

ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

¿Qué información es obligatoria en la etiqueta?



**néctar de
naranja**

NOMBRE O DENOMINACION DE VENTA

La etiqueta debe mencionar el nombre del producto, una descripción del mismo o bien el nombre del producto en el país de procedencia. Debe indicar el estado físico en el que se encuentra el producto o el tratamiento al que ha sido sometido (en polvo, congelado, ahumado, etc).

En ningún caso se podrá sustituir la denominación por una marca comercial o mensaje publicitario.

LOTE DE FABRICACIÓN

Indica el conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en condiciones prácticamente idénticas.



07 08
L7200C

CONSUMIR PREFERENTEMENTE
ANTES DEL FIN DE Y LOTE Nº:

CONTENIDO NETO



GRADO ALCOHÓLICO,

Se indicará sólo cuando éste sea mayor en volumen al 1,2%.

ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

¿Qué información es obligatoria en la etiqueta?

NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE/ ENVASADOR O IMPORTADOR

(en el caso de alimentos producidos fuera de España o Unión Europea).



FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA

"Consumir preferentemente antes de", indica la fecha de duración mínima. Hasta esta fecha, el producto alimenticio mantiene sus propiedades en condiciones de conservación apropiadas.

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL:
CONSUMIR DE PREFERENCIA ANTES DE:

06 03 2007 L 20:05
06 BR

Conservar en lugar seco Conservar em local seco

FECHA DE CADUCIDAD

Se utiliza sólo para alimentos muy perecederos; dicha información se completará con las condiciones de conservación o almacenamiento adecuadas.

INGREDIENTES

Enumerará en orden decreciente de peso todas las sustancias, incluidos los aditivos alimentarios (Nº E), que se conservan en el producto terminado.

La lista de ingredientes, a diferencia de la información nutricional, es OBLIGATORIA, excepto en alimentos constituidos por un solo ingrediente, cuya denominación de venta sea la misma que la del ingrediente. Ej. FRUTAS, VEGETALES, LECHE, AGUA NO

ADA, QUESO, VINAGRE.



ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

¿Qué información es obligatoria en la etiqueta?



ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

¿Qué información es obligatoria en la etiqueta?

Información nutricional

Valor energético, grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.

Alergias/Intolerancias

Resaltan con un tipo de letra, color o estilo diferente. También en productos sin envasar.

Congelación

Fecha de congelación o primera congelación en : carnes congeladas, preparados de carne congelados y productos de la pesca no transformados congelados.

Proteínas añadidas

Indican el origen animal de proteínas añadidas a productos cárnicos o pesqueros.

Agua añadida

Presencia de agua añadida si es superior al 5% del peso final de productos cárnicos o de la pesca con apariencia de corte, loncha, parte o canal.

Sustitución de ingredientes

Avisan si se sustituye un ingrediente/componente utilizado habitualmente por otro.

Procedencia

País de origen o lugar de procedencia para algunos alimentos.

Tamaño mínimo de letra

El tamaño mínimo de la letra será de 1,2 mm. En superficies menores de 80cm será de 0,9 mm.

Envoltura

Advierten de las envolturas no comestibles de embutidos.

Elaborados

"Elaborados a partir de piezas de carne/pescado" si parece una sola pieza pero es una combinación de varias.

Origen vegetal

Identifican el origen vegetal de aceites y grasas vegetales.

ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

¿Leen los consumidores el etiquetado de los alimentos cuando compran?

- Un 65% leen las etiquetas siempre o casi siempre
- Un 5% - 10% nunca o casi nunca leen las etiquetas
- Un 25% - 30 % las leen a veces y/o depende del producto
 - Primera vez que se compra, producto novedoso
 - Según tipo de producto (lácteo, infantil, cárnico, preparado, ..)
- Los consumidores que indican que su alimentación está condicionada por alguna enfermedad, alergia, dieta..., todos leen las etiquetas (100%)

ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

¿Qué información de la etiqueta es más importante para los consumidores?

- Fecha caducidad/consumo preferente
- Listado de ingredientes
- Información nutricional
- Modo de empleo
- Condiciones de conservación
- **Beneficios para la salud**
- **Origen de la producción**
- Buenas practicas productor (ambiental, social, ...)
- Alérgenos

ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

¿Entienden los consumidores la información que aparecen en la lista de ingredientes?

- Un 62% afirman que **SÍ** entienden el listado de ingredientes y el 38% que **NO**

¿Creen los consumidores que el origen de los productos está suficientemente identificado en la etiqueta?

- Un 75% consideran que el origen **NO** está claramente indicado y un 25% que **SÍ**

¿ Saben los consumidores qué son los alérgenos?

- Un 82% indican que **SÍ** saben lo que son y un 18% que **NO**

ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

¿Identifican los consumidores algunos de los logos que aparecen en los productos?



Un 76% reconocen el logo de “producto ecológico”



Un 76% reconoce que este logo significa “punto verde”



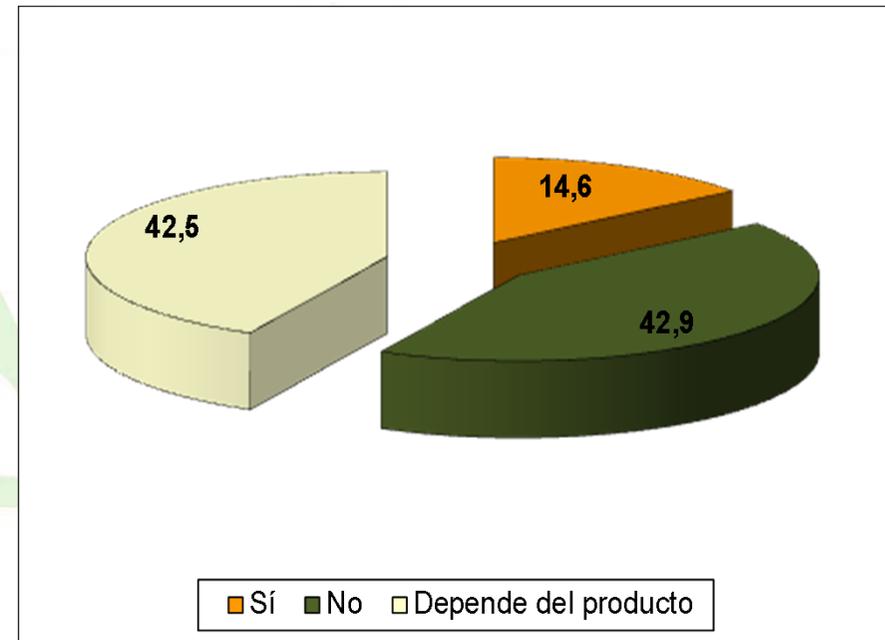
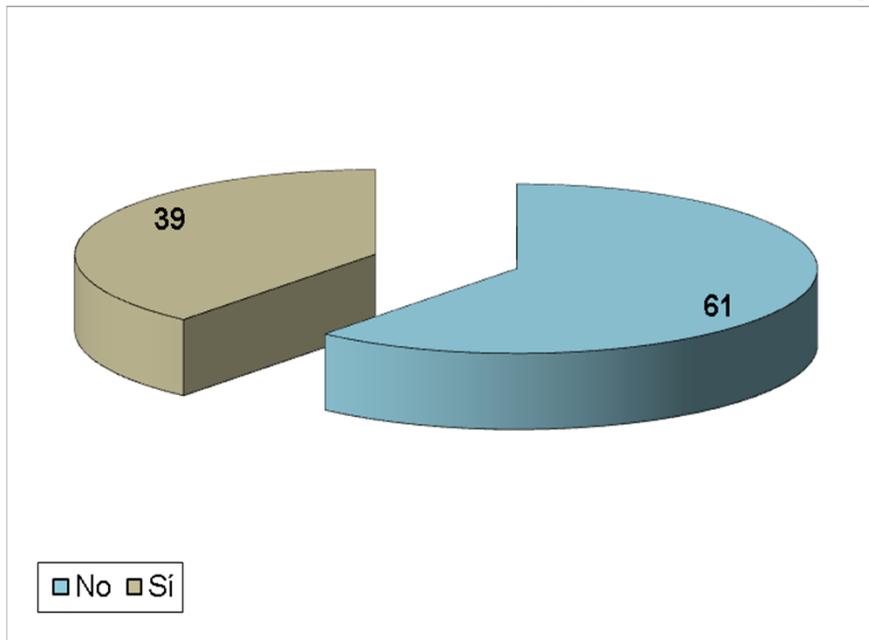
Un 94% reconoce que este logo significa “Sin gluten”



