



RECOMENDACIÓN CIAA PARA UN ESQUEMA COMÚN DE ETIQUETADO NUTRICIONAL



Índice de la sesión

- El esquema de etiquetado basado en GDAs/CDOs
 - Principios generales
 - Valores de referencia
 - Génesis del esquema
 - Implantación y comunicación
 - Conclusiones
-

El esquema de etiquetado

Frontal del envase

Parte frontal del envase

Cada ración



de la Cantidad Diaria Orientativa (GDA) para un adulto*

Junto con la información nutricional

Cada plato con 250 ml contiene



de la Cantidad Diaria Orientativa (GDA) para un adulto*

Se pueden incluir Cantidades Diarias Orientativas adicionales a discreción del fabricante

Principios generales

- Claro, sencillo y comprensible
- Voluntario
- En línea con la Directiva sobre Etiquetado Nutricional (90/496/EEC)
- Aplicado de forma coherente
- Basado en la ciencia y no discriminatorio
- Basado en las Cantidades Diarias Orientativas (GDA/CDO) de la CIAA
- Mención a distintos niveles de actividad física:

“Cantidad Diaria Orientativa, que representa la cantidad aproximada de calorías y nutrientes necesarios para una dieta equilibrada. Los valores suministrados corresponden a un adulto medio. Las necesidades nutricionales pueden ser mayores o menores en función de la edad, sexo, el nivel de actividad física y otros factores.”

Valores de referencia para las CDOs aceptados para toda Europa

CDOs basadas en un consumo diario de 2.000 kcal

Energía	2.000 kcal
Proteínas	No más de 50 g
Carbohidratos	No más de 270 g
de los cuales azúcares*	No más de 90 g
Grasas totales	No más de 70 g
de las cuales ácidos grasos saturados	No más de 20 g
Fibra alimentaria	Al menos 25 g
Sodio (sal)	No más de 2,4 g (6 g)

Valores de referencia para las CDOs aceptados para toda Europa

- Datos basados en la Organización Mundial de la Salud e instituciones o del ámbito de la nutrición y de la salud, como es el caso de las Guías Alimentarias para la Población Española de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria.
- Los datos han sido consensuados para toda Europa
- *Valor del azúcar, establecido por la mayoría del grupo de trabajo.
- El porcentaje de azúcares se ha realizado en base a la ingesta de monosacáridos y disacáridos añadidos y de los contenidos en los propios alimentos, como es el caso de frutas y hortalizas, dando un valor del 18% de la ingesta calórica
- La ingesta calórica diaria establecida para un adulto sano con un estilo de vida sedentario, está basada en el criterio comúnmente aceptado por las sociedades de nutrición y dietética, que es de 2000 kcal

Génesis del esquema

Información Nutricional

Un primer compromiso realizado por toda la industria alimentaria Española a partir de 2005 (NAOS): insertar en todos los productos alimenticios el etiquetado 1 con cuatro parámetros: energía, proteínas, hidratos de carbono y grasas.

Un paso mas: CDOs

Introducir medidas voluntarias para mejorar la información nutricional en los 27 estados miembros de la Unión Europea que complementen el etiquetado nutricional establecido por la legislación europea.

Objetivo:

Proveer a los consumidores de alimentos y bebidas de la información nutricional basado en las cantidades diarias orientativas para mejorar la elección de los productos

El Fast-12

Grupo de 12 compañías que se han comprometido a lanzar el etiquetado nutricional basado en GDAs. La mayor parte lo incluirán en todas sus referencias a finales de 2008



