

# REACCIÓN DEL CONSUMIDOR ANTE EL ETIQUETADO

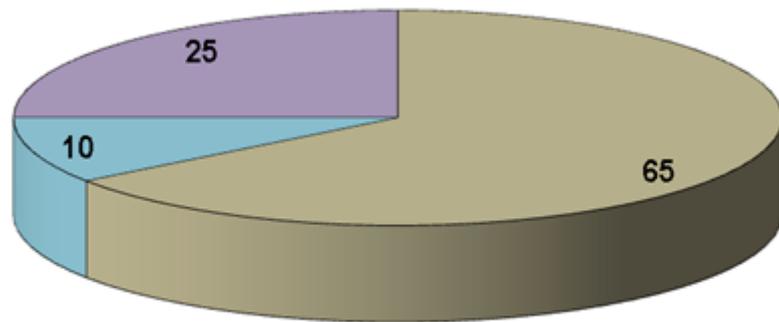
Jornada: Lo que el consumidor quiere y debería saber sobre el etiquetado de los alimentos. Zaragoza, 19 de noviembre de 2015

**Azucena Gracia** - Unidad de Economía Agroalimentaria

# ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

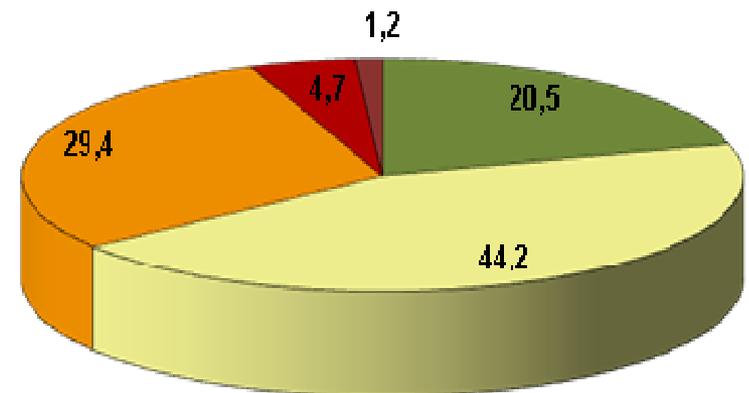
¿Leen los consumidores el etiquetado de los alimentos cuando compran?

**Estudio AINIA  
Marzo 2015**



■ Sí    ■ No    ■ Depende del producto

**Estudio propio  
Octubre 2015**



■ Siempre    ■ Casi siempre    ■ Algunas veces    ■ Casi nunca    ■ Nunca

# 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% - 10% nunca o casi nunca leen las etiquetas
- Un 25% - 30 % las leen a veces y/o depende del producto
  - 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

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

**Estudio AINIA**  
**Marzo 2015**

- **Fecha caducidad/consumo preferente**
- **Listado de ingredientes**
- **Información nutricional**
- **Modo de empleo (AINIA)**
- **Condiciones de conservación (AINIA)**
- **Beneficios para la salud**
- **Origen de la producción**
- **Fabricante/distribuidor (AINIA)**
- **Alérgenos (AINIA)**

**Estudio propio**  
**Octubre 2015**

- **Fecha caducidad/consumo preferente**
- **Listado de ingredientes**
- **Información nutricional**
- **Origen de la producción**
- **Beneficios para la salud**
- **Buenas prácticas productor (ambiental, social, ...)**

# ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

**¿Entienden los consumidores la información que aparecen en la lista de ingredientes?**

- Un 62% afirman que **SI** entienden el listado de ingredientes y el 38% que **NO**

**¿Creen los consumidores que el origen de los productos está suficientemente identificado en la etiqueta?**

- Un 75% consideran que el origen **NO** está claramente indicado y un 25% que **SI**

**¿ Saben los consumidores qué son los alérgenos?**

- Un 82% indican que **SÍ** saben lo que son y un 18% que **NO**

# ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

¿Identifican los consumidores algunos de los logos que aparecen en los productos?



Un 76% reconocen el logo de “producto ecológico”



Un 76% reconoce que este logo significa “punto verde”



Un 94% reconoce que este logo significa “Sin gluten”

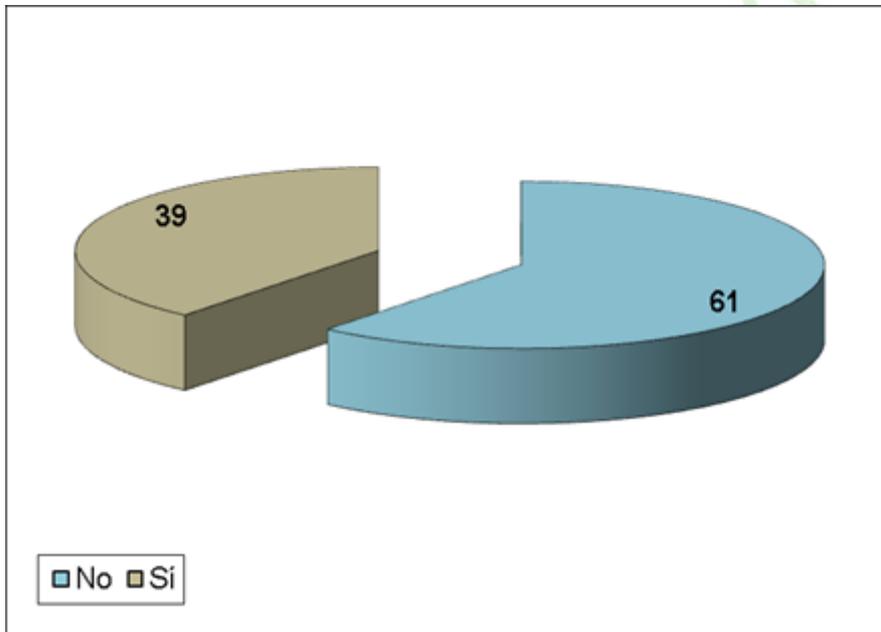


Un 87% reconoce que este logo significa “Alimentos alérgenos”

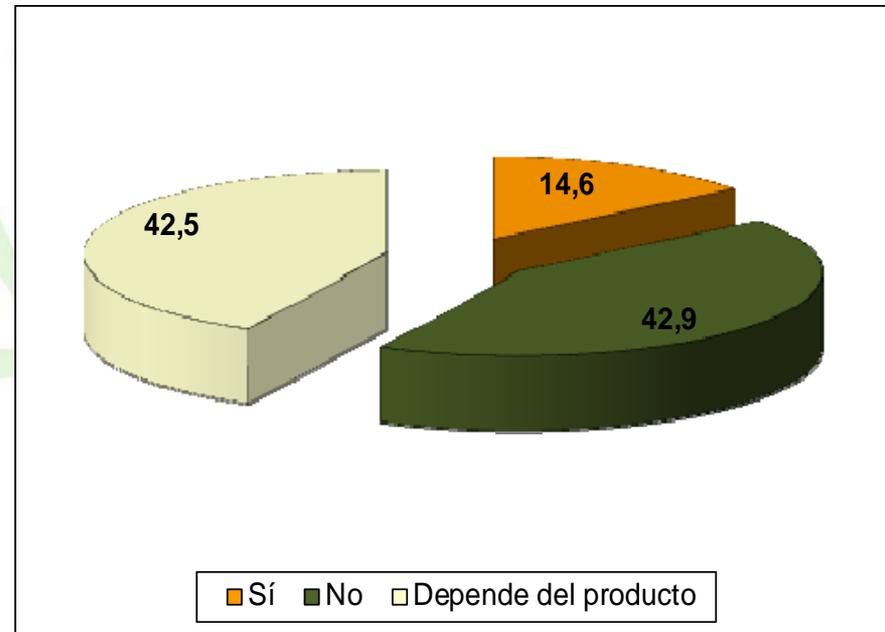
# ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

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

**Estudio AINIA**  
**Marzo 2015**



**Estudio propio**  
**Octubre 2015**



# ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

¿En qué aspectos ha notado el consumidor cambios en el etiquetado en los últimos meses?

