

# Rol de FIAB: Comprometidos con la salud y una información veraz.

Vanesa Magdalena  
Responsable de Política alimentaria



# Sobre FIAB



La Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) se creó en 1977 para representar a la industria española de alimentación y bebidas a través de un único organismo y una sola voz.

Su actividad fundamental consiste en informar al sector de las novedades que puedan afectar a su funcionamiento y representar sus intereses ante las diferentes administraciones y órganos de decisión, tanto en el ámbito nacional como a nivel europeo e internacional.

Junto a sus asociados, FIAB mantiene un **compromiso firme e innegociable con la seguridad alimentaria, la calidad de vida y el bienestar de los consumidores y la sostenibilidad económica, social y medioambiental del sector.**

Para ello, la Federación trabaja en áreas como internacionalización, I+D+i, legislación y seguridad alimentaria, política agraria, medio ambiente, nutrición, formación, fiscalidad y comunicación.

Actualmente engloba a 43 asociaciones.

# Sobre FIAB



# Sobre FIAB



Cómo asociarse

## Los alimentos y bebidas primer sector industrial



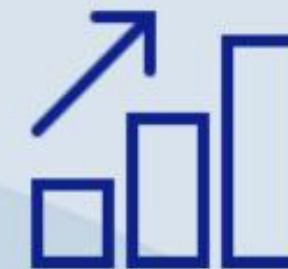
162.378 M€

**PRODUCCIÓN**



35.074 M€

**VALOR AÑADIDO BRUTO**



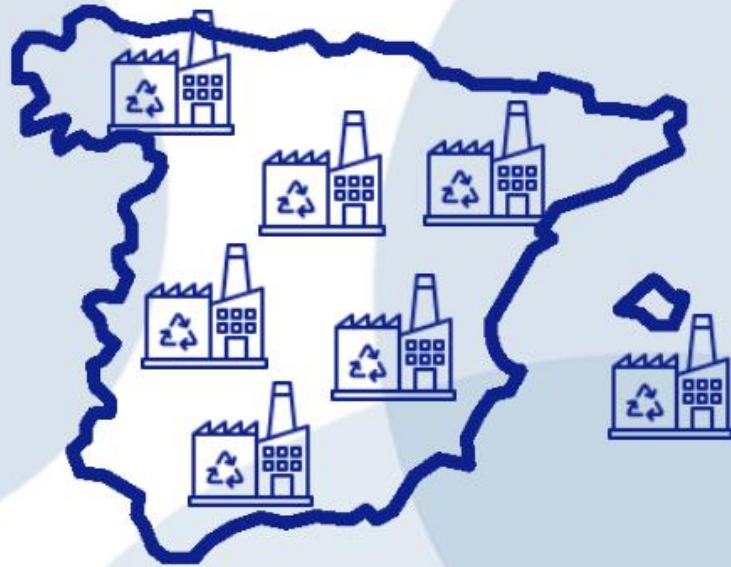
20,6%

**INDUSTRIA MANUFACTURERA**

# Sobre FIAB



## Motor de desarrollo y creación de riqueza



Más de **27.800** empresas en todo el territorio

## Promueve la estabilidad social



**474.600** empleos directos

# Sobre FIAB



## Una potencia internacional



**51.092 M€**

**EXPORTACIONES**



**18.424**

**EMPRESAS EXPORTADORAS**



**16.090 M€**

**BALANZA COMERCIAL**

# Sobre FIAB



## Comités y Grupos de Trabajo

FIAB promueve la participación de sus miembros a través de los Comités y Grupos de Trabajo de las diferentes áreas desde los que la Federación aborda de manera conjunta y eficiente la actividad y los retos del sector.



### **Comité de Política Alimentaria, Nutrición y Salud**

- GT Seguridad alimentaria y calidad
- GT Información al consumidor
- GT Composición
- GT Promoción de estilos de vida saludables



### **Comité de Sostenibilidad**

- GT Economía circular
- GT Cambio climático y energía
- GT Sostenibilidad y RSC
- GT Ad hoc de deforestación
- GT Ad hoc Comisiones técnicas de materiales y asuntos relacionados con materiales de envase



### **Comité de Competitividad**

- GT Cadena agroalimentaria y dinamización
- GT PYMES
- GT Fiscalidad



### **Grupos de Trabajo de Comunicación y Relación con el Asociado**

- GT Comunicación externa e interna
- Subcomité de respuesta rápida
- GT Marketing y campañas al consumidor



### **Grupos de Trabajo de Internacionalización y Política Comercial Internacional**

- GT Internacionalización y política comercial internacional
- GT Brexit IAB
- Plataforma afectados por los aranceles
- GT China
- Secretaría técnica de grupos de empresas exportadoras por canal:
  - Gourmet: Excellence of Spain
  - Gran distribución: Foodlink Spain
  - Ecológico: Biofoods from Spain
- Otros grupos:
  - Presidencia del GT de Instrumentos financieros para la internacionalización de la IAB de la Gastronomía de ICEX
  - Vicepresidencia en el Grupo de Agricultura y Alimentación de BIAC (Business at OCDE)



### **Grupos de Trabajo de Finanzas, Estudios Económicos y Talento**

- GT Análisis económico sectorial
- GT Formación y relaciones laborales
- GT Recursos humanos y captación de talento



### **Grupos de Trabajo de Innovación**

- GT I+D+i
- FIAB coordina los grupos de trabajo de la Plataforma Tecnológica Food For Life-Spain

La industria española de alimentación y bebidas responde cada día a las necesidades de los ciudadanos, para **ofrecer productos variados y de calidad** incluso en las circunstancias más excepcionales para garantizarles la **seguridad de poder comer tranquilos**.

