



[www.segalasesoria.com](http://www.segalasesoria.com)

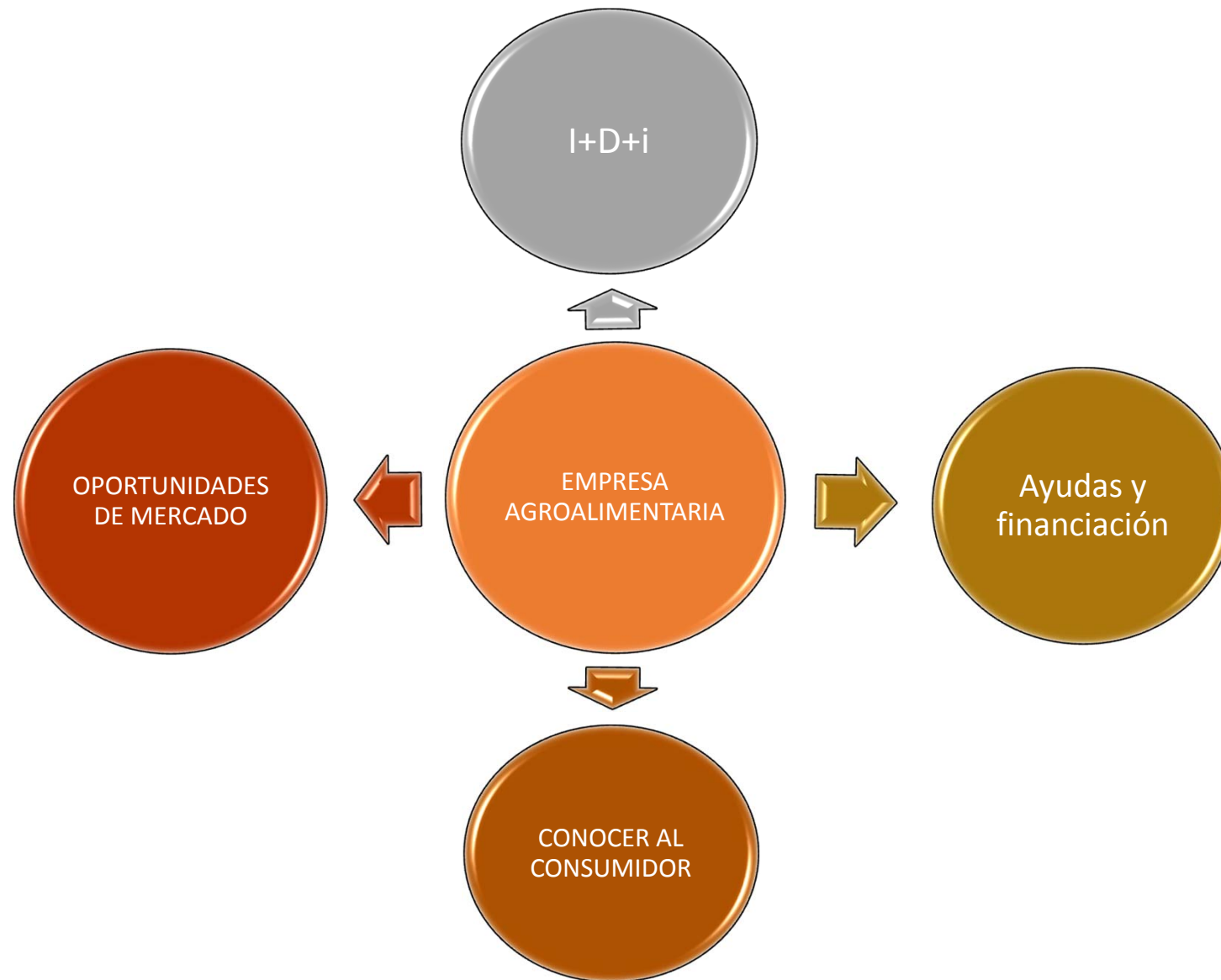
## *Gestión de la Seguridad Alimentaria.*

Pilar Faustino Plo.

III ENCUENTRO

DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE:  
"Foro de emprendimiento alimentario"

FEBRERO-DICIEMBRE 2015  
Sala Costa-Aula Magna,  
Paraninfo de la UZ  
Plaza Paraíso, Zaragoza



