

DECLARACIÓN DE PROPIEDADES SALUDABLES

“Declaraciones relativas a la SALUD DIGESTIVA”

Actualmente existen 10 declaraciones RELATIVAS A LA SALUD DIGESTIVA (julio 2016).

- “El Calcio contribuye al funcionamiento normal de las enzimas digestivas”.
- “El Cloruro contribuye a una digestión normal mediante la producción de ácido clorhídrico en el estómago”.
- “El Carbón activo contribuye a reducir una flatulencia excesiva después de comer”.
- “La Fibra de Centeno contribuye al funcionamiento normal del intestino”.
- “Los Cultivos Vivos de Yogur o de la Leche Fermentada mejoran la digestión de la lactosa del producto en las personas con problemas para digerir la lactosa”.
- “La Lactasa es una enzima que mejora la digestión de la lactosa en las personas con problemas para digerir la lactosa”.
- “Las Ciruelas pasas contribuyen al tránsito intestinal normal”.
- “La Fibra de Salvado de Trigo / Lactulosa / contribuye a la aceleración del tránsito intestinal
- “La Fibra de Salvado de Trigo / Fibra del grano de Avena / Fibra del grano de Cebada/ Fibra de Remolacha Azucarera, contribuye a que aumente el volumen de las heces.
- “La Inulina de Achicoria contribuye a un tránsito intestinal normal al aumentar la frecuencia de las deposiciones (*)”.

(*) Autorizado el 1 de enero de 2016 para un uso restringido a BENEIO-Orafti SA, Rue L. Maréchal 1, B-4360 Oreye, Bélgica, durante un período de cinco años.



En la siguiente tabla se indica la declaración de propiedades saludables autorizada relativa a la salud digestiva específica para cada componente, las condiciones de uso y los alimentos naturales más característicos que la cumplen. Para más detalles ver los textos individuales correspondientes pinchando en los enlaces.

NUTRIENTE	DECLARACIÓN AUTORIZADA	CONDICIÓN	ALIMENTOS
Calcio (Ca)	“El calcio contribuye al funcionamiento normal de las enzimas digestivas”.	Fuente de Calcio	Lácteos
Carbón activo	“El carbón activo contribuye a reducir una flatulencia excesiva después de comer”	Esta declaración solo puede utilizarse con alimentos que contengan 1 g de carbón activo por porción cuantificada. Es obligatorio informar al consumidor de: el efecto beneficioso se obtiene tomando 1g de carbón activo por lo menos 30 minutos antes de la comida y 1 gramo poco después de la comida.	El carbón activo es un medicamento sujeto a prescripción médica. No está presente en los alimentos de forma natural.
Ciruelas pasas (<i>Prunus domestica L.</i>)	“Las ciruelas pasas contribuyen al tránsito intestinal normal”.	Esta declaración solo puede utilizarse en alimentos que aporten una ingesta diaria de 100 g de ciruelas pasas. Deberá informarse al consumidor de que el efecto beneficioso se obtiene con una ingesta diaria de 100 g de ciruelas pasas.	100 g de ciruelas pasas.



<u>Cloruros</u> (Cl)	“El cloruro contribuye a una digestión normal mediante la producción de ácido clorhídrico en el estómago”	<u>Fuente de Cloruros</u> “No puede utilizarse esta declaración si el cloruro procede del cloruro sódico” (sal).	Arroz integral y algunos pescados con poca grasa
Cultivos vivos de yogur	“Los cultivos vivos del yogur o de la leche fermentada mejoran la digestión de la lactosa del producto en las personas con problemas para digerir la lactosa”	El yogur o la leche fermentada deben contener un mínimo de 108 unidades formadoras de colonias de los microorganismos vivos (<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i>) por gramo.	Yogures
Enzima lactasa	“La lactasa es una enzima que mejora la digestión de la lactosa en las personas con problemas para digerir la lactosa”.	Declaración que solo puede utilizarse respecto a complementos alimenticios con una dosis mínima de 4 500 unidades del FCC (Código de Sustancias Químicas en los Alimentos), junto con instrucciones a la población destinataria de que la consuman con cada comida que contenga lactosa.	No existen alimentos naturales que contengan lactasa
Fibra de centeno	“La fibra de centeno contribuye al funcionamiento normal del intestino”	<u>Alto contenido de fibra</u> de centeno	Centeno