Para ello FIAB se centra en la defensa de los intereses, preocupaciones y opiniones de la industria de alimentación y bebidas con el fin de que sean tenidas en cuenta en todas las normas que afecten a la actividad del sector.

Informa y asesora a sus asociados de cualquier aspecto recogido por la legislación alimentaria: producción de alimentos, requisitos de higiene, ingredientes, etiquetado, comunicación con el consumidor, métodos de elaboración, aspectos legales de la comercialización, calidad, nutrición, etc. Además, ofrece información y asesoramiento constante en temas relacionados con aditivos, enzimas, contaminantes, plaguicidas y materiales en contacto con alimentos.

# Rol de FIAB: Comprometidos con la salud y una información veraz



Informamos de los desarrollos legislativos y no legislativos del sector en esta materia de forma que nos aseguremos que están basados en un sólido conocimiento científico y que sean aplicables con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y un alto nivel de confianza de los consumidores.

|                                                                                                                         |                                                                                                                                                                   |                                  |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------|
|                                        | CPAL N° 107/2025. CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. PUBLICADO EL INFORME ANUAL 2024 DE LA CE DE LA RED DE ALERTA Y COOPERACIÓN. INFORMES MENSUALES CE SOBRE FRAUDE | Circulares, Política Alimentaria | 21 mayo, 2025 |
| ANEXO 1: Anejo 1 CPAL N° 107_2025 Informe 2024 Red Alerta y cooperación <a href="#">[Descarga]</a>                      |                                                                                                                                                                   |                                  |               |
|                                       | CPAL N° 106/2025. TÉCNICO. INGREDIENTES. EFSA: WEBINAR HEXANO UTILIZADO COMO DISOLVENTE DE EXTRACCIÓN Y DICTÁMENES SEGURIDAD ADITIVOS Y ENZIMAS                   | Circulares, Política Alimentaria | 21 mayo, 2025 |
| ANEXO 1: Anejo 1 CPAL N° 106_2025 Reevaluación acesulfamo K (E 950) <a href="#">[Descarga]</a>                          |                                                                                                                                                                   |                                  |               |
| ANEXO 2: Anejo 2 CPAL N° 106_2025 modificación especificaciones aditivo E960c(i) o E960c(ii) <a href="#">[Descarga]</a> |                                                                                                                                                                   |                                  |               |
| ANEXO 3: Anejo 3 CPAL N° 106_2025 Seguridad ez prolil oligopeptidasa <a href="#">[Descarga]</a>                         |                                                                                                                                                                   |                                  |               |
| ANEXO 4: Anejo 4 CPAL N° 106_2025 Seguridad ez quimotripsina <a href="#">[Descarga]</a>                                 |                                                                                                                                                                   |                                  |               |
| ANEXO 5: Anejo 5 CPAL N° 106_2025 Seguridad ez acetolactato descarboxilasa <a href="#">[Descarga]</a>                   |                                                                                                                                                                   |                                  |               |
| ANEXO 6: Anejo 6 CPAL N° 106_2025 Seguridad ez pectinesterasa <a href="#">[Descarga]</a>                                |                                                                                                                                                                   |                                  |               |
| ANEXO 7: Anejo 7 CPAL N° 106_2025 Seguridad ez endopoligalacturonasa <a href="#">[Descarga]</a>                         |                                                                                                                                                                   |                                  |               |
| ANEXO 8: Anejo 8 CPAL N° 106_2025 Seguridad ez fosfolipasa A1 <a href="#">[Descarga]</a>                                |                                                                                                                                                                   |                                  |               |
| ANEXO 9: Anejo 9 CPAL N° 106_2025 Seguridad ez leucil aminopeptidasa <a href="#">[Descarga]</a>                         |                                                                                                                                                                   |                                  |               |
| ANEXO 10: Anejo 10 CPAL N° 106_2025 Seguridad ez 4- $\alpha$ -glucanotransferasa <a href="#">[Descarga]</a>             |                                                                                                                                                                   |                                  |               |
| ANEXO 11: Anejo 11 CPAL N° 106_2025 Seguridad ez pululanasa <a href="#">[Descarga]</a>                                  |                                                                                                                                                                   |                                  |               |

## **G.T Seguridad Alimentaria y Calidad:**

### **1. Objetivos:**

- Actuación proactiva liderando los desarrollos legislativos y no legislativos del sector en estas materias buscando que sean equitativos, basados en un sólido conocimiento científico y aplicables;
- Asistir a los miembros de FIAB para garantizar la seguridad alimentaria y calidad de nuestros productos y la necesaria competitividad de las empresas, asegurando un alto nivel de confianza de los consumidores.

### **2. Temas claves:**

- Seguridad alimentaria: REFIT (Reglamento 178/2002), Paquete de Higiene, APPCC, RASFF, Criterios Microbiológicos, Controles Oficiales, Alérgenos, OMG.
- Calidad alimentaria: Normas de Calidad y RTS, fraude alimentario
- Área Técnica: aditivos, aromas, enzimas y contaminantes.