# SEGURIDAD ALIMENTARIA







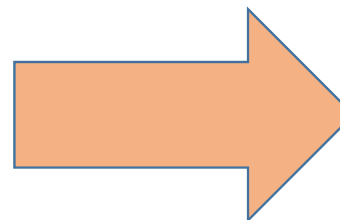




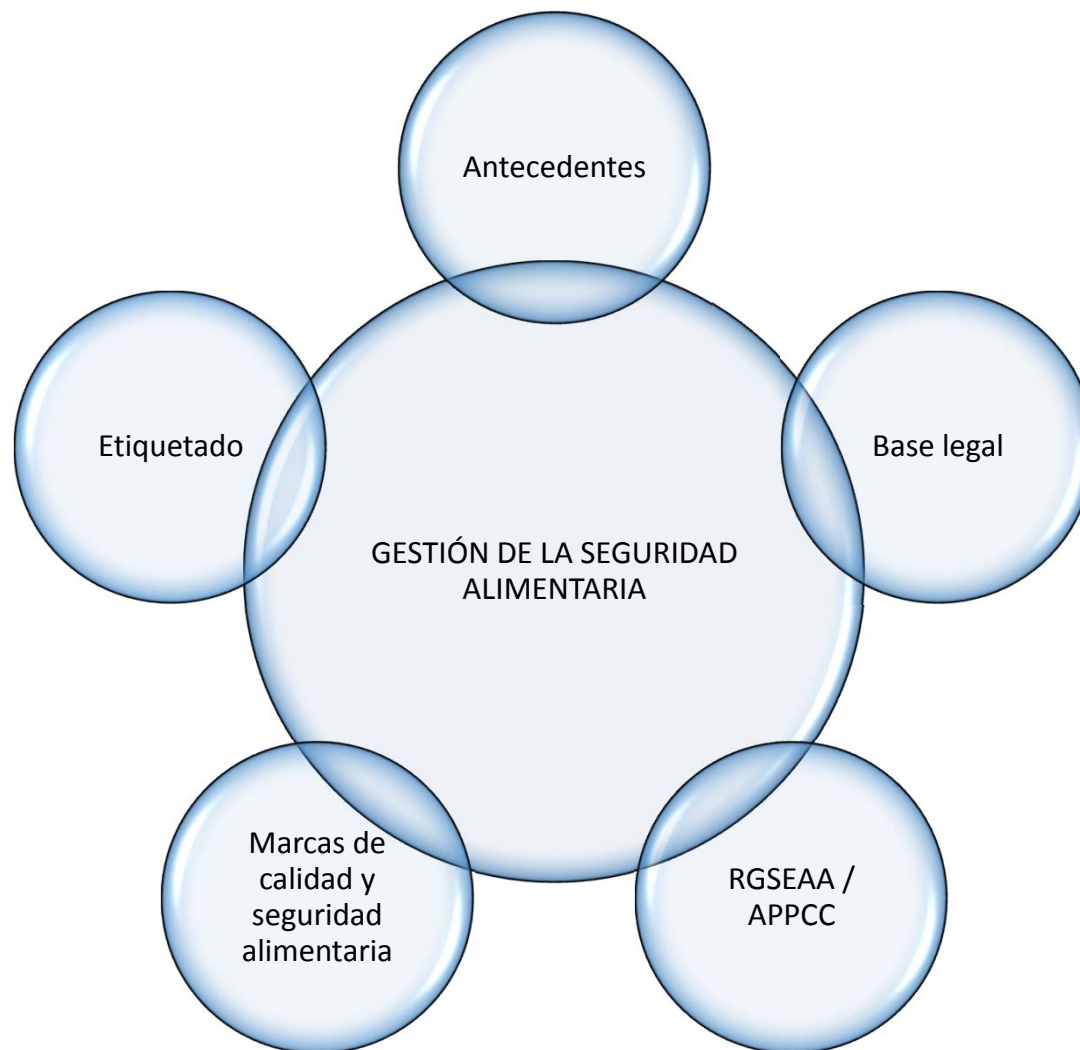


# El negocio de la gestión de la seguridad alimentaria.

- Alertas alimentaria.
- Comunicación consumidor/cliente.
- Protección de la salud.
- Sanciones.
- Aumento de ventas.
- Diferenciación.



HERRAMIENTAS PARA LA  
GESTIÓN DE LA SEGURIDAD  
ALIMENTARIA.



# ANTECEDENTES.

# Crisis Alimentarias.

- 1981. Síndrome tóxico Aceite de Colza desnaturalizado.
  - Empleo de aceite de uso industrial para consumo humano.
  - 20.000 afectados, 2500 fallecidos, Secuelas irreversibles.
- 1996 – 2000. Vacas locas.
  - Fabricación de piensos con harinas de hueso de animales infectados.
  - 150 Fallecidos. Descenso generalizado en el consumo de carne.



# Crisis Alimentarias.

- 1999. Crisis de los pollos.
  - Pollos alimentados con pienso contaminado por dioxinas.
  - Sacrificio de millones de aves.
- 1999. Coca-Cola.
  - Retirada de la producción en Bélgica, Luxemburgo y Holanda.
  - Gran número de intoxicaciones leves. Grandes pérdidas económicas.

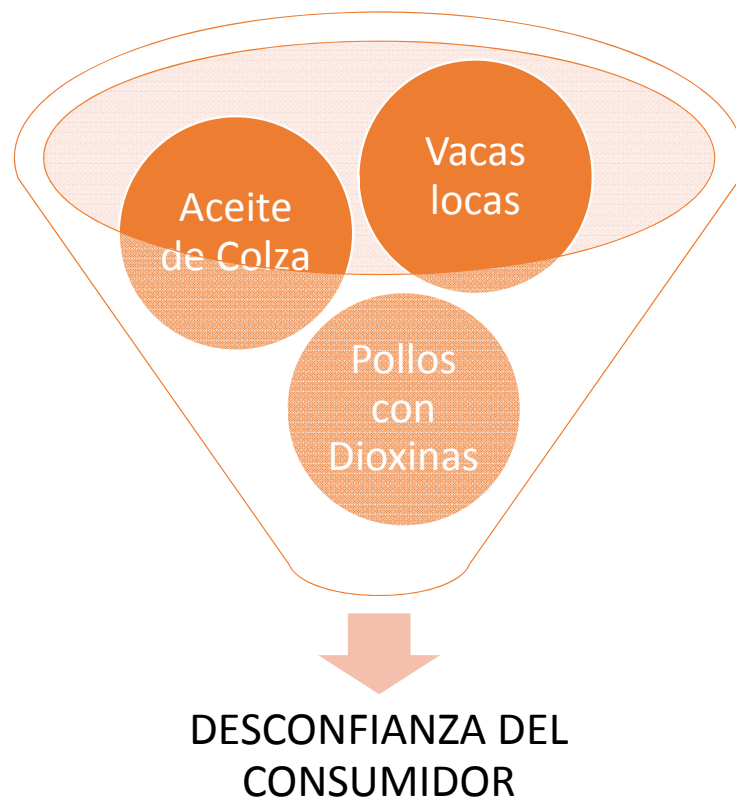
The classic Coca-Cola logo in its signature red script font.

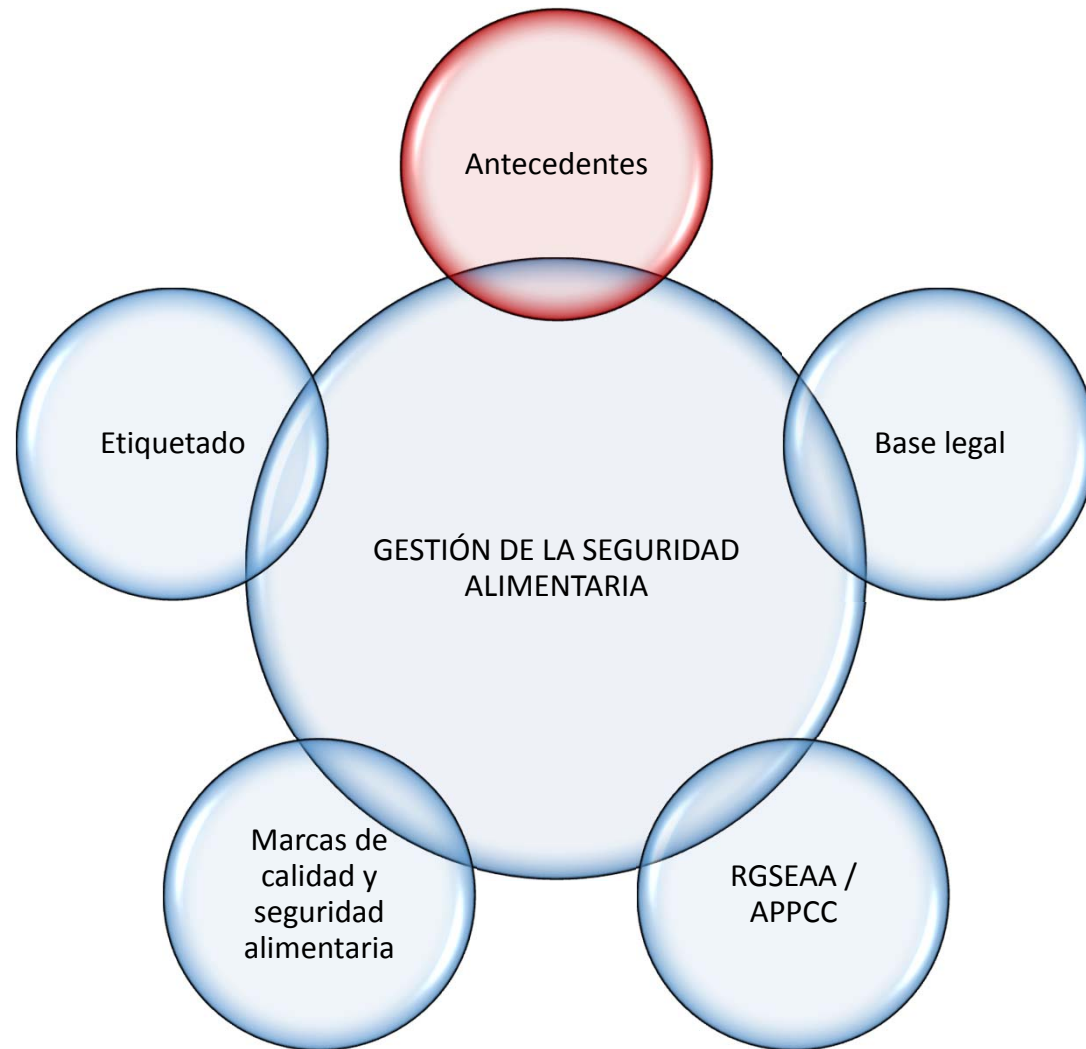
# Crisis Alimentarias.

