

CONSUMO RESPONSABLE Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

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

INTRODUCCIÓN

1. Consumo responsable de alimentos

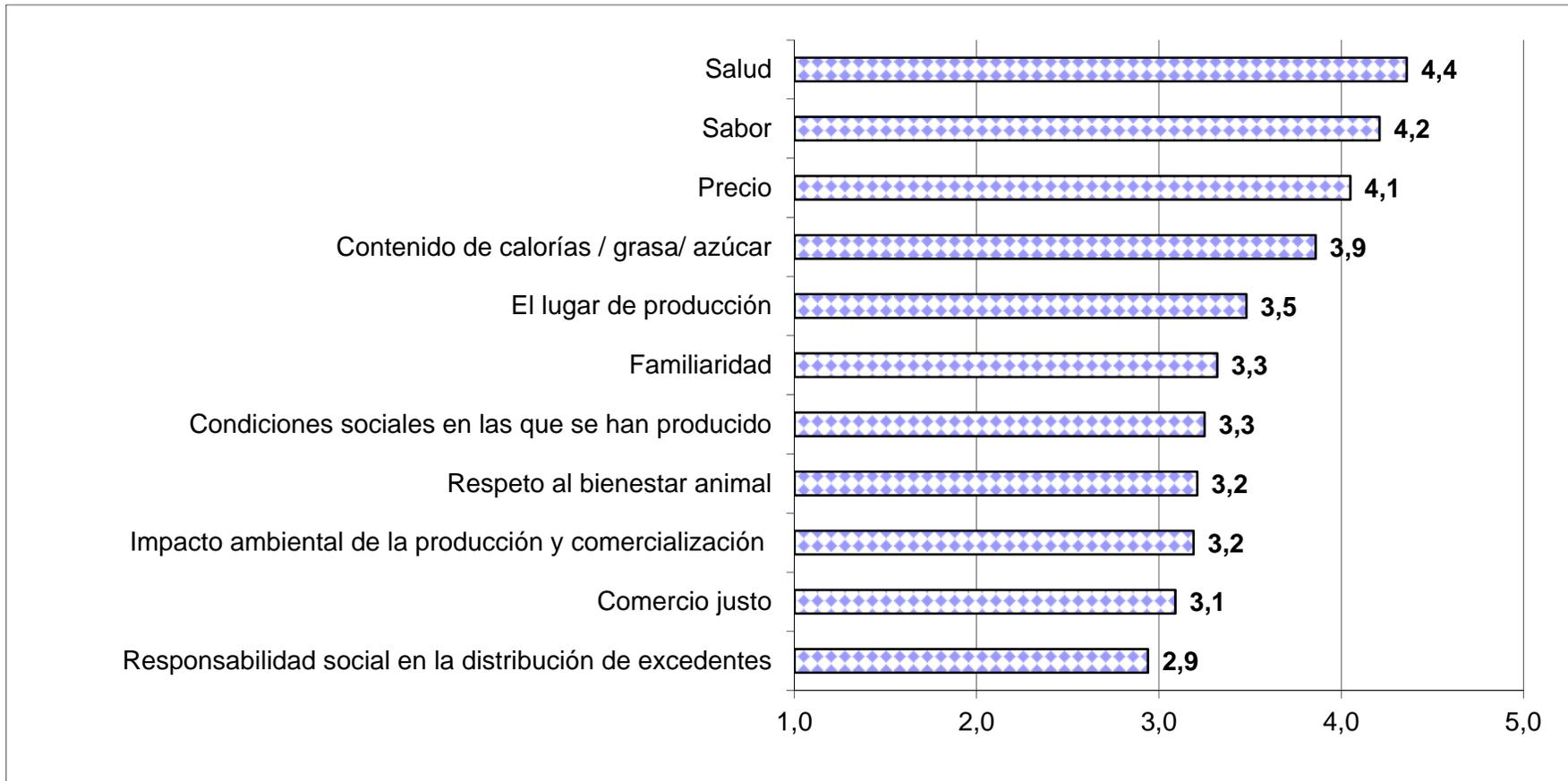
- Principales motivos de compra de alimentos
- ¿Qué es el consumo responsable para los consumidores?
- ¿Realizan un consumo responsable de alimentos?
- ¿Siguen una alimentación saludable?
- ¿El modelo de alimentación actual es sostenible?

2. Etiquetado de los alimentos

- ¿Qué es y para qué sirve?
- Regulación
- Reacción del consumidor al etiquetado general de alimentos
- Preferencias del consumidor hacia diferentes etiquetas en los alimentos

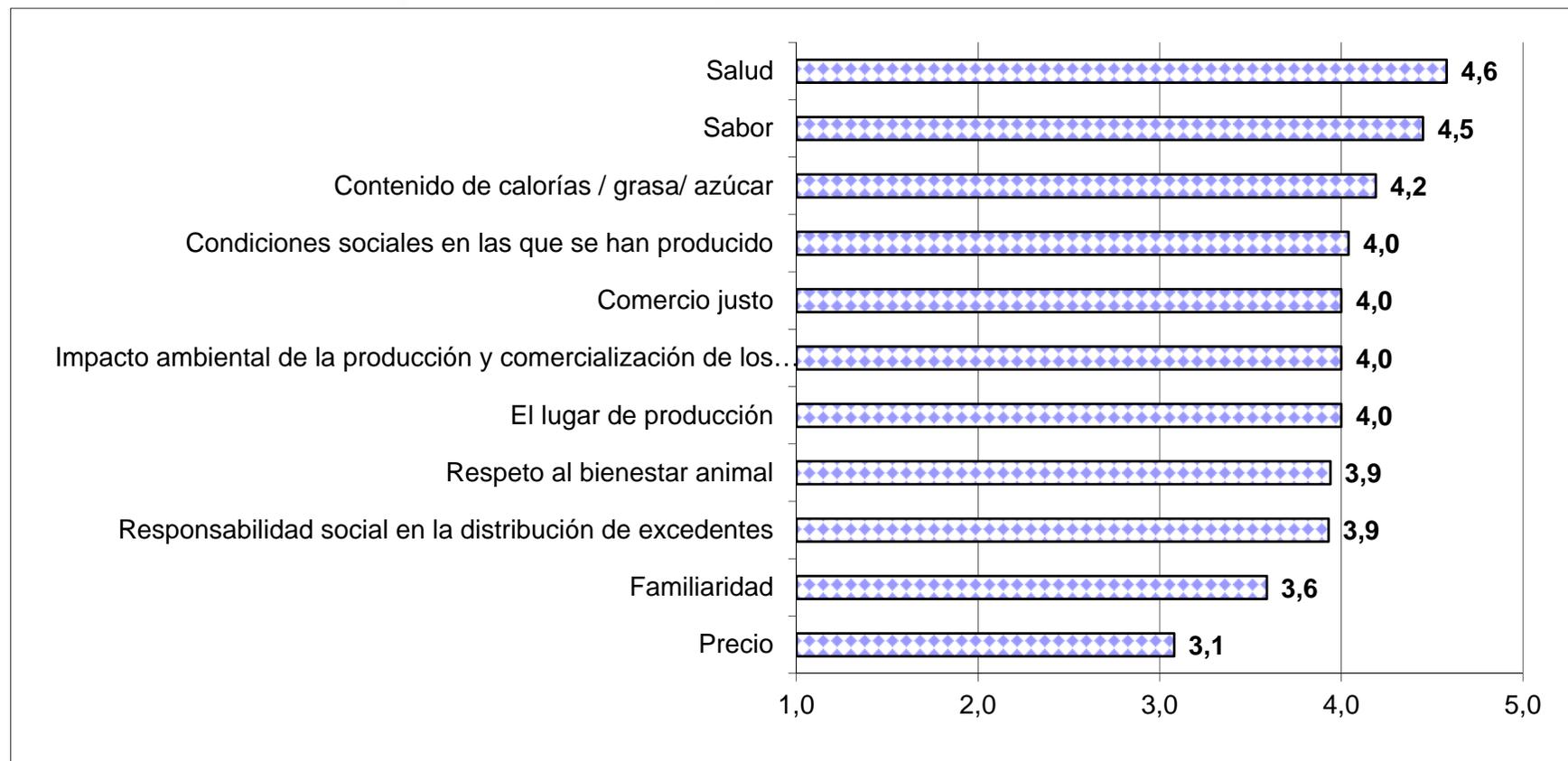
CONSUMO RESPONSABLE DE ALIMENTOS

¿Principales motivos de compra de los alimentos?



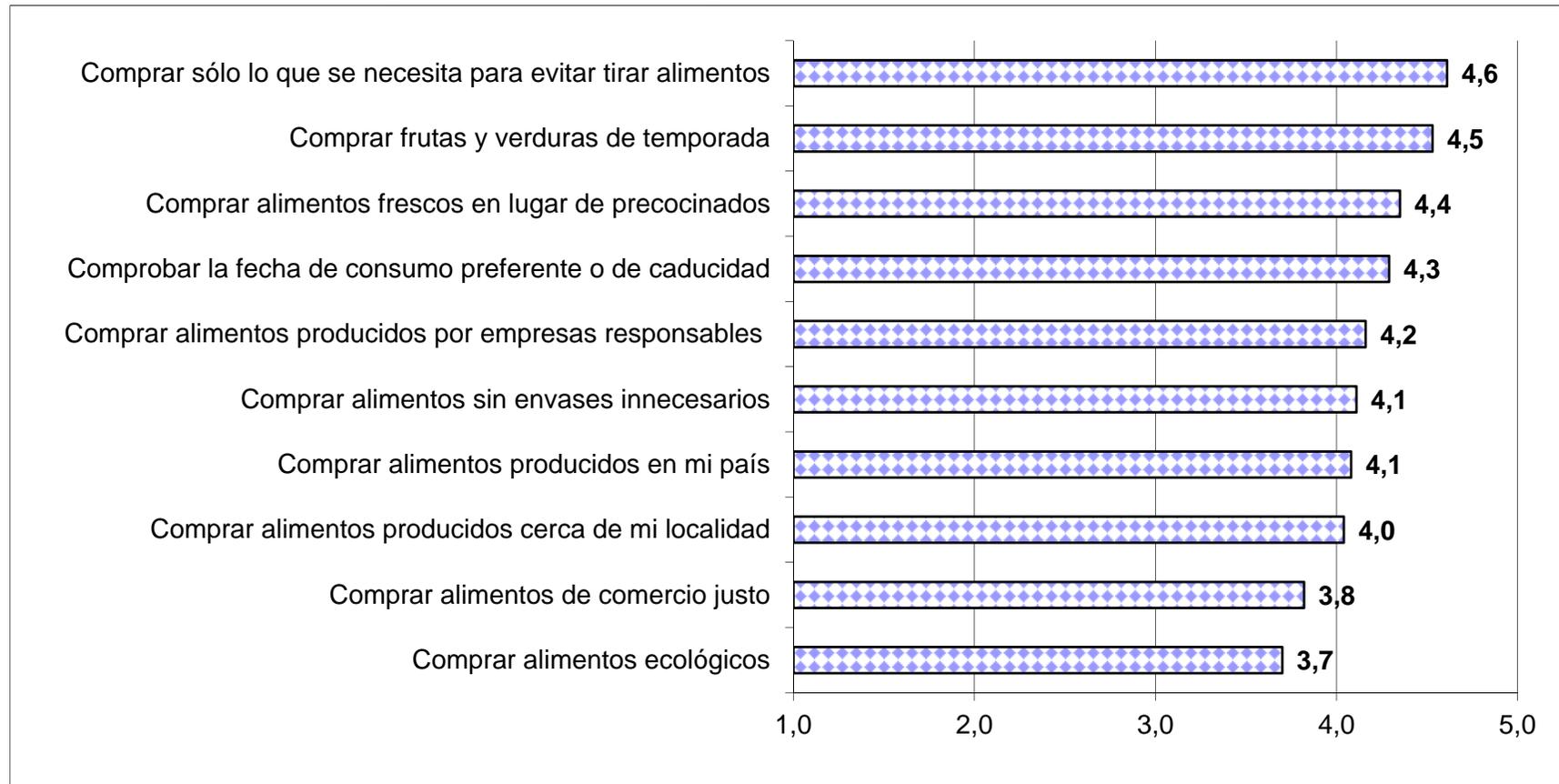
CONSUMO RESPONSABLE DE ALIMENTOS

¿Principales motivos de compra de los alimentos sin restricción presupuestaria?