Un 87% reconoce que este logo significa “Alimentos alérgenos”

ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

¿Ha notado el consumidor cambios en el etiquetado en los últimos meses?



ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

¿En qué aspectos ha notado el consumidor cambios en el etiquetado en los últimos meses?

- **34% consideran que la información nutricional es más clara**
- **32% que pueden leer mejor la información**
- **31% que los alérgenos están más destacados**
- **3% consideran otros cambios**
 - *Origen del producto*
 - *Fecha de congelación y descongelación*
 - *Cambio de la palabra sodio por sal*

ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

¿Pueden los consumidores leer bien toda la información que aparece en el etiquetado?

- Un 40% afirman que **SÍ** pueden leer bien toda la información
- Un 60% **NO** pueden leer bien la información porque:
 - *La letra es pequeña (59%)*
 - *Las letras están muy juntas (19%)*
 - *El color de la letra no resalta (15%)*
 - *Otros motivos (8%)*

MOTIVOS DE COMPRA DE ALIMENTOS

¿Cuáles son los principales motivos de compra de alimentos?

Ranking de motivos de compra de alimentos (% de participantes, media)

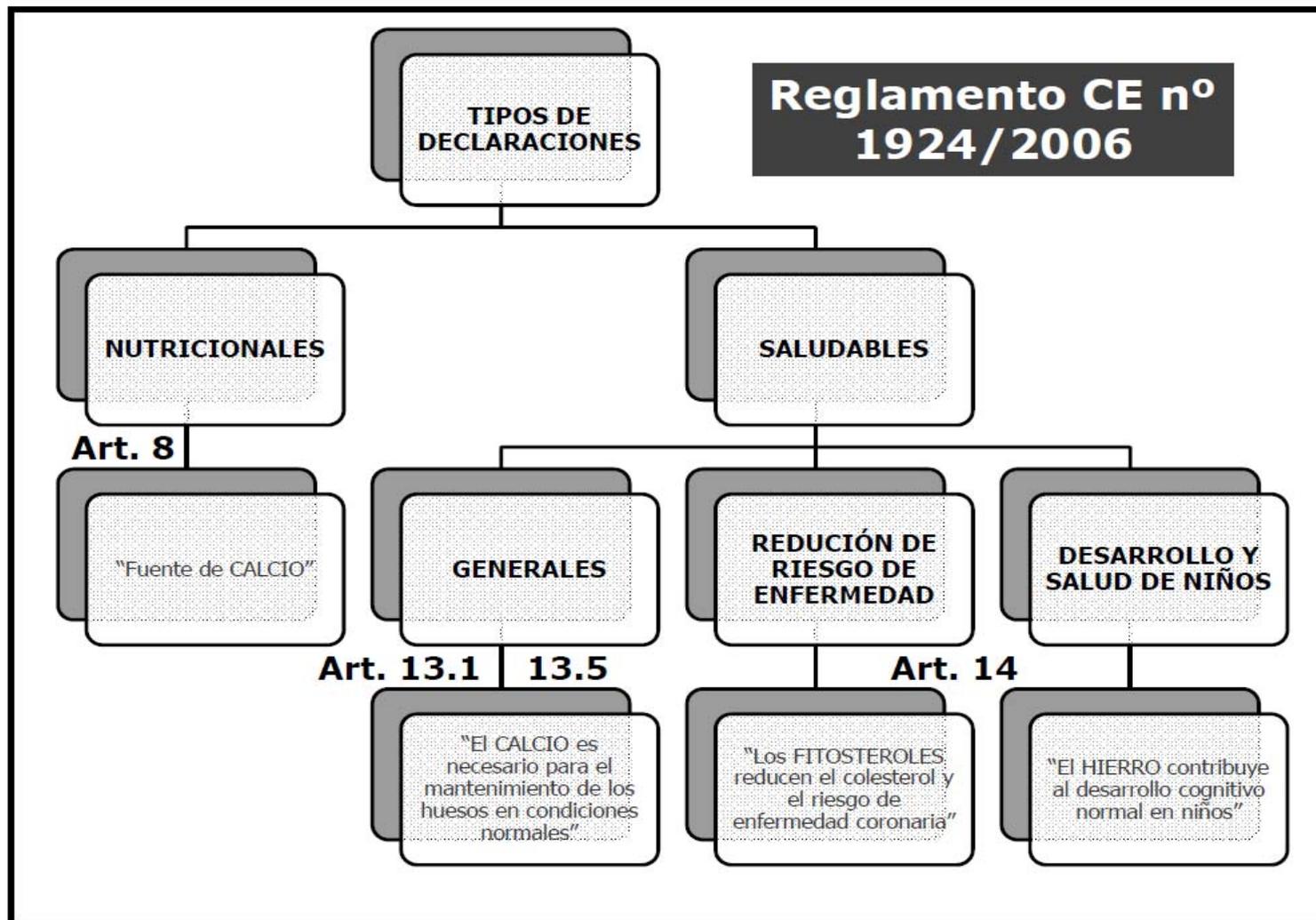
	Primero	Segundo	Tercero	Cuarto	Quinto	Media
Precio	19,2	29,0	30,3	14,00	7,5	2,61
Salud	48,0	21,2	16,8	11,8	2,2	1,99
Lugar de producción	5,0	12,2	13,8	25,5	43,5	3,90
Sabor	23,8	29,8	26,2	16,2	4,0	2,47
Comodidad	4,0	7,8	13,0	32,5	42,8	4,02