- 2005. Pollo asado.
  - Contaminación por deficiente limpieza de tuberías de procesamiento de la salsa.
  - 2883 Gastroenteritis. 302 Hospitalizaciones.
- Otros Brotes.
  - E. coli en 2006 (EEUU) y 2011 (Alemania).
  - Dioxinas en piensos en 2010 (Alemania).
  - Melamina en leche en polvo en 2008 (China).



# El nacimiento de la Seguridad Alimentaria.

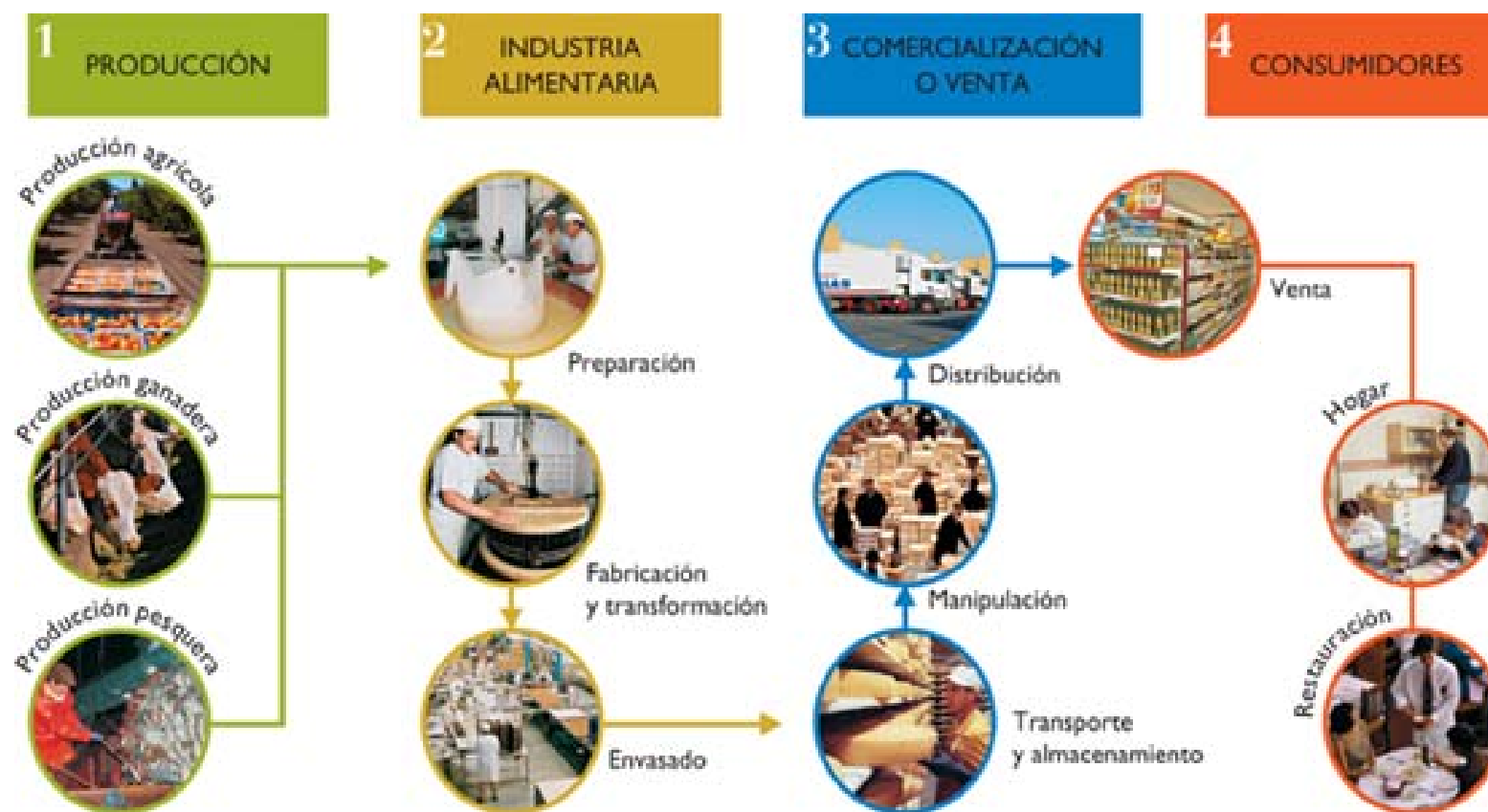






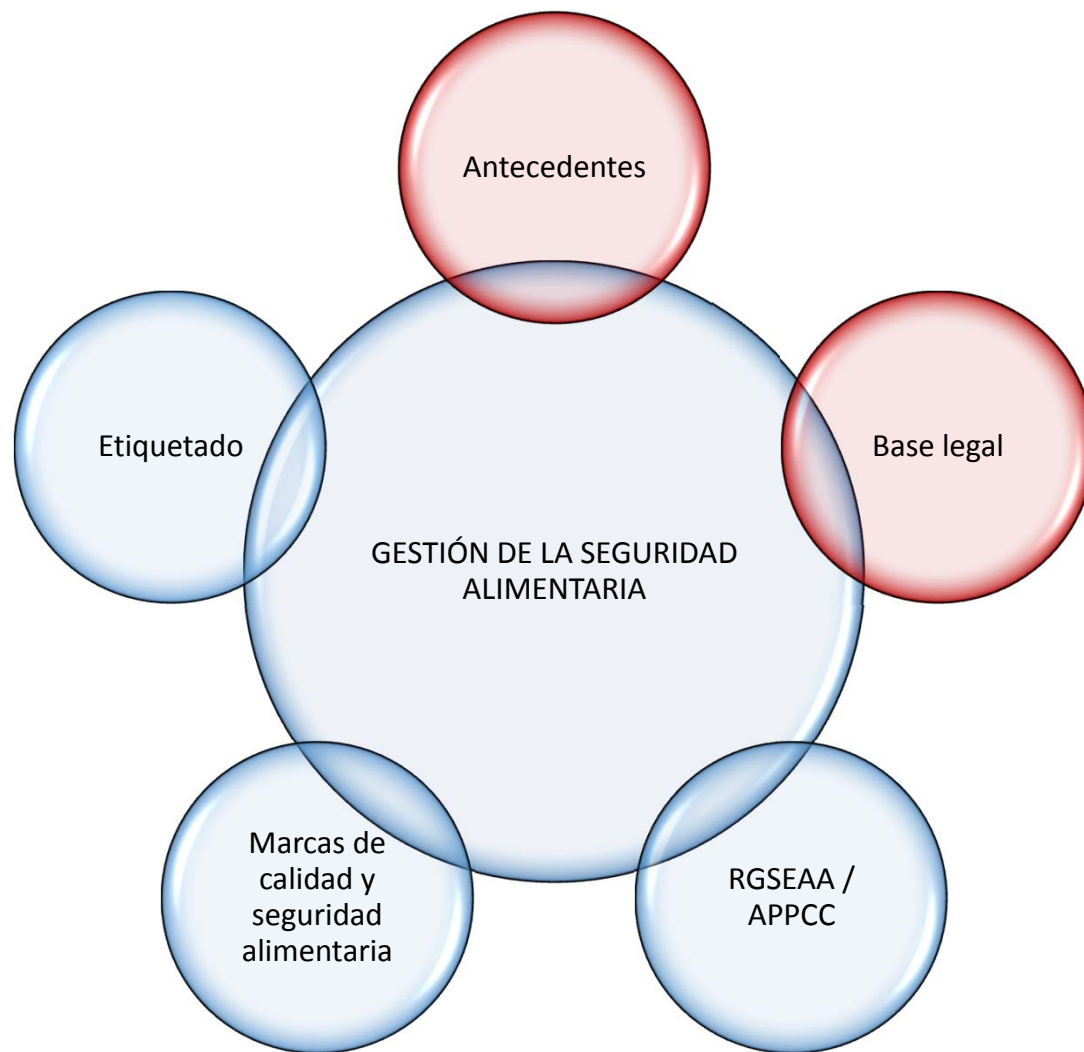
# BASE LEGAL.