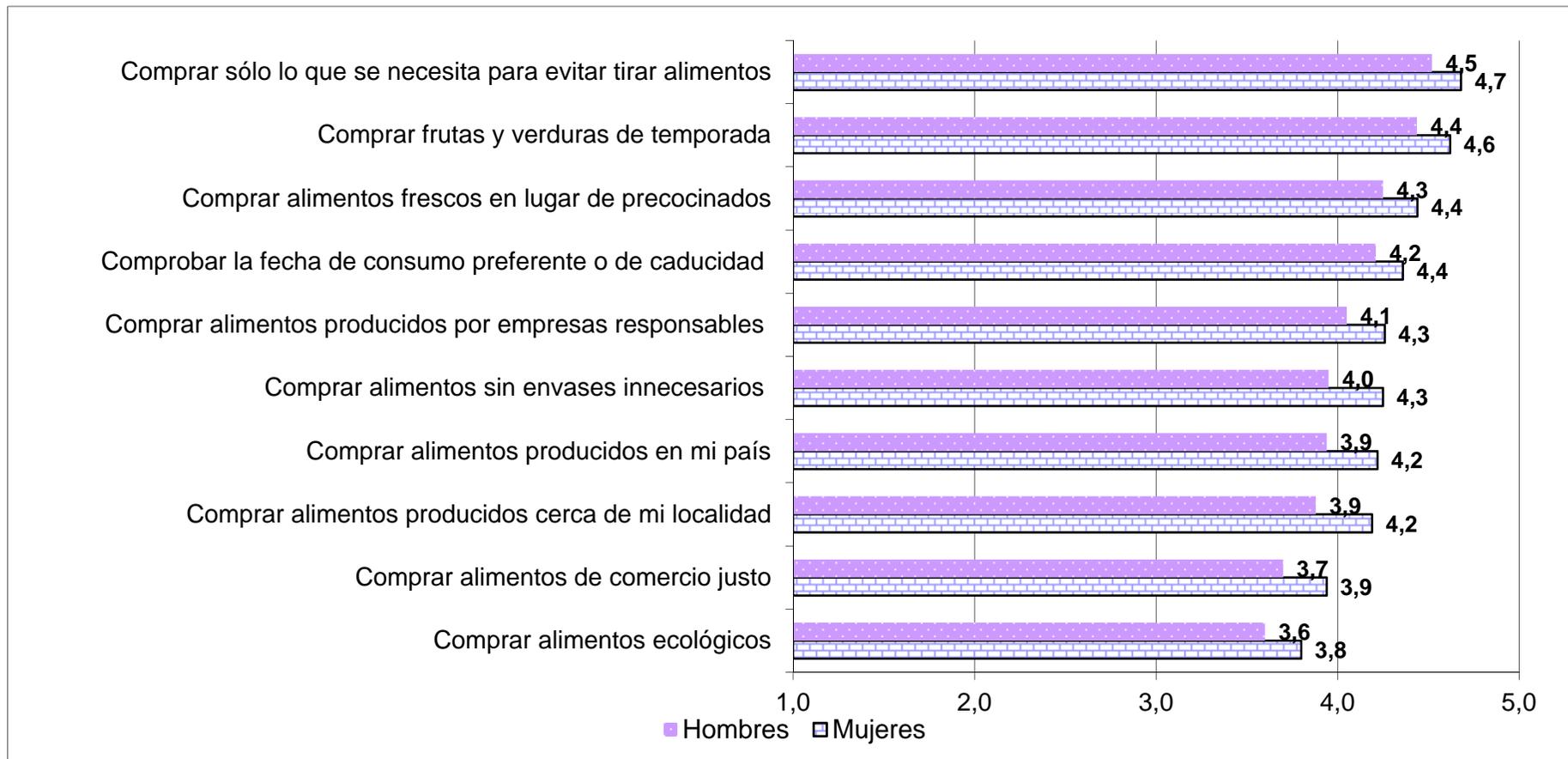
CONSUMO RESPONSABLE DE ALIMENTOS

¿Qué es para los consumidores?



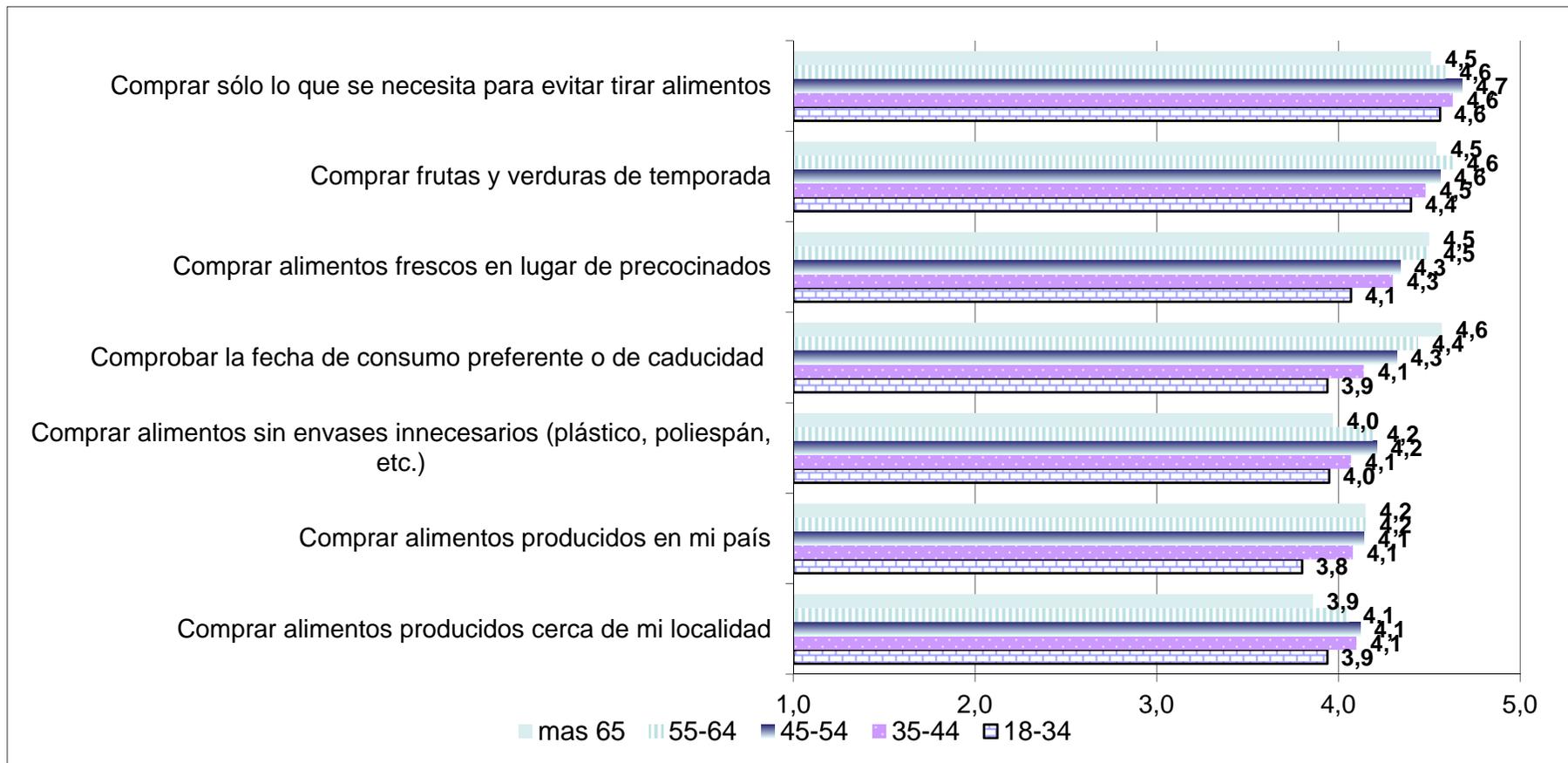
CONSUMO RESPONSABLE DE ALIMENTOS

Diferencias por género: Las mujeres valoran más todos los aspectos relacionados con el consumo responsable de alimentos que los hombres. La ordenación de los diferentes aspectos es la misma para los hombres y las mujeres.



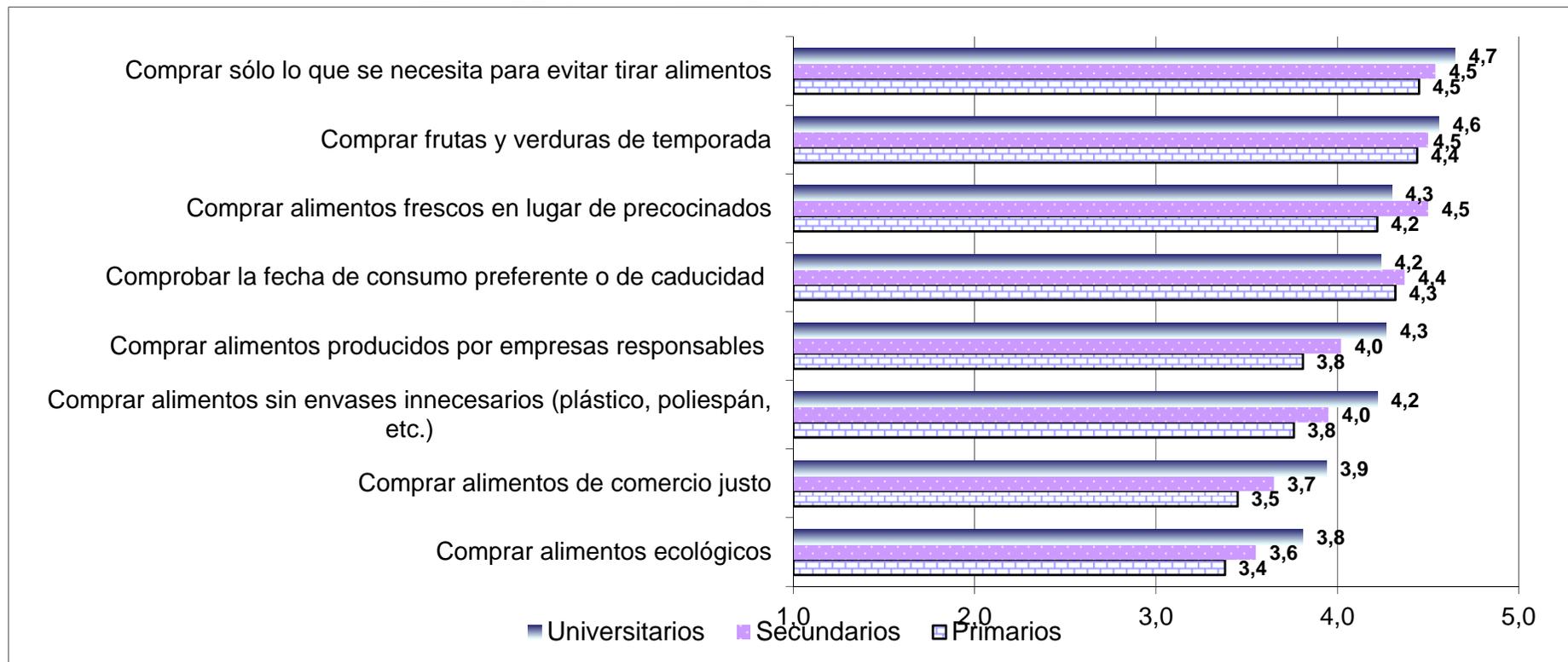
CONSUMO RESPONSABLE DE ALIMENTOS

Diferencias por edad: las personas de mayor edad suelen presentar valoraciones superiores que las personas de menor edad salvo para las afirmaciones **comprar sólo lo que se necesita y alimentos producidos cerca de mi localidad** que son menos valoradas por las personas mayores de 65 años