## **G.T Información al consumidor:**

### **1. Objetivos:**

- Seguimiento de los desarrollos legislativos y no legislativos en materia de información y publicidad (p.ej., revisión del Reglamento 1169/2011) ayudando a su implementación;
- Desarrollo de herramientas y documentos de orientación para las empresas sobre la información alimentaria dirigida al consumidor.

### **2. Temas claves:**

- Información alimentaria al consumidor: información nutricional, información sobre la indicación del origen, información sobre alérgenos, información en venta a distancia, etc. ;
- Declaraciones nutricionales y de salud
- Nuevos Alimentos;
- Marketing y publicidad.

# Rol de FIAB: Comprometidos con la salud y una información veraz



Directrices sobre cultura de seguridad alimentaria

Directrices sobre cultura de seguridad alimentaria



Guía Gestión de Alertas de Seguridad Alimentaria



OPSA - Gestión de Alertas Alimentarias



Guía Reglamento (CE) N° 1334/2008 sobre Aromas



Caja de herramientas para prevenir la transferencia de Hidrocarburos en Aceites minerales no deseados en los alimentos



Procedimiento Normalizado de Trabajo: Aseguramiento de la Calidad en Relación a la Especie Animal Declarada



Reglamento 2017/2158: Medidas de Mitigación para reducir la presencia de Acrilamida en los Alimentos

Guías de FoodDrinkEurope Acrilamida

# Rol de FIAB: Comprometidos con la salud y una información veraz



**GESTIÓN DE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS A LO LARGO DE LA CADENA DE SUMINISTRO: EXPECTATIVAS, HERRAMIENTAS Y ORIENTACIÓN**

**Antecedentes**  
La Comisión Europea ha publicado en septiembre de 2002 la 'Comunicación sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que cubren buenas prácticas y procedimientos de higiene basados en los principios APPCC, basada en la facilitación/verdad de la aplicación en determinadas empresas alimentarias. Esta comunicación actualizada establece que los alérgenos alimentarios deben considerarse como parte del sistema de gestión de seguridad alimentaria. El Reglamento sobre higiene alimentaria (Reglamento CE Nº 1831/2004) establece disposiciones sobre la 'gestión de los alérgenos alimentarios en la producción primaria y en las fases posteriores, destacando la necesidad de un enfoque preventivo global' a lo largo de toda la cadena alimentaria.

**Antes publicaciones** destacan que se necesitan prácticas de higiene para prevenir o reducir la presencia involuntaria de sustancias que causan alergias e intolerancias alimentarias desde el contacto cruzado.

**Objetivo**  
Este documento está dirigido a los miembros de FoodDrinkEurope y de FIAB y a todas las partes interesadas pertinentes a lo largo de la cadena alimentaria. Contiene recomendaciones y enlaces a diversos documentos (y herramientas asociadas) sobre la gestión de alérgenos alimentarios, que son útiles para cumplir las mejores prácticas descritas en la Comunicación de la Comisión, especialmente en estos tiempos de mayor intervención de la cadena de suministro.

Con este documento, FoodDrinkEurope y FIAB pretenden apoyar a sus miembros y partes interesadas en la implementación de las mejores prácticas de gestión de alérgenos alimentarios, incluido el suministro de información a lo largo de la cadena, con el fin de garantizar que los métodos de gestión de riesgos, incluido el etiquetado, se apliquen adecuadamente para garantizar la seguridad del consumidor y el cumplimiento del producto.

**Gestión de alérgenos alimentarios en toda la cadena de suministro: expectativas**

**Gestión de alérgenos alimentarios a lo largo de la cadena de suministro**

**FIAB-FDE**

**Directrices de Legibilidad en la Información Alimentaria al Consumidor**

**Septiembre 2003**

**Guía Directrices de Legibilidad en la Información Alimentaria al Consumidor**

**Guía sobre la información alimentaria facilitada al consumidor**

**Reglamento (UE) Nº 1169/2011**

**Marzo 2014**

**Guía sobre la información alimentaria facilitada al consumidor: Reglamento (UE) Nº1169/2011**

**Etiquetado Precautorio de Alérgenos (EPA)**

Un enfoque basado en el riesgo que incluye la evaluación cuantitativa del riesgo

Versión 3, octubre de 2024

**Etiquetado Precautorio de Alérgenos (EPA)**

**(ES)**

**FIAB** Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas

**REQUISITOS DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR EN LOS ALIMENTOS QUE SE SUMINISTREN MEDIANTE VENTA A DISTANCIA**

Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

**Requisitos de Información al Consumidor en los Alimentos que se Suministren Mediante Venta a Distancia**

**Etiquetado digital**

**DOCUMENTO DE POSICIÓN**

**ENERO 2024**

**Las etiquetas digitales de nuestros alimentos y bebidas pueden ayudarnos a tomar mejores decisiones**

Ya sea por conocer más sobre los productos o por el poder proporcionar a los consumidores la información correcta de manera transparente y accesible es fundamental para construir sistemas alimentarios más sostenibles.