- Normas Generales de Higiene de los productos alimenticios.



# Búsqueda de legislación.

- <http://www.boe.es/>
- <http://aesan.msssi.gob.es/>
- <http://www.elika.net/es/>



RGSEAA / APPCC

# CARACTERÍSTICAS DEL RGSEAA.

- Notificación.
- Real Decreto 191/2011
- Tiene carácter nacional.
- Gestionado por las Comunidades Autónomas.
- Carácter público e informativo.



# LOCALIZAR A UNA EMPRESA EN EL RGSEAA.



<http://aesan.msssi.gob.es/>

APPCC



# APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.



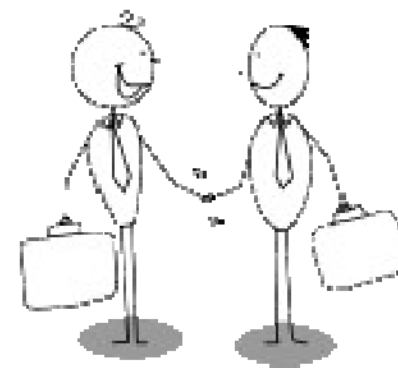
# ¿POR QUÉ ES NECESARIO?

- Mercado abierto → Libre comercio.
- Necesidad de ofrecer alimentos seguros.
- Nuevas tecnologías.
- Nuevas enfermedades.
- Nuevos peligros.
- Mayor preocupación del consumidor.



# CARACTERÍSTICAS DEL APPCC.

- Posee una base científica.
- Dirigido a la seguridad alimentaria.
- Orientación preventiva.
- Criterios de prioridad.
- Carácter sistemático.
- Documentado y verificable.
- Dinámico.
- Personalizado y adaptado a cada empresa.