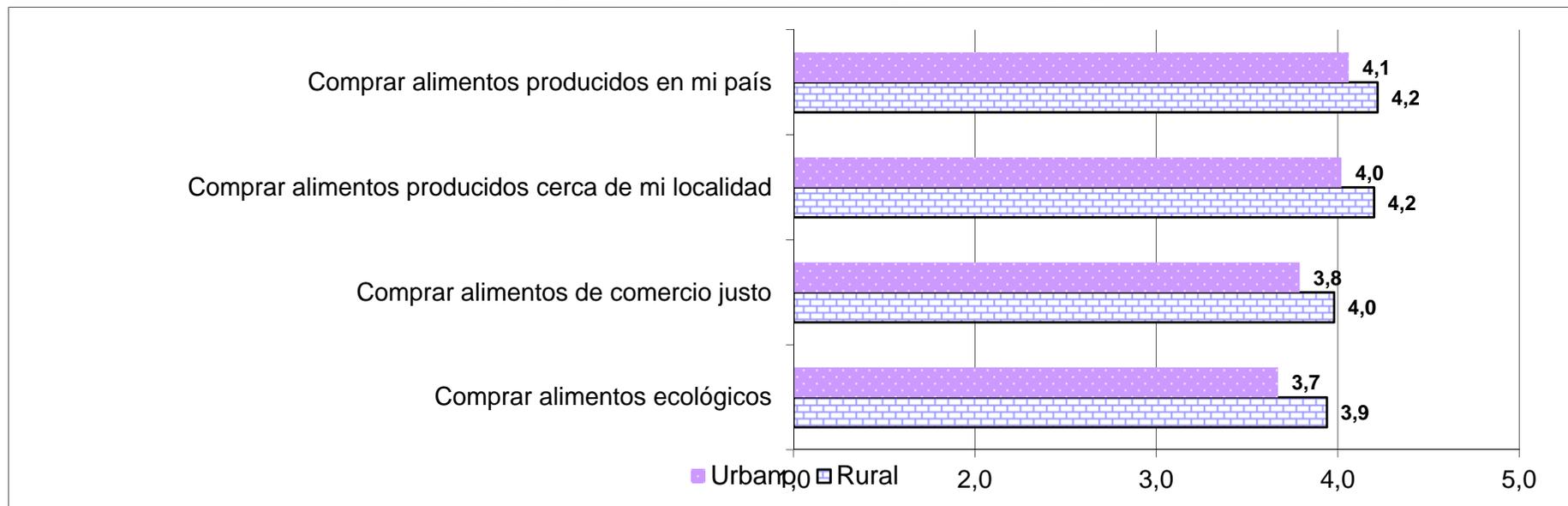
CONSUMO RESPONSABLE DE ALIMENTOS

Diferencias por estudios: los consumidores con estudios universitarios valoran más todos los aspectos relacionados con el consumo responsable salvo **comprar alimentos frescos en lugar de precocinados y comprobar la fecha de caducidad o consumo preferente**



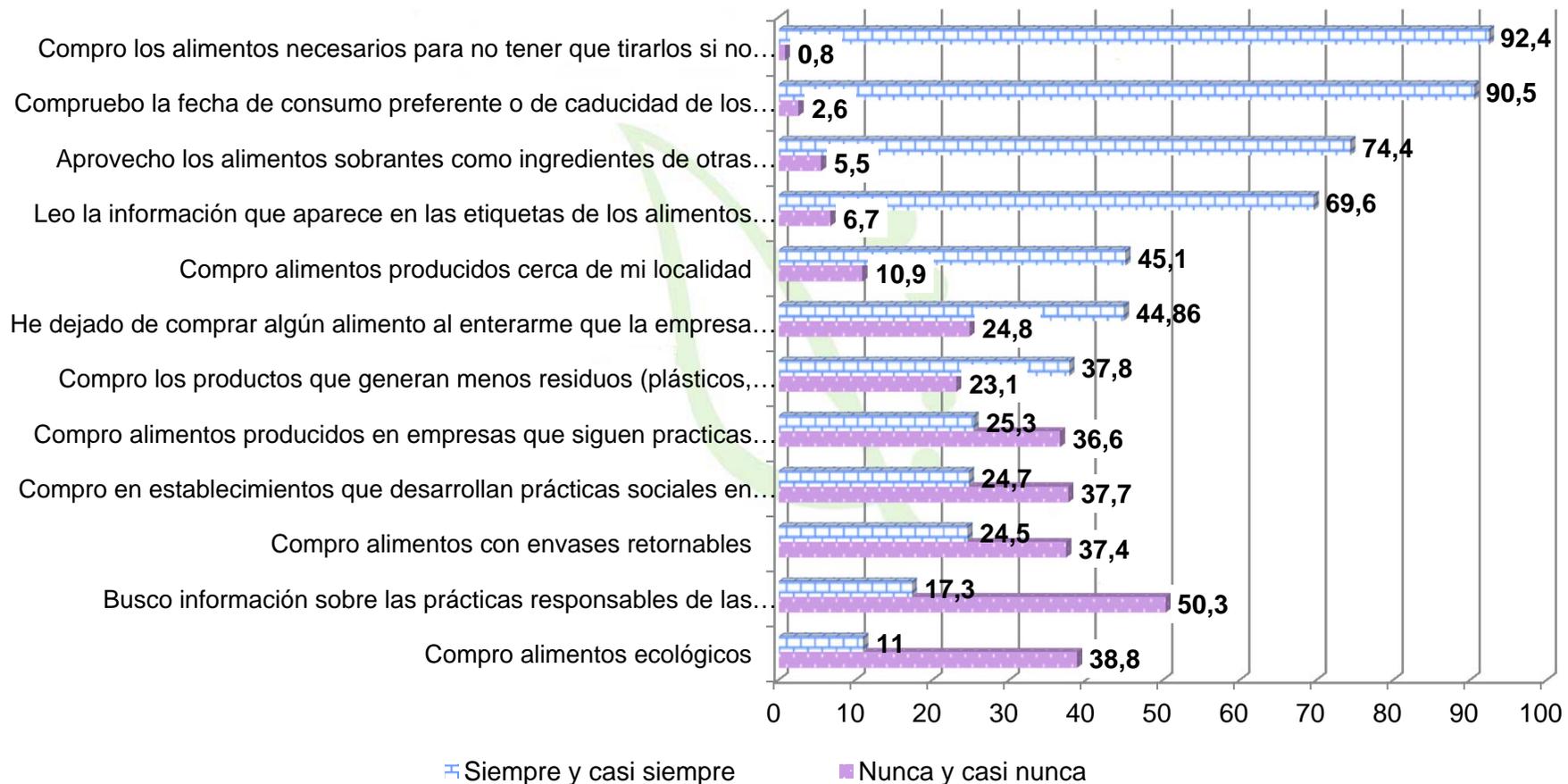
CONSUMO RESPONSABLE DE ALIMENTOS

Diferencias por lugar residencia: los consumidores que viven en las zonas rurales creen en mayor medida que un consumo responsable consiste en **comprar alimentos producidos en su país y cerca de su localidad y comprar alimentos de comercio justos y/o ecológicos** que los que viven en zonas urbanas.



CONSUMO RESPONSABLE DE ALIMENTOS

¿Realizan un consumo responsable de alimentos?



CONSUMO RESPONSABLE DE ALIMENTOS

¿Siguen una alimentación saludable? Frecuencia de consumo de alimentos (%)

| | Nunca o casi nunca | Menos de una vez a la semana | Una o dos veces semana | Tres o más veces semana, pero no a diario | A diario |
|--|--------------------|------------------------------|------------------------|---|-------------|
| Frutas frescas (diario) | 3,0 | 4,8 | 12,2 | 21,5 | 58,5 |
| Cereales, pan, pasta, arroz y patatas (diario) | 0 | 3,0 | 15,8 | 23,7 | 57,5 |
| Leche y lácteos (diario) | 4,5 | 2,2 | 8,5 | 8,8 | 76,0 |
| Carnes frescas (semanal) | 2,2 | 5,3 | 32,0 | 44,0 | 16,5 |
| Pescados y mariscos (semanal) | 5,2 | 15,8 | 43,8 | 32,0 | 3,2 |
| Huevos (semanal) | 1,5 | 12,8 | 55,5 | 26,2 | 4,0 |
| Verduras y ensaladas (diario) | 1,2 | 2,5 | 18,5 | 38,8 | 39,0 |
| Legumbres (semanal) | 2,8 | 18,2 | 61,2 | 15,3 | 2,5 |

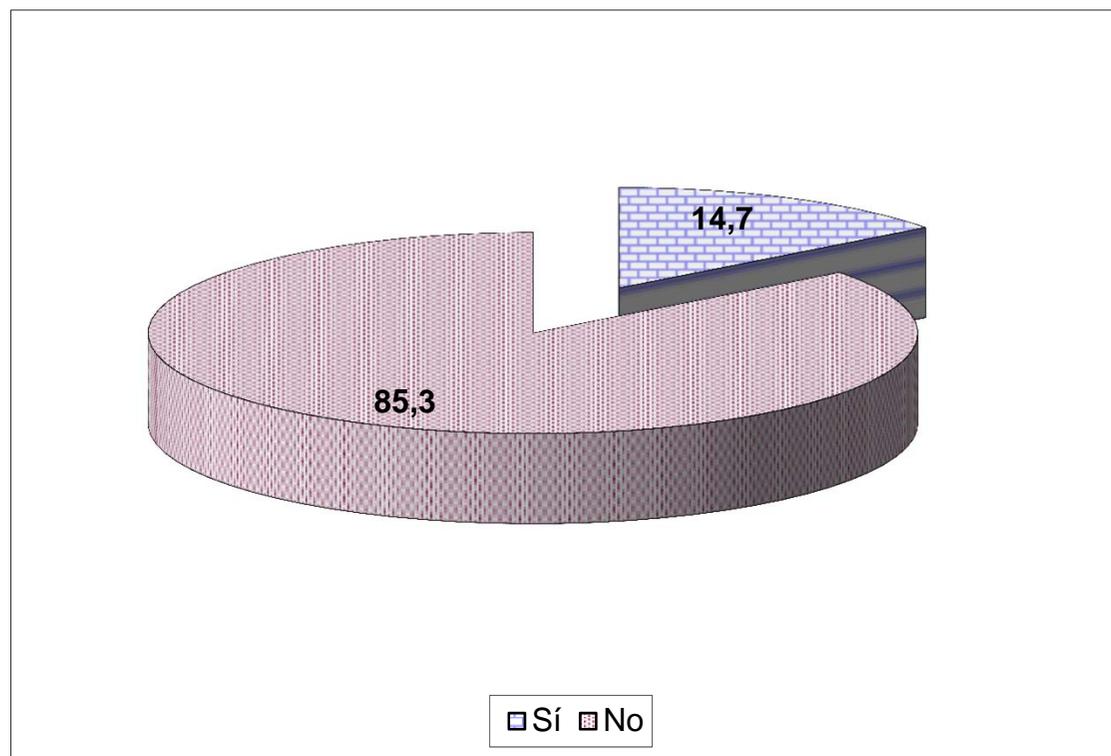
CONSUMO RESPONSABLE DE ALIMENTOS

¿Siguen una alimentación saludable?
Frecuencia de consumo de alimentos (%)

| | Nunca o casi nunca | Menos de una vez a la semana | Una o dos veces semana | Tres o más veces semana, pero no a diario | A diario |
|---|--------------------|------------------------------|------------------------|---|----------|
| Derivados cárnicos (embutidos, jamones, salchichas, etc.) (ocasional) | 7,8 | 23,2 | 37,0 | 23,5 | 8,5 |
| Dulces (bollería, galletas, chocolate, etc.) (ocasional) | 14,8 | 31,0 | 22,2 | 16,2 | 15,8 |
| Platos preparados (pizza, tortillas, etc.) (ocasional) | 36,0 | 40,0 | 19,8 | 3,2 | 1,0 |
| Aperitivos salados (patatas fritas, galletas saladas, etc.) (ocasional) | 34,0 | 40,2 | 17,5 | 6,8 | 1,5 |
| Bebidas refrescantes (ocasional) | 30,2 | 29,5 | 21,5 | 9,5 | 9,3 |