Los fabricantes europeos de alimentos y bebidas proporcionan una gran cantidad de información sobre sus productos, desde los ingredientes, el valor nutricional, los alérgenos, la durabilidad, hasta las instrucciones de preparación y almacenamiento, entre otros, directamente en la etiqueta. Sin embargo, cada vez más, los consumidores y las

**¿PORQUÉ DIGITAL?**

- Complementa la información del envase
- Utiliza poco espacio
- Fácil adaptación ya que las actualizaciones de la información se pueden realizar online

**Etiquetado Digital – documento de posición**

## Rol de FIAB: Comprometidos con la salud y una información veraz



Este departamento está **en contacto continuo con diferentes instituciones como AESAN, el Ministerio de Consumo, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.**

Asimismo, **participamos en la Comisión Interministerial de Ordenación Alimentaria (CIOA)** transmitiendo la posición y comentarios del sector en el caso de desarrollo de proyectos europeos que puedan suponer trabas al comercio.

FIAB remite la posición consensuada de la industria/sector respecto a los proyectos normativos nacionales a través de los trámites de consulta pública.

Por otro lado, **formamos parte del Órgano Permanente de Seguridad Alimentaria (OPSA)** y a través de este participamos en las reuniones trimestrales convocadas por el MAPA previas al pleno de la Mesa de Coordinación de Calidad Alimentaria (MECOCALA), para mantener un diálogo permanente para tratar situaciones o problemáticas propuestas por las propias CCAA o desde el Ministerio e informar si hay alguna cuestión, como representantes del sector, que deseemos plantear en esta Mesa.

En el **ámbito europeo colaboramos con FoodDrinkEurope** remitiendo comentarios sobre los proyectos legislativos europeos en curso.

A nivel internacional, **participamos en los trabajos del Codex Alimentarius** (organismo conjunto de la FAO y la OMS para la alimentación) remitiendo comentarios a la AESAN sobre los documentos y circulares de los distintos Comités del Codex, para que puedan ser tenidos en cuenta a la hora de establecer la posición de España en las reuniones de coordinación de la UE previas a la del Codex.

**Rol de FIAB: Comprometidos con la salud y una información veraz**



## **Papel de FIAB en la Red de Alerta:**

FIAB ha sido punto de contacto de la Red de Alerta Alimentaria nacional ininterrumpidamente desde su creación formal en 1987 colaborando con las empresas, con las autoridades competentes y con otros interlocutores.

- **Nexo entre la Administración y el operador implicado en el incidente**
- **Confidencialidad en el tratamiento de la información**
- **Colaboración y orientación a la empresa implicada**

Como parte de esta labor, a lo largo de estos años se han desarrollado documentos e impartición de seminarios para facilitar que los operadores puedan enfrentarse a este tipo de situaciones



Guía Gestión de  
Alertas de Seguridad  
Alimentaria

[Link al documento](#)



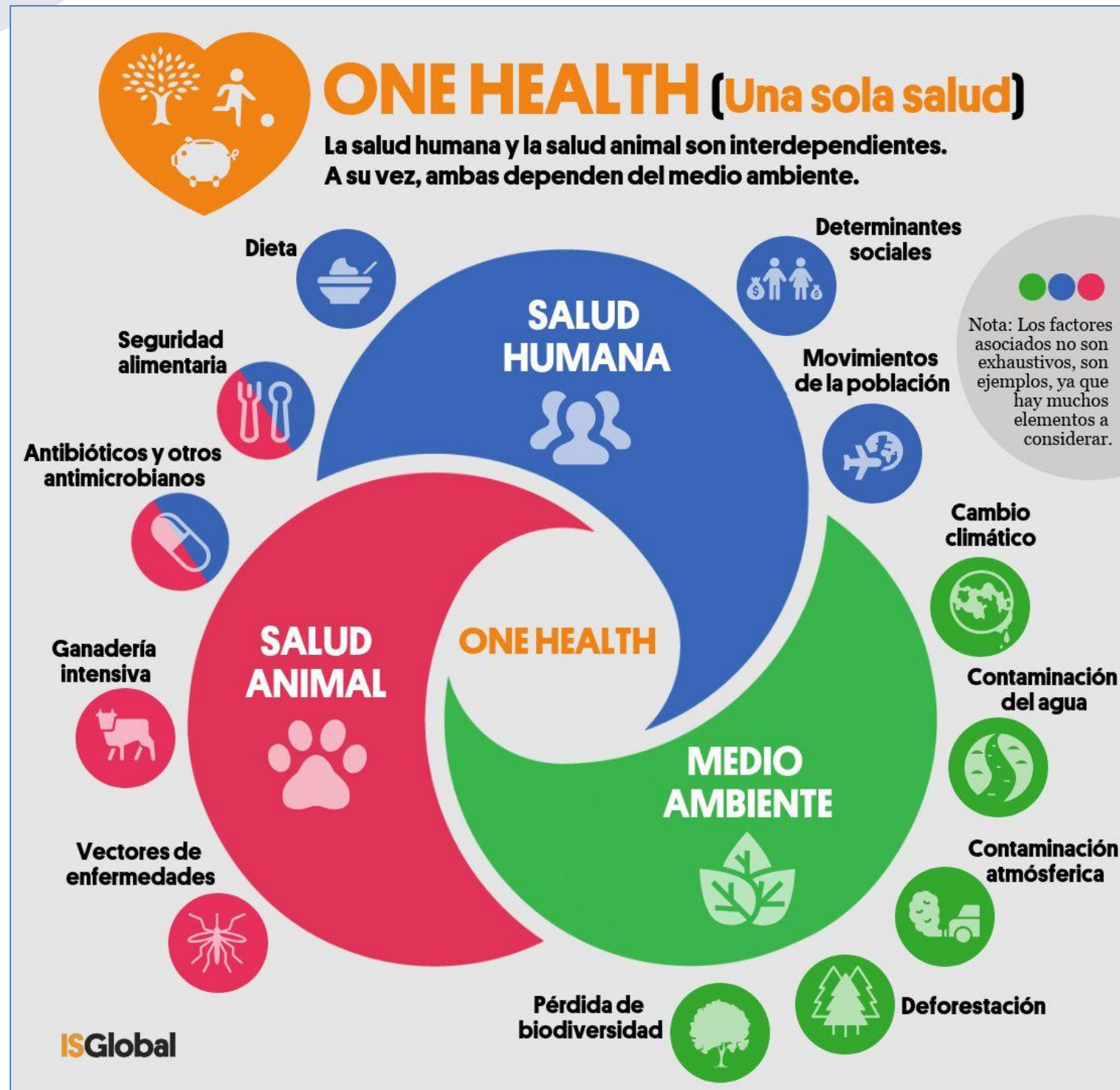
OPSA – Gestión de  
Alertas Alimentarias