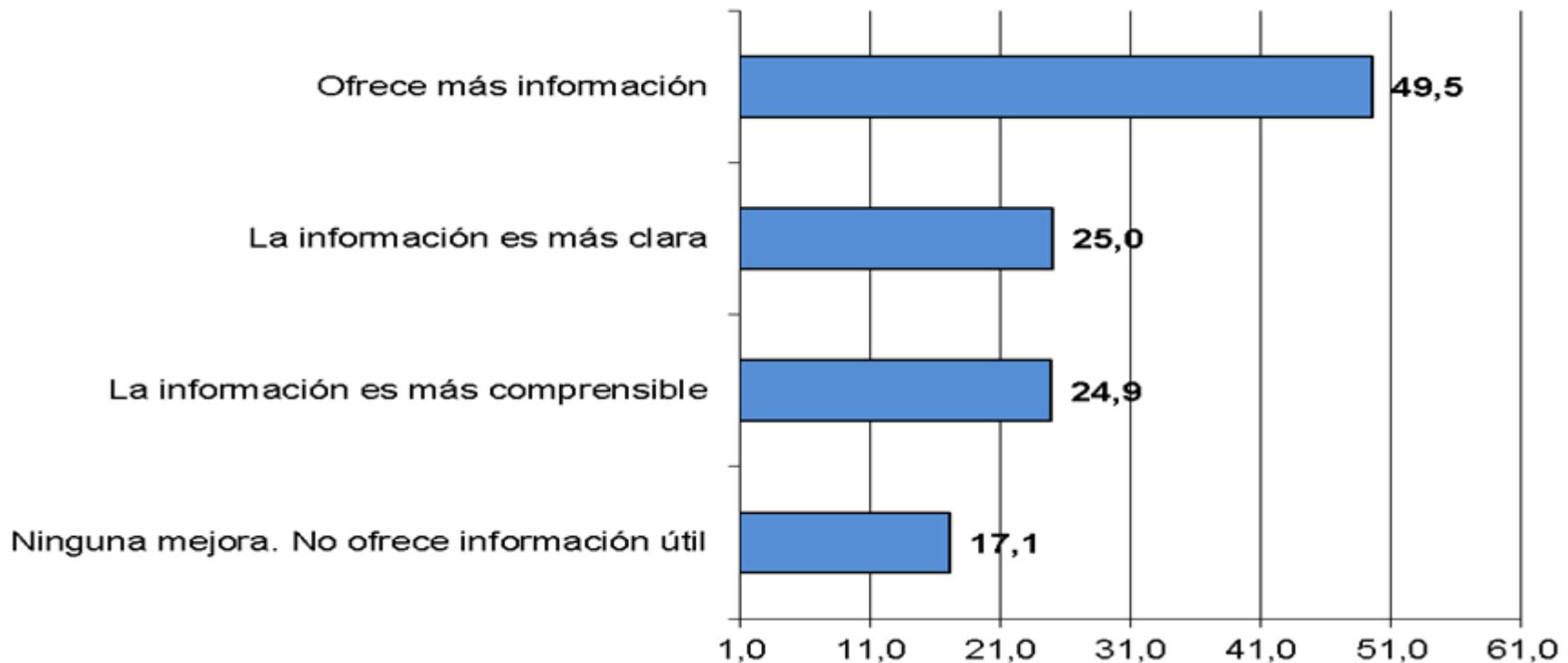
Estudio AINIA - *Marzo 2015*

- **34% consideran que la información nutricional es más clara**
- **32% que pueden leer mejor la información**
- **31% que los alérgenos están más destacados**
- **3% consideran otros cambios**
  - ***Origen del producto***
  - ***Fecha de congelación y descongelación***
  - ***Cambio de la palabra sodio por sal***

# ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

¿En qué aspectos ha notado el consumidor cambios en el etiquetado en los últimos meses?

Estudio Propio – Octubre 2015



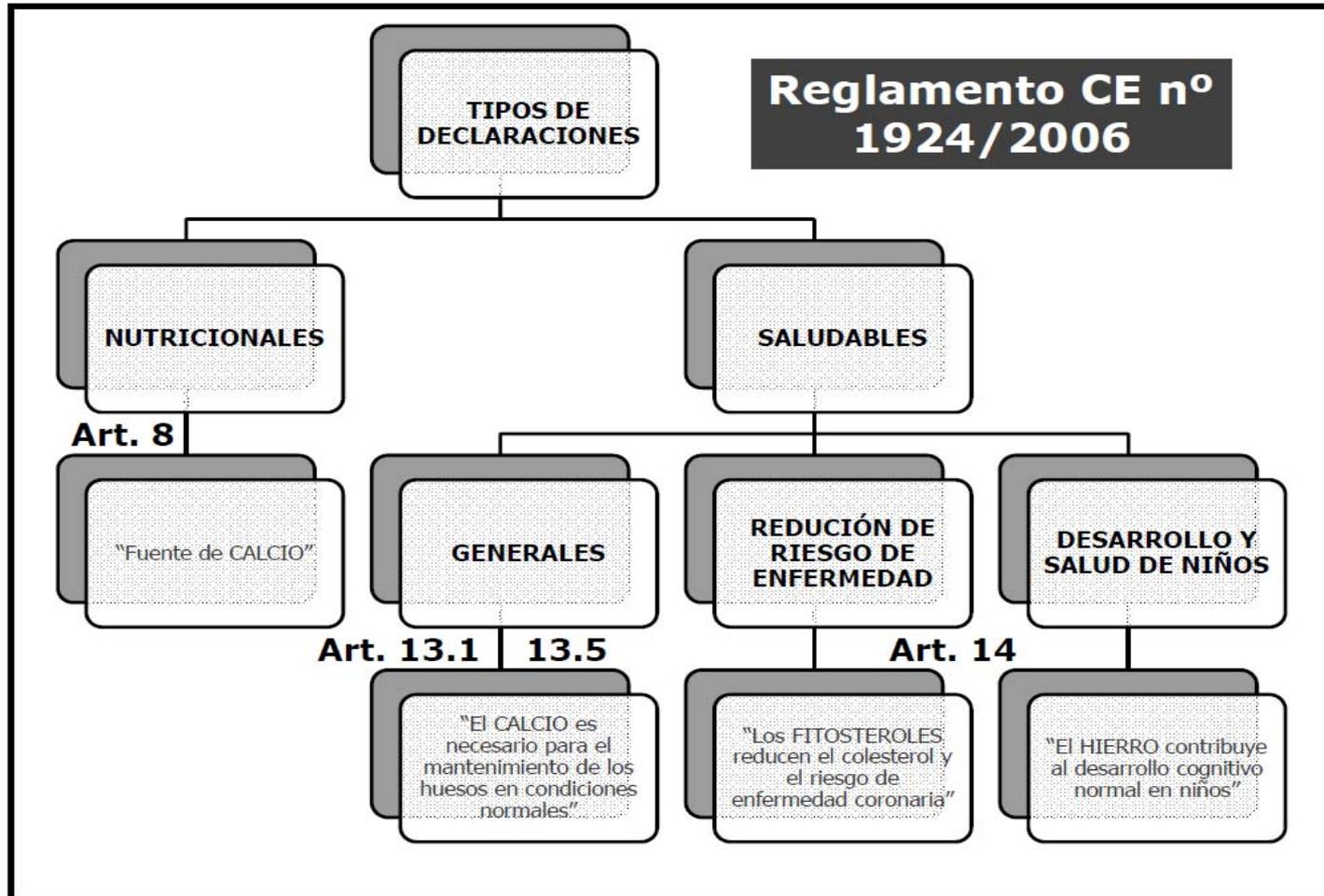
# ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS

