

¿CÓMO DEBE SER LA ETIQUETA DE UN COMPLEMENTO ALIMENTICIO?



- 1.- Denominación comercial. "Afepaplust+ Articulaciones"
- 2.- Denominación alimento. "Complemento alimenticio".
- 3.- Nutrientes y/o sustancias características. En este caso, vitamina C, Harpagofito, Colágeno y Magnesio.
- 4.- Declaración de propiedad saludable.
- 5.- Declaración nutricional
- 6.- Dosis de consumo diario recomendado por el fabricante.
- 7.- Condiciones de conservación.
- 8.- Cantidad neta.
- 9.- Fecha de duración mínima.
- 10.- Lote.
- 11.- Identificación del operador responsable.
- 12.- Punto verde.
- 13.- Código de barras.
- 14.- Lista ingredientes.
- 15.- Alérgenos. En este caso, "soja".
- 16.- Cantidad de nutrientes y/o sustancias con efecto nutricional o fisiológico.
- 17.- Condiciones de uso.

**La denominación del alimento (2) y cantidad neta (8) deben indicarse en el mismo campo visual

¿DEBE APARECER EL NÚMERO DE REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS (RGSEAA) EN LA ETIQUETA DE UN COMPLEMENTO ALIMENTICIO?

Aunque todas las empresas dedicadas a la producción o comercialización de alimentos que estén en territorio español deben estar inscritas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), en la etiqueta **sólo debe figurar la razón social de la empresa y el domicilio** no debiendo figurar el número de inscripción en el RGSEAA, de la empresa ni del producto.

Para consultar si una empresa está dada de alta en este Registro, se puede visitar la web de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

¿QUÉ PROCEDIMIENTO HAY QUE SEGUIR PARA PONER EN EL MERCADO UN COMPLEMENTO ALIMENTICIO?

Todo complemento alimenticio que se quiera comercializar deberá **notificarse obligatoriamente**, previa o simultáneamente a la puesta en el mercado español del producto, ante la autoridad competente.

La notificación la realiza el **responsable de su comercialización** en España cuya razón social y dirección figurará en la etiqueta del producto.

La AESAN tiene previsto poner a disposición del público una **base de datos** donde consultar todos los complementos alimenticios que han sido notificados. A fecha de Febrero de 2019, todavía no está operativa.

¿QUÉ SON LAS DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES Y CÓMO DEBEN UTILIZARSE EN LOS COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS?

Una declaración de propiedad saludable ("health claim") es cualquier mensaje o representación pictórica, gráfica o simbólica que **afirme, sugiera o dé a entender** que hay una relación entre una **categoría de alimentos**, un **alimento** o uno de sus **ingredientes**, y la **salud**. Por ejemplo, "la vitamina C contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario".

Bajo ningún concepto, una declaración de este tipo puede decir que previene, trata o cura enfermedades ya que estas propiedades están terminantemente prohibidas en los productos alimenticios quedando restringidas únicamente a los medicamentos.

Hoy en día y en toda la Unión Europea, sólo pueden utilizarse las **declaraciones de propiedades saludables autorizadas** recogidas en el Reglamento (CE) 1924/2006 y posteriores modificaciones. Estas declaraciones han sido previamente evaluadas por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y no sólo afectan a la etiqueta sino también a la presentación y publicidad del complemento alimenticio.

Para consultar las declaraciones autorizadas, puede visitarse el Registro europeo de declaraciones (<http://ec.europa.eu/nuhclaims/>).

¿QUÉ ES LA TRAZABILIDAD?

La trazabilidad es un **deber** de todos los actores que participan en la cadena alimentaria y, por tanto, también de los puntos de venta. Un sistema de trazabilidad permite **conocer todos los pasos por los que pasa un alimento**, desde su etapa de producción a la de transformación y distribución y seguirle el rastro hasta que llega a manos del consumidor final.

La trazabilidad facilita la localización inmediata, inmovilización o retirada de un determinado producto en caso de alerta o crisis alimentaria. De cara al consumidor, un sistema de trazabilidad proporciona confianza puesto que se tiene la garantía de que, ante cualquier problema, las acciones a tomar se realizarán con la máxima eficacia, rapidez y coordinación.



La trazabilidad es un deber de todos los actores que participan en la cadena alimentaria y, por tanto, también de los puntos de venta.



Los establecimientos están obligados a implementar un sistema APPCC que será más o menos complejo en función de la actividad que desarrollen.



¿UN PUNTO DE VENTA TIENE QUE APLICAR UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD?

Si. Por regla general, el plan de trazabilidad en un establecimiento debe contemplar la trazabilidad hacia atrás y la trazabilidad hacia delante.

La **trazabilidad hacia atrás** implica, a grandes rasgos, tener registrado de quién se reciben los productos, qué se ha recibido, cuándo, el número de lote y qué se ha hecho con los productos cuando se han recibido (almacenarlos en un almacén determinado, enviarlos a otro punto de venta del mismo propietario, etc.).

Por su parte, la **trazabilidad hacia delante** no se aplicará cuando los productos se venden directamente a un consumidor final no identificable.

El responsable del punto de venta puede elegir libremente entre una **gran variedad de sistemas y herramientas** para implantar un plan de trazabilidad en su negocio (desde procedimientos manuales sobre papel hasta tecnologías con soportes informáticos, electrónicos, de radiofrecuencia, etc.), siempre y cuando el sistema escogido sea eficaz .

¿QUÉ ES UN SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC)?

El sistema APPCC es un método que **identifica, evalúa y controla los riesgos alimentarios** en todas y cada una de las etapas de la cadena alimentaria (“**de la granja a la mesa**”). Tiene como finalidad conseguir que los alimentos que se ofrecen al consumidor son seguros. Por tanto, el responsable de cada una de estas etapas deberá controlar los posibles peligros y tomar las medidas adecuadas en cada caso.