ETIQUETADO SOBRE LAS PROPIEDADES NUTRICIONALES Y SALUDABLES DE LOS ALIMENTOS

REGLAMENTO (CE) N° 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las **declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos**

REGLAMENTO (UE) n° 432/2012 de la Comisión, de 16 de mayo de 2012, por el que se establece una lista de **declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños.**

DECLARACIONES NUTRICIONALES Y DE PROPIEDADES SALUDABLES



DECLARACIONES NUTRICIONALES

"**DECLARACIÓN NUTRICIONAL**" cualquier declaración que afirme, sugiera o dé a entender que un alimento posee propiedades nutricionales benéficas específicas debido a:

a) el aporte energético (valor calórico) que:

- proporciona
- proporciona en grado reducido o incrementado
- que no proporciona

b) los nutrientes u otras sustancias que

- contiene
- contiene en proporciones reducidas o aumentadas
- no contiene



DECLARACIONES NUTRICIONALES



DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES

"DECLARACIÓN DE PROPIEDADES SALUDABLES" cualquier declaración que afirme, sugiera o dé a entender que existe una relación entre una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus constituyentes, y la salud.

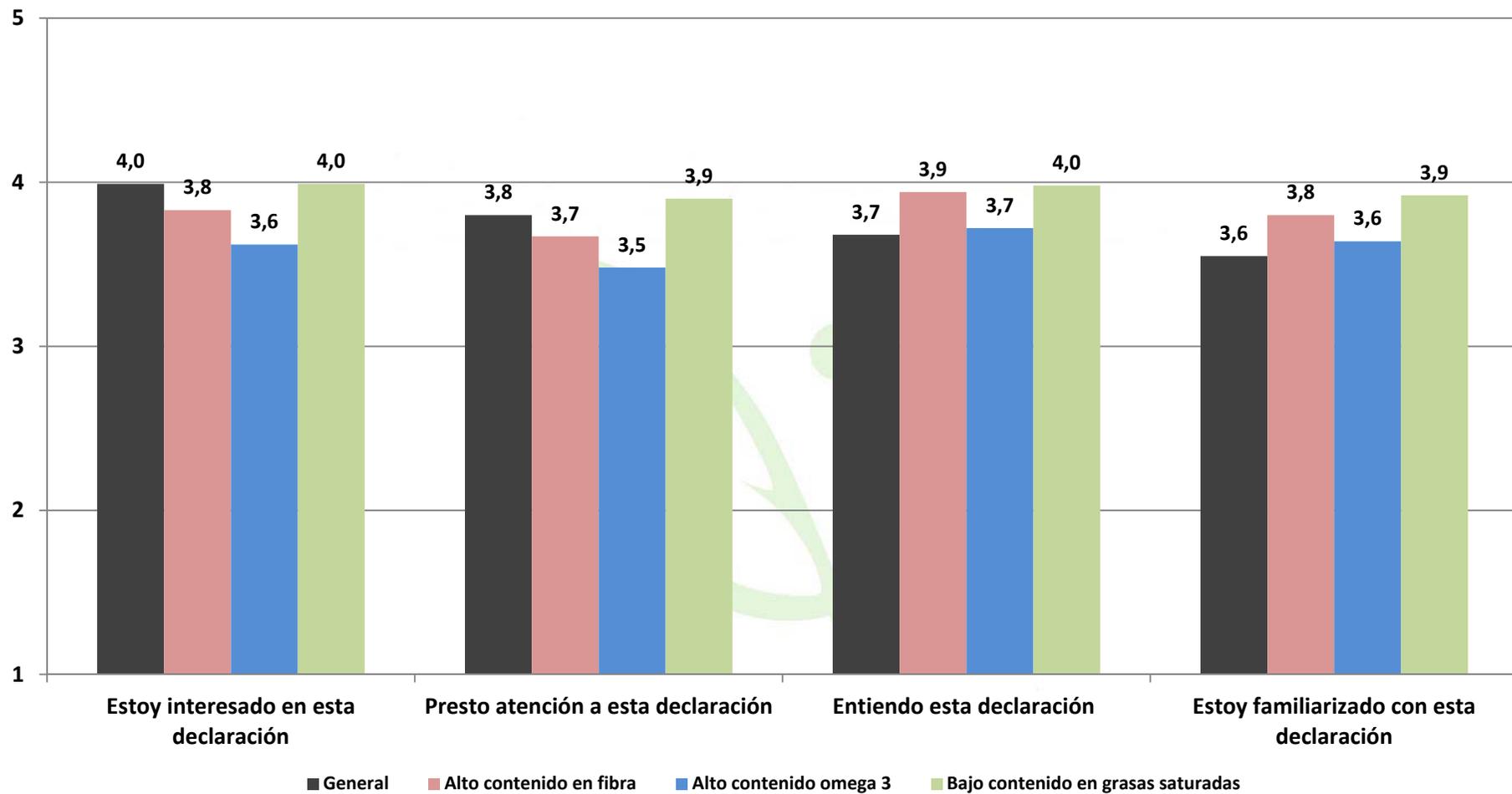


PRESENCIA EN EL MERCADO: DECLARACIONES

Julio 2013 – Muestra de 405 productos procesados

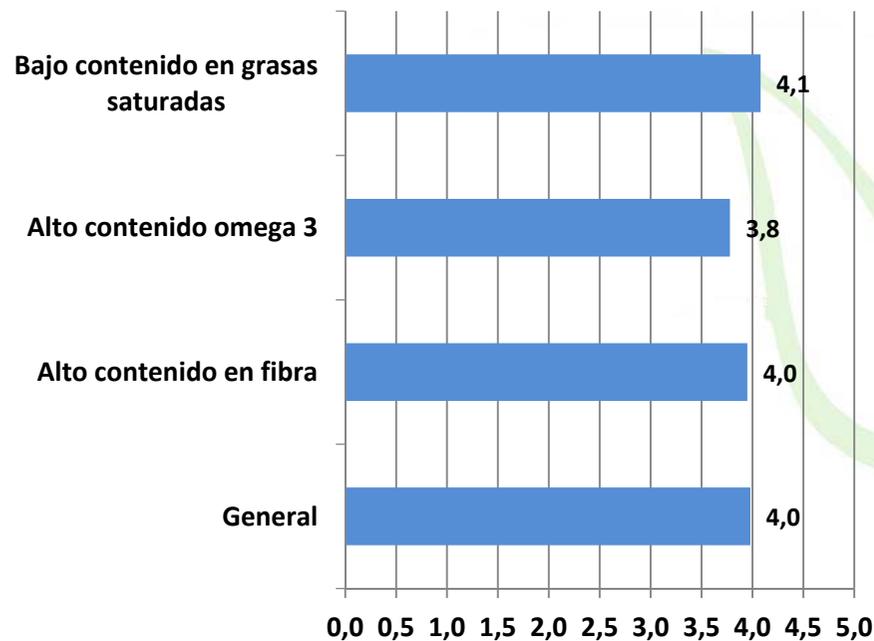
	Número Declaraciones	Número productos con declaración	% alimentos con declaración
Nutricionales	196 (81%)	93	23
Saludables	46 (19%)	20	4.9
Art 13	25	12	3
Reducción del riesgo de enfermedad	4	3	0.7
Desarrollo y salud de los niños	17	5	12
Total	242	113	27.9