[Link al documento](#)

## Retos

### UNA SOLA SALUD

# Riesgos sanitarios mundiales y desafíos del mañana



La pandemia de la COVID-19, una crisis de salud humana derivada de un virus de posible origen animal, puso de manifiesto la relevancia del concepto “Una salud” a la hora de comprender y afrontar los riesgos sanitarios mundiales. Utilizado a menudo en la coordinación de los esfuerzos multisectoriales de prevención, preparación y respuesta a las enfermedades zoonóticas (transmisibles de los animales a los humanos o viceversa), este concepto resulta esencial para el control de enfermedades zoonóticas prioritarias como la rabia, la influenza aviar o las fiebres hemorrágicas virales como el Ébola. Además, numerosos problemas transversales, como la resistencia a los antimicrobianos, la seguridad alimentaria, el cambio climático y la fragilidad de las infraestructuras sanitarias, deben pensarse desde una perspectiva multisectorial y multidisciplinaria, que garantiza el enfoque “Una salud”.

## Retos

# CAMBIO CLIMÁTICO

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)

## Cambio climático y seguridad alimentaria

El cambio climático aumentará el hambre y la malnutrición

La agricultura contribuye al cambio climático, pero es también parte de la solución

El manejo sostenible de la ganadería puede reducir las emisiones de gases de efecto invernadero

La pesca y la acuicultura están amenazadas por el cambio climático

Surgirán nuevos esquemas de plagas y enfermedades

El cambio climático amenaza con malograr los esfuerzos para erradicar la pobreza extrema y el hambre, objetivo que la comunidad internacional se ha comprometido alcanzar para 2030, en virtud de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.



**PARA LOS  
POBRES DEL  
MUNDO,  
ADAPTARSE  
AL CAMBIO  
CLIMÁTICO Y  
GARANTIZAR  
LA SEGURIDAD  
ALIMENTARIA  
SON DOS CARAS  
DE LA MISMA  
MONEDA**

## Retos



# ALIMENTAR A UN NUMERO CRECIENTE DE PERSONAS

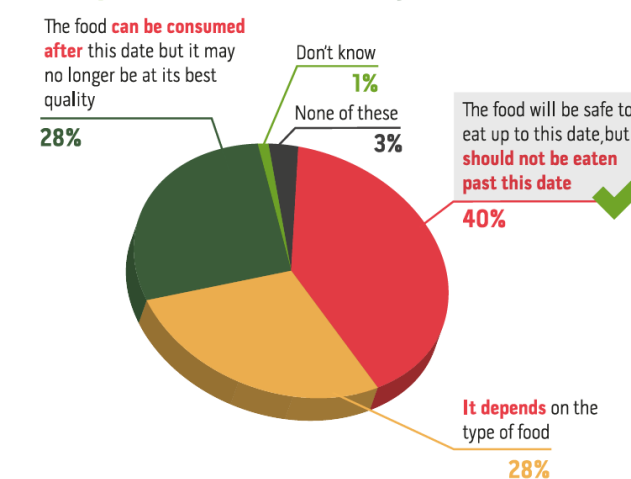


**“USE BY”**  $\neq$  **“BEST BEFORE”**  
informs you about informs you about

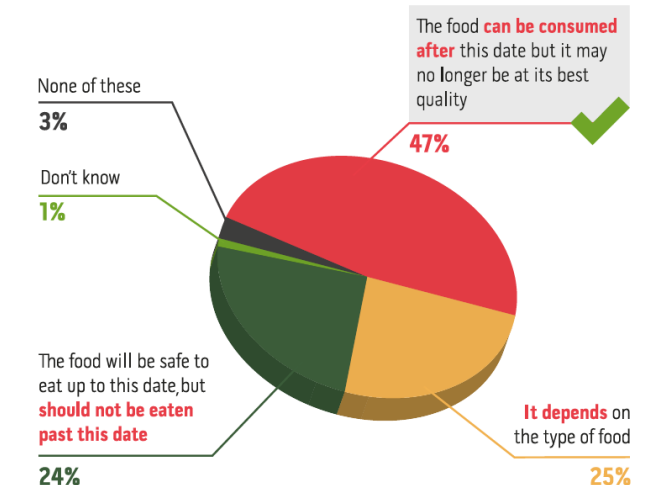
**BUT... WHAT DO CONSUMERS THINK?**



### Europeans think that “use by” means:



### Europeans think that “best before” means:



# FUTUROS REQUISITOS DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

## (Revisión del Reglamento (UE) N° 1169/2011)

FOPNL typologies and examples of corresponding FOPNL schemes in the EU

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Reference<br>Intakes label |  |
| NutriInform                |  |
| UK MTL label               |  |
| Nutri-Score                |  |
| Keyhole                    |  |
| Heart/Health logos         |  |
| Healthy Choice             |  |