¿UN PUNTO DE VENTA TIENE QUE IMPLANTAR UN SISTEMA DE APPCC?

Todos los establecimientos están **obligados** a implementar un sistema APPCC que será más o menos complejo en función de la actividad que desarrollen.

Un punto de venta debe implantar, como mínimo, los **prerrequisitos** que, entre otros, incluyen:

- **Plan de control del agua:** Asegurar que el agua que se utiliza no es fuente de contaminación y, además, es apta para consumo humano.
- **Plan de limpieza y desinfección:** Garantizar la eliminación y recogida de desperdicios, restos de alimentos y suciedad y asegurar el adecuado estado de limpieza y desinfección del local y equipos.
- **Plan de control de plagas:** Establecer medidas para prevenir la aparición y proliferación de insectos y animales indeseados que puedan ser una fuente de contaminación.
- **Plan de trazabilidad:** (*Consultar la pregunta anterior*).
- **Plan de control y mantenimiento de la temperatura:** Garantizar que en los lugares de almacenaje de mercancías y de venta al público se tiene la temperatura adecuada para la correcta conservación del producto.

El plan de prerrequisitos también puede incluir un **plan de control de proveedores** y un **plan de formación y capacitación del personal en higiene alimentaria**.

¿TIENE QUE QUEDAR REFLEJADO EL PRECIO POR UNIDAD DE MEDIDA EN EL LINEAL DE VENTA?

El precio por unidad de medida es el precio que ayuda al consumidor a **comparar el mismo producto o similar** que se presenta en diferentes formatos de peso o volumen. Por ejemplo: “El kilo le sale a...”. Aunque, por lo general, el precio por unidad de medida se debe reflejar en el precio por kilo o por litro, **en el caso de los complementos alimentarios será por cada 100 g o 100 ml**. Quedan exentos de esta obligación los productos que se comercializan en cantidades inferiores a 50 g o ml.

El precio por unidad de medida no debe prestarse a confusión, debe ser fácil de identificar, legible y sobre todo visible para que el consumidor no tenga que solicitar esta información.

¿QUÉ OBLIGACIONES TIENE EL PUNTO DE VENTA SI COMERCIALIZA UN COMPLEMENTO ALIMENTICIO CON SU PROPIA MARCA?

Desde el momento en que un punto de venta comercializa complementos alimenticios con su propia marca, se convierte en empresa responsable del alimento y, como tal, debe cumplir con la totalidad de la legislación alimentaria y especialmente:

- Se convierte en **responsable de la seguridad del complemento alimenticio** y tendrá que responder ante las administraciones y el consumidor, sin olvidar la responsabilidad compartida de todos los operadores implicados en la cadena de suministro.
- Debe estar **inscrito en el RGSEAA** en la clave y actividad correspondientes.
- Deberá **notificar** a la Administración la puesta en el mercado del complemento alimenticio.
- Como empresa responsable del producto, deberá **figurar en el etiquetado** indicando el nombre o razón social y la dirección.

¿QUÉ INGREDIENTES PUEDEN INCORPORARSE A UN COMPLEMENTO ALIMENTICIO?

Hay una amplia gama de nutrientes y otros ingredientes que pueden estar presentes en los complementos alimenticios incluyendo, entre otros, las **vitaminas, minerales, aminoácidos, ácidos grasos esenciales, fibra, diversas plantas y extractos de hierbas**.

Es fundamental que las sustancias que se vayan a utilizar en la fabricación de los complementos alimenticios no sólo no impliquen peligro alguno, sino que además estén disponibles para el organismo. Para las vitaminas y minerales, se ha elaborado una lista positiva de estas sustancias en la UE. Para el resto de ingredientes, no existe una lista europea aunque algunos Estados miembros han establecido sus propias listas.

¿EN QUÉ DOSIS DEBEN INCORPORSE LOS INGREDIENTES DE UN COMPLEMENTO ALIMENTICIO ?

Para vitaminas y minerales, existen unas cantidades mínimas y máximas a utilizar. Las mínimas tienen como finalidad asegurar que el complemento alimenticio contiene las cantidades significativas necesarias para que pueda lograr su propósito de complementar la ingesta de vitaminas y minerales a través de la dieta habitual. Por su parte, las máximas tienen como objetivo garantizar que su consumo, de acuerdo siempre con las indicaciones dadas por el fabricante, no implica peligro alguno para el consumidor.

Las cantidades mínimas o cantidades significativas para que un complemento alimenticio cumpla con su propósito quedan recogidas normativamente. Como regla general, la cantidad mínima deberá ser del 15% de los valores de referencia de nutrientes (VRN) establecidos, cuando los hay.

Respecto a las cantidades máximas, a la espera de que la Comisión Europea establezca unos límites máximos para vitaminas y minerales, actualmente se tiene en cuenta los valores establecidos por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Se trata de niveles de ingesta por debajo de los cuales se considera seguro el consumo del nutriente correspondiente. Se puede consultar el documento en el siguiente enlace: http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/efsa_rep/blobserver_assets/ndatolerableuil.pdf

Respecto al resto de ingredientes en complementos alimenticios, se tendrá en cuenta la normativa específica relativa a otros nutrientes e ingredientes utilizados como ingredientes en los complementos alimenticios.

Infórmate de las últimas novedades en complementos alimenticios **SEGUROS, EFICACES y de CALIDAD** en:



Cuando un punto de venta comercializa complementos alimenticios con su propia marca se convierte en empresa responsable del alimento y debe cumplir con una serie de obligaciones.