DECLARACIONES NUTRICIONALES: Percepción

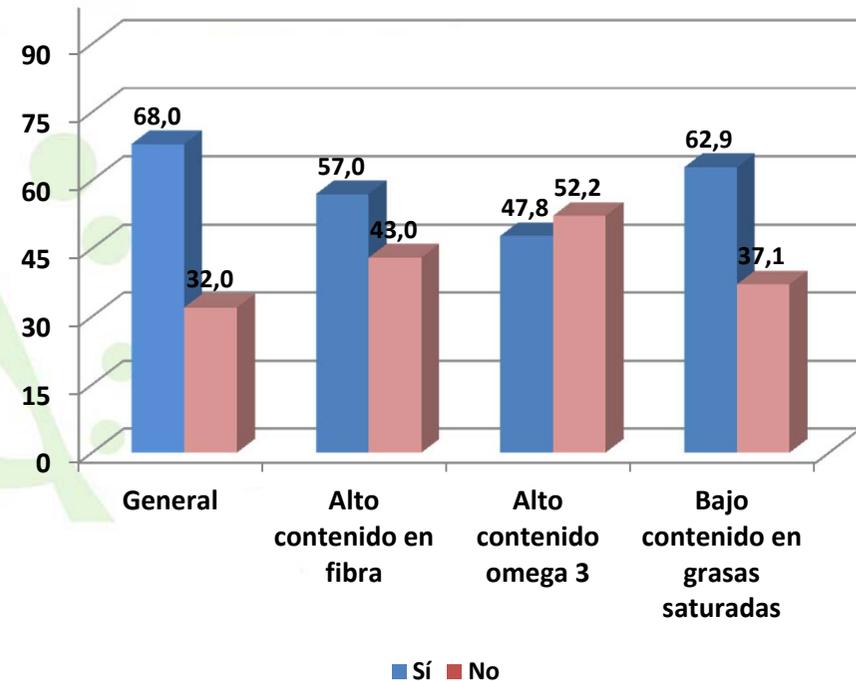


DECLARACIONES NUTRICIONALES: Creencia y uso

Creo que esta declaración es útil para poder elegir alimentos más saludables

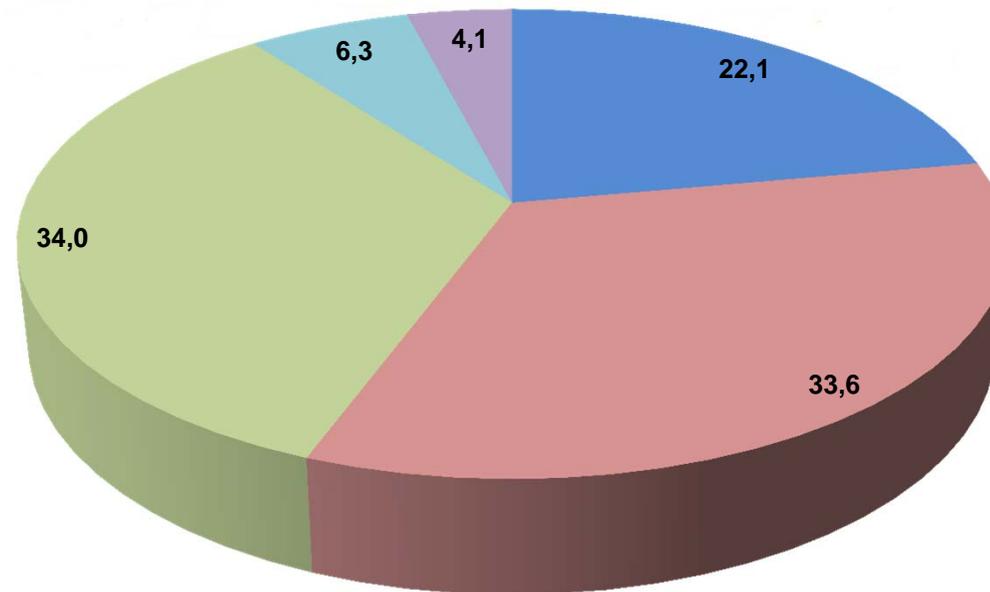