### SCIENTIFIC OPINION



ADOPTED: 24 March 2022  
doi: 10.2903/j.efsa.2022.7259

**Scientific advice related to nutrient profiling for the development of harmonised mandatory front-of-pack nutrition labelling and the setting of nutrient profiles for restricting nutrition and health claims on foods**

EFSA Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergens (NDA),  
Dominique Turck, Torsten Bohn, Jacqueline Castenmiller, Stefaan de Henauw,  
Karen Ildico Hirsch-Ernst, Helle Katrine Knutsen, Alexandre Maciuk, Inge Mangelsdorf,  
Harry J McArdle, Androniki Naska, Carmen Peláez, Kristina Pentieva, Frank Thies,  
Sophia Tsaouri, Marco Vinceti, Jean-Louis Bresson and Alfonso Siani

Provision of ingredient, energy and full nutrition information on alcoholic beverages

*An assessment of products placed on the EU market*

Sarasa-Renedo, A., Moz-Christofaletti, M.A., Grammatikaki E., Wollgast, J.

2022

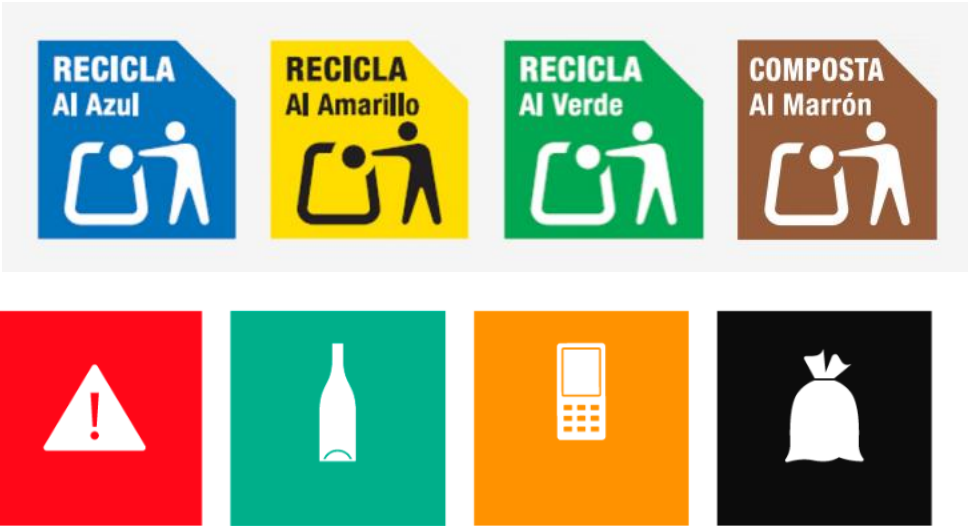




# FUTUROS REQUISITOS DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

## (Etiquetado sobre sostenibilidad, declaraciones ambientales, residuos de envases)

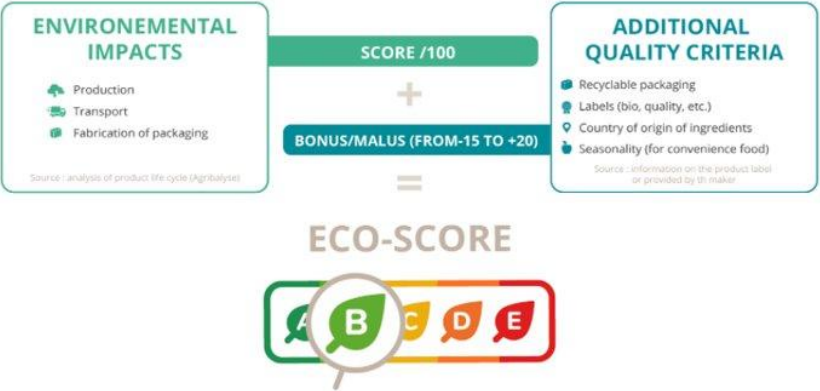
| Atributo                                       | Categoría                                                 | Explicación                                                                                                                                          | Subcategoría                          | Logos habituales | Normativa                                                                            | Especificidades                                                                                                                     |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Marcados voluntarios con información ambiental | Sistemas de reconocimiento "Best in Class" (ecoetiquetas) | Indican que el producto ha superado una serie de exigencias que implican menor impacto ambiental que otros productos comercializados del mismo tipo. | Etiquetas tipo I                      |                  | UNE-EN ISO 14024:2001                                                                | Abarcan todo el ciclo de vida de los productos                                                                                      |
|                                                |                                                           |                                                                                                                                                      | Etiquetas semitipo I                  |                  | Ninguna                                                                              | Se centran en un único aspecto ambiental (eficiencia energética, gestión forestal, ...)                                             |
|                                                | Auto-declaraciones                                        | Informan sobre criterios ambientales de los productos elegidos por los fabricantes                                                                   | Etiquetas tipo II                     |                  | UNE-EN ISO 14021:2017                                                                | Tanto la información transmitida como los símbolos o gráficos mediante los cuales se comunican son establecidos por los fabricantes |
|                                                | Instrumentos de evaluación y comparación                  | Informan de los impactos del ciclo de vida de los productos, pero sin ser necesario el cumplimiento de requisitos                                    | Huellas (de Carbono, Hídrica, ...)    |                  | UNE-CEN ISO/TS 14067:2015 (Huella de Carbono)<br>UNE-ISO 14046:2015 (Huella hídrica) | Se centran en un único aspecto ambiental (consumo de agua) o impacto ambiental (emisión de gases de efecto invernadero)             |
|                                                |                                                           |                                                                                                                                                      | Declaraciones Ambientales de Producto |                  | UNE-EN ISO 14025:2010                                                                | Consideran múltiples impactos ambientales                                                                                           |
|                                                |                                                           |                                                                                                                                                      | Huellas Ambientales de Producto       |                  | PEF Guide                                                                            | Consideran múltiples impactos ambientales. Regulado por la CE                                                                       |