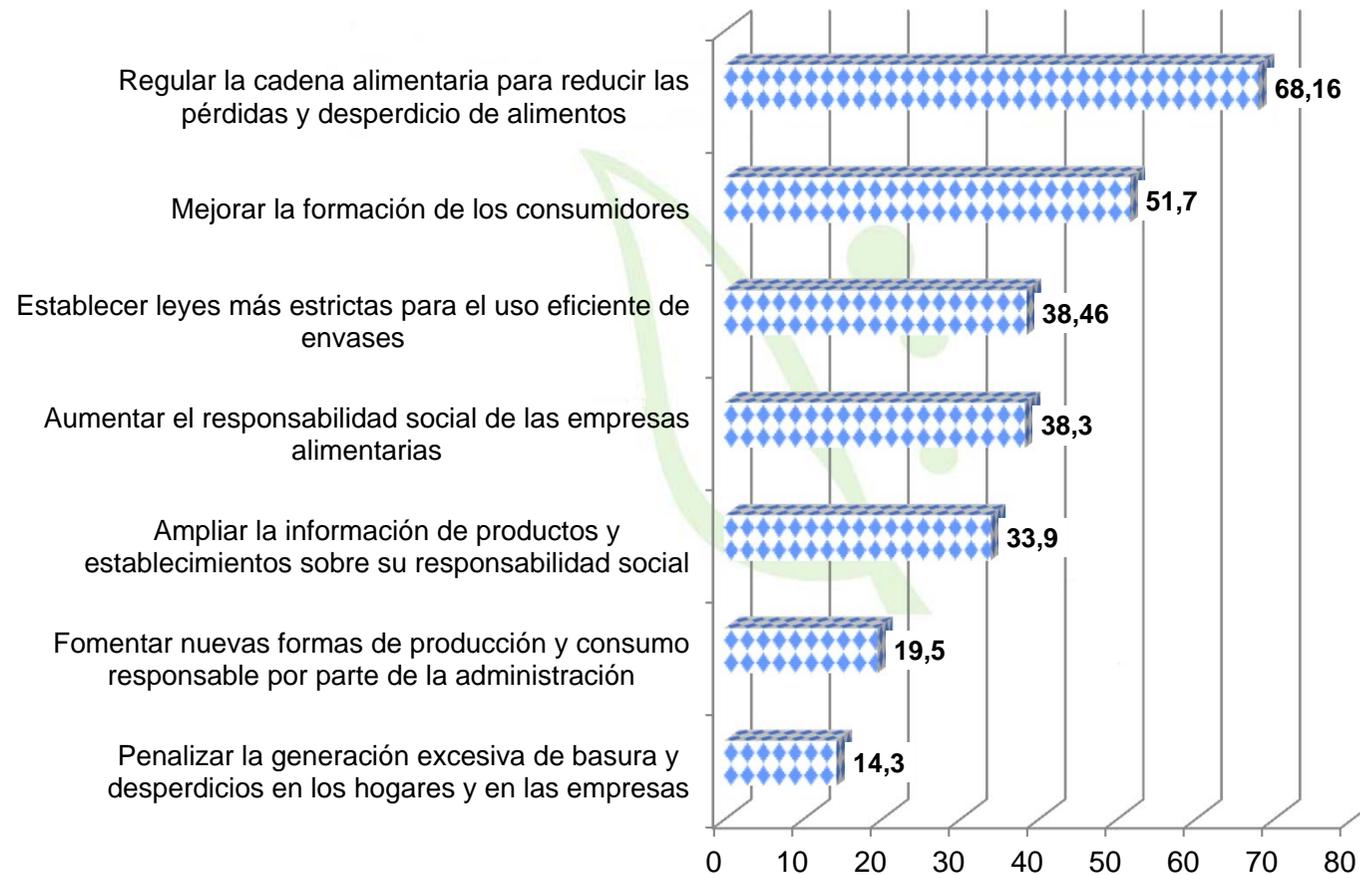
CONSUMO RESPONSABLE DE ALIMENTOS

¿Creen que el modelo de alimentación actual es sostenible?



CONSUMO RESPONSABLE DE ALIMENTOS

¿Qué acciones mejorarán el modelo de alimentación actual para que sea más sostenible?



ETIQUETADO 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 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 DE ALIMENTOS

¿Regulación sobre etiquetado?

- **El Reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la Información Alimentaria Facilitada al Consumidor. Etiquetado obligatorio.**
- **El Reglamento (CE) NO 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.**
- **El Reglamento (UE) No 1151/2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DOP, IGP, etc.).**
- **El Reglamento (CE) N° 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.**
- **El Reglamento (UE) n° 432/2012 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 ad y al desarrollo y la salud de los niños.**

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.

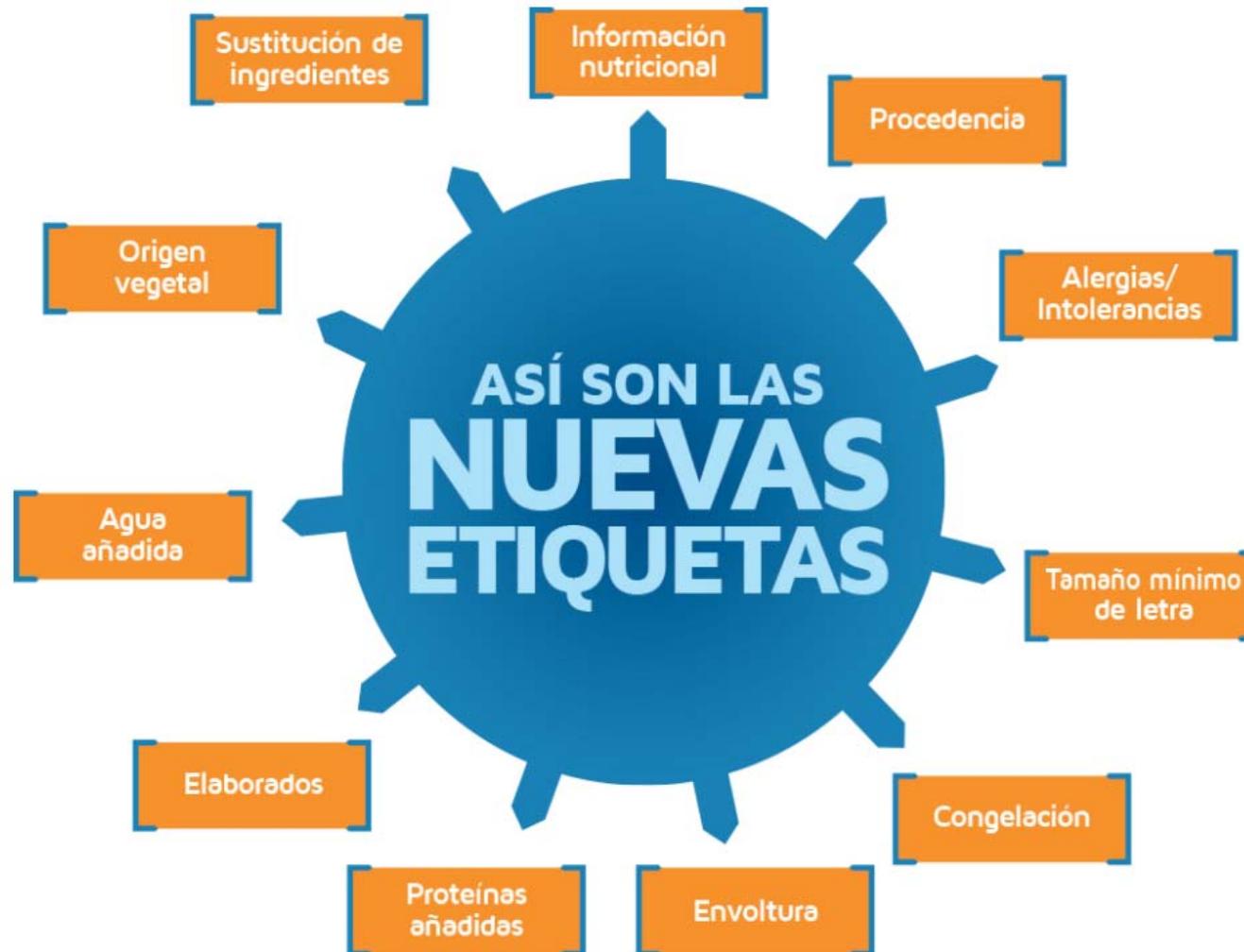
La lista de ingredientes, a diferencia de la información nutricional, es OBLIGATORIA, excepto en alimentos constituidos por un solo ingrediente, cuya denominación de venta sea la misma que la del ingrediente. Ej. FRUTAS, VEGETALES, LECHE, AGUA NO

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

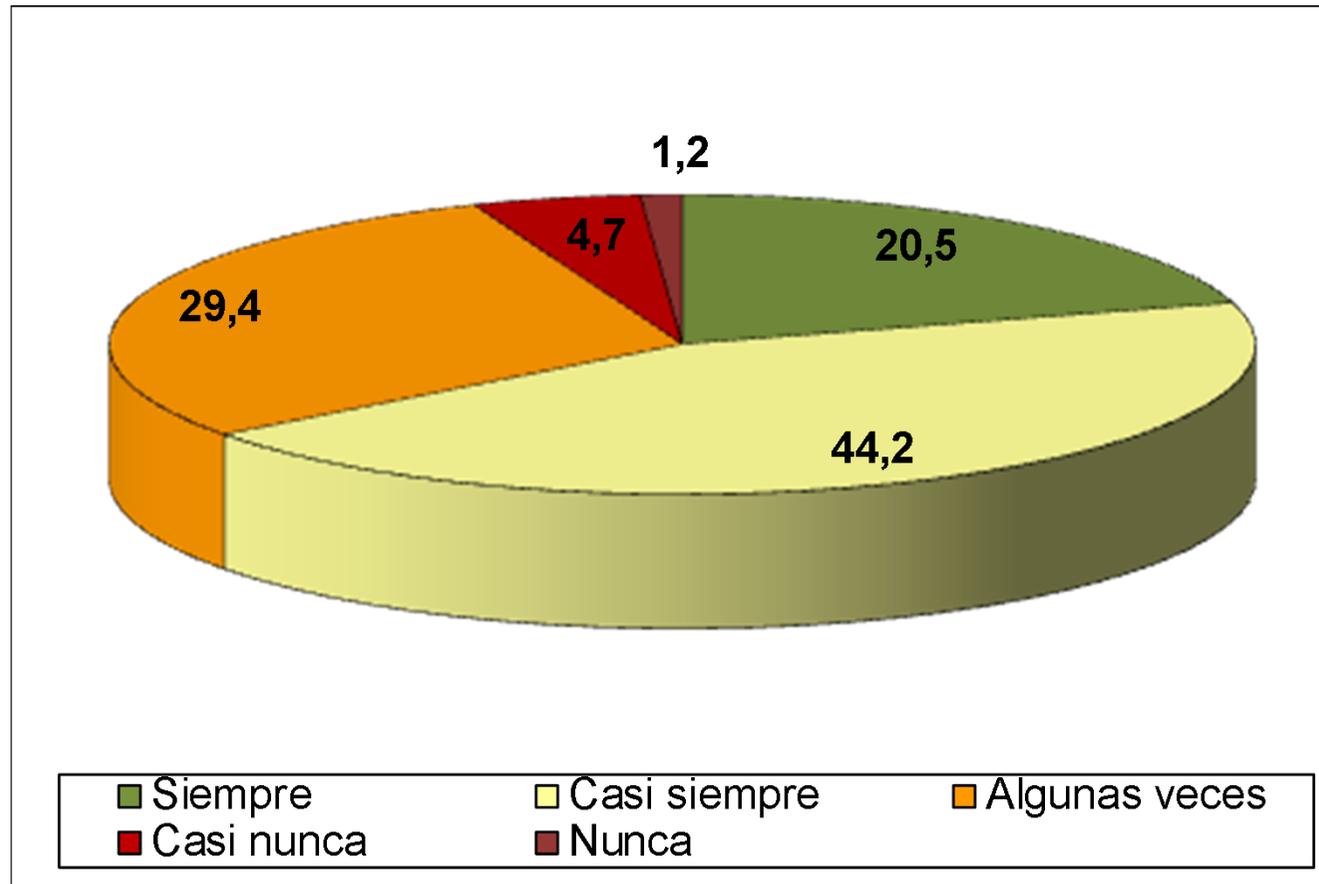
"Elaborados a partir de piezas de carne/pescado" si parece una sola pieza pero es una combinación de varias.

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?