Utilización



NUTRICIONALES: Intención de compra - alimentos

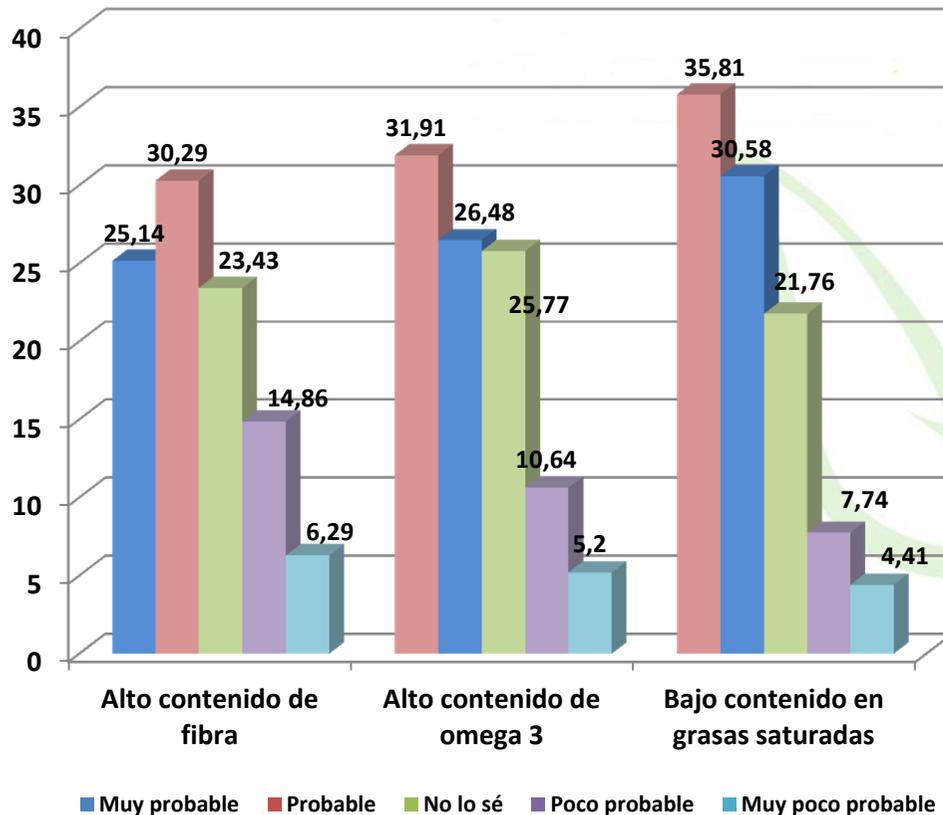
Alimentos



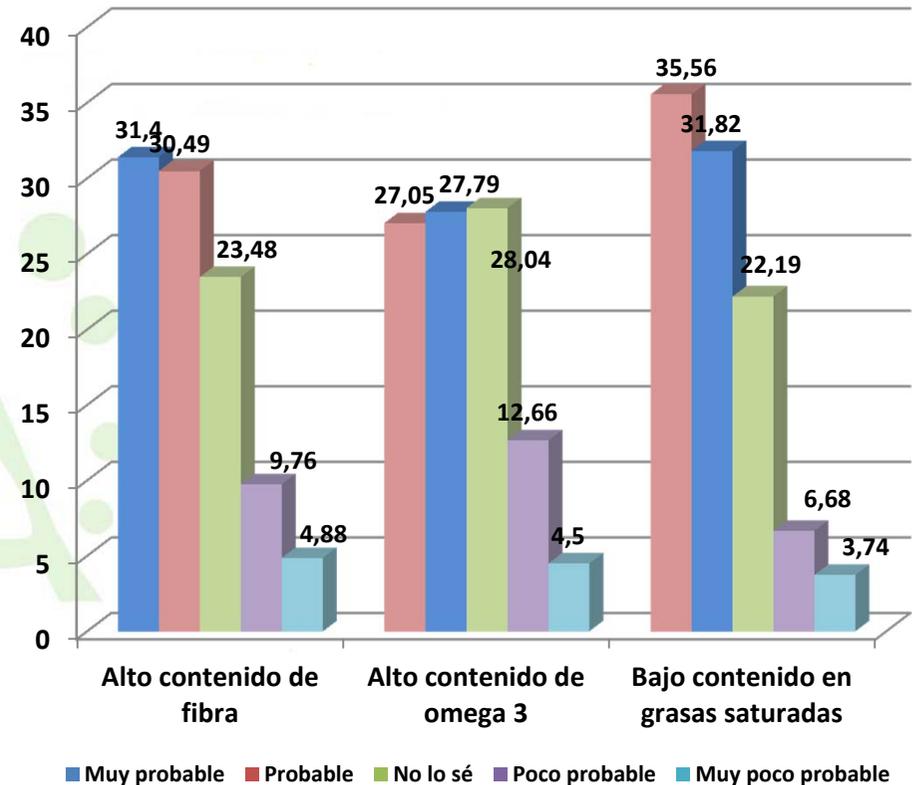
■ Muy probable ■ Probable ■ No lo sé ■ Poco probable ■ Muy poco probable