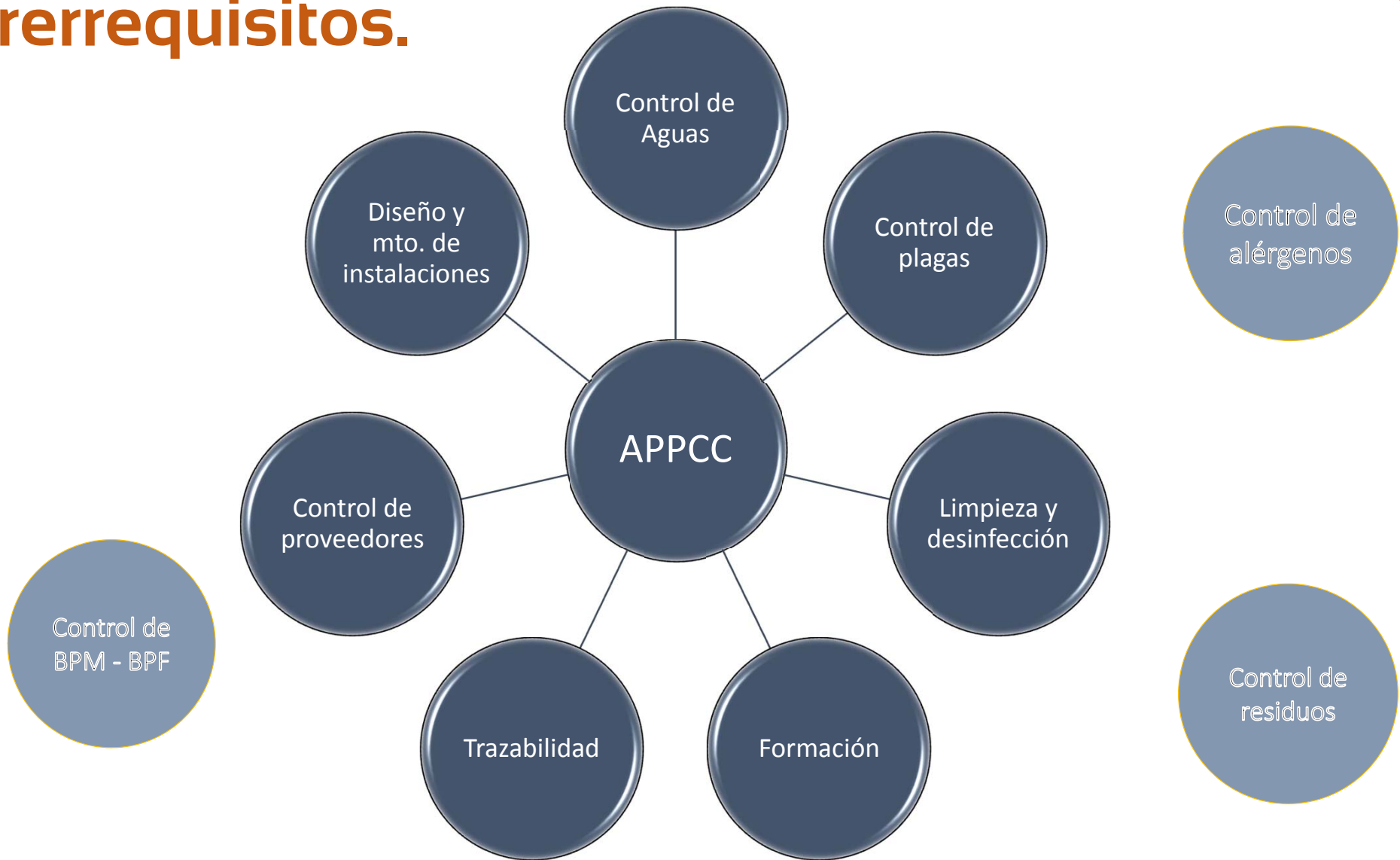


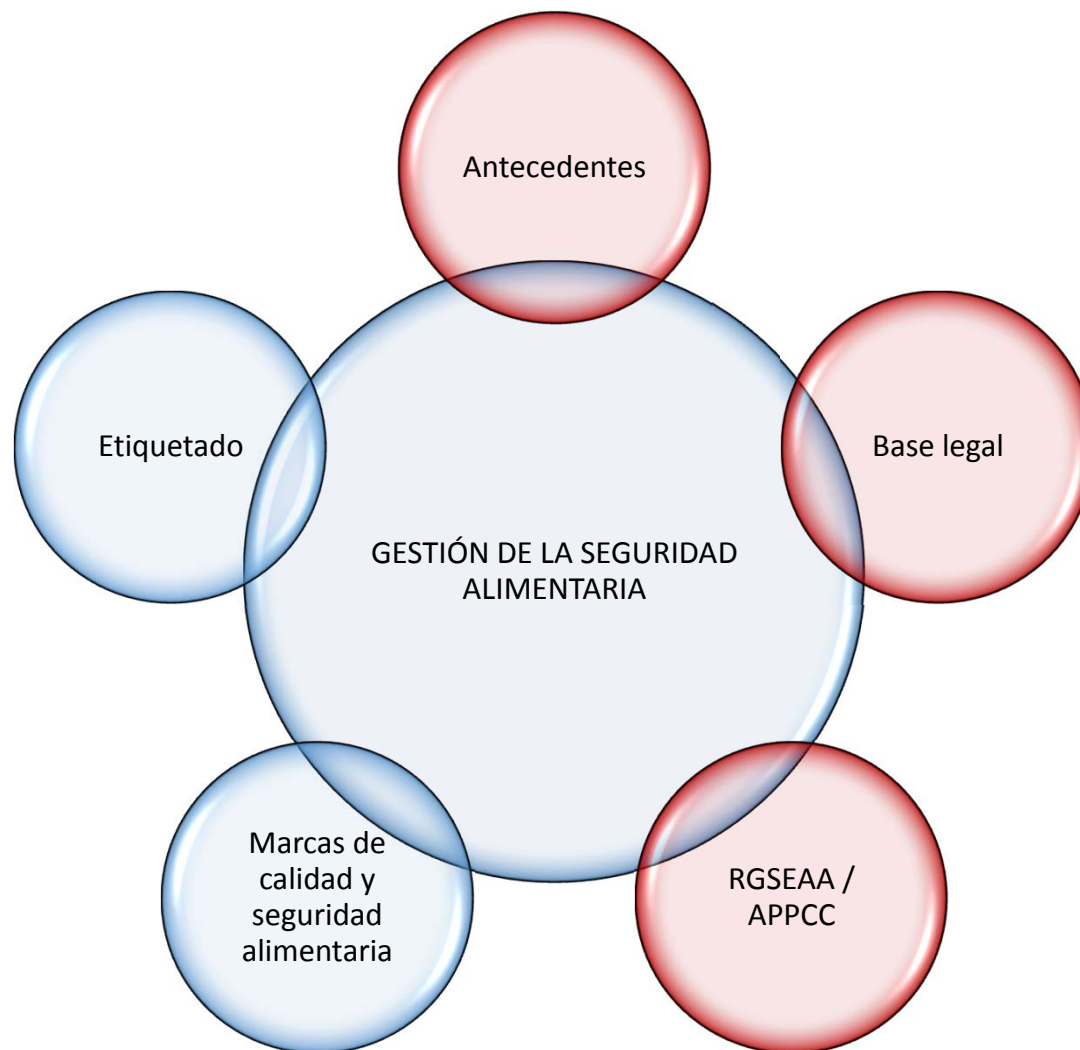
# Ventajas del APPCC.

- Facilita el uso más efectivo de los recursos de una empresa.
- Disminuye gastos.
- Rapidez de actuación frente a problemas de Seguridad Alimentaria.
- Aumento de confianza en clientes y autoridades sanitarias.



# Prerrequisitos.





# Marcas de calidad y seguridad alimentaria.

# ESQUEMAS.

GLOBALG.A.P.



