



# CORDERO

.....  
Entendiendo la regulación de mensajes sobre nutrición  
y propiedades saludables de la carne de cordero

# LA CARNE DE CORDERO

ES RICA DE FORMA NATURAL,  
EN PROTEÍNAS,  
BAJA EN SODIO  
Y APORTA SIETE  
VITAMINAS Y MINERALES\*  
QUE CONTRIBUYEN A MEJORAR  
LA SALUD Y EL BIENESTAR



\*Rica en niacina, vitamina B6, vitamina B12 y zinc, y fuente de potasio, fósforo y ácido pantoténico.



# Contenidos

 El objeto de esta guía .....	3
 Cómo utilizar esta guía .....	4
 La carne de cordero como parte de una dieta saludable ..	6
 Mensajes sobre nutrientes concretos .....	10
 Mensajes sobre salud para el consumidor .....	12
 Mensajes sobre salud para los profesionales sanitarios ....	19
 Mensajes no específicos para el cordero .....	26
 Ejemplos visuales .....	32
 Más consejos y preguntas frecuentes .....	35
 Referencias .....	40

# El objeto de esta guía

El objeto de esta guía es mostrar cómo la carne magra de cordero puede ser promocionada con precisión entre los consumidores, utilizando mensajes sobre nutrición y sobre propiedades saludables con base científica, expresados en un lenguaje accesible. La idea es que el uso y refuerzo de dichos mensajes mejoren la comprensión de los consumidores sobre la contribución que puede hacer la carne de cordero a una dieta saludable y equilibrada.



# Cómo utilizar esta guía

Los mensajes contenidos en esta guía se pueden usar de muchas formas distintas. Cada productor y cada procesador puede optar por usarlas de forma diferente. Las etiquetas de envases, las etiquetas de los lineales y otros materiales promocionales, las recetas, los sitios web o los anuncios son canales válidos para transmitir dichos mensajes.

Al hablar de recetas, hay que tener siempre presentes las mermas durante la elaboración. En términos generales, cabe esperar una merma de peso de entre el **20** y el **30%**. En función del plato y la preparación, esto puede provocar una concentración de algunos nutrientes y la pérdida de otros en el líquido de elaboración.

## Estudios de mercado<sup>(1)</sup>

Nuestros estudios de mercado ponen de manifiesto que algunos mensajes interesan más a grupos concretos, así que es probable que la selección de los que vayan a usarse dependa del destinatario de cada campaña promocional en particular.

En general, los participantes expresaron su sorpresa ante la gran cantidad de beneficios para la salud que ofrece la carne de cordero, en especial los siguientes:

- Es beneficiosa para la vista
- Es beneficiosa para la piel, las uñas y el cabello
- Es beneficiosa para los huesos (incluidos los de los niños)
- Mejora la fertilidad y la reproducción
- Mejora las funciones cognitivas

## Respuesta a los mensajes sobre salud

La respuesta varía en función de la edad y la etapa de la vida. A las personas de mayor edad les interesaba la vista, el estado de los huesos y la capacidad cognitiva. A los padres con hijos, la salud ósea, las proteínas y los beneficios inmunitarios. También se ha constatado la existencia de un colectivo interesado por la fertilidad y la reproducción.

En función de los participantes en los estudios, la presentación combinada de los resultados ayudaba a que la información resultase más clara, sencilla y fácil de entender. En general, parecían coincidir en que la palabra «contribuye» se puede sustituir por «ayuda» o «mejora» para que los mensajes resulten más comprensibles.

(1) Consumer and Health and Nutrition Claims Research (estudio de mercado sobre mensajes nutricionales y de propiedades saludables) (2014) realizado por GfK para la AHDB



## Los mensajes que más interés suscitan

- Vitaminas y minerales esenciales
- Buena para los huesos de los niños
- Buena para los huesos
- Buena para los músculos
- Mejora las funciones cognitivas
- Rica en proteínas
- Ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga
- Beneficios inmunitarios

## Errores de interpretación

En general, los consumidores no sabían cómo encaja la carne de cordero en una dieta equilibrada. Debido a esto, tenían dificultades para comprender algunos de los mensajes y no sabían con qué frecuencia y en qué cantidades deberían consumir carne de cordero. Por ello, existe el riesgo de que parezca que se invita a consumir grandes cantidades de carne sin conocer sus consecuencias. **90g** al día se considera un nivel elevado de consumo<sup>(2)</sup>.