Cadbury

Mars



Campbell

Nestlé



Coca-Cola

Orangina



Danone

Pepsico

DANONE



Kellogg's

Tesco

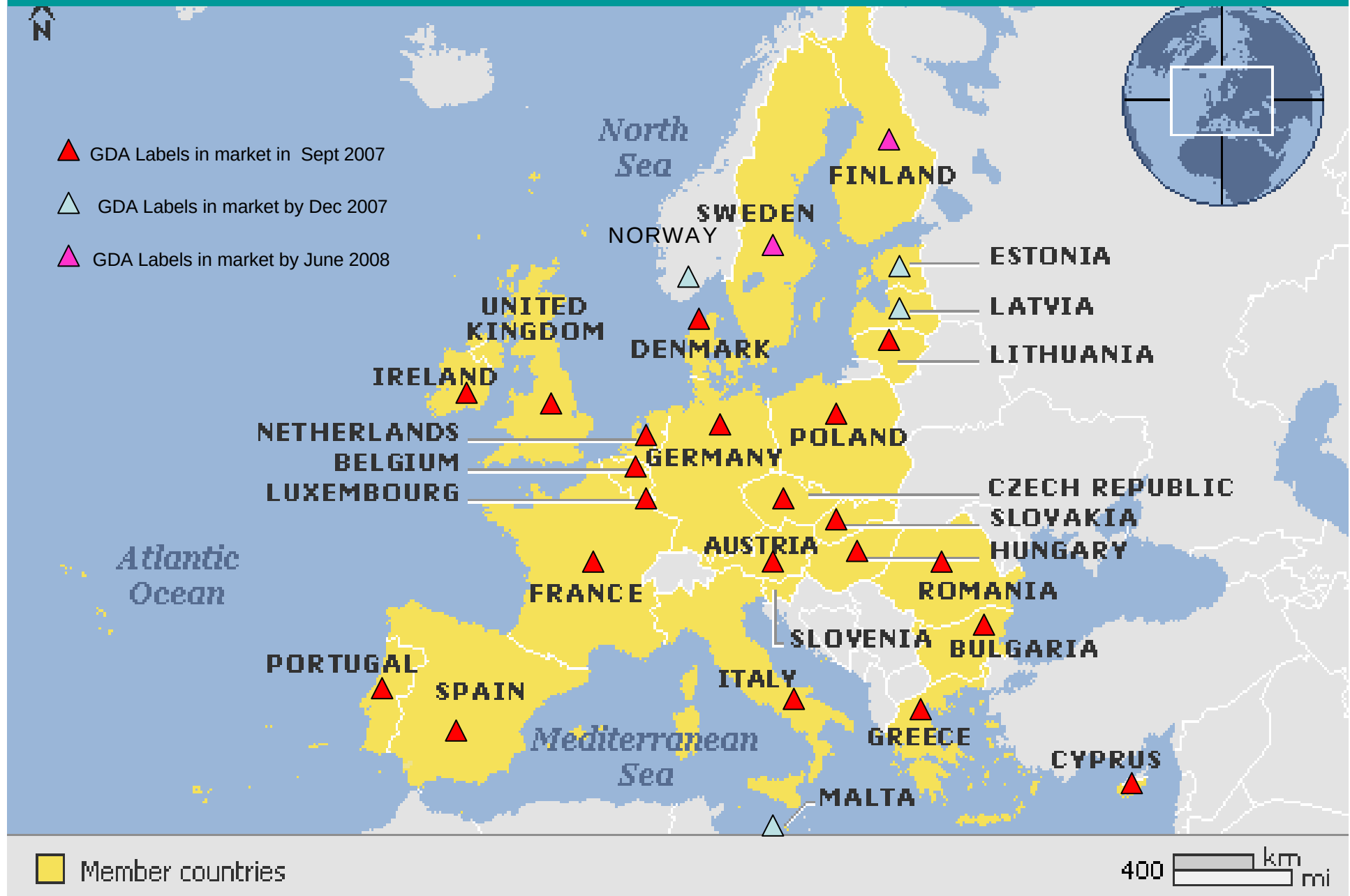


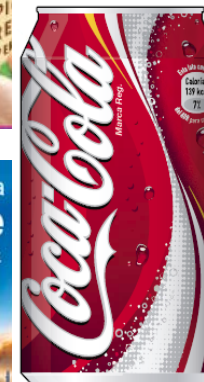
Kraft

Unilever



IMPLANTACIÓN DEL ESQUEMA GDA EN EUROPA





Información a administraciones e industria

- **FIAB ha realizado sesiones informativas y una reunión de trabajo con asociaciones sectoriales y representantes de industrias alimentarias.**
 - **Se están llevando a cabo sesiones informativas del esquema de etiquetado a AESAN, INC, Anged, Asedas, etc.**
-

La información y la formación al consumidor, claves

- **La información y la formación de los consumidores en la utilización de este esquema de etiquetado son claves**
 - **En varios países de la UE, se han puesto en marcha campañas de comunicación al consumidor que han apoyado el éxito del esquema.**
-

**Campaña de Información y
Coordinación de CIAA
con toda la industria alimentaria**

Campaña Información Industrias Alimentarias Europeas

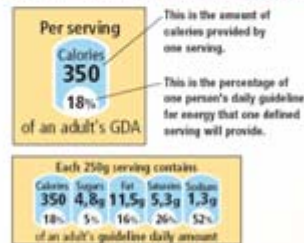
What are Guideline Daily Amounts?