CANADAGAP



Denominación de Origen Protegida



Indicación Geográfica Protegida

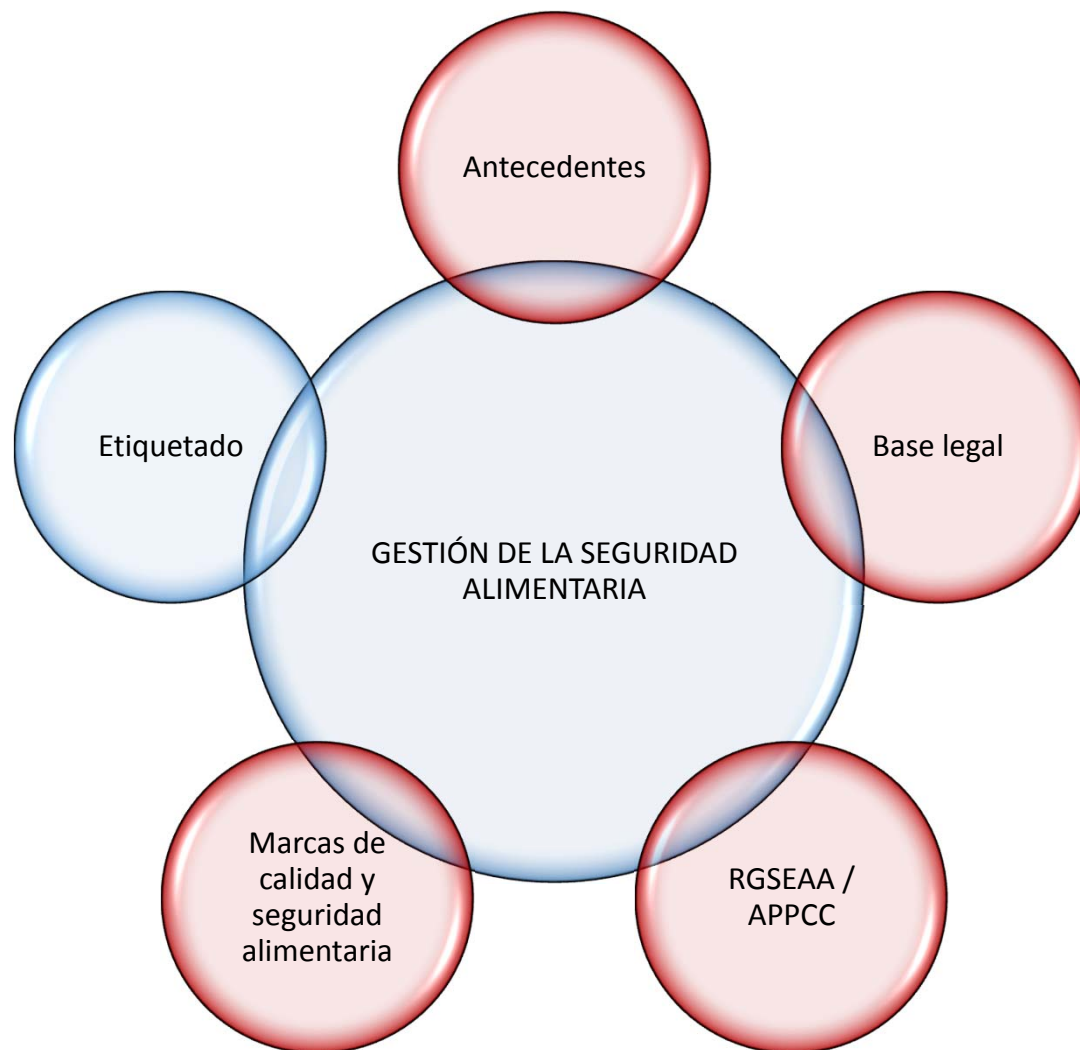


Especilidad Tradicional Garantizada

the alliance global aquaculture



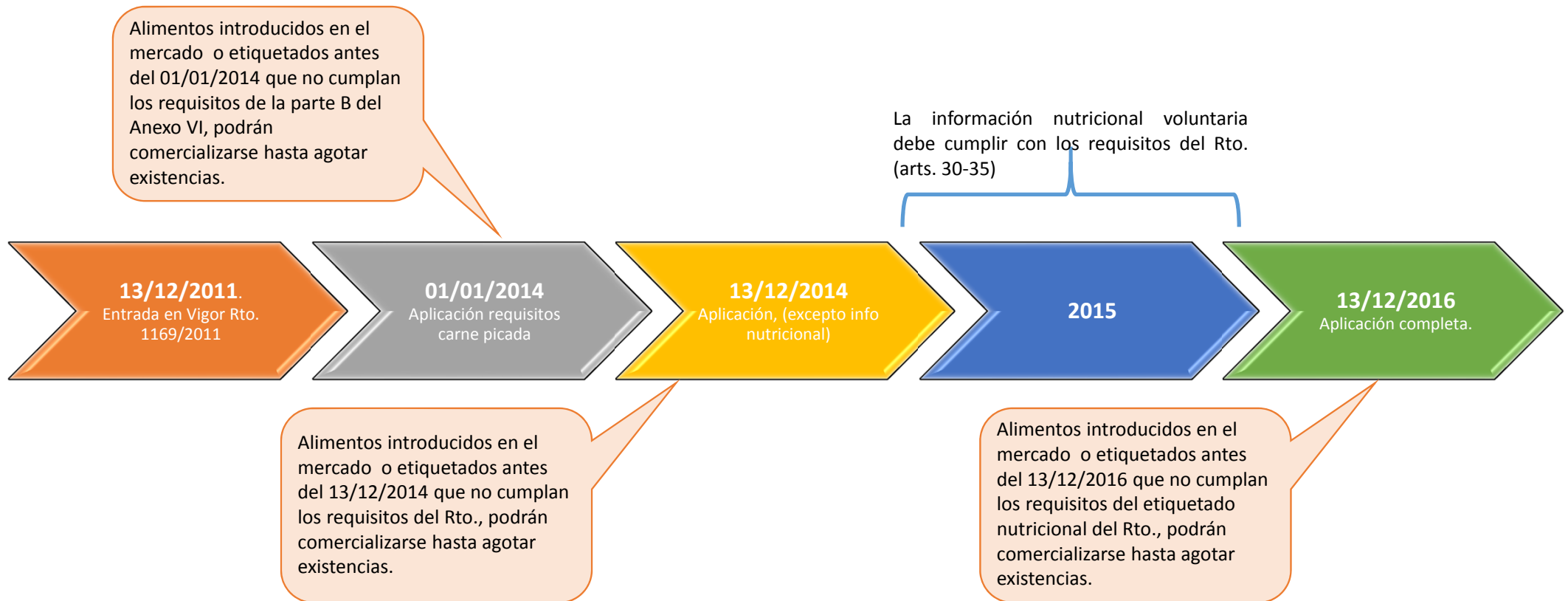




# ETIQUETADO.

Comunicación al consumidor.

# ENTRADA EN VIGOR Y APLICACIÓN.



# OBLIGACIONES DEL ETIQUETADO.

- **No inducir al error al consumidor (Art. 7.1)**

- Sobre sus características, su origen, identidad, composición, cantidad o el modo de fabricación.
- Nunca podrá atribuir propiedades que no posea.
- No puede sugerir que tiene unas características especiales, y que un producto similar no las tiene.
- Nunca podrá atribuirle propiedades curativas.



# INFORMACIÓN OBLIGATORIA (ART. 9)

1. Denominación de venta.
2. Lista de ingredientes.
3. Todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure como causante de alergias o intolerancias.
4. Cantidad de determinados ingredientes.
5. Cantidad neta del alimento.
6. Fecha de duración mínima o de caducidad, fecha de congelación.



# INFORMACIÓN OBLIGATORIA (ART. 9)

7. Condiciones especiales de conservación y uso.
8. Nombre o razón social de la empresa alimentaria.
9. País de origen.
10. Modo de empleo.
11. Grado alcohólico en bebidas con más de 1,2% en volumen de alcohol.
12. Información nutricional.



# PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN.

- Se indicará en un lugar destacado, de manera que sea claramente **visible, legible e indeleble.**
- No debe estar disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen.



# PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN.

- Se imprimirá en el envase o la etiqueta, en caracteres que utilicen un tamaño de letra en el que la altura x, sea igual o superior a **1,2 mm.**
- Para envases o recipientes cuya superficie máxima sea inferior a **80 cm<sup>2</sup>**, el tamaño de letra será igual o superior a **0,9 mm.**