NUTRICIONALES: Intención de compra

Yogurt

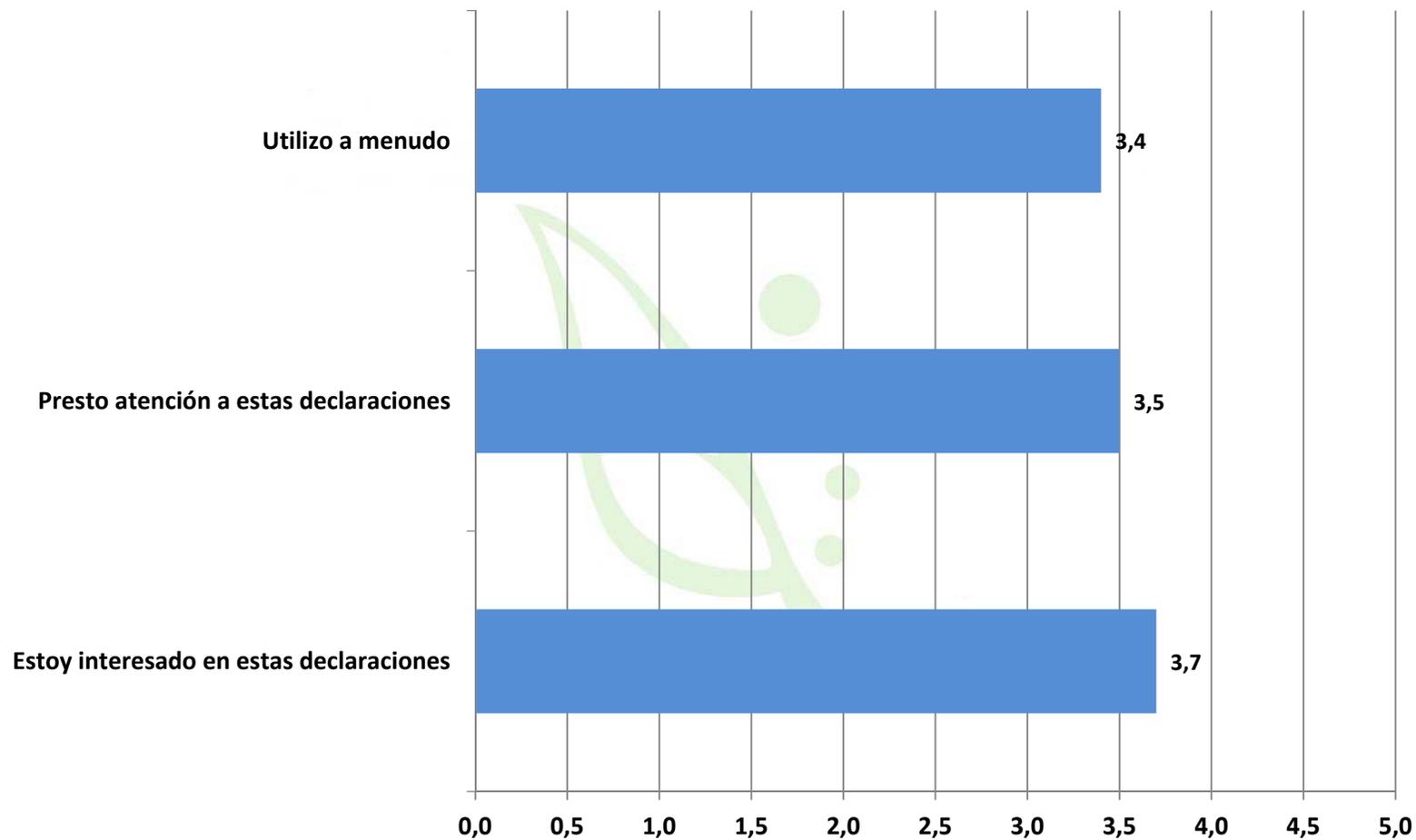


Galletas



SALUDABLES: Percepción - Varios

Declaraciones saludables

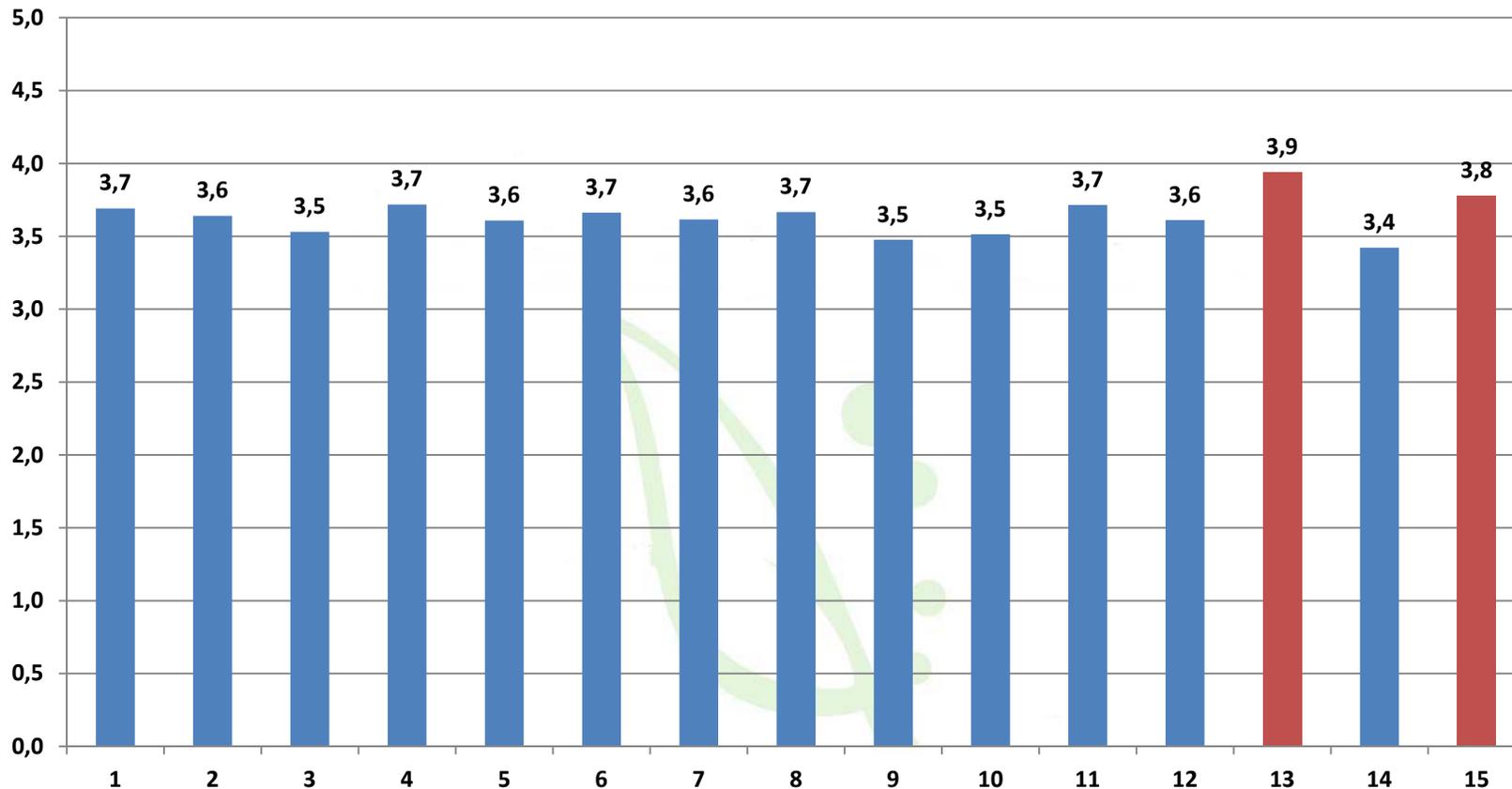


SALUDABLES: Varias

1. El EPA y DHA contribuyen al funcionamiento normal del corazón
2. Reducir el consumo de sodio ayuda a mantener la tensión arterial normal
3. La vitamina B12 contribuye al metabolismo normal de la homocisteína
4. Se ha demostrado que los esteroides y estanoles vegetales bajan/reducen el nivel de colesterol en sangre. El colesterol alto es un factor de riesgo para el desarrollo de la enfermedad coronaria
5. El ácido docosahexaenoico (DHA) ayuda a mantener la función cerebral normal
6. El zinc contribuye al funcionamiento cognitivo normal
7. El hierro ayuda al desarrollo cognitivo normal de los niños
8. La fibra de centeno contribuye al funcionamiento intestinal normal
9. La fibra de salvado de trigo ayuda a aumentar la masa fecal
10. El calcio contribuye al funcionamiento normal de las enzimas digestivas
11. La vitamina A contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario
12. El selenio contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario
13. El calcio es necesario para mantener sanos los huesos
14. La vitamina C contribuye a la formación normal de colágeno y por tanto a la función normal del cartílago
15. El calcio y la vitamina D son necesarios para el crecimiento y desarrollo normal de los huesos de los niños