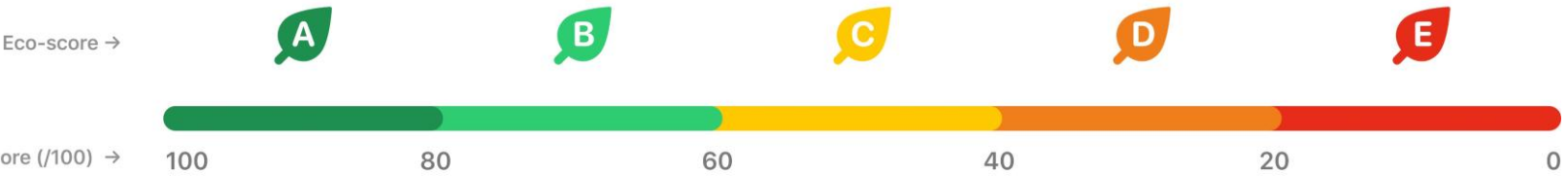
Examples of pictograms



### GREEN CLAIMS



Traducido por ATM Natura



## Retos



# FUTUROS REQUISITOS DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR (Etiquetado bienestar animal)



Revisión de la legislación de Bienestar Animal de la UE: cubre diferentes aspectos del BA(desde la cría, el transporte, el sacrificio y los métodos de aturdimiento, etc.). Se espera que la CE presente una **propuesta a finales de 2023**.

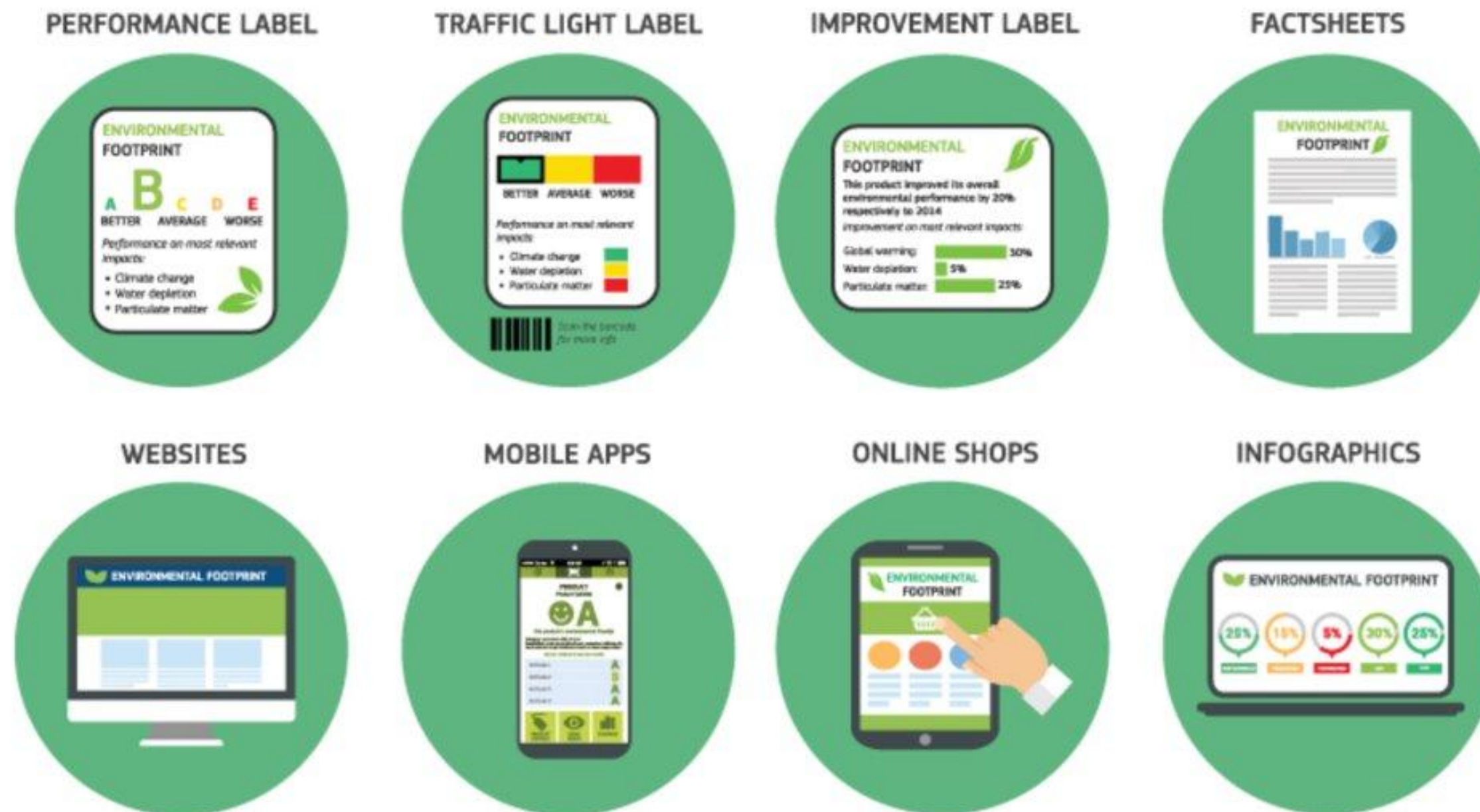
La intención de la CE sobre el etiquetado específicamente es proponer un esquema voluntario y escalonado