En la actualidad, los especialistas en dietética recomiendan un consumo medio de **70g** /al día<sup>(3)</sup> de carne roja y procesada, aunque este peso se refiere a la carne una vez cocinada. Esto equivale a **500g** semanales (o **700-750g** de carne cruda). Según la Encuesta Nacional de Alimentación y Nutrición (NDNS), el consumo medio de carne roja y procesada está decreciendo de manera progresiva entre los adultos y los **65g** al día de promedio están bastante por debajo del consumo diario recomendado<sup>(4)</sup>.

Es evidente que se hace necesaria una pedagogía que ayude a los consumidores a tomar decisiones fundadas, a la hora de incluir la carne de cordero en una dieta equilibrada para ellos y sus familias.



**70g de carne de cordero cocinada ocupan lo mismo que una baraja de cartas**

(2) El Ministerio de Sanidad ha recomendado a quienes consuman mucha carne roja y procesada a diario (más de 90 g, una vez cocinada), que reduzcan el consumo a 70 gr. <http://www.nhs.uk/Livewell/Goodfood/Pages/meat.aspx>

(3) Comité Científico Asesor sobre Nutrición (SACN). Iron and Health London TSO, 2010.

(4) Public Health England (2016) National Diet and Nutrition Survey (NDNS) Resultados de los años 5 y 6 (combinados) del programa renovable (2012/2013-2013/2014).

# La carne de cordero como parte de una dieta saludable

Los estudios de mercado demuestran que la salud tiene cada vez más peso en las decisiones de los consumidores a la hora de elegir los alimentos<sup>(5)</sup>. El consumo de carne magra de cordero se asocia a perjuicios para la salud que impiden considerarla parte de una dieta equilibrada y, en la mayoría de los casos, los consumidores ignoran que se puede decir que el cordero tiene beneficios positivos para la salud y la dieta.

## Reglamento sobre información alimentaria (FIR)<sup>(6)</sup>

Este marco legislativo<sup>(7)</sup> ha permitido aclarar cómo promocionar de manera rigurosa la carne de cordero por sus beneficios para la salud. Identifica los mensajes aprobados sobre nutrición y salud y establece las condiciones concretas para su uso. Un comité de expertos examinó la base científica para confeccionar la lista definitiva de mensajes aprobados, con el fin de proteger a los consumidores de declaraciones espurias o engañosas.

A la luz de todo esto, la Junta de Desarrollo Agrario y Hortícola (AHDB) decidió revisar todas sus comunicaciones promocionales sobre el cordero. Se recopilaron todas las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables aprobadas legalmente, en un documento que recoge la base científica de las mismas. En esta tarea se utilizaron como pautas los principios generales establecidos por el Ministerio de Salud<sup>(8)</sup> sobre la flexibilidad en la redacción de los mensajes relativos a la salud.

## Principios generales de redacción

Para facilitar la comprensión de los mensajes aprobados de cara a los consumidores, se introdujeron cambios en su redacción original. Así, por ejemplo, en la nueva redacción se ha eliminado o sustituido la palabra «normal».

La versión revisada de los mensajes se mantuvo lo más cercana posible a la aprobada original, sin tratar de reforzar su contenido ni dar a entender que existen más beneficios de los constatados. Todas las referencias a los nutrientes concretos que aporta la carne de cordero son fieles a las declaraciones aprobadas oficialmente, tanto en contenido como en longitud, a lo largo de todo el documento.

(5) Kantar Worldpanel Usage (agosto de 2016).

(6) Reglamento n.º 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (UE).

(7) Reglamento n.º 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos (UE).

(8) General Principles on Flexibility of Wording for Health Claims, Ministerio de Salud, diciembre de 2012.

(9) Normas comerciales de Buckinghamshire y Surrey (TSI). <http://www.bucksandsurreytradingstandards.gov.uk>



Se elaboró un documento con todas las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables aprobadas y revisadas sobre las características de la carne de cordero, documento que incluye declaraciones no específicas, generales y declaraciones resumen, y posteriormente se utilizó como marco para un debate con las autoridades legislativas<sup>(9)</sup>.

## Normas comerciales

Se formalizó un acuerdo de asociación entre la AHDB y la oficina de normas comerciales de Buckinghamshire y Surrey. Esto propició un debate permanente sobre la modificación de los «mensajes aprobados» de redacción más científica, para hacerlos más accesibles a los consumidores.