**¿Pueden los consumidores leer bien toda la información que aparece en el etiquetado?**

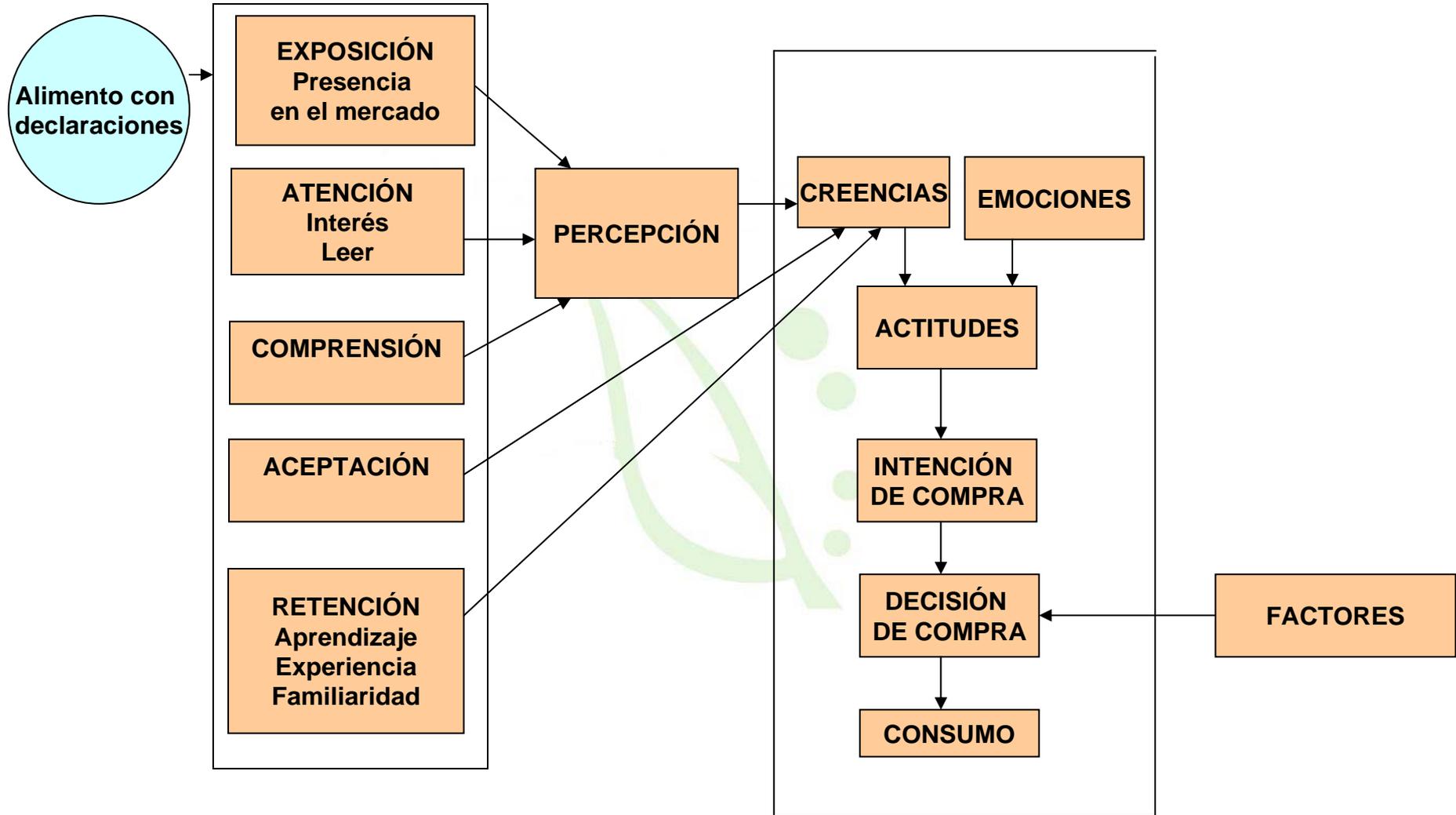
**Estudio AINIA - Marzo 2015**

- **Un 40% afirman que Si pueden leer bien toda la información**
- **Un 60% NO pueden leer bien la información porque:**
  - ***La letra es pequeña (59%)***
  - ***Las letras están muy juntas (19%)***
  - ***El color de la letra no resalta (15%)***
  - ***Otros motivos (8%)***