Fibra de remolacha azucarera	“La fibra de remolacha azucarera contribuye a que aumente el volumen de las heces”.	Alto contenido de fibra de remolacha azucarera.	(La remolacha azucarera no alcanza esa condición)
Fibra de salvado de trigo	“La fibra de salvado de trigo contribuye a la aceleración del tránsito intestinal.”	Alto contenido de fibra de salvado de trigo. Se informará al consumidor de que el efecto beneficioso se obtiene con una ingesta diaria de 10 g de fibra de salvado de trigo.	Salvado de trigo
Fibra de salvado de trigo	“La fibra de salvado de trigo contribuye a que aumente el volumen de las heces”.	Alto contenido de fibra de salvado de trigo.	Salvado de trigo
Fibra del grano de cebada	“La fibra del grano de cebada contribuye a que aumente el volumen de las heces”.	Alto contenido de fibra del grano de cebada.	Grano de cebada



<p>La inulina de achicoria</p>	<p>“La inulina de achicoria contribuye a un tránsito intestinal normal al aumentar la frecuencia de las deposiciones (*).”</p>	<p>Se informará al consumidor de que el efecto beneficioso se obtiene con una ingesta diaria de 12 g de inulina de achicoria. Solo puede utilizarse respecto a alimentos que aporten una ingesta diaria de, como mínimo, 12 g de inulina de achicoria nativa, una mezcla no fraccionada de monosacáridos (< 10 %), disacáridos, fructanos de tipo inulina e inulina extraída de achicoria con un grado medio de polimerización ≥ 9.</p> <p>(*) Autorizado el 1 de enero de 2016 para un uso restringido a BENEIO-Orafti SA, Rue L. Maréchal 1, B-4360 Oreye, Bélgica, durante un período de cinco años.»</p>	<p>No existen alimentos naturales que contengan inulina de achicoria en estas cantidades.</p>
<p>Lactulosa</p>	<p>“La Lactulosa contribuye a la aceleración del tránsito intestinal”</p>	<p>Solo puede utilizarse con alimentos que contengan 10 g de lactulosa por porción cuantificada. Obligatoriamente se informará al consumidor de que el efecto beneficioso se obtiene con el consumo de 10 g de lactulosa al día en una única ingesta.</p>	<p>La lactulosa es un medicamento sujeto a prescripción médica. No está presente en los alimentos de forma natural.</p>



Referencias

- [Reglamento \(CE\) No 1924/2006](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
- [EU Register of nutrition and health claims made on foods](#). Comisión Europea. Consultado en julio de 2016.
- [Reglamento \(UE\) No 432/2012](#) DE LA COMISIÓN de 16 de mayo de 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 enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños
- [Reglamento \(UE\) No 1169/2011](#) de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- [REGLAMENTO \(UE\) No 432/2012 DE LA COMISIÓN de 16 de mayo de 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 enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños.
- [REGLAMENTO \(UE\) No 536/2013 DE LA COMISIÓN de 11 de junio de 2013](#) que modifica el Reglamento (UE) no 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 enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños
- [REGLAMENTO \(UE\) No 40/2014 DE LA COMISIÓN de 17 de enero de 2014](#) por el que se autoriza una declaración relativa a las propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños, y se modifica el.
- [REGLAMENTO \(UE\) 2015/2314 DE LA COMISIÓN de 7 de diciembre de 2015](#) por el que se autoriza una declaración relativa a las propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños, y se modifica el Reglamento (UE) no 432/2012
- [BEDCA](#) - Base de datos española de composición de alimentos.
- "Tabla de composición de los alimentos". Fco. J. Mataix Verdú. Universidad, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos. 2003/2011.
- "Tablas de composición de alimentos". Nutricia.