SALUDABLES: Percepción - Varios

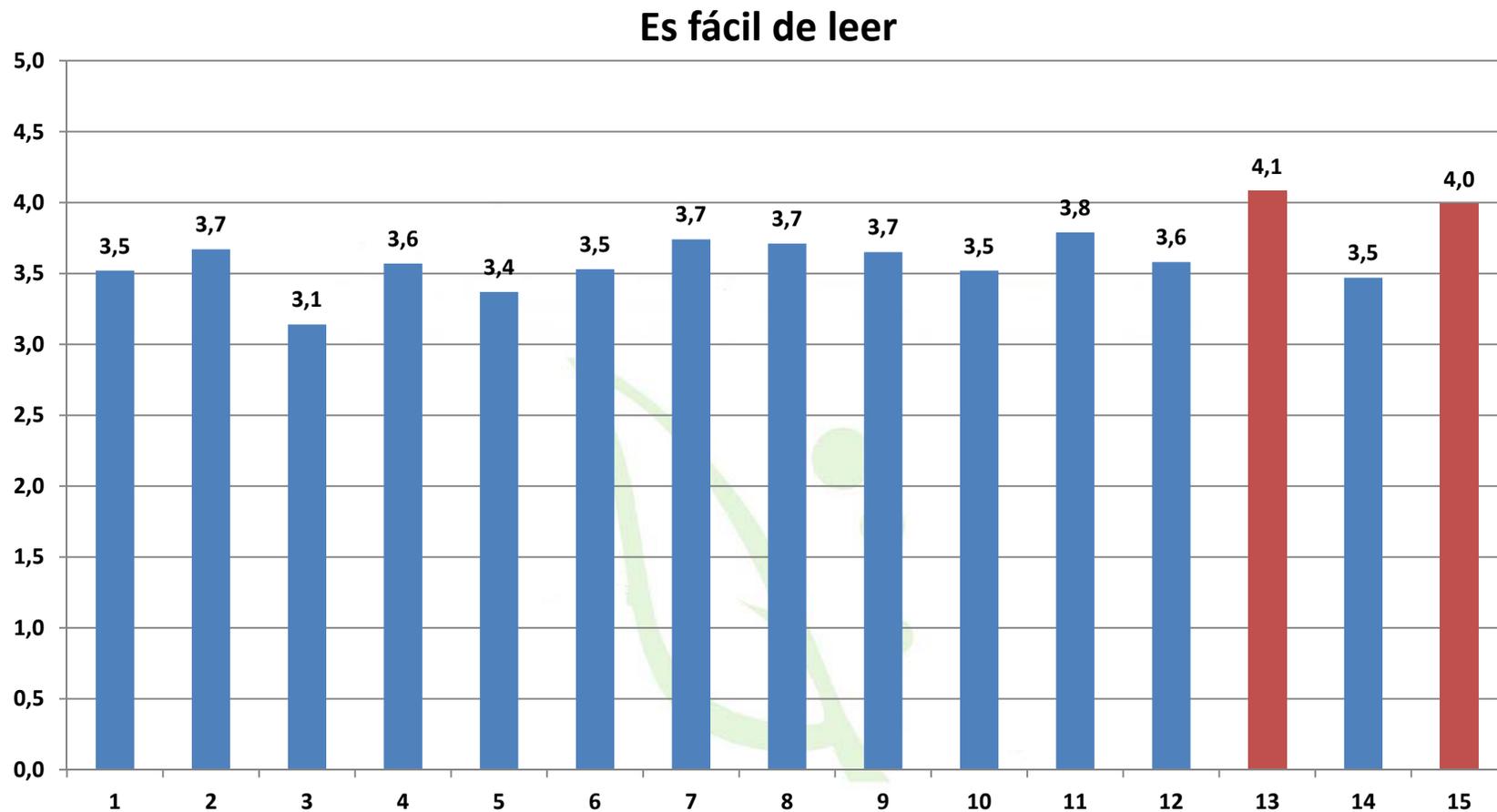
Estoy interesado en esta declaración



P13. El calcio es necesario para mantener sanos los huesos

P15. El calcio y la vitamina D son necesarios para el crecimiento y desarrollo normal de los huesos de los niños

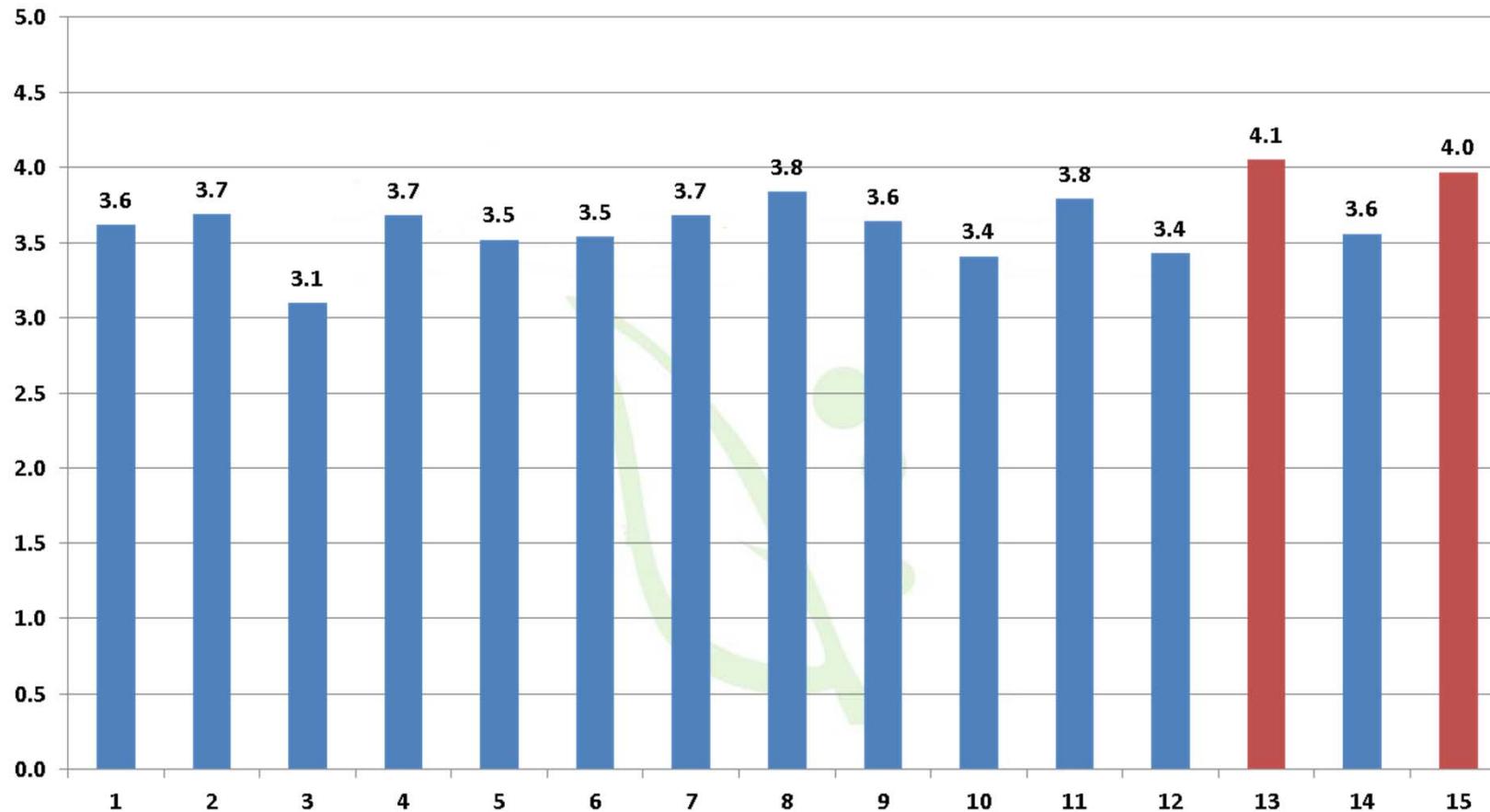
SALUDABLES: Percepción - Varios



- 3. La vitamina B12 contribuye al metabolismo normal de la homocisteína
- 13. El calcio es necesario para mantener sanos los huesos
- 15. El calcio y la vitamina D son necesarios para el crecimiento y desarrollo normal de los huesos de los niños