Manufacturers can provide on a voluntary basis additional nutrition information such as Guideline Daily Amounts (GDAs). GDAs indicate the contribution of one portion (serving) of food in terms of energy (Calories) and key nutrients to a person's daily intake guideline.

As nutritional requirements vary depending on age, weight, height, gender and the level of physical activity, GDAs are not targets for individuals but guideline values which have been set for a healthy person of average weight, having an average level of activity. Energy requirements, for example, differ between 1500 to 2000 Calories per day for children, 2200 to 2700 Calories per day for men and 1800 and 2200 Calories per day for women.

Where GDAs are used in food labelling, the general adult values are taken as those for women as they approximate best to the needs of the majority of the population.

Example of GDA for Minced chicken with rice and vegetables



What are Guideline Daily Amounts ?

Energy	2000 Kcal
Protein	50 g
Carbohydrate	270 g
Sugars	90 g
Fat	70 g
Saturated fat	20 g
Fibre	25 g
Sodium (Salt)	2,4 g (6 g)

How does this relate to your diet?

Nutritionists recommend that we consume a balanced diet based on:

- 50 - 55% of total energy from carbohydrate, including sugars
- 30 - 35% of total energy from fat, including saturated fats
- 10 - 15% of total energy from protein

For example, an average active woman with energy needs of about 2000 calories per day, should consume approximately 250 to 275g of carbohydrate, 65 to 75g of fat and 50 to 75g of protein.

A balanced diet will not always be achieved in a single meal, but in the course of a daily and/or weekly timeframe. Eating a variety of foods helps us to achieve this balance and at the same time adds pleasure to the eating experience. Thus, any food can be part of a healthy, enjoyable and balanced diet.



Nutrition Labelling:

Understanding the information



CIAA AISBL
Avenue des Arts 43 - B-1040 Brussels - Belgium
Phone: +32 2 514 11 11 - Fax: +32 2 514 29 05
E-mail: ciaa@ciaa.eu
www.ciaa.eu

Campaña Información Industrias Alimentarias Europeas

Example of *nutrition information*

Labels are the "identity cards" for the food we purchase and consume. Amongst others they provide information about:

Ingredients: that are listed according to the amount used in a product, from those used at the highest level to those used at the lowest level.

Nutrition information: indicating the amount of energy provided per 100 g or 100 ml of the product, along with the amount of key nutrients, such as - protein, carbohydrate and fat. Vitamins, minerals and fibre can also be shown. Many product labels also provide the nutritional composition for a single serving of the product.

Minced chicken with rice & vegetables

Ingredients: cooked rice (38,5%), cooked chicken meat (19%), peas (12,5%), emmental cheese, maize, onion (4%), mushrooms (4%), salt, flavourings, sunflower oil.

What are nutrients?

Nutrients are the components provided by food, which "nourish" the body and contribute to growth and development. They include: protein, carbohydrate, fat, vitamins and minerals. While fibre does not directly contribute to growth and development, it is important for the proper functioning of the intestinal tract and thus is commonly considered to be a nutrient.

Energy is mainly provided by the consumption of carbohydrate, fat and protein. It is expressed in kilocalories (kcal) or Calories in everyday language, and kilojoules (kJ).
1kcal = 4,2 kJ

Energy value in kcal and kJ:

1g of protein = 4 kcal = 17kJ
1g of carbohydrate = 4 kcal = 17kJ
1g of fat = 9 kcal = 37kJ

Protein is composed of amino acids and is essential for growth and repair of the body. Sources of protein include: meat (products), fish, eggs, dairy products, pulses and cereals.

Carbohydrate provides fuel for the body. It consists of starches and sugars. The nutrition panel indicates the total quantity of carbohydrate and, sometimes, on the line below, the amount of carbohydrate that comes from sugars. Sources of starches include: bread, potatoes, cereal products, rice and pasta. Sources of sugars include fruits, vegetables and sweet products in general.

