

Un nuevo manual guiará a las industrias en el etiquetado del pan y bollería



Noticias

El manual va dirigido a las empresas envasadoras de alimentos, a las dedicadas al suministro de colectividades o a los servicios de restauración que ofrecen firmas de transporte

La Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería (Asemac) ha presentado un **nuevo manual de etiquetado**, con el objetivo de guiar a las empresas sobre las nuevas reglas alimentarias de la Unión Europea (UE) y mejorar así la información al consumidor.

El manual va dirigido a las empresas envasadoras de alimentos, a las dedicadas al suministro de colectividades o a los servicios de restauración que ofrecen firmas de transporte, según ha explicado Asemac.

El presidente de Asemac, Felipe Ruano, ha subrayado que "en la actualidad, la normativa es cada vez más compleja y exigente en cuanto a la información que un producto debe incluir en su etiquetado, no sólo en relación a la enumeración de ingredientes que incorpora, sino también por el control de salud alimentaria y por el valor nutricional".

La asociación pretende ofrecer así a la industria un documento de consulta ante la entrada en vigor del reglamento de información alimentaria, que tendrá carácter obligatorio a partir de diciembre y que obliga a expresar en el etiquetado, en el mismo campo visual, datos como las grasas, los azúcares las proteínas o la sal.

Redacción