Índice

1	Línea ascendente
2	Línea de las mayúsculas
3	Línea media
4	Línea base
5	Línea descendente
6	Altura x
7	Tamaño

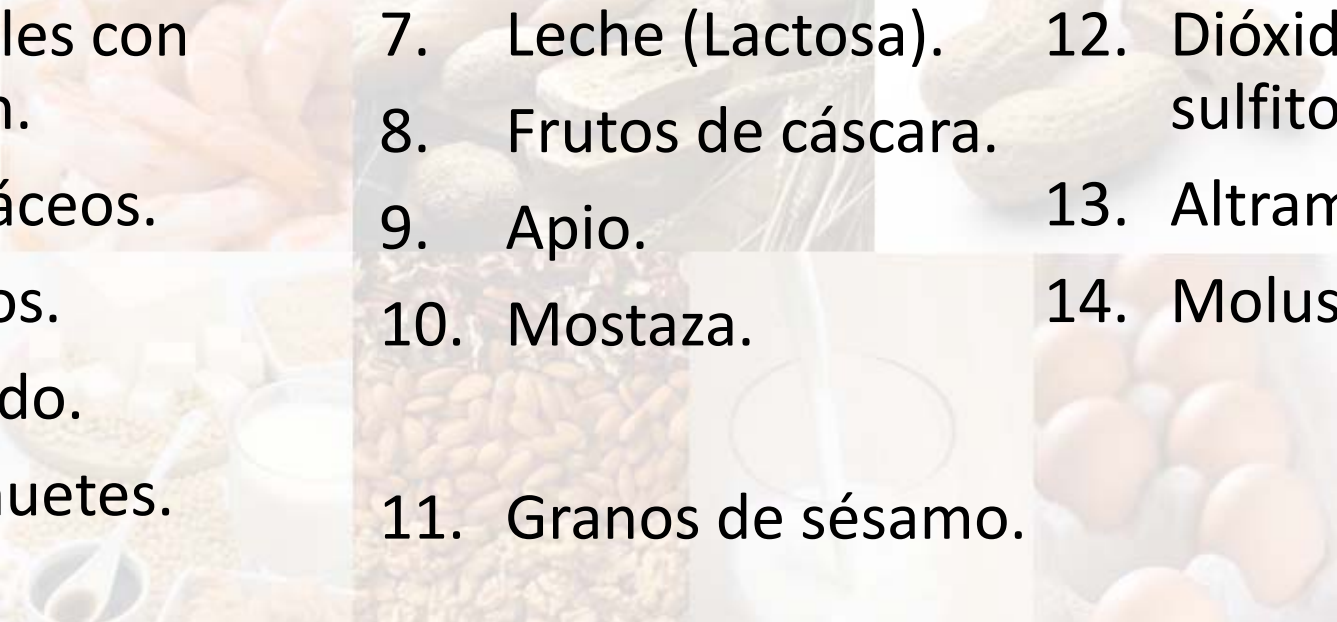


# INFORMACIÓN OBLIGATORIA.

- Denominación de venta.
  - Denominación legal.
  - Denominación habitual.
  - Denominación descriptiva.
    - No puede ser sustituida por una marca comercial, de fábrica o de fantasía.
    - Acompañad de su estado físico (en polvo, congelado...)

# INFORMACIÓN OBLIGATORIA. ALÉRGENOS.

Anexo II

- 
1. Cereales con gluten.
  2. Crustáceos.
  3. Huevos.
  4. Pescado.
  5. Cacahuètes.
  6. Soja.
  7. Leche (Lactosa).
  8. Frutos de cáscara.
  9. Apio.
  10. Mostaza.
  11. Granos de sésamo.
  12. Dióxido de azufre y sulfitos (> 10ppm)
  13. Altramuces.
  14. Moluscos.

# INFORMACIÓN OBLIGATORIA. ALÉRGENOS.

- Se incluyen en el **listado** de ingredientes, haciendo referencia clara al nombre del **Anexo II**
- **Composición tipográfica distinta respecto al resto de **ingredientes.****



Art.21

# INFORMACIÓN OBLIGATORIA. ORIGEN.

- Su indicación es obligatoria cuando su omisión pudiera inducir a error al consumidor en cuanto al país de origen o lugar de procedencia del alimento. (Art.26)



# INFORMACIÓN OBLIGATORIA. ORIGEN, INGREDIENTE PRIMARIO.

- EJEMPLO. Frutas de Aragón elaboradas en España.

Ingredientes: Frutas surtidas confitadas (cereza, melocotón, pera, calabaza, naranja, sandía, manzana, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, antioxidante: E-330, conservantes: E-200, E-211, E-220, E-223 y colorante: E-127) y cobertura de chocolate negro (manteca de cacao, azúcar, pasta de cacao, emulgente: lecitina de soja (no OMG), aromas: vainilla y vainillina. Cacao min. 61%)  
Puede contener trazas de productos lácteos (incluidas lactosa).

País de Origen del ingrediente primario: Francia.



Origen: España.

Origen Frutas surtidas confitadas: Francia.

# INFORMACIÓN OBLIGATORIA. INFORMACIÓN NUTRICIONAL.



Anexo XV

- Valor energético.
- Grasas.
- Grasas saturadas.
- Hidratos de carbono.
- Azúcares.
- Proteínas
- Sal (En lugar de sodio)

	valor energético		
			kJ/kcal
grasas			g
de las cuales:			
— ácidos grasos saturados			g
— ácidos grasos monoinsaturados			g
— ácidos grasos poliinsaturados			g
hidratos de carbono			g
de los cuales:			
— azúcares			g
— polialcoholes			g
— almidón			g
fibra alimentaria			g
proteínas			g
sal			g
vitaminas y minerales			las unidades especificadas en el anexo XIII, parte A, punto 1

# INFORMACIÓN ADICIONAL.



- Ácidos Grasos Monoinsaturados.
- Ácidos Grasos Poliinsaturados.
- Polialcoholes.
- Almidón.
- Fibra alimentaria.
- Vitaminas y minerales.

valor energético	kJ/kcal
grasas	g
de las cuales:	
— ácidos grasos saturados	g
— ácidos grasos monoinsaturados	g
— ácidos grasos poliinsaturados	g
hidratos de carbono	g
de los cuales:	
— azúcares	g
— polialcoholes	g
— almidón	g
fibra alimentaria	g
proteínas	g
sal	g
vitaminas y minerales	las unidades especificadas en el anexo XIII, parte A, punto 1

# CÁLCULO.



Art. 31

- Obtención de los valores.
  1. Análisis del alimento por el fabricante.
  2. A partir de los valores medios conocidos de los ingredientes → Factores de conversión Anexo XIV.
  3. A partir de datos generalmente establecidos o aceptados.
    - ❖ BEDCA.
    - ❖ EUROFIR.
    - ❖ The International Network of Food Data Systems.



# VENTA A DISTANCIA ¿QUÉ DEBE APARECER?

1. Denominación de venta.
2. Lista de ingredientes.
3. Todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure como causante de alergias o intolerancias.
4. Cantidad de determinados ingredientes.
5. Cantidad neta del alimento.
6. Condiciones especiales de conservación y uso.
7. Nombre o razón social de la empresa alimentaria.
8. País de origen.
9. Modo de empleo.
10. Grado alcohólico en bebidas con más de 1,2% en volumen de alcohol.
11. Información nutricional.

Art.14






pechuga de pavo  
cocida lata 200 g

1,9 €

(9,5 € / Kilo)

Indicar cantidad:



Añadir a la cesta 



### **Almendrados**

**Frasco de cristal 100 gr. netos  
aprox.**

Es un producto de exquisita  
calidad que goza de gran  
popularidad en la provincia de  
Ourense y en el resto de Galicia.

Los almendrados son una  
deliciosa mezcla de almendra  
molida, mezclada con azúcar y  
clara de huevo, sobre una oblea.

**9,63 € IVA incluido**

Cantidad:

**Añadir a la carrito**



### Surtido de Pasta Italiana Gourmet

Detalle de su contenido:

- Linguine Aglio e Basilico.
- Linguine Nero di Seppia.
- Tagliatelle al Salmone.
- Tagliatelle al Fungo Porcino.



 Recomiéndaselo a un amigo
  Solicitar + Info

VALORACIÓN



Tu valoración:

Me gusta

Sé el primero de tus amigos al que le gusta esto.

Una empresa dedicada a la tradición de la pasta italiana desde 1860. Hoy después de cinco generaciones continúan elaborando la pasta siguiendo esta tradición familiar, elaborando pasta de la mejor calidad, según técnicas artesanales, dedicando todo el tiempo que se precisa una pasta hecha a mano y con las mejores materias primas, evitando el empleo de conservantes y colorantes, el resultado es una pasta sana, sabrosa y consistente, en definitiva, una genuina pasta italiana.

Marca: Morelli

Precio: **19,75 €** IVA incluido

Uds. 1

#### Información Adicional

Peso	4 x 250 gr.
Envase	Bolsa hermética
Origen	Italia



# ETIQUETADO.

DECLARACIONES NUTRICIONALES Y DE PROPIEDADES SALUDABLES.