## Comunicaciones para los consumidores

Se realizaron pruebas entre los consumidores para garantizar que los mensajes, en su nueva forma, eran más fáciles de entender e interpretar, y no resultaban engañosos ni exagerados con respecto a su contenido<sup>(10)</sup>. Los resultados se utilizaron en los debates con la TSI, lo cual dio como resultado que ésta aprobara los mensajes revisados en forma de «recomendaciones seguras».

## Recomendaciones seguras para los consumidores

El documento «Primary Authority Assured Advice» (recomendaciones seguras de la autoridad principal) se publicó el **9 de febrero de 2016** y se revisa con una periodicidad anual. Esta revisión tiene en cuenta los cambios introducidos durante el último año en la legislación, las prácticas del sector y las sugerencias de las autoridades.

(10) McCance y Widdowson, The Composition of Foods, conjuntos de datos integrados.

## Mensajes sobre nutrientes para la carne magra de cordero

Toda la información que aparece en esta guía se refiere a **100g** de carne magra de cordero cruda. Los datos sobre nutrientes se basan en los publicados por **McCance y Widdowson** en el conjunto de datos integrados **The Composition of Foods**, (código 1535). Para generar los datos promedio para la carne magra de cordero cruda, se analizaron ocho cortes diferentes. Los datos que contiene esta guía no se refieren a cortes concretos y no deben usarse para la ternera blanca o para despojos. La información se refiere solo a la carne magra de músculo de cordero crudo, sin grasa y no se puede utilizar con respecto al cordero que se usa en platos compuestos, puesto que los cortes y técnicas de corte pueden variar e influir en el contenido de nutrientes.



## Valores de referencia de nutrientes (VRN)

Los datos sobre contenidos de nutrientes se usaron para identificar aquellos nutrientes para los que se puede decir que el cordero es «fuente» o «fuente rica», según los niveles establecidos<sup>(11)</sup>. Una «fuente» contiene al menos un **15%** del valor de referencia de nutrientes (VRN) y una «fuente rica», un **30%**. Actualmente, los VRN han reemplazado a las referencias de ingestas dietéticas (RDA).

**El cordero es una fuente rica de NIACINA, VITAMINA B12 y ZINC**

**El cordero es fuente de VITAMINA B6, POTASIO, FÓSFORO y ÁCIDO PANTOTÉMICO**

## Contenido en nutrientes de la carne de cordero magra

	Cada 100 gr. (cruda)	Valor de referencia de nutrientes/alimento (VRN)	Mensaje
PROTEÍNAS	20g	> 20% de energía de proteínas	Naturalmente rica
GRASA	8g	-	-
GRASA SATURADA	3.5g	-	-
ENERGÍA	153kcal/639kj	200kcal	-
SODIO	70mg	6g/día	Naturalmente baja
POTASIO	330mg	2,000mg	Fuente
FÓSFORO	190mg	700mg	Fuente
ZINC	3.3mg	10mg	Fuente rica
NIACINA	5.4mg	16mg	Fuente rica
VITAMINA B6	0.3mg	1.4mg	Fuente rica
VITAMINA B12	2.0µg	2.5 µg	Fuente rica
ÁCIDO PANTOTÉMICO	0.92mg		
CORDERO		>50g por porción	Ayuda al organismo a extraer más hierro de otros alimentos cuando se consume junto con ellos



(11) Umbrales de la EFSA (anexo al reglamento n.º 1924/2006).

## Declaración marco

A partir de un conjunto de mensajes nutricionales aprobados para la carne de cordero, se ha elaborado una «declaración marco».

**«La carne de cordero es una fuente naturalmente rica en proteínas, baja en sodio y aporta siete vitaminas y minerales\* que contribuyen a mejorar la salud y el bienestar».**

\*Rica en niacina, vitamina B6, vitamina B12 y zinc, y fuente de potasio, fósforo y ácido pantoténico.

## Mensajes aprobados sobre propiedades saludables

También se han identificado los mensajes sobre propiedades saludables aprobados para la carne de cordero y se han elaborado dos grupos diferenciados de declaraciones resumen, uno de ellos con un carácter ligeramente más técnico para las comunicaciones orientadas a los profesionales sanitarios.

A partir de los beneficios individuales para la salud, se ha elaborado una serie sencilla y no específica de mensajes sobre salud, que se usarán junto a los mensajes resumen que describen qué nutrientes de la carne de cordero contribuyen a cada beneficio concreto para la salud.

