

INFORMACIÓN NUTRICIONAL AL CONSUMIDOR

M^a Consejo Quesada López, Responsable de los Asuntos Técnicos de Cerveceros de España

El Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor introdujo como novedad un etiquetado obligatorio sobre la información nutricional para la mayoría de los alimentos envasados. Los elementos a declarar de forma obligatoria son: el valor energético, las grasas, las grasas saturadas, los hidratos de carbono, los azúcares, las proteínas y la sal.

La información nutricional obligatoria se puede complementar voluntariamente con los valores de otros nutrientes como: ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, polialcoholes, almidón, fibra alimentaria, vitaminas o minerales que se encuentren presentes en cantidades significativas según se define en el Anexo XIII del propio Reglamento .

Existen no obstante, una serie de categorías de alimentos exceptuados de la obligación de facilitar la información nutricional, entre los cuales se encuentran las bebidas que contengan más del 1,2% en volumen de alcohol. En este caso, los operadores pueden proporcionar la información nutricional obligatoria completa, si así lo desean, o incluso limitar su etiquetado al valor energético.

Cerveceros de Europa ha adoptado el compromiso de facilitar voluntariamente a los consumidores no sólo la lista de ingredientes de los productos de más del 1,2% en volumen de alcohol, sino también la información nutricional conforme a lo previsto por el Reglamento (UE) nº 1169/2011 para los alimentos envasados en general, ya fuera en las etiquetas u online.

Una de las prioridades de las compañías asociadas a Cerveceros de España es dotar al consumidor de la información necesaria para que pueda tomar decisiones formadas a la hora de consumir sus marcas, dentro de un estilo de vida saludable. En cumplimiento de este compromiso y con el objetivo de mejorar la información que pone a disposición de los consumidores, estas cerveceras han acordado incorporar, voluntaria y progresivamente, la información nutricional relativa al valor energético y el listado de ingredientes en el etiquetado de los envases de cerveza destinados al consumidor final. En cuanto a la información nutricional completa (valor energético, contenido de grasas y ácidos grasos saturados, hidratos de carbono y azúcares, proteína y sal) se remitirá a un vínculo directo en el etiquetado a la plataforma donde se encuentre la información, previo paso por un control de edad.

Según prevé el propio Reglamento (UE) nº 1169/2011, la información nutricional ha de facilitarse:

- ❖ En el mismo campo visual
- ❖ En formato de tabla con cifras en columna
- ❖ Obligatoria por cada 100 ml de producto
- ❖ Las cifras declaradas deberán ser valores medios obtenidos a partir de:
 - el análisis del alimento efectuado por el fabricante;
 - el cálculo efectuado a partir de los valores medios conocidos o efectivos de los ingredientes utilizados, o

- los cálculos a partir de datos generalmente establecidos y aceptados
- ❖ El valor energético se calculará mediante los factores de conversión enumerados en el anexo XIV del Reglamento :
 - hidratos de carbono (salvo los polialcoholes) : 17 kJ/g — 4 kcal/g
 - proteínas : 17 kJ/g — 4 kcal/g
 - alcohol (etanol) : 29 kJ/g — 7 kcal/g

¿Cómo se presentaría?

Por 100 ml	
Valor energético	XXX kJ/ XX kcal
Grasas	X g
de las cuales ácidos grasos saturados	X g
Hidratos de carbono	X,X g
de los cuales azúcares	X,X g
Proteínas	X,X g
Sal	X g

Cerveceros de Europa está elaborando un documento guía con objeto de explicar los métodos disponibles para obtener los valores nutricionales y su aplicación, entre los cuales se encuentran las siguientes posibilidades:

1. Análisis de laboratorio: Se obtendría mediante análisis la cantidad de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas, sal y se calcularía el valor energético a partir de los datos de hidratos de carbono, proteínas y alcohol.
2. Instrumentos de medición en la propia fábrica que permiten calcular el valor energético.
3. Herramientas de cálculo:
 - a. Scandinavian School of Brewing (se trata de un software disponible online para calcular el valor energético que necesita se le faciliten los datos de extracto primitivo y contenido de alcohol)
 - b. European Brewing Convention (EBC) y Cerveceros de Europa (utiliza los factores de conversión del anexo XIV del Reglamento a partir del contenido de hidratos de carbono y alcohol para calcular el valor energético de forma muy simplificada)
 - c. Método EBC 9.45 (describe el procedimiento de cálculo del valor energético a partir de la determinación del alcohol mediante los métodos EBC 9.2.1 o 9.2.4, el contenido de proteínas mediante la determinación de nitrógeno con los métodos EBC 9.9.1 o 9.9.2 y el contenido de hidratos de carbono con el método EBC 9.26). Se está trabajando también en una versión simplificada de este método en formato Excel.

Cerveceros de España ha adoptado el siguiente protocolo a este respecto:

1. Forma de calcular el valor energético: se calculará en base a los factores de conversión del Anexo XIV del Reglamento 1169/2011. Los hidratos de carbono se podrán analizar mediante el método EBC o MEBAK. El contenido alcohólico utilizado será el declarado en la etiqueta.

2. Los laboratorios en los que se realicen los análisis deberán estar certificados con la norma ISO 9001, como mínimo.
3. Análisis:
 - 3.1. Productos de los que se tengan referencias históricas
 - 3.1.1. Los valores de declaración obligatoria de que se dispone deberán estar refrendados por análisis de un laboratorio externo, teniendo en consideración las tolerancias admitidas
 - 3.1.2. Cualquier aproximación que se utilice en el valor de un parámetro a incluir en la fórmula de cálculo según el punto 1, para no ser considerada en el cálculo de valor energético, deberá estar refrendada por un análisis de un laboratorio externo
 - 3.2. Productos de lanzamiento y mezclas: Las cifras declaradas deberán ser valores medios obtenidos a partir de:
 - 3.2.1. el análisis del alimento efectuado por el fabricante;
 - 3.2.2. el cálculo efectuado a partir de los valores medios conocidos o efectivos de los ingredientes utilizados, o
 - 3.2.3. los cálculos a partir de datos generalmente establecidos y aceptados
4. Muestreo: se utilizarán las buenas prácticas estadísticas para asegurar la homogeneidad y representatividad del lote.

Conviene además tener en cuenta que la Comisión Europea ha publicado un Documento guía para las autoridades competentes en relación con las tolerancias y el redondeo para el control del cumplimiento con la legislación de la Unión Europea de los valores de nutrientes declarados en la etiquetado. En el caso de que los valores resultantes del control oficial fuesen distintos a los declarados, las autoridades de control podrían tener en cuenta las reglas de dicha guía.

Cerveceros de España y sus compañías asociadas mantienen un firme compromiso con los consumidores y, por ello, siguen rigurosos procesos para obtener la información nutricional de los productos que elaboran y poder así ofrecer a los consumidores información relevante, incluso más de la requerida por la ley, para que puedan tomar decisiones formadas sobre el consumo de sus cervezas.