

# Alimentos funcionales

Alimentos destinados a ser consumidos como parte de la dieta normal y que contienen componentes biológicamente activos que ofrecen el potencial de mejorar la salud o reducir el riesgo de enfermedad.

## Mercado

### Consumidor tipo



18-40 años  
Educación superior

### Crecimiento

**7%-8%**

en facturación anual de alimentos funcionales durante el periodo de 2021-2027

Fuente: Kbvresearch

### Factores limitantes



Económicos



Investigación limitada



Regulación

## Consumidores y tendencias



Para el **71%** de los consumidores los alimentos deben mejorar la nutrición o el funcionamiento del cuerpo.

Fuente: Encuesta de salud y nutrición 2020 (Innova Insights)

¿Cuáles son las tendencias en sus intereses?

Nutrición positiva:

- + Inmunidad
- + Salud intestinal
- + Bienestar mental
- + Microbiota
- + Envejecimiento saludable

## ¿Qué son las declaraciones nutricionales y saludables?

Mensajes que promocionan las propiedades beneficiosas de los alimentos a través de sus etiquetas o de anuncios en los medios de comunicación.

En la UE sólo se pueden incluir si están autorizadas según el Reglamento (CE) n° 1924/2006.

Proceso de autorización complejo y costoso. Actualmente hay:

**296** autorizadas      **+2000** no autorizadas      **+2000** pendientes

✓ **Todas las declaraciones autorizadas se pueden utilizar en productos alimentarios en toda la UE.**

Puedes consultarlas escaneando este código

[https://ec.europa.eu/food/safety/labelling\\_nutrition/claims/register/public/?event=getListOfPropClaims](https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/claims/register/public/?event=getListOfPropClaims)



## ¿Cómo puedo declarar las características beneficiosas de mis productos?

- ✓ Utilizando una declaración ya aprobada
- ✓ Consiguiendo una nueva autorización (siguiendo el proceso de solicitud, revisión y decisión de la Comisión Europea)

## Ejemplos

- ♥ **Ácidos eicosapentaenoico y docosahexaenoico:** contribuyen al funcionamiento normal del corazón.
- 🌿 **Polifenoles del aceite de oliva:** contribuyen a la protección de los lípidos de la sangre frente al daño oxidativo.
- 🌿 **El consumo de betaglucanos procedentes de avena o cebada en una comida:** contribuye a reducir la subida de glucosa en sangre después de comer.