# DECLARACIONES NUTRICIONALES Y DE PROPIEDADES SALUDABLES



# DECLARACIONES: ¿Ayudan a decidir al consumidor?

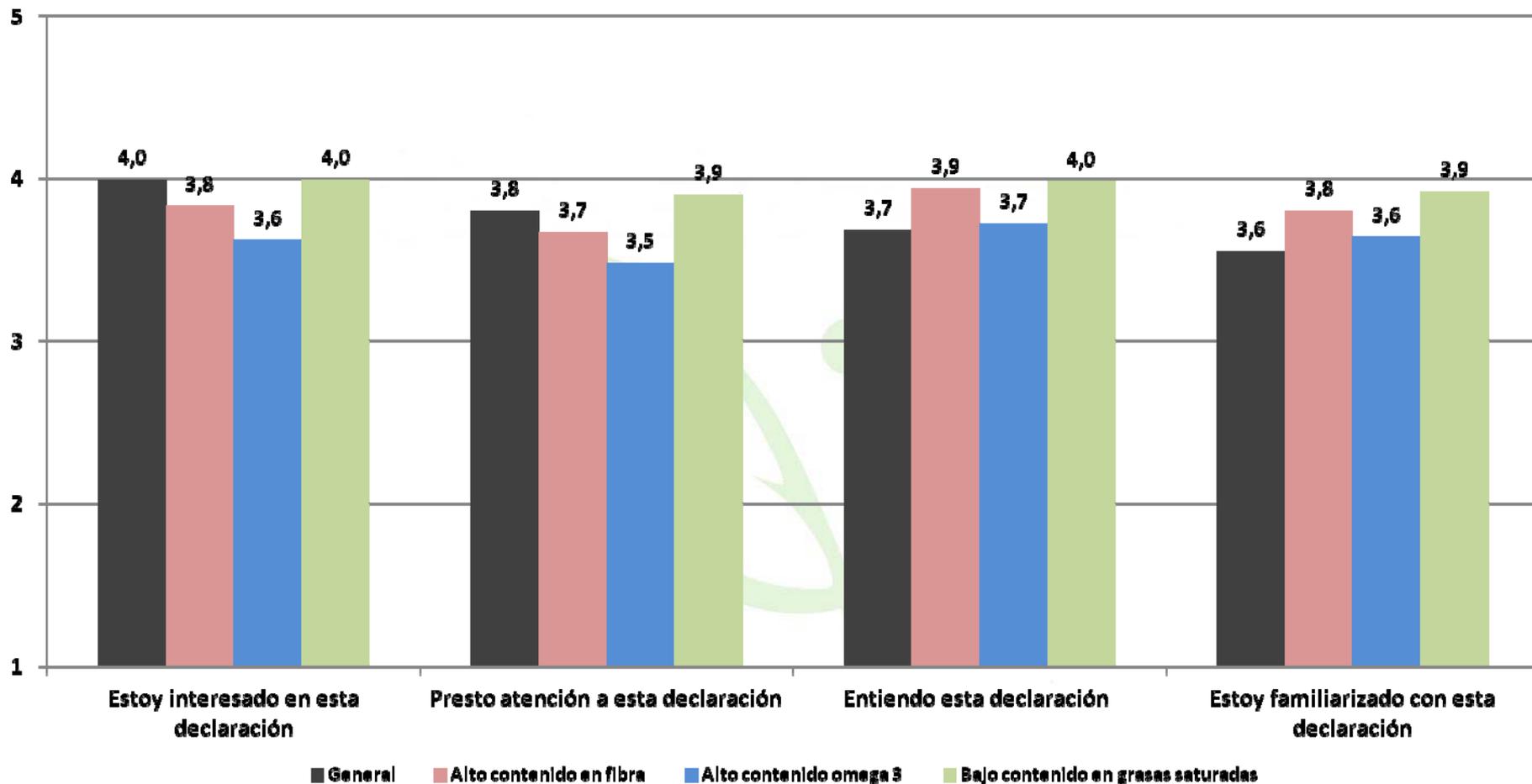


# PRESENCIA EN EL MERCADO: DECLARACIONES

## Julio 2013 – Muestra de 405 productos procesados

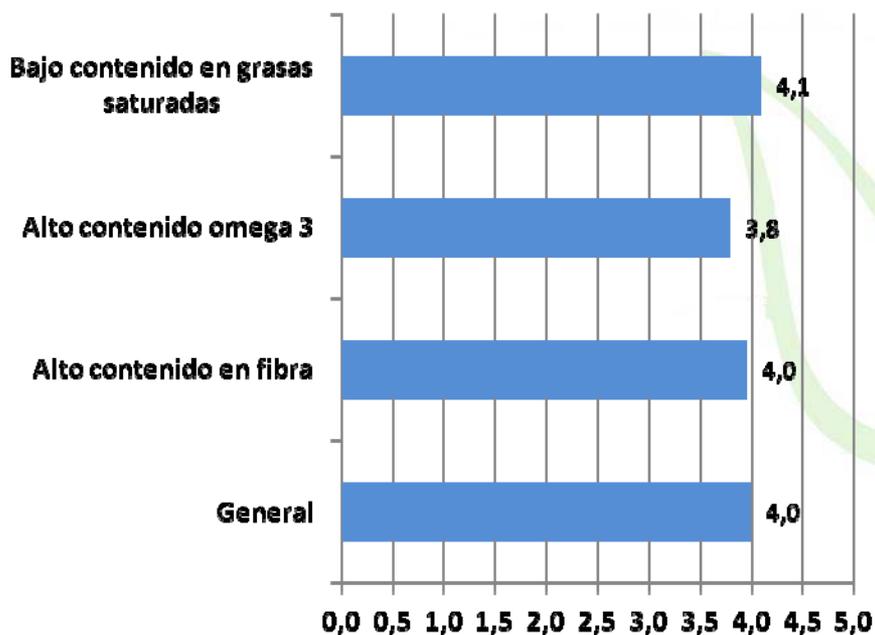
	Número Declaraciones	Número productos con declaración	% alimentos con declaración
Nutrición	<b>196 (81%)</b>	93	<b>23</b>
Saludables	<b>46 (19%)</b>	20	<b>4.9</b>
Art 13	25	12	3
Reducción del riesgo de enfermedad	4	3	0.7
Desarrollo y salud de los niños	17	5	12
Total	242	113	27.9