Example of Nutrition information panel'

	Per 100g	Per 250g serving
Energy	589 kJ / 140 kcal	1473 kJ / 350 kcal
Protein	10,2 g	25,5 g
Carbohydrate	14,6 g	36,5 g
of which sugars	1,9 g	4,8 g
Fat	4,6 g	11,5 g
of which saturates	2,1 g	5,3 g
Fibre	1,4 g	3,5 g
Sodium	0,5 g	1,3 g
Vitamins		
B1	0,21 mg (15% of RDA)	0,53 mg (38% of RDA)
Minerals		
Calcium	158 mg (20% of RDA)	395 mg (49% of RDA)

Recommended Daily Allowances (RDA) are reference values defined by science and included in legislation, which indicate the amount of various vitamins and minerals that are needed by most people to stay healthy. Vitamins and minerals are listed on a food label based on the amount present in a specified quantity of the food and the percent of the RDA that this amount represents. Using this information, a consumer can see how a product contributes to their total daily need for vitamins and minerals. For example, 158 mg of calcium contributes 20% of the recommended daily allowance for calcium (800mg).

(1) Nutrition information may be displayed in a standard table of 4 or 8 nutrients, with the option of adding vitamins and minerals, depending on the claim made and the producers' choice.

For additional nutritional product information, contact the manufacturer.

Fat is a source of energy and essential fatty acids. Fat is a carrier for fat-soluble vitamins and is essential for the functioning of cells. It is composed of fatty acids (saturated, monounsaturated and polyunsaturated), which are named according to their chemical structure. Omega-3 and Omega-6 fatty acids are unsaturated.

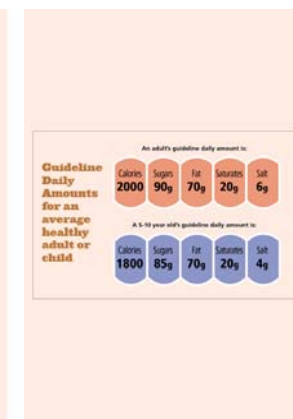
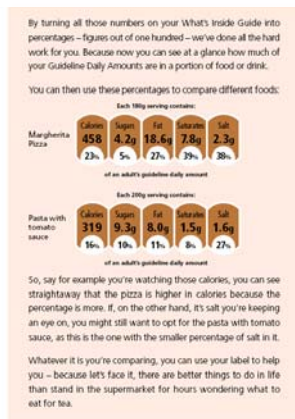
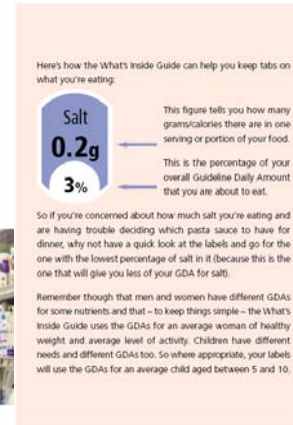
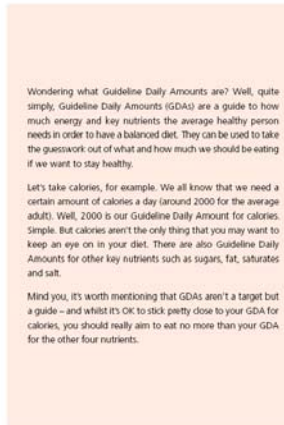
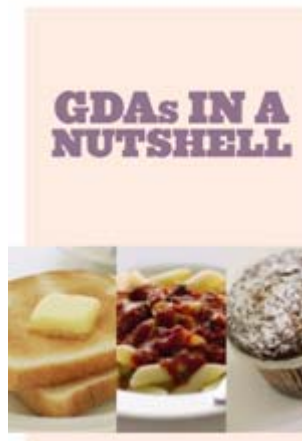
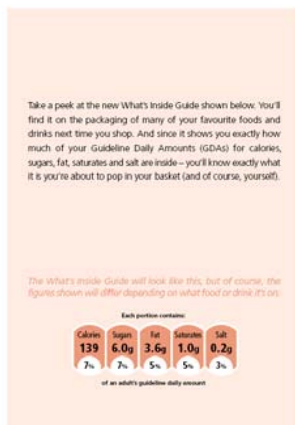
Fibre helps maintain a healthy digestive system and is believed to help control appetite. Sources of fibre include: breakfast cereals and bread, vegetables, pulses and fruits.