SALUDABLES: Percepción - Varios

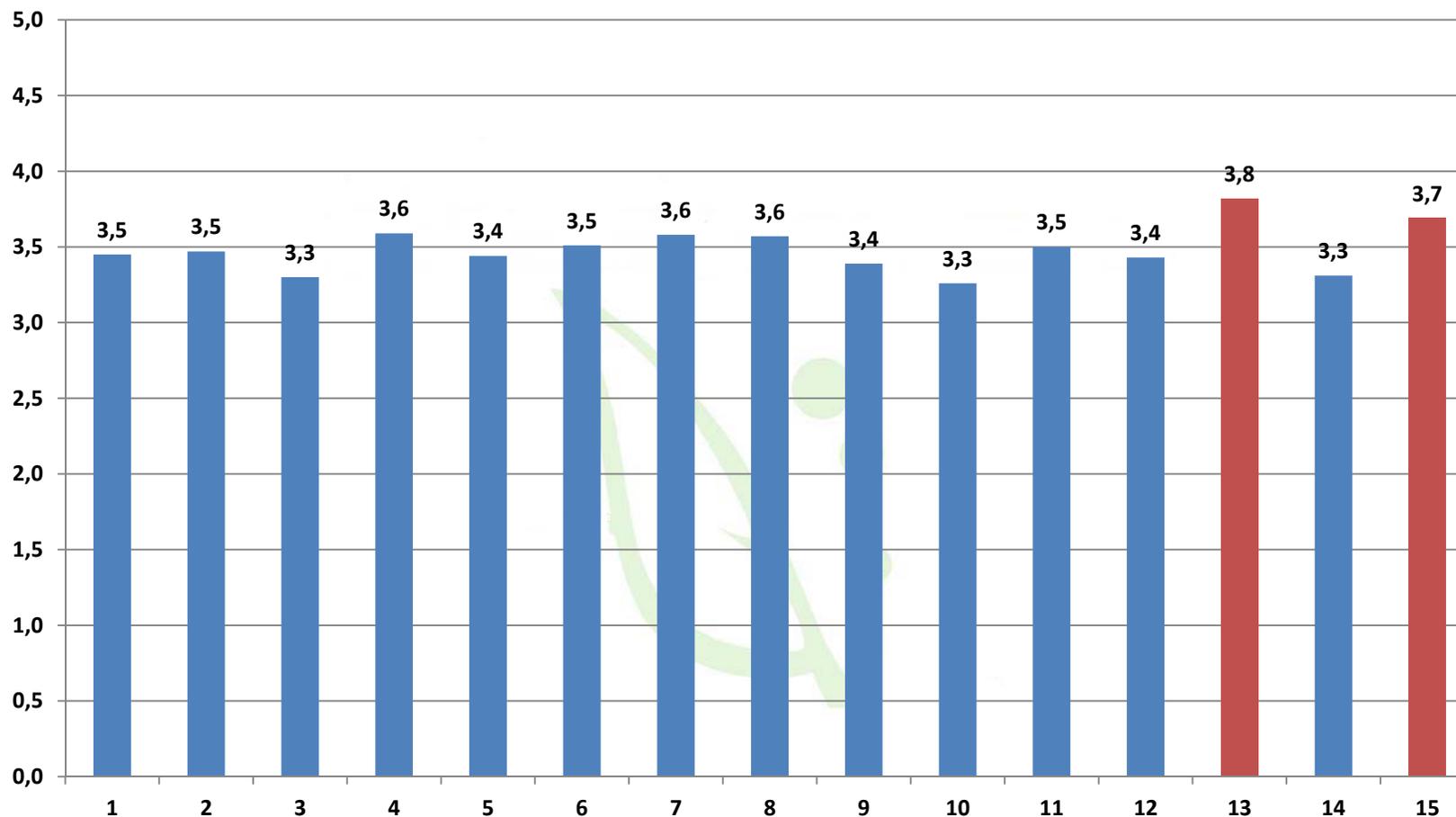
Entiendo esta declaración



- 3. La vitamina B12 contribuye al metabolismo normal de la homocisteína
- 13. El calcio es necesario para mantener sanos los huesos
- 15. El calcio y la vitamina D son necesarios para el crecimiento y desarrollo normal de los huesos de los niños

SALUDABLES: Intención de compra

Es más probable que compre el alimento si lleva esta declaración



P13. El calcio es necesario para mantener sanos los huesos

P15. El calcio y la vitamina D son necesarios para el crecimiento y desarrollo normal de los huesos de los niños

SALUDABLES: Consumidores

¿Qué quieren o necesitan los consumidores?

- Los consumidores prefieren las declaraciones cortas y fáciles de entender.
- Los consumidores confían más en las declaraciones si están familiarizados con el nutriente o sustancia alegada.
- Los consumidores prefieren aquellas declaraciones que son relevantes para su estado de salud o situación personal.

SALUDABLES: Consumidores

¿Qué quieren o necesitan los consumidores?

- Las declaraciones con mucha información son menos leídas.
- Las declaraciones con lenguaje científico se entienden menos y, por lo tanto, se utilizan menos para tomar la decisión de comprar.
- *La motivación hacia la declaración y la habilidad para procesar la información que ofrece esta declaración de los consumidores son aspectos muy importantes para fomentar el uso de las declaraciones a la hora de comprar los alimentos.*

SALUDABLES: Consumidores

¿Cómo influyen las declaraciones en la elección de compra?

- El consumidor en general no suele comprar alimentos con declaraciones saludables.
- Sin embargo, los consumidores con motivaciones o problemas de salud serán los que compren alimentos con declaraciones saludables relacionadas con su problema de salud.
- Parece ser que los alimentos con declaraciones saludables serán consumidos por personas con motivaciones o problemas de salud por razones curativas.

SALUDABLES: Consumidores

¿Cómo influyen las declaraciones en la elección de compra?

- Sin embargo, no se espera que el resto de consumidores sin motivaciones o problemas de salud adquieran de forma generalizada alimentos con declaraciones saludables.
- Los consumidores compran alimentos con declaraciones saludables que son más familiares para ellos.
- Es más probable que se compren alimentos con declaraciones saludables si la declaración va acompañada por una imagen relacionada con esta declaración.

MUCHAS GRACIAS

Azucena Gracia - Unidad de Economía Agroalimentaria y de los Recursos Naturales (CITA)
Instituto Agroalimentario de Aragón – IA2
(CITA-Universidad de Zaragoza)