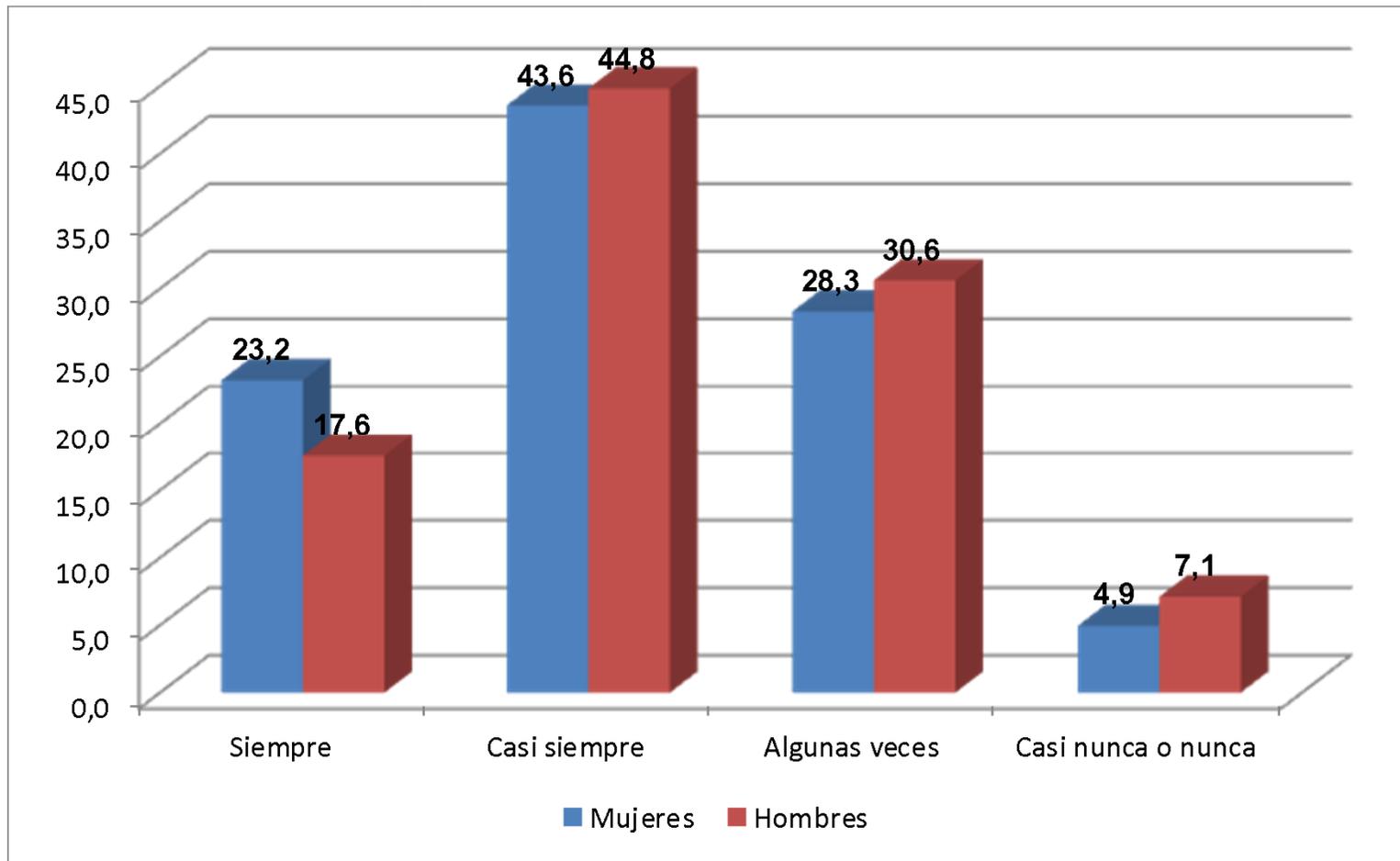
ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

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

- Un 65% leen las etiquetas siempre o casi siempre
- Un 5% nunca o casi nunca leen las etiquetas
- Un 30 % las leen a veces
 - 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%)

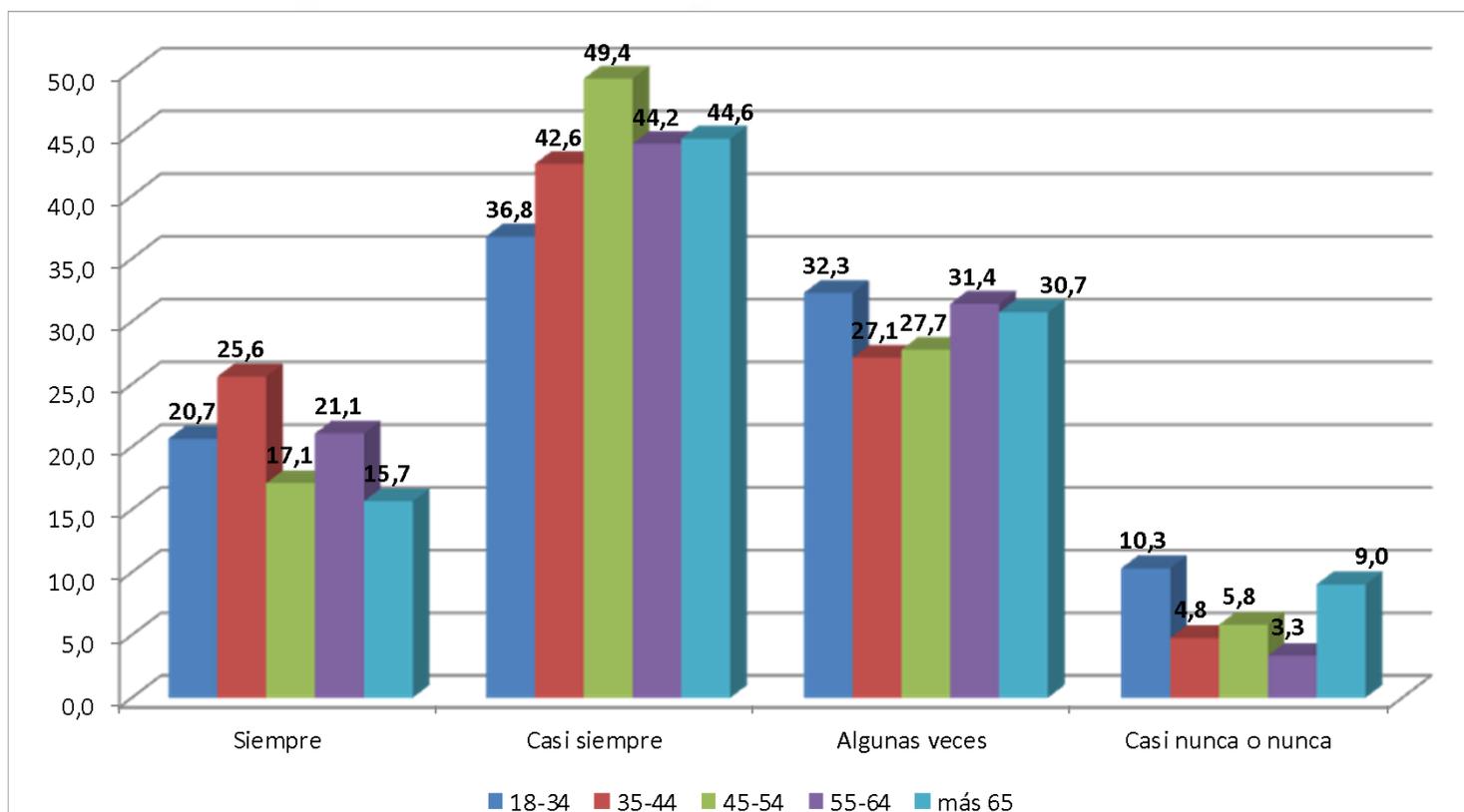
ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

Diferencias por género: un mayor porcentaje de mujeres afirman que siempre leen las etiquetas y un menor indican que nunca las leen en comparación con los hombres



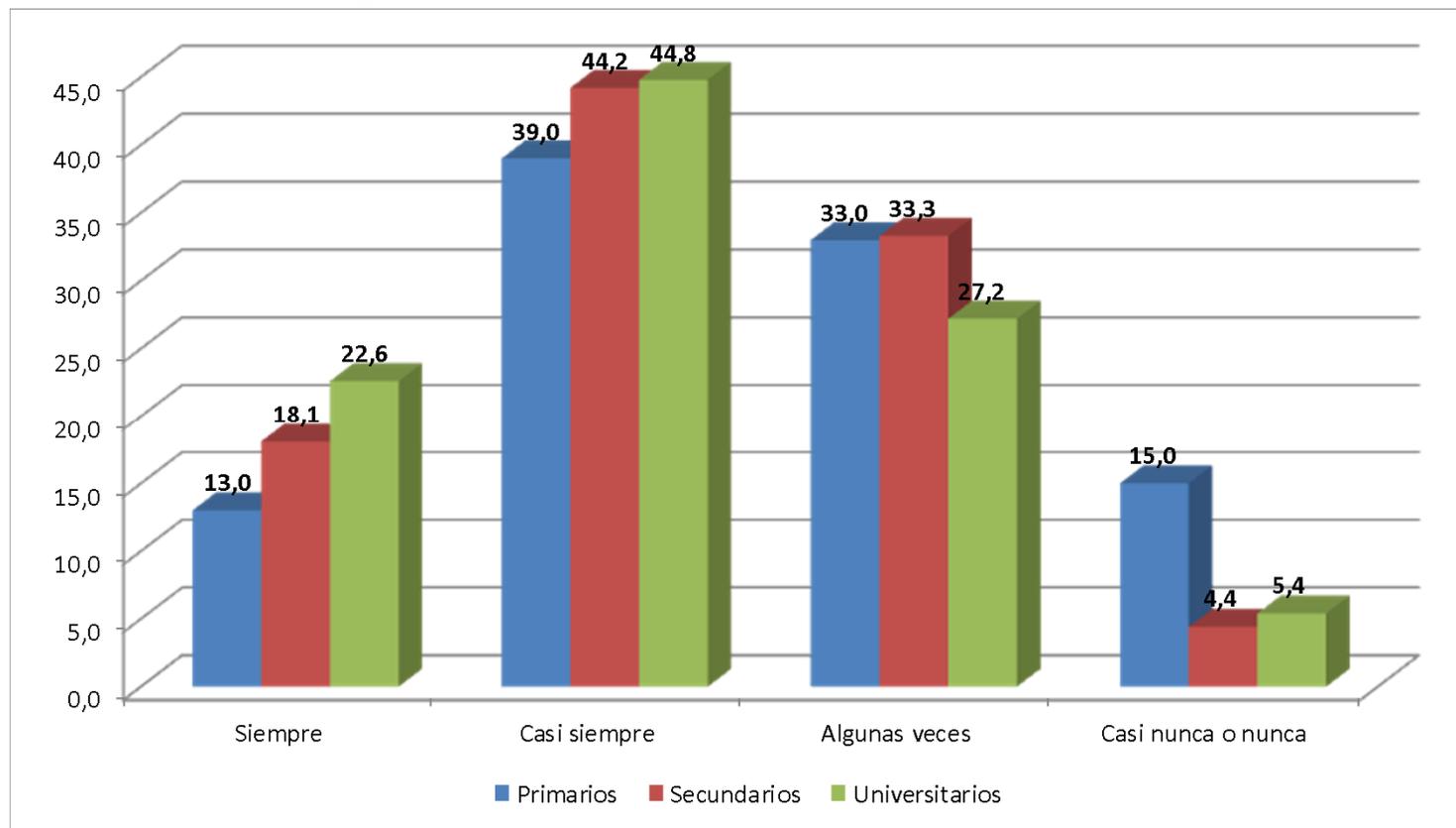
ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

Diferencias por edad: un mayor porcentaje de personas más jóvenes y mayores de 65 afirman que **nunca o casi nunca** leen las etiquetas en comparación con personas de otras edades. Por el contrario, un **menor porcentaje de personas mayores de 65 años** afirman leer **siempre** las etiquetas mientras que un **mayor porcentaje de personas con edades comprendidas entre 35 y 44 años** siempre las leen en comparación con las personas de otras edades.