**DEBILIDAD, ANEMIA  
ENFERMEDADES de INFANCIA**  
son combatidas con éxito por la  
**FUCOGLYCINA GRESSY**  
Este Jarabe, Agadible al paladar, posee las mismas propiedades  
que el *Acete de Hígado de Bacalao*  
**LE PERDRIEL & C<sup>ma</sup>, Paris y en todas las Farmacias**

**Para las madres que crían  
niños debilitados, convalecientes, etc.**  
**NUTRITIVO HEYDEN**  
(Albúmina pura desdoblada, directamente absorbible, pasando á los jugos orgánicos sin necesitar ningún trabajo digestivo). Produece de las claras de los huevos frescos.  
**TIENE EFECTOS MUY ESTIMULANTES DEL APETITO**  
En la etiqueta van indicados su dosis, manera de empleo y precio.  
*Aumenta y mejora considerablemente la leche de las amas.*  
Se vende en botes de 25, 50, 100 y 250 gramos, en todas las buenas farmacias. Al por mayor en las principales droguerías, centros de específicos y por mediación del representante general en España: D. Gustavo Reder, Lope de Vega, 50 y 52, Madrid.



**QUINA-KOLA GRANULADA, DIASASADA**  
*Simple ó Ferruginosa*  
de **OSSIAN HENRY**  
*de la Academia de Medicina*  
PROFESOR AGREGADO EN LA ESCUELA DE FARMACIA DE PARÍS  
**Poderoso alimento de ahorro; combate las fiebres,  
restaura las constituciones debilitadas.**  
**HAIN & FOURNIER, 43, R. d'Amsterdam, Paris, y en todas las Farmacias.**

Imagen periódico ABC 25 de agosto 1903

Imagen periódico ABC 30 de agosto 1951



...Y tranquilo queda...

**ABC**

SABOREANDO UNA GALLETA  
**FONTANEDA**  
El alimento más nutritivo, sano y de fácil  
digestión para los niños

PRODUCTOS SELECCIONADOS - ELABORACION PERFECTA

Cía. Fontaneda, S. A.

# EVOLUCIÓN SOCIAL:

Producto que alimenta

Producto que mejora la salud

Nuevos alimentos

Mensajes poco claros

Variedad de normas legales

FRAUDE





# Principios generales:

- No deberá:
  - Ser falsa o engañosa.
  - Crear dudas sobre otros alimentos.
  - Animar a un consumo excesivo de un alimento.
  - Dar a entender que una dieta equilibrada y variada no puede proporcionar cantidades suficientes de ese nutriente.
  - Crear alarma o miedo en el consumidor.



# Tipos de declaraciones:

Declaraciones nutricionales.  
“**Nutrition Claims**”.

Lista aprobada.

(Art. 8)

Declaraciones de propiedades saludables.  
“**Health Claims**”.

Funcionales  
(Distintas reducción riesgo enfermedad)

Lista genérica.

(Art. 13)

13.1  
13.5

Disminución riesgo enfermedad.  
(14.1.a)

Autorización EFSA

(Art. 14)

Niños. (14.1.b)

Aprobación caso a caso.  
-Basadas en datos científicos.  
-Comprendidas por el consumidor medio.

# DECLARACIONES NUTRICIONALES. "NUTRITION CLAIMS"

- **"SIN SAL".**

Solamente podrá declararse que un alimento no contiene sodio o sal, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 0,005 de sodio, o el valor equivalente de sal, por 100 g.

- **"LIGTH"**

Las declaraciones en las que se afirme que un producto es «light» o «lite» (ligero), y cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, deberán cumplir las mismas condiciones que las establecidas para el término «contenido reducido»; asimismo, la declaración deberá estar acompañada por una indicación de la característica o características que hacen que el alimento sea «light» o «lite» (ligero).



# DECLARACIONES NUTRICIONALES. "NUTRITION CLAIMS"

- **"NATURAL"**

Cuando un alimento reúna de forma natural la condición o las condiciones establecidas en el presente Anexo para el uso de una declaración nutricional, podrá utilizarse el término «naturalmente/natural» antepuesto a la declaración.

- **"FUENTE DE FIBRA"**

Solamente podrá declararse que un alimento es fuente de fibra, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto contiene como mínimo 3 g de fibra por 100 g o, como mínimo, 1,5 g de fibra por 100 kcal.

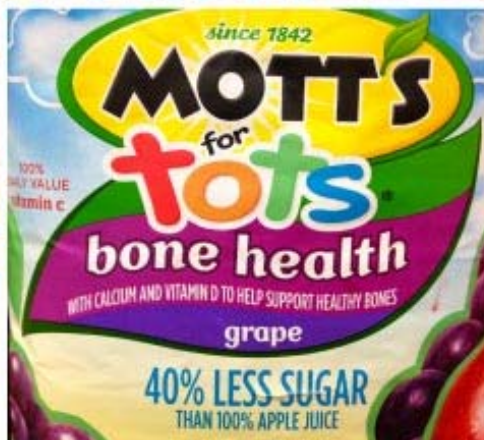
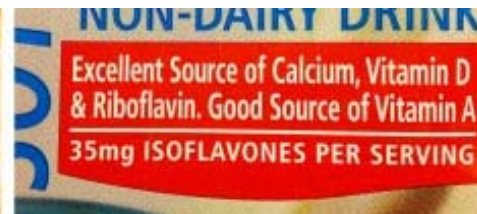
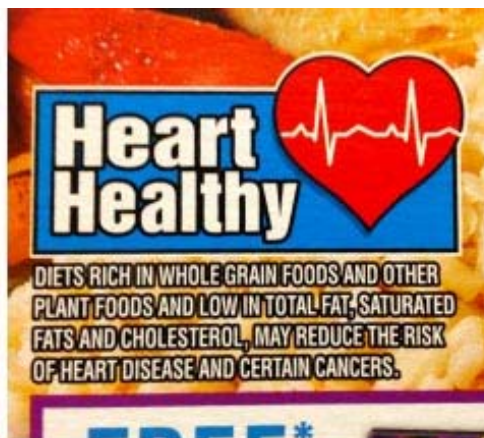




# DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES. “HEALTH CLAIMS”

- Distintas a la reducción de riesgo.
- Reducción factor de riesgo de una enfermedad.
- Desarrollo y salud de los niños.
- “Health Claims” PROTEGIDAS.

[www.ec.europa.eu/nuhclaims](http://www.ec.europa.eu/nuhclaims)









# Algunos datos:

- 2006 – 2011

44.000 declaraciones → 4.600 EFSA → 222 Autorizadas.

- Actualidad.

250 declaraciones autorizadas.

1987 declaraciones no autorizadas.

- Efecto declarado no se puede evaluar científicamente.
- Efecto no claro que sea beneficioso para la salud.
- No existe causa/efecto.





# ¿Dudas?



Pilar Faustino

[p.faustino@segalasesoria.com](mailto:p.faustino@segalasesoria.com)

[www.segalasesoria.com](http://www.segalasesoria.com)



SEGAL asesoria.



@SEGALasesoria



<https://www.linkedin.com/company/segal-asesoria>



<https://segalasesoria.wordpress.com/>