Sodium is a component of common salt and other ingredients and is naturally present in certain foods. To calculate the salt equivalent of a food, multiply the sodium value by 2,5.

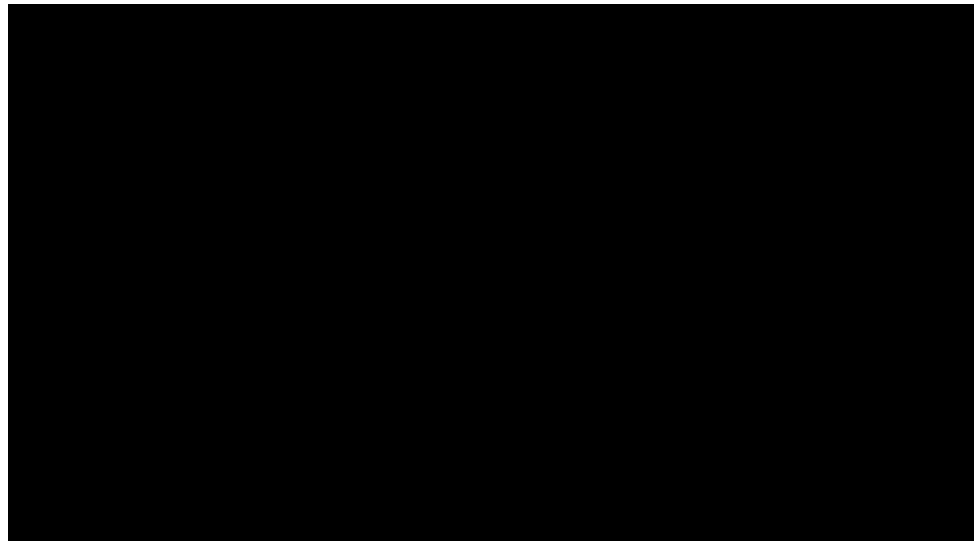
Vitamins and minerals, although present in small quantities, are indispensable for the proper functioning of the body. Foods provide many different types of vitamins and minerals. Several vitamins are referred to by a letter of the alphabet, e.g., Vitamin A, C, D, E, while others use names, e.g., thiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (B3). Minerals are referred to by their chemical designation, e.g., calcium, iron, magnesium.

Campañas de Información al consumidor

Campaña de Educación Nutricional para el Consumidor-UK



Campaña de Educación Nutricional para el Consumidor-UK



Campaña de Información a través de los medios de comunicación en Francia y Bélgica

Media communications eg France/Belgium

FEVIA
Fédération Européenne des Vendeurs d'Aliments

21/06/2007

COMMUNIQUE DE PRESSE

LE SECTEUR ALIMENTAIRE PREND L'INITIATIVE DE MIEUX INFORMER LE CONSOMMATEUR
Mieux comprendre l'étiquetage nutritionnel grâce aux Repères Nutritionnels Journaliers

Bruxelles, le 21 juin 2007 – Afin de permettre au consommateur de poser des choix responsables, les entreprises alimentaires, réunies au sein de l'FEVIA, veulent offrir des informations nutritionnelles plus claires sur leurs emballages. Elles ont décidé de présenter ces informations de manière harmonisée pour en garantir la compréhension et la transparence. Deux informations nutritionnelles supplémentaires seront désormais indiquées sur chaque emballage : la valeur énergétique (kcal) par portion et la contribution (en pourcentage) par rapport aux Repères Nutritionnels Journaliers, également appelé « Guideline Daily Amounts » (GDA). Delhaize et Makro appuieront également ce système aux produits de leurs marques distributeur.

Des informations nutritionnelles sur mesure pour le consommateur
Les entreprises alimentaires, réunies au sein de l'FEVIA, ont décidé de présenter ces informations de manière harmonisée pour en garantir la compréhension et la transparence. Deux informations nutritionnelles supplémentaires seront désormais indiquées sur chaque emballage : la valeur énergétique (kcal) par portion et la contribution (en pourcentage) par rapport aux Repères Nutritionnels Journaliers (GDA). Delhaize et Makro appuieront également ce système aux produits de leurs marques distributeur.