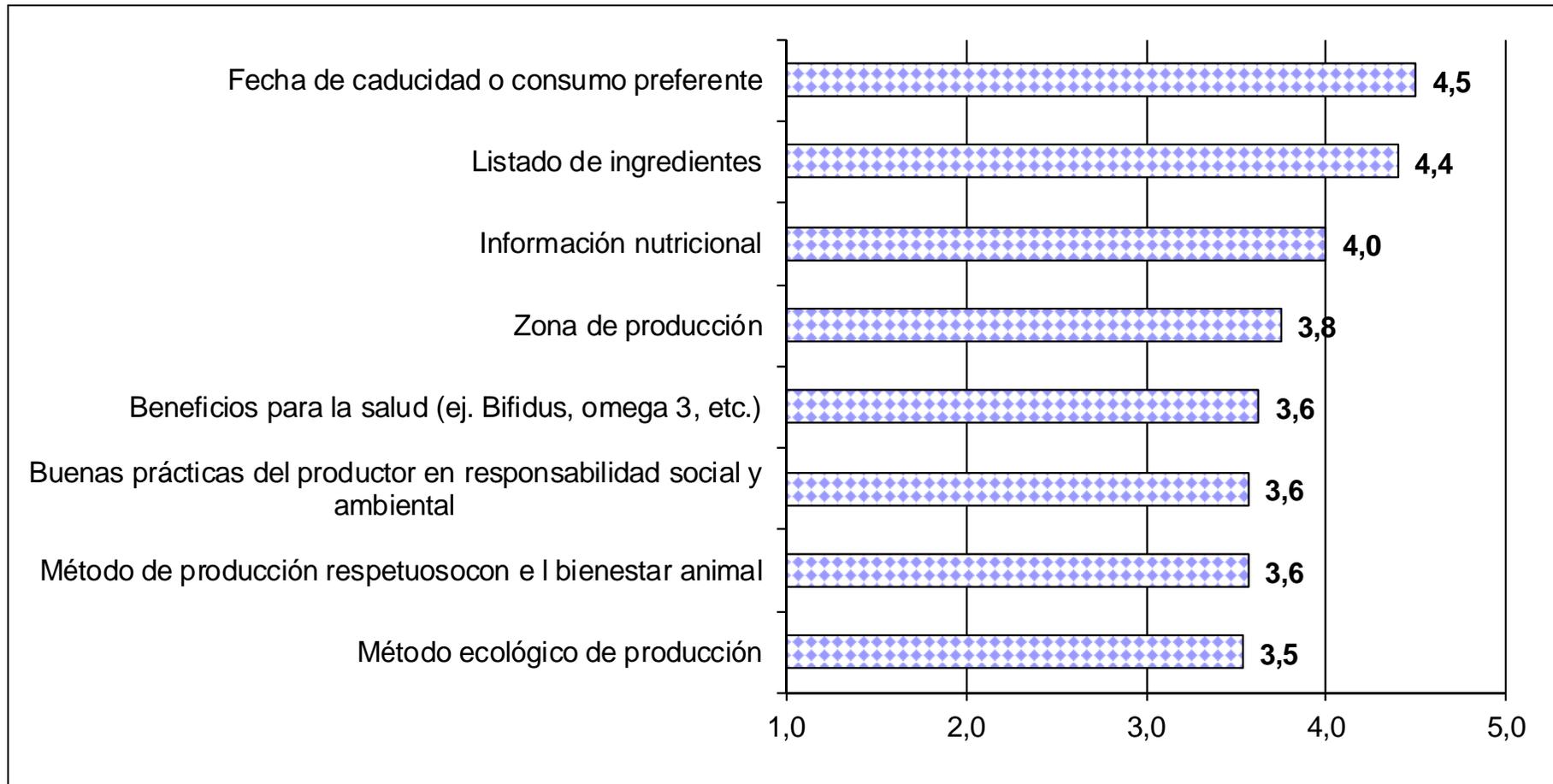
ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

Diferencias por nivel de estudios: la frecuencia de lectura de las etiquetas aumenta con el nivel de estudios de tal manera que un menor porcentaje de personas con estudios primarios afirman leer las etiquetas siempre y un mayor porcentaje nunca en comparación con las personas de los otros niveles de estudios



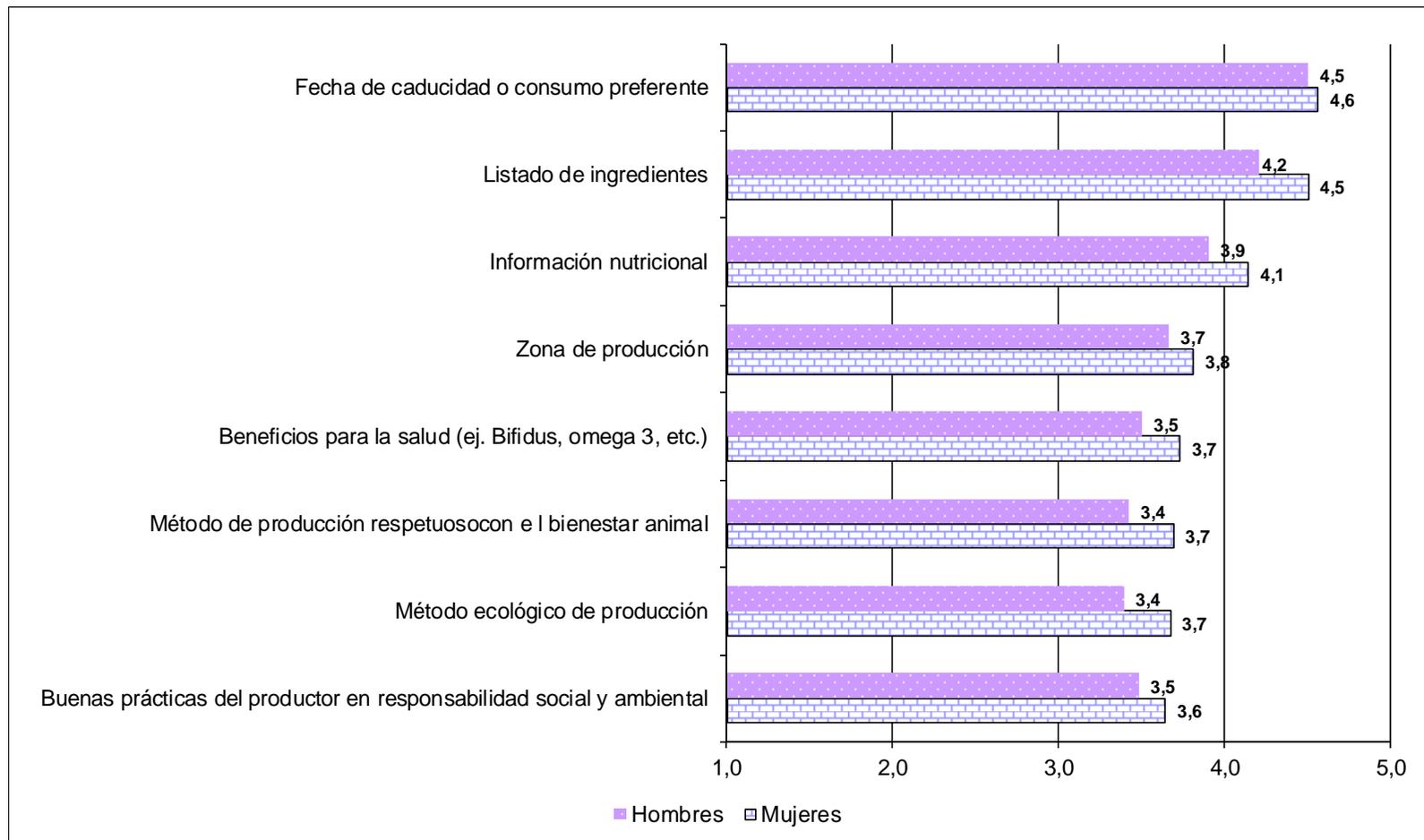
ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

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



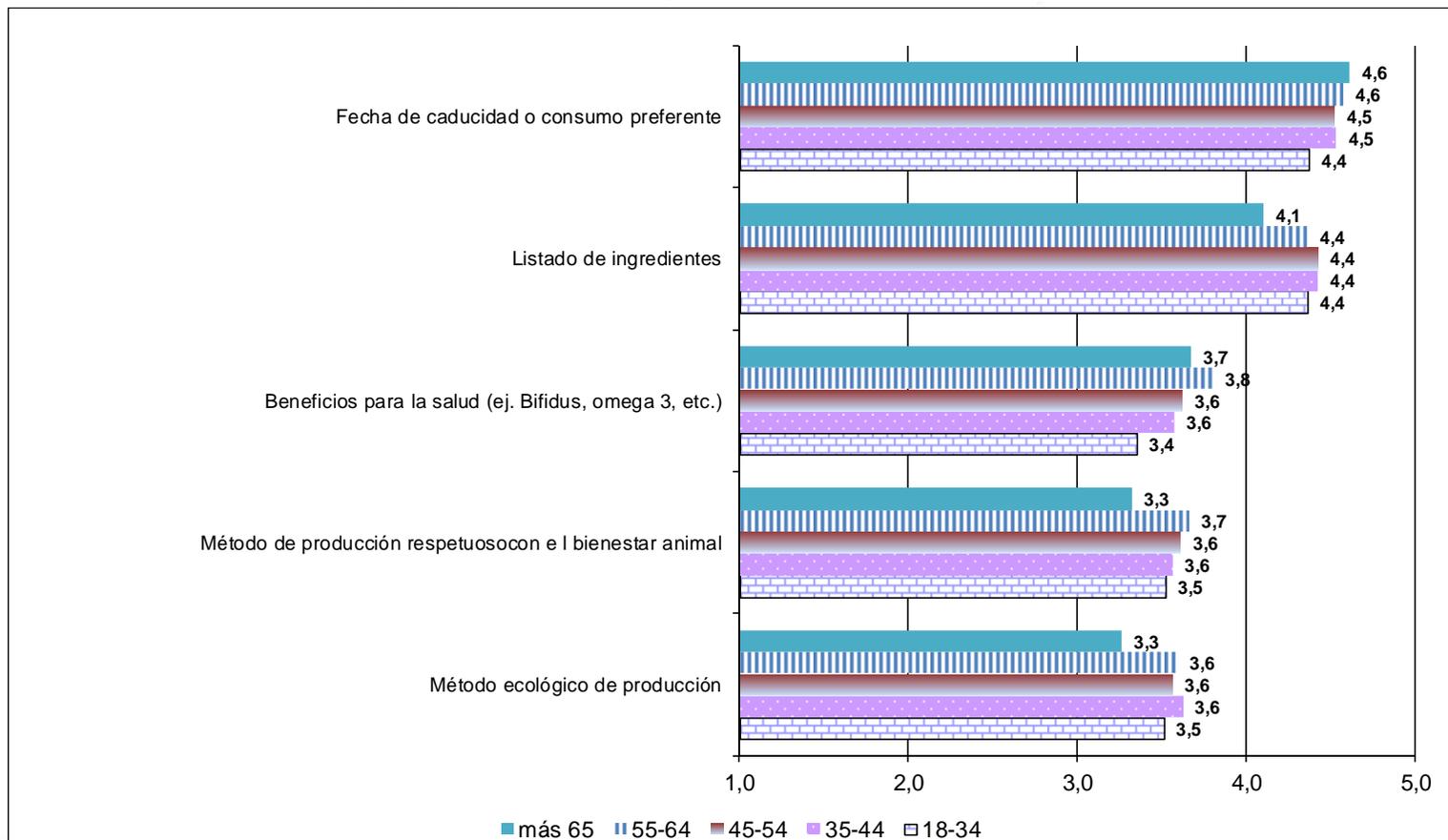
ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

Diferencias por género: las mujeres valoran más las diferentes informaciones que aparecen en las etiquetas de los alimentos que los hombres. Sin embargo, el ranking de la importancia asignada a estas informaciones es el mismo para los hombres y las mujeres