# DECLARACIONES NUTRICIONALES: Percepción

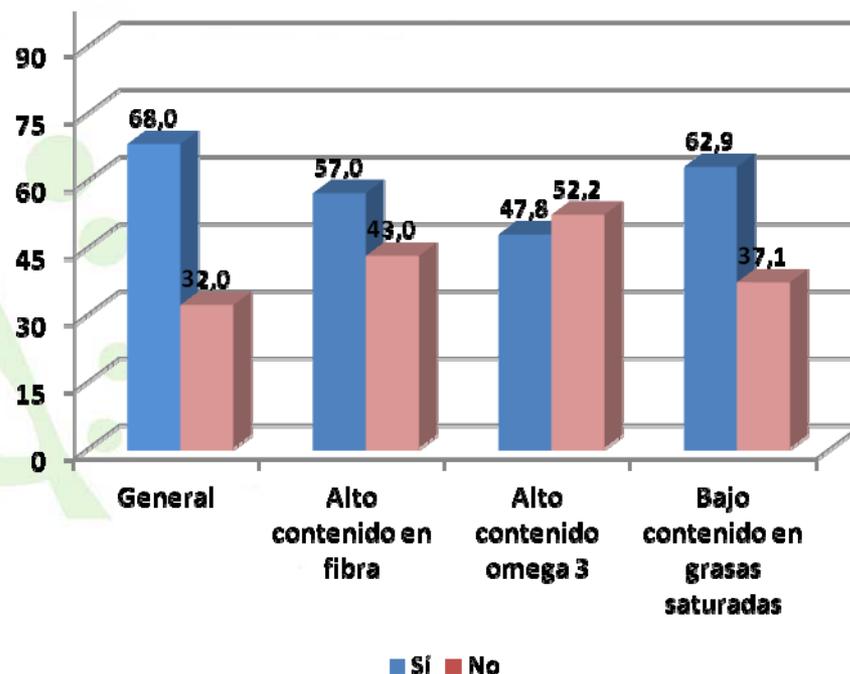


# DECLARACIONES NUTRICIONALES: Creencia y uso

**Creo que esta declaración es útil para poder elegir alimentos más saludables**

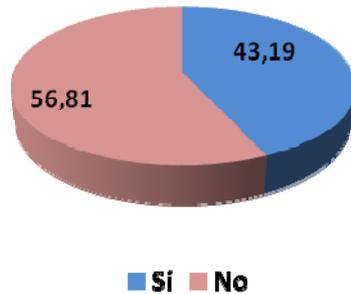


**Utilización**

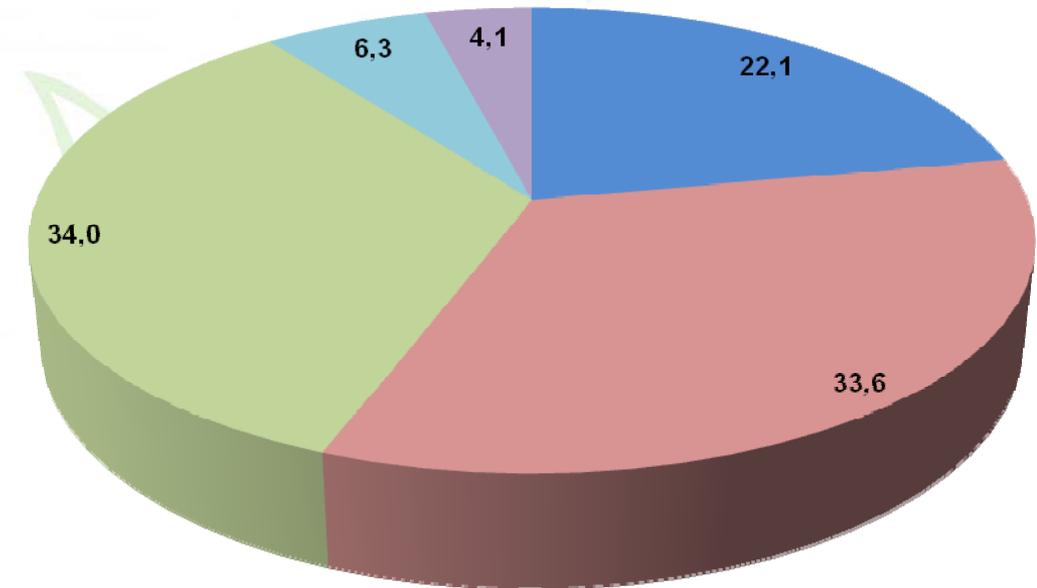


# NUTRICIONALES: Intención de compra - alimentos

## Alimentos



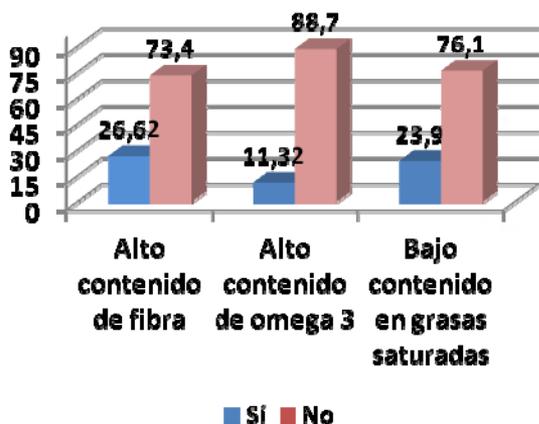
## Alimentos



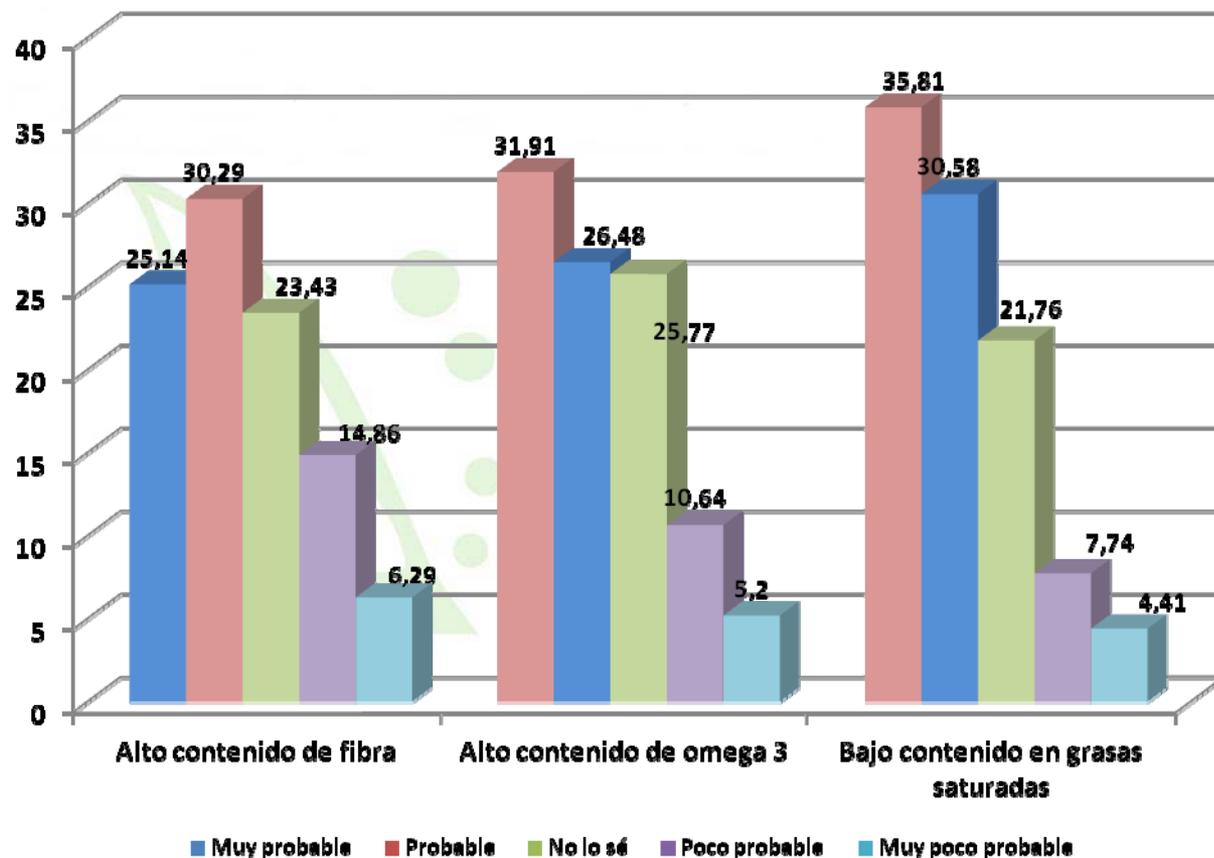
■ Muy probable ■ Probable ■ No lo sé ■ Poco probable ■ Muy poco probable