Les informations suivantes figurent sur les emballages :

- la valeur énergétique (exprimée en kcal) et les teneurs respectives en sucres, en lipides, en protéines et en sodium (sel) par 100g/100ml et par portion ;
- la contribution de chacun de ces éléments (en pourcentage) par rapport à leurs Repères Nutritionnels Journaliers (GDA) respectifs.

L'avant, le côté et l'arrière de l'emballage sont des vecteurs d'information
Exemple de GDA pour du poulet haché au riz et aux légumes

Par portion	Chaque portion de 200g contient
250 kcal	150 kcal
48g	11g
15g	11g
5g	11g
1g	11g

FEVIA REPRÉSENTE

- supermarchés (2007) : 1 400
- magasins (2007) : 90 400
- chaînes d'hypermarchés (2007) : 11 100 avec 10,8
- vendeurs spécialisés (2007) : 1 000 avec 10,8
- supermarchés (2007) : 14 400 avec 10,8

Article Le Figaro, 28/03/07

Vers un nouvel étiquetage nutritionnel

AGROALIMENTAIRE
L'agroalimentaire s'engage à mieux informer le consommateur sur l'étiquetage nutritionnel.

Un projet de loi, adopté par l'Assemblée nationale le 28 mars 2007, vise à améliorer l'étiquetage nutritionnel des produits agroalimentaires. Ce projet de loi vise à améliorer l'étiquetage nutritionnel des produits agroalimentaires. Ce projet de loi vise à améliorer l'étiquetage nutritionnel des produits agroalimentaires.

Les chiffres clés en France

- Consommation : 1,5 CA
- Chiffre d'affaires moyen (M€) : 14,5
- Chiffre d'affaires moyen (M€) : 14,5
- Chiffre d'affaires moyen (M€) : 14,5

Exemple d'étiquetage nutritionnel

Un exemple de l'étiquetage nutritionnel des produits agroalimentaires. Ce projet de loi vise à améliorer l'étiquetage nutritionnel des produits agroalimentaires.

AGROALIMENTAIRE
Les huit plus grands groupes agroalimentaires mondiaux et Monoprix s'engagent à préciser l'apport en énergie de leurs produits commercialisés en France.

Objectif : permettre au consommateur de choisir en connaissance de cause.

Les géants de l'agroalimentaire font un effort de transparence sur les calories

C'est Coca-Cola, Danone, Kellogg, Nestlé, Mondelez, Nestlé, PepsiCo et Unilever, les huit plus grands groupes agroalimentaires mondiaux, qui ont décidé de s'engager à mieux informer le consommateur sur l'étiquetage nutritionnel de leurs produits commercialisés en France.

Exemple d'étiquetage nutritionnel

Un exemple de l'étiquetage nutritionnel des produits agroalimentaires. Ce projet de loi vise à améliorer l'étiquetage nutritionnel des produits agroalimentaires.

Article Les Echos, 28/03/07

Resultados preliminares alentadores

En UK, después de 1 año de implementación:

- 80% de los consumidores conocen las GDAs como esquema nutricional
- 84% de los consumidores considera que es un etiquetado fácil de entender
- 80% dice que el etiquetado contiene información relevante para ellos
- 82% quisiera ver las GDAs en más productos. [\[1\]](#)

[\[1\]](#) Millward Brown Computer Aided Self-completion Interview process (CASI) of 500 nationally representative adults aged 18+ during 5 March - 1 April 2007.

Resultados preliminares alentadores

Investigación en UK demuestra que los consumidores utilizan las GDAs para:

- **Ayudar a una elección informada**
 - **Comparar** el nivel de nutrientes entre distintos productos
 - **Contar** la cantidad de un nutriente específico que están consumiendo a lo largo del día.[\[1\]](#)
-

[\[1\]](#) Millward Brown Computer Aided Self-completion Interview process (CASI) of 500 nationally representative adults aged 18+ during 5 March - 1 April 2007.

Conclusiones

- **Un compromiso firme de la industria alimentaria que profundiza en los compromisos adquiridos a nivel español y europeo.**
 - **Un esquema de etiquetado claro, sencillo y comprensible, basado en la ciencia y no discriminatorio.**
 - **Contrastado por el uso de los consumidores en varios países de la UE: su eficacia aumenta con el tiempo, apoyado en las campañas de educación.**
-