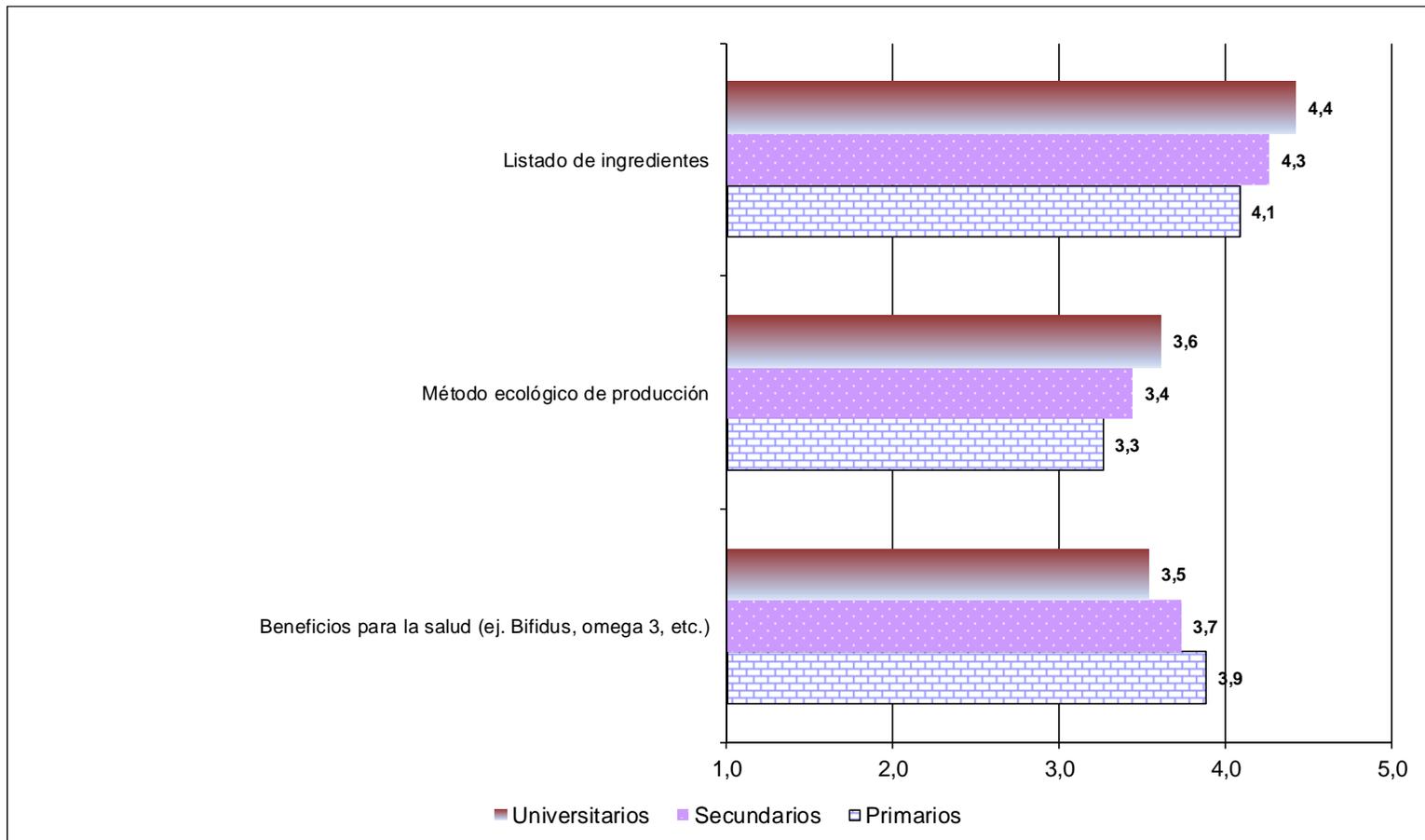
ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

Diferencias por edad: las personas mayores de 65 asignan menor importancia al listado de ingredientes y a la información sobre el método de producción respetuoso con el bienestar animal y ecológico en comparación con las personas del resto de edades. Sin embargo, las personas más jóvenes valoran menos la fecha de caducidad o consumo preferente y los beneficios para la salud que las personas del resto de edades.



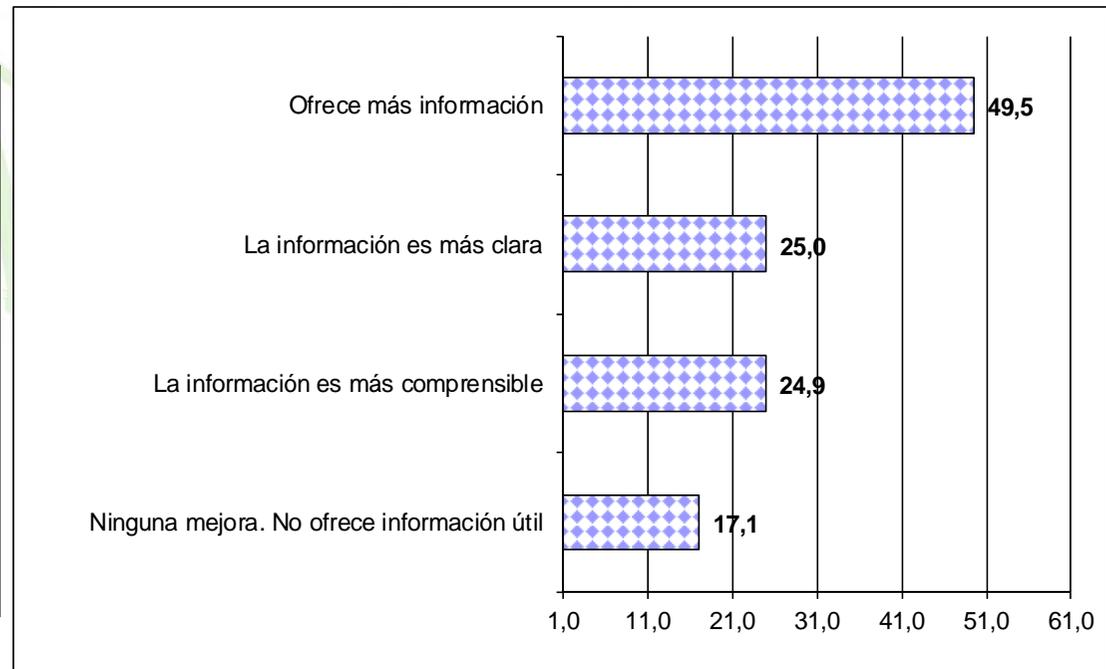
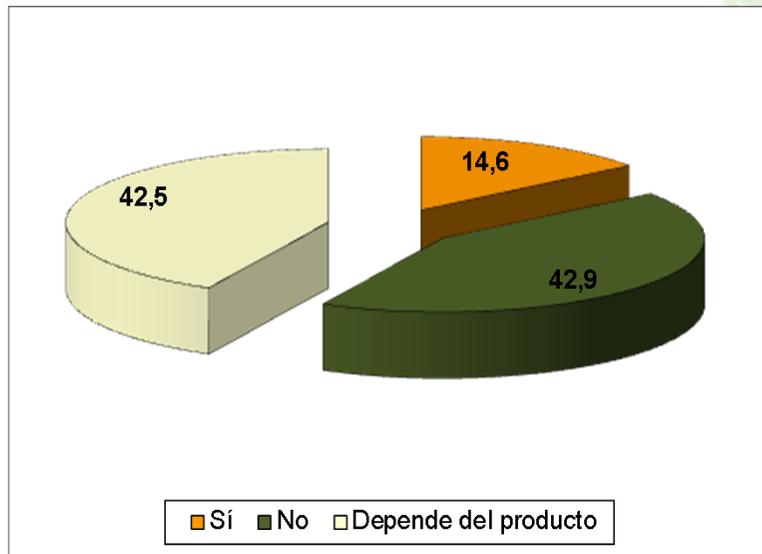
ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

Diferencias por nivel de educación: conforme **aumenta el nivel de estudios** de los participantes **aumenta la importancia que conceden al listado de ingredientes y al método ecológico de producción** y **disminuye** la que asignan a los **beneficios para la salud**



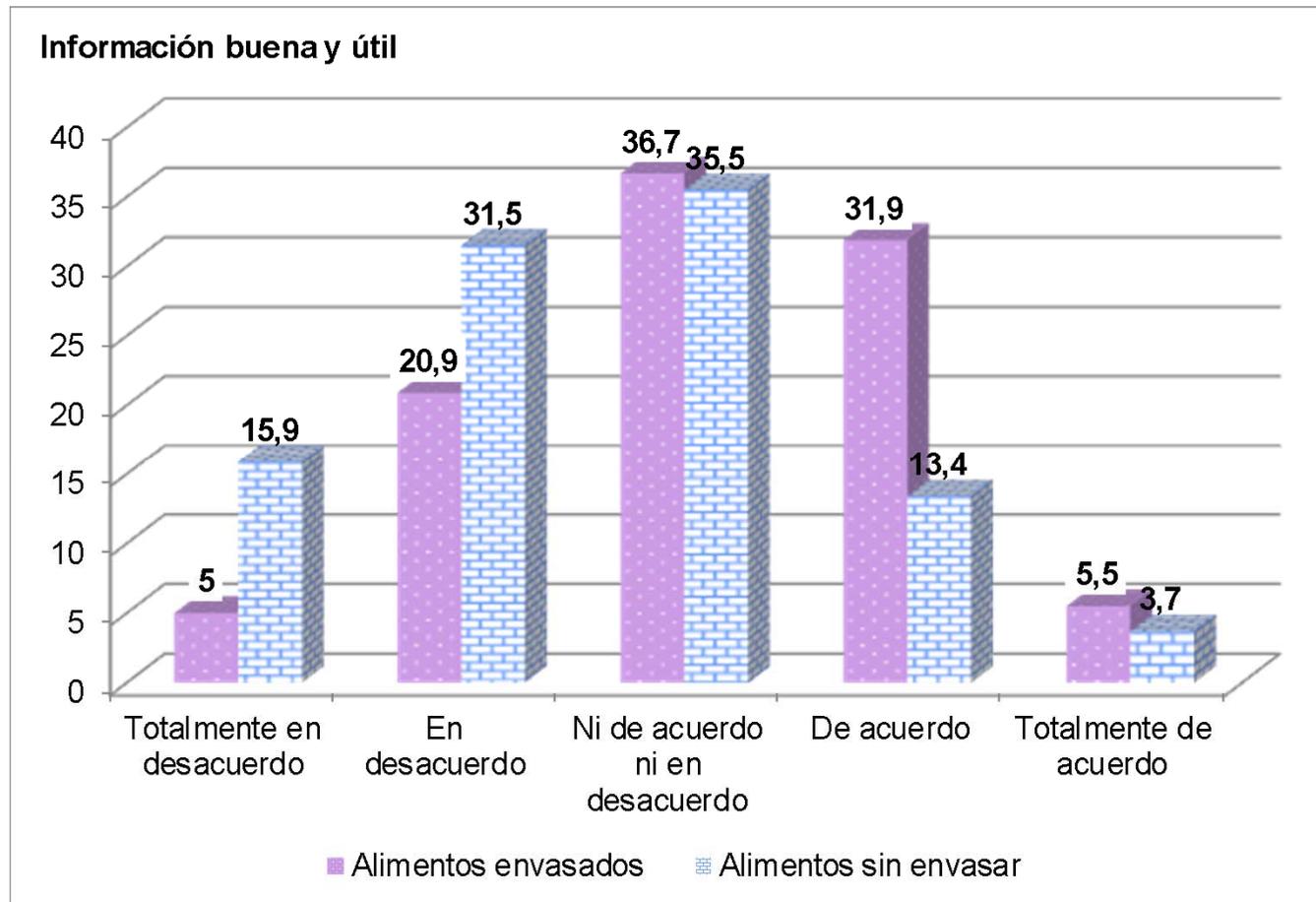
ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