# NUTRICIONALES: Intención de compra - Yogurt

## Yogurt

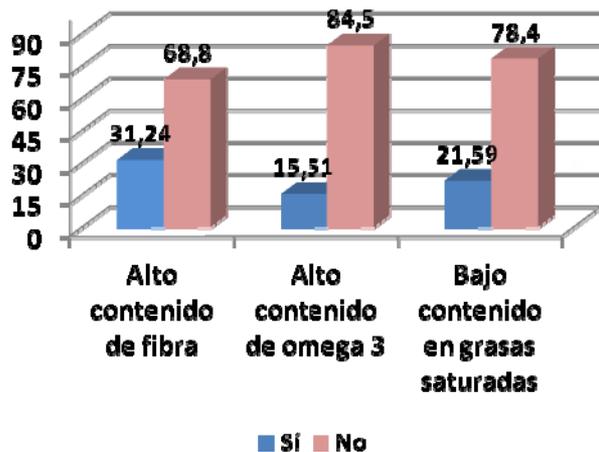


## Yogurt

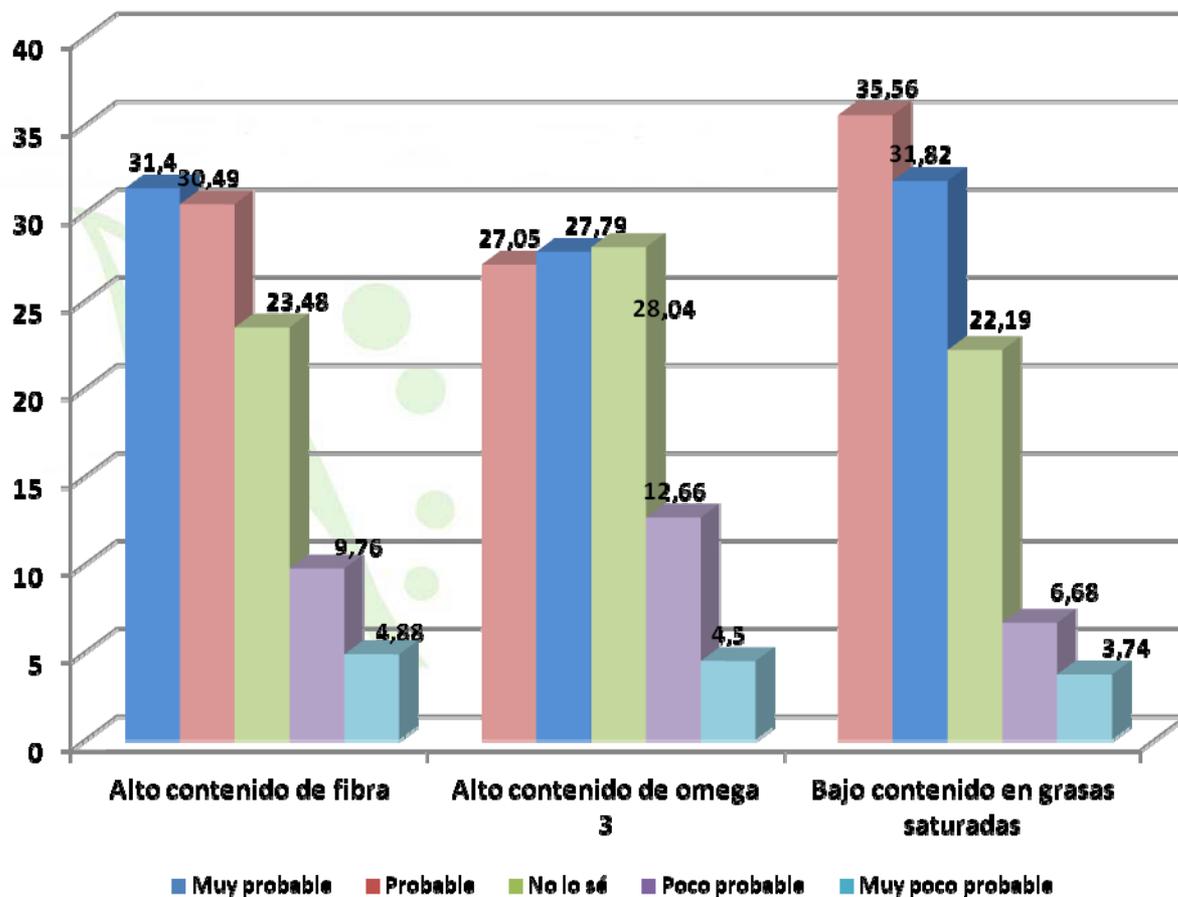


# NUTRICIONALES: Intención de compra - Galletas

## Galletas

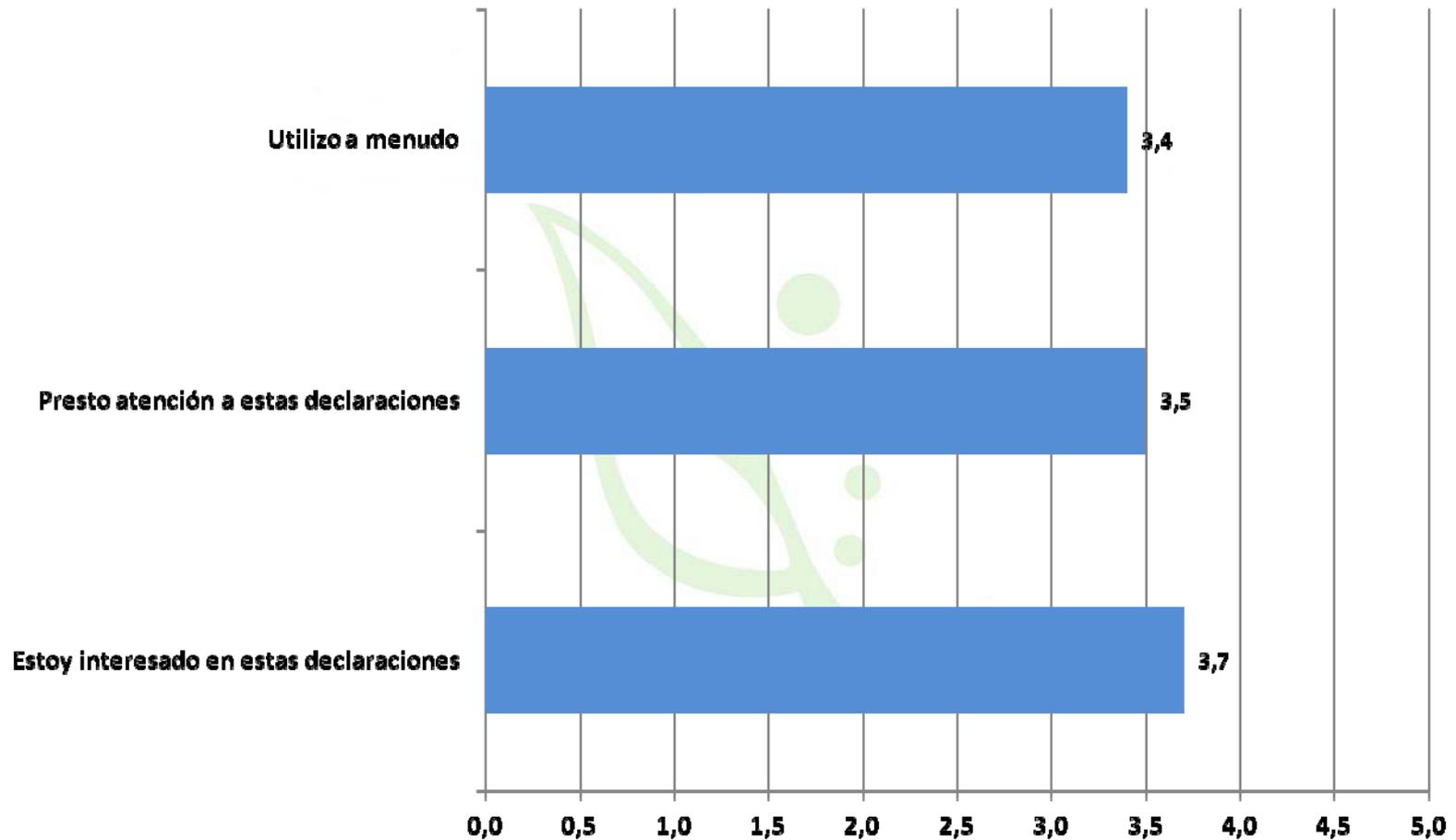


## Galletas



# SALUDABLES: Percepción - Varios

## Declaraciones saludables



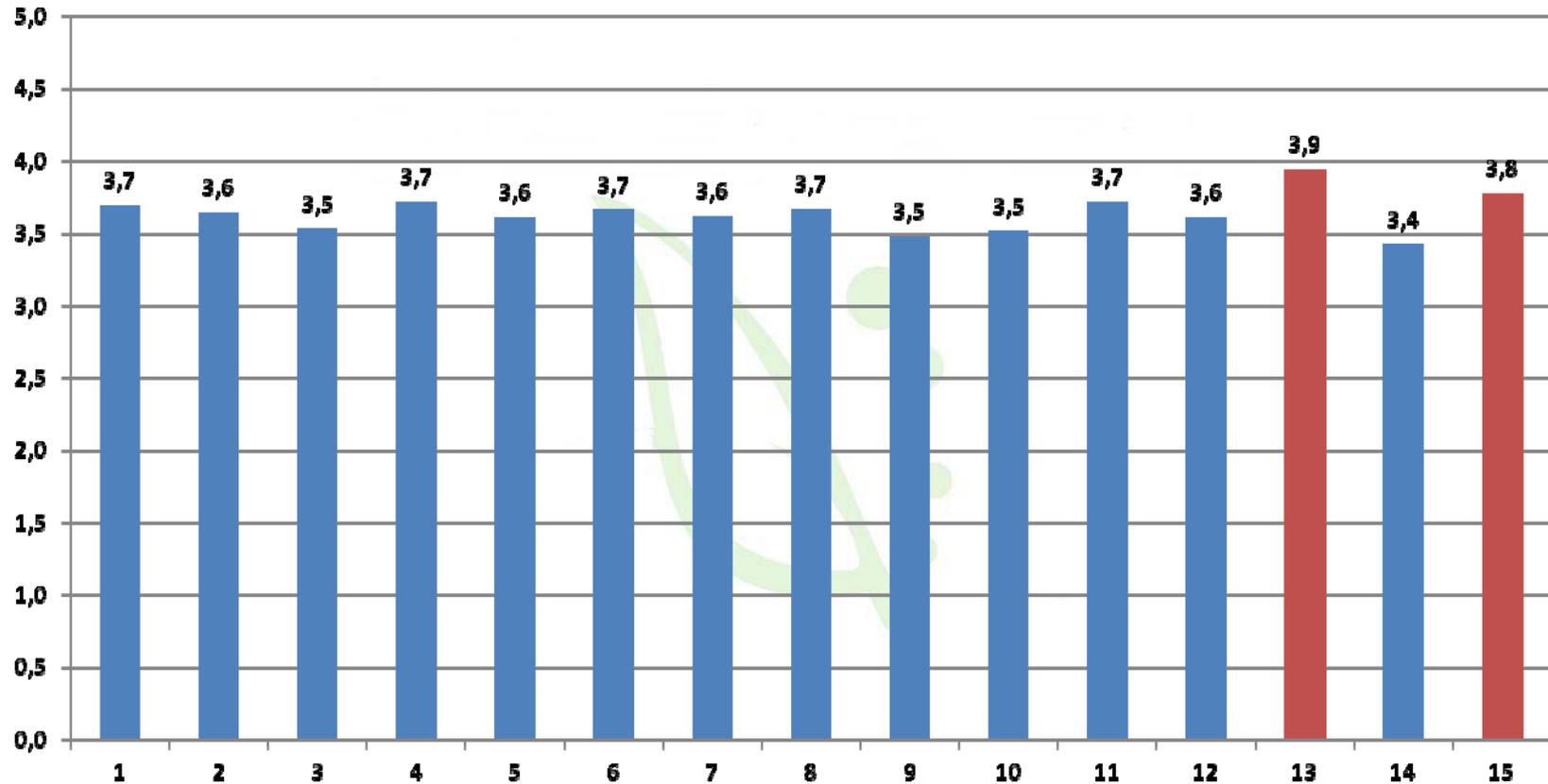
# **SALUDABLES: Varias**

---

1. El EPA y DHA contribuyen al funcionamiento normal del corazón
2. Reducir el consumo de sodio ayuda a mantener la tensión arterial normal
3. La vitamina B12 contribuye al metabolismo normal de la homocisteína
4. Se ha demostrado que los esteroides y estanoles vegetales bajan/reducen el nivel de colesterol en sangre. El colesterol alto es un factor de riesgo para el desarrollo de la enfermedad coronaria
5. El ácido docosahexaenoico (DHA) ayuda a mantener la función cerebral normal
6. El zinc contribuye al funcionamiento cognitivo normal
7. El hierro ayuda al desarrollo cognitivo normal de los niños
8. La fibra de centeno contribuye al funcionamiento intestinal normal
9. La fibra de salvado de trigo ayuda a aumentar la masa fecal
10. El calcio contribuye al funcionamiento normal de las enzimas digestivas
11. La vitamina A contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario
12. El selenio contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario
13. El calcio es necesario para mantener sanos los huesos
14. La vitamina C contribuye a la formación normal de colágeno y por tanto a la función normal del cartílago
15. El calcio y la vitamina D son necesarios para el crecimiento y desarrollo normal de los huesos de los niños