## Retos



# FUTUROS REQUISITOS DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

¿Dónde ofrecer toda esta información?



Rol de FIAB: Comprometidos con la salud y una información veraz

## Retos



# COMUNICACIÓN Y TRANSPARENCIA

*La miga engorda más que la corteza*



**BICARBONATO  
PARA LA CURA DEL CÁNCER**



## SÚPERALIMENTOS PRO Los Alimentos que Mejoran tu Salud



## Fake news: la lucha comienza en el sector alimentario

La industria toma nota sobre el problema y se pone manos a la obra para combatirlo. El 30% de las falsas noticias que se mueven en las redes sociales es sobre alimentación y bebidas.



## Retos



# COMUNICACIÓN Y TRANSPARENCIA

**desinformar**

Conjugar

1. *tr.* Dar información intencionadamente manipulada al servicio de ciertos fines.
2. *tr.* Dar información insuficiente u omitirla.

- Para comunicar en temas de salud, alimentación o seguridad alimentaria es fundamental **partir del conocimiento científico** y las voces expertas, y comunicar la información evitando sesgos de opinión o la omisión de parte del contenido porque no nos interesa.
- Además, informar adecuadamente sirve para resolver las dudas que pueden existir entre la población y desmentir bulos o mitos.
- La idea es que a través del contenido que se crea, el lector pueda tomar las decisiones que considere más apropiadas para su alimentación y, en definitiva, para su salud.



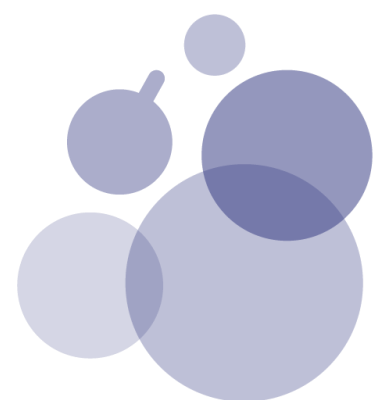
**#somosNutrisensatos, un movimiento para  
aportar sentido común en cuestiones  
relacionadas con la alimentación y actuar  
contra la desinformación**

<https://somensensatos.com/>

## CONCLUSIONES

Si bien la legislación en sí misma es una herramienta excelente que ha reforzado la seguridad alimentaria y los derechos del consumidor, en el futuro vemos posibilidades de mejorar la forma en que se gestionan los riesgos de seguridad alimentaria en la UE y garantizar la proporcionalidad de las medidas para proteger a los consumidores y, al mismo tiempo, alcanzar los objetivos relacionados con la sostenibilidad:

- **Mantener un diálogo estructurado con las autoridades** para debatir y colaborar para abordar los asuntos actuales y futuros relacionados con la seguridad alimentaria. Este enfoque de asociación aportará múltiples beneficios a nuestro objetivo común de proporcionar a los consumidores alimentos seguros y garantizar un entorno empresarial predecible y seguridad jurídica para los operadores alimentarios.
- **Recibir aportaciones de la industria sobre las lecciones aprendidas** para avanzar hacia que las futuras medidas de gestión de riesgos sean prácticas y proporcionadas (p.ej., Cajas de herramientas de la industria sobre acrilamida, MOH)
- **Alinear los períodos transitorios para la aplicación legislativa** con las realidades de las cadenas de valor y la larga vida útil de los productos
- Se debería **evitar la proliferación de iniciativas nacionales** relacionadas con la seguridad de los alimentos
- **Compartir información periódica** con toda la cadena alimentaria proporcionando claridad sobre el estado de los temas en el contexto del flujo de trabajo de la Comisión Europea, incluidas las acciones propuestas, la justificación de esas acciones (es decir, la priorización desde la perspectiva de la gestión de riesgos), el calendario con etapas clave y suficiente antelación y tiempo para una retroalimentación de las partes interesadas.



# FIAB

FEDERACIÓN ESPAÑOLA  
DE INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN  
Y BEBIDAS