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



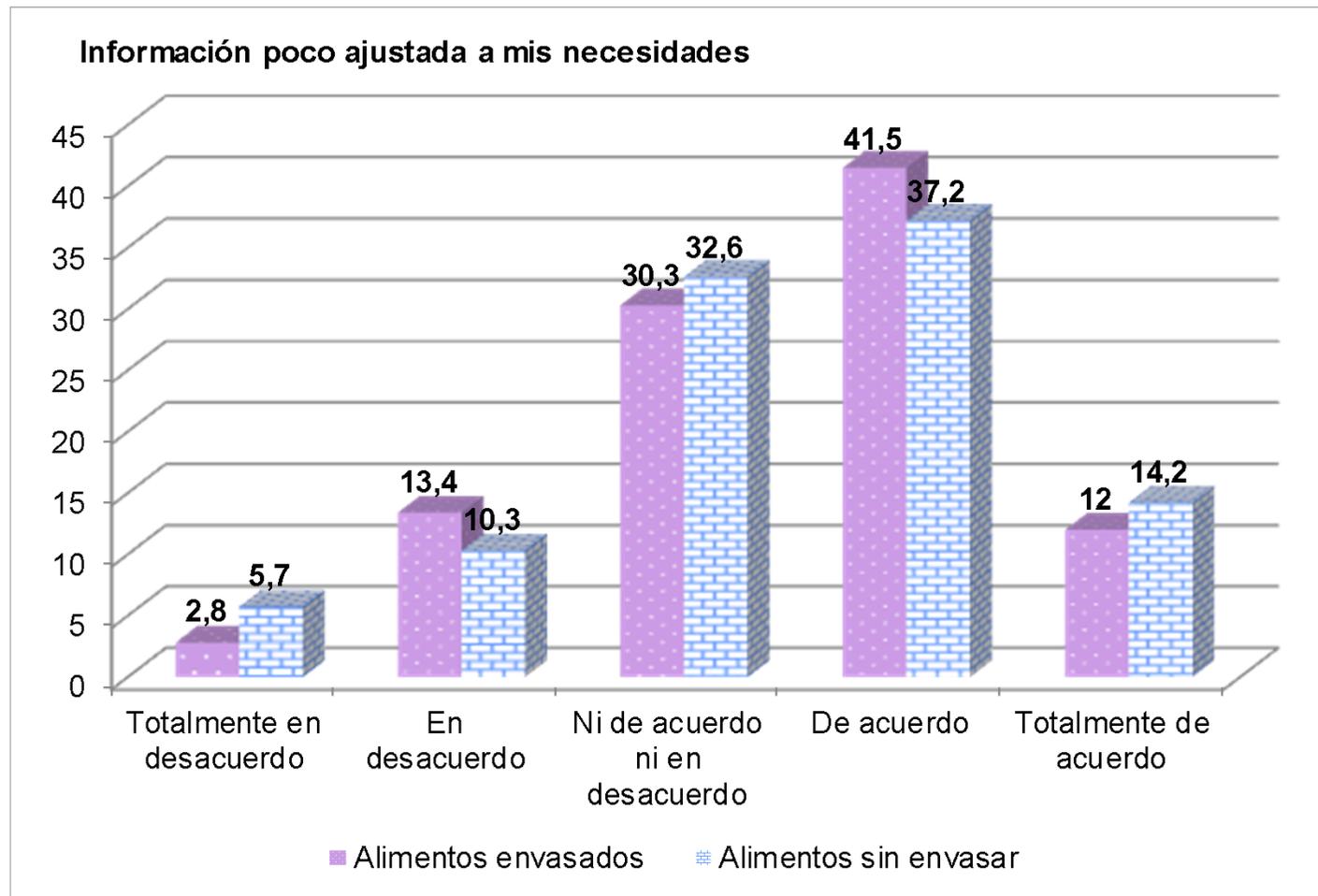
ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

¿Los consumidores creen que la información de las etiquetas es buena y útil?



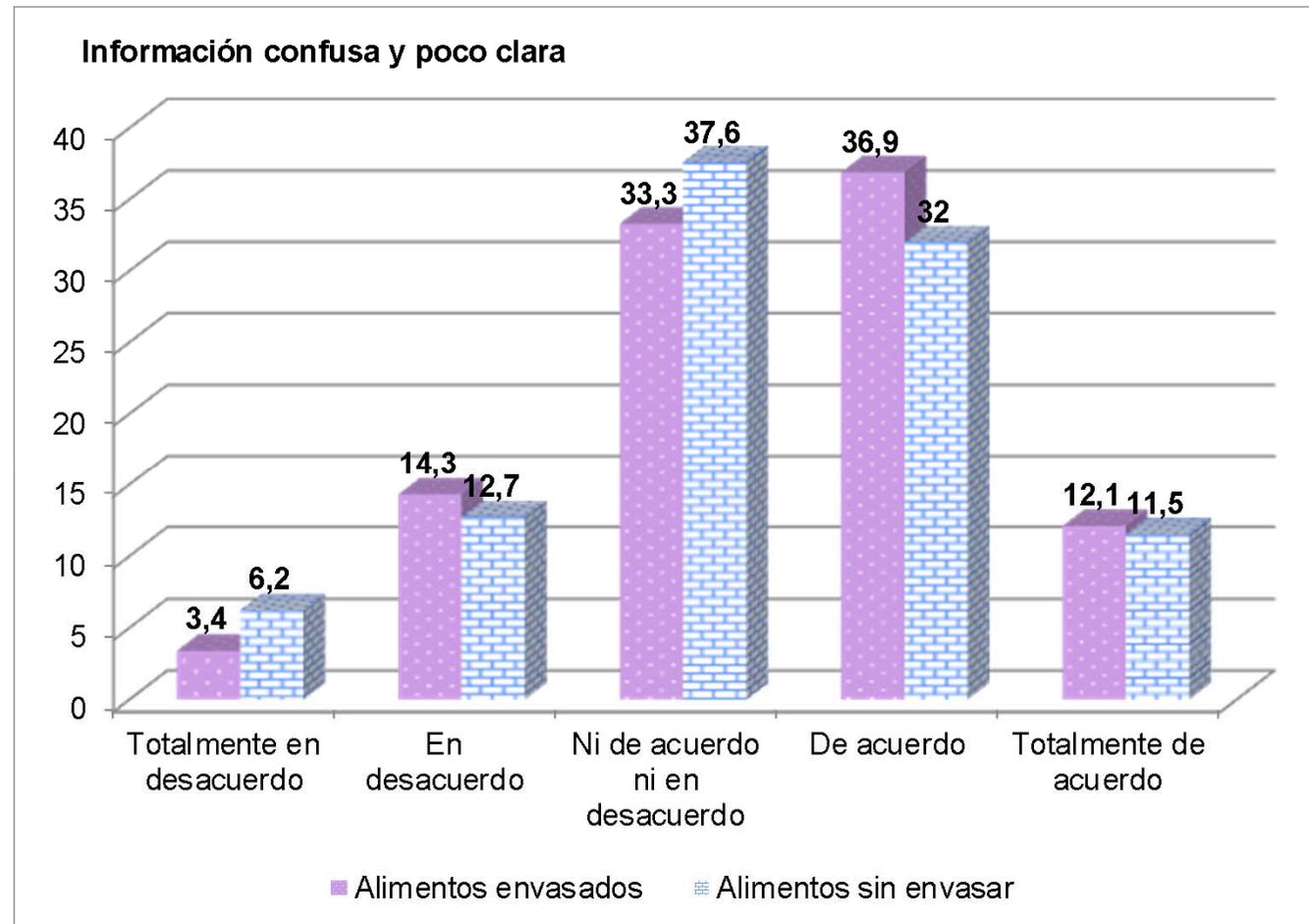
ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

¿Los consumidores creen que la información de las etiquetas está poco ajustada a sus necesidades?



ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

¿Los consumidores creen que la información de las etiquetas es confusa y poco clara?



ETIQUETADO DE ALIMENTOS

¿Regulación sobre etiquetado?

- **El Reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la Información Alimentaria Facilitada al Consumidor. Etiquetado obligatorio.**
- **El Reglamento (CE) NO 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.**
- **El Reglamento (UE) No 1151/2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DOP, IGP, etc.).**
- **El Reglamento (CE) N° 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.**
- **El Reglamento (UE) n° 432/2012 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 ad y al desarrollo y la salud de los niños.**

ETIQUETADO DE ALIMENTOS

¿Qué etiquetas de los alimentos son más valoradas por los consumidores?

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|---|--------|---------------------|------|---------|---------|--------------------------|--------|-------------------|--------|-------|-------|--------|--------|--|--|--|
|  | <p>Etiqueta “Agricultura Ecológica” Indica que el producto no contiene sustancias químicas, que los productos proceden de animales donde se prohíben medicamentos, hormonas y organismos genéticamente modificados</p> |  | <p>Etiqueta “Producto de mi granja” Indica que el producto lo vende un agricultor o ganadero directamente</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | <p>Etiqueta “Denominación de origen” Indica que el producto proviene de una región determinada, y su calidad o características que lo definen se derivan exclusivamente del medio geográfico.</p> |  | <p>Etiqueta “Huella de carbono” Informa del conjunto de gases de efecto invernadero (GEI) que se ha emitido a la atmósfera (medidos en unidades de dióxido de carbono (CO2) equivalente.) en la producción y comercialización del alimento</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | <p>Etiqueta informativa del número de kilómetros que el producto alimentario ha viajado antes de estar disponible en su tienda de compra</p> |  | <p>Etiqueta “Producto más respetuoso con el bienestar de los animales” Indica que los animales de granja de los que procede el producto han sido bien criados, tratados, sacrificados y transportados respetando en todo lo posible su bienestar</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Información nutricional (Valor medio por 100 g)</p> <table border="1" data-bbox="331 1161 607 1422"> <tr> <td>Valor energético</td> <td>421,4 kcal/1.745,7 kJ</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>23,3 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>1, g</td> </tr> <tr> <td>Grasas:</td> <td>35,8, g</td> </tr> <tr> <td>De las cuales: saturadas</td> <td>25,0 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td>1,0, g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>0,7 g</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>700 mg</td> </tr> </table> | Valor energético | 421,4 kcal/1.745,7 kJ | Proteínas | 23,3 g | Hidratos de carbono | 1, g | Grasas: | 35,8, g | De las cuales: saturadas | 25,0 g | Fibra alimentaria | 1,0, g | Sodio | 0,7 g | Calcio | 700 mg | <p>Etiqueta “Información nutricional” El rótulo de información nutricional le ayuda a usted a determinar la cantidad de calorías y de nutrientes en una ración de alimento.</p> | | |
| Valor energético | 421,4 kcal/1.745,7 kJ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | 23,3 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hidratos de carbono | 1, g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasas: | 35,8, g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| De las cuales: saturadas | 25,0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra alimentaria | 1,0, g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sodio | 0,7 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calcio | 700 mg | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

ETIQUETADO DE ALIMENTOS

¿Qué etiquetas de los alimentos son más valoradas por los consumidores?

| | Primero % | Segundo % | Tercero % | Cuarto % | Quinto % | Media* |
|------------------------------|-----------|-----------|-----------|----------|----------|--------|
| Logo Ecológico | 24,3 | 23,0 | 23,2 | 13,6 | 8,0 | 2,85 |
| Denominación de Origen (DOP) | 30,3 | 33,1 | 13,8 | 9,0 | 5,8 | 2,51 |
| Panel nutricional | 35,3 | 19,0 | 19,2 | 12,8 | 7,7 | 2,59 |
| Km recorridos | 1,5 | 6,1 | 11,9 | 18,0 | 19,7 | 4,9 |
| Origen local | 2,7 | 6,5 | 14,6 | 22,0 | 23,2 | 4,6 |
| Huella de carbono | 0,8 | 1,9 | 4,0 | 7,7 | 17,0 | 5,9 |
| Bienestar animal | 5,2 | 9,6 | 13,4 | 16,9 | 18,6 | 4,6 |

*Cuanto más cercano a 1 más preferida

ETIQUETADO DE ALIMENTOS

¿Qué etiquetas de los alimentos son más valoradas por los consumidores?

- 1) **Denominación de Origen**
- 2) **Contenido nutricional (panel nutricional)**
- 3) **Logo ecológico**
- 4) **Bienestar animal**
- 5) **Origen local**
- 6) **Kilómetros recorridos**
- 7) **Huella de carbono**

ETIQUETADO DE ALIMENTOS

¿Qué etiquetas de los alimentos son más valoradas por los consumidores?: segmento de consumidores

| Segmento 1 37% | Segmento 2 38% | Segmento 3 25% |
|------------------------|-----------------------|------------------------|
| Denominación de Origen | Logo ecológico | Panel nutricional |
| Logo ecológico | DOP | Denominación de Origen |
| Panel nutricional | Panel nutricional | Logo ecológico |
| Origen local | Bienestar animal | Origen local |
| Bienestar animal | Origen local | Bienestar animal |
| Kilómetros recorridos | Kilómetros recorridos | Kilómetros recorridos |
| Huella de carbono | Huella de carbono | Huella de carbono |

MUCHAS GRACIAS

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