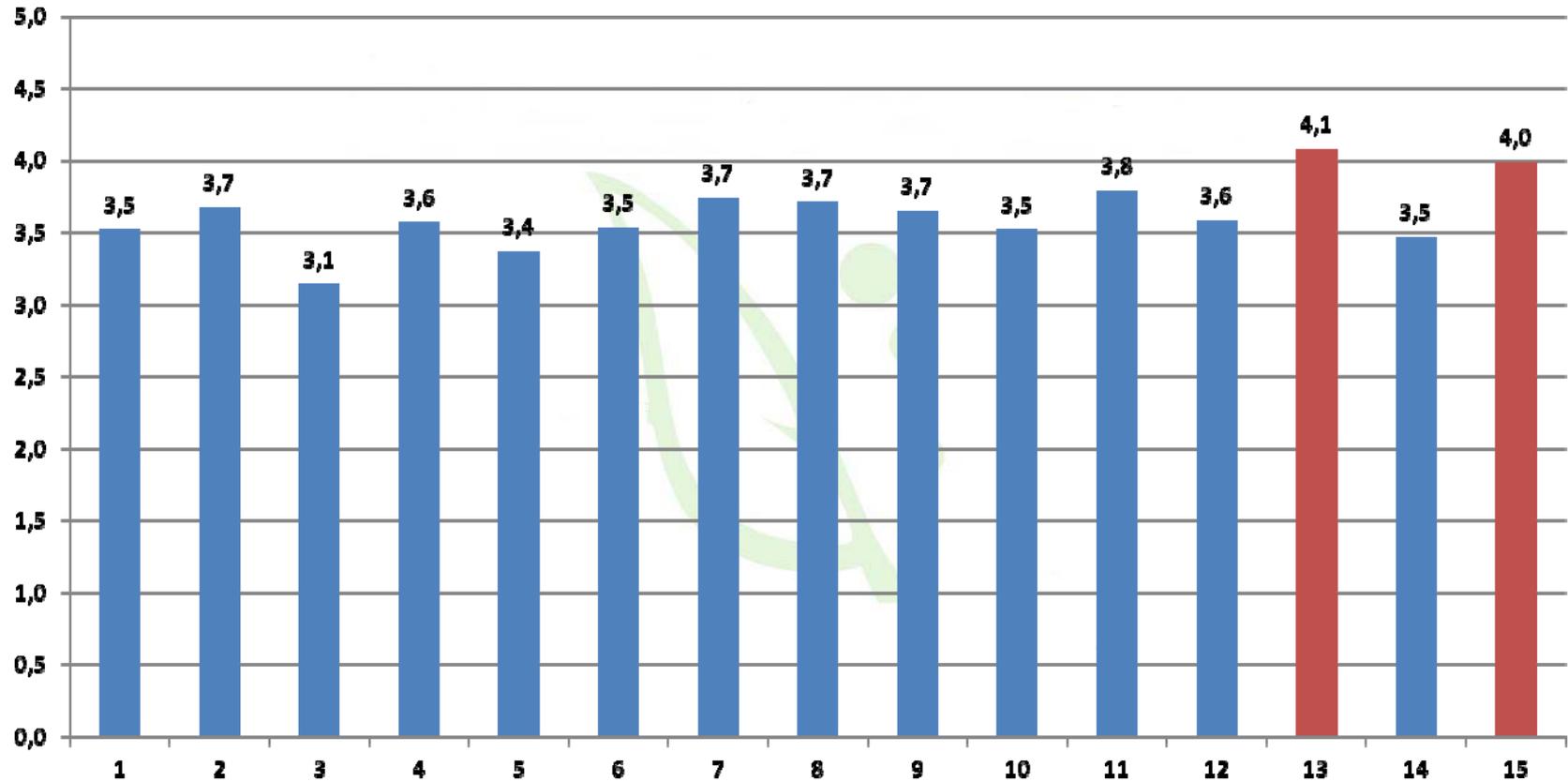
# SALUDABLES: Percepción - Varios

## Estoy interesado en esta declaración



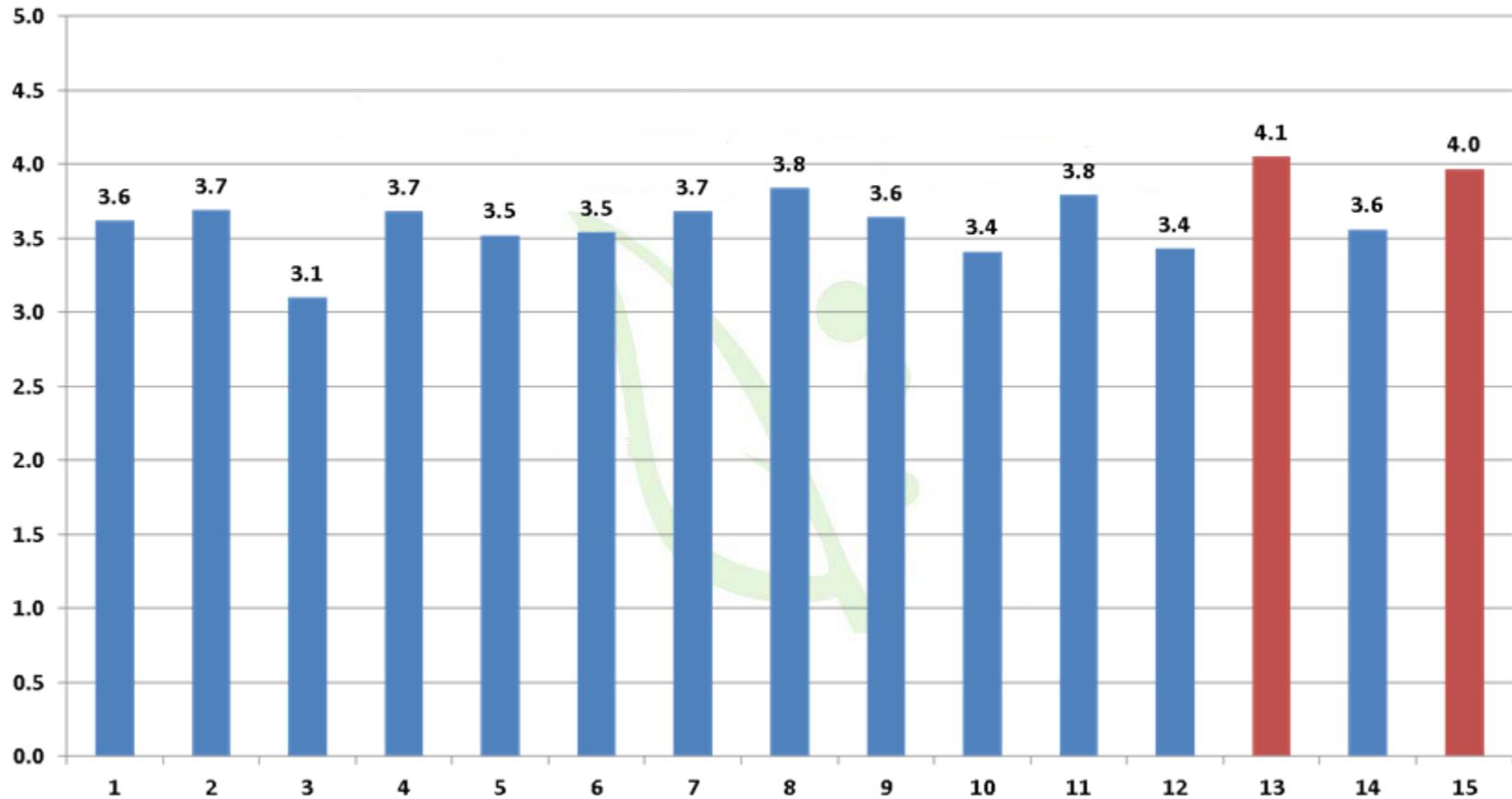
# SALUDABLES: Percepción - Varios

## Es fácil de leer



# SALUDABLES: Percepción - Varios

## Entiendo esta declaración



# SALUDABLES: Intención de compra - Varios

Es más probable que compre el alimento si lleva esta declaración





**MUCHAS GRACIAS**

**Azucena Gracia - Unidad de Economía Agroalimentaria**