

ANEXO I

DEFINICIONES ESPECÍFICAS

1. Por **«información nutricional»** o **«etiquetado sobre las propiedades nutritivas»** se entenderá la información que indique:

a) el valor energético, o

b) el valor energético y uno o más de los nutrientes siguientes solo:

- grasas (ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados),
- hidratos de carbono (azúcares, polialcoholes, almidón),
- sal,
- fibra alimentaria,
- proteínas,
- cualquiera de las vitaminas o los minerales enumerados en el anexo XIII, parte A, punto 1, y presentes en cantidades significativas, según se define en el anexo XIII, parte A, punto 2.

2. Por **«grasas»** se entenderán todos los lípidos, incluidos los fosfolípidos.

3. Por **«ácidos grasos saturados»** se entenderán todos los ácidos grasos que no presenten doble enlace.

4. Por **«grasas trans»** se entenderán los ácidos grasos que poseen, en la configuración trans, dobles enlaces carbono-carbono, con uno o más enlaces no conjugados (a saber, interrumpidos al menos por un grupo metileno).

5. Por **«ácidos grasos monoinsaturados»** se entenderán todos los ácidos grasos con un doble enlace cis.

6. Por **«ácidos grasos poliinsaturados»** se entenderán los ácidos grasos con dos o más dobles enlaces interrumpidos cis-cis de metileno.

7. Por **«hidratos de carbono»** se entiende todos los hidratos de carbono metabolizados por el ser humano, incluidos los polialcoholes.

8. Por **«azúcares»** se entenderán todos los monosacáridos y disacáridos presentes en los alimentos, excepto los polialcoholes.

9. Por **«polialcoholes»** se entenderán los alcoholes que contienen más de dos grupos hidroxilo.

10. Por **«proteínas»** se entenderá el contenido en proteínas calculado mediante la fórmula: proteínas = nitrógeno (Kjeldahl) total \times 6,25.

11. Por **«sal»** se entenderá el contenido equivalente en sal calculado mediante la fórmula: sal = sodio \times 2,5.

12. Por «**fibra alimentaria**» se entenderán los polímeros de hidratos de carbono con tres o más unidades monoméricas, que no son digeridos ni absorbidos en el intestino delgado humano y que pertenecen a las categorías siguientes:

- polímeros de hidratos de carbono comestibles presentes de modo natural en los alimentos tal como se consumen,
- polímeros de hidratos de carbono comestibles que se han obtenido a partir de materia prima alimenticia por medios físicos, enzimáticos o químicos y que tienen un efecto fisiológico beneficioso demostrado mediante pruebas científicas generalmente aceptadas,
- polímeros de hidratos de carbono comestibles sintéticos que tienen un efecto fisiológico beneficioso demostrado mediante pruebas científicas generalmente aceptadas.

13. Por «**valor medio**» se entenderá el valor que represente mejor la cantidad de un nutriente contenida en un alimento dado y que tenga en cuenta las tolerancias por diferencias estacionales, hábitos de consumo y otros factores que puedan influir en una variación del valor real.