## Categorías de mensajes sobre propiedades saludables

Mensajes para  
los consumidores

Mensajes para  
los profesionales  
sanitarios

Mensajes  
no específicos



100 gr de carne magra de cordero cruda

• Fuente rica de

Niacina (vitamina B3), vitamina B12, zinc

.....

• Fuente de

Vitamina B6, potasio, fósforo, ácido pantoténico

.....

• Proteínas

Naturalmente rica en proteínas

.....

• Sodio

Naturalmente baja en sodio

.....


# Mensajes sobre nutrientes concretos

A partir de una serie de mensajes aprobados sobre nutrientes concretos (que aparecen a la izquierda), se ha elaborado una declaración nutricional marco, que constituye una declaración de carácter general para la carne de cordero.

También puede usarse cualquiera de los mensajes aprobados, combinados, que rodean esta declaración central para dotarla de mayor claridad.

**“La carne de cordero es una fuente naturalmente rica en proteínas, baja en sodio y aporta siete vitaminas y minerales que contribuyen a mejorar la salud y el bienestar\*”**

\* La carne de cordero es rica en niacina, vitamina B6, vitamina B12 y zinc, y fuente potasio, fósforo y ácido pantoténico.

A close-up photograph of a roasted lamb, likely a whole lamb or a large cut, with a golden-brown, glistening skin. The lamb is garnished with several sprigs of fresh rosemary. In the foreground, there are two slices of orange, one stacked on top of the other, also garnished with rosemary. The background is softly blurred, showing a glass of red wine. The overall scene is warm and appetizing.

**“El cordero es una carne rica en dos vitaminas esenciales (niacina y vitamina B12)”**

**“La carne de cordero es una fuente rica de zinc y fuente de potasio, fósforo y ácido pantoténico”**

**“La carne de cordero contiene tres minerales que son esenciales en la dieta (zinc, potasio y fósforo)”**

# Mensajes sobre salud para el consumidor .....

# Mensajes sobre salud para el consumidor

## Fuente rica de proteínas

### Mensajes aprobados

- 1 Las proteínas contribuyen a que aumente la masa muscular.
- 2 Las proteínas contribuyen a conservar la masa muscular.
- 3 Las proteínas contribuyen al mantenimiento de los huesos en condiciones normales.
- 4 Las proteínas son necesarias para el crecimiento normal y el desarrollo de los huesos en los niños.

### Mensajes para los consumidores

- 1 **Las proteínas ayudan al aumento de la masa muscular.**
- 2 **Las proteínas ayudan a conservar la masa muscular.**
- 3 **Las proteínas ayudan al mantenimiento de los huesos.**
- 4 **Las proteínas son necesarias para el crecimiento normal y el desarrollo de los huesos en los niños.**

## LAS PROTEÍNAS AYUDAN AL AUMENTO DE LA MASA MUSCULAR

## Fuente rica de niacina (vitamina B3)

### Mensajes aprobados

- 1 La niacina contribuye al metabolismo energético normal.
- 2 La niacina contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso.
- 3 La niacina contribuye a la función psicológica normal.
- 4 La niacina contribuye al mantenimiento de las mucosas en condiciones normales.
- 5 La niacina contribuye al mantenimiento de la piel en condiciones normales.
- 6 La niacina ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga.

### Mensajes para los consumidores

- 1 **La niacina ayuda al cuerpo a producir energía.**
- 2 **La niacina ayuda al sistema nervioso a funcionar con normalidad.**
- 3 **La niacina ayuda a tener un funcionamiento psicológico normal.**
- 4 **La niacina ayuda a mantener unas mucosas normales.**
- 5 **La niacina ayuda a mantener una piel normal.**
- 6 **La niacina ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga.**

## Fuente de Ácido Pantoténico

### Mensajes aprobados

- 1 El ácido pantoténico contribuye al metabolismo energético normal.
- 2 El ácido pantoténico contribuye al funcionamiento mental normal.
- 3 El ácido pantoténico contribuye al metabolizar de forma normal las hormonas esteroides, la vitamina D y algunos neurotransmisores.
- 4 El ácido pantoténico ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga.

### Mensajes para los consumidores

- 1 **El ácido pantoténico ayuda a producir energía.**
- 2 **El ácido pantoténico ayuda a la función mental normal.**
- 3 **El ácido pantoténico ayuda metabolizar de forma normal las hormonas esteroides, la vitamina D y algunos neurotransmisores.**
- 4 **El ácido pantoténico ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga.**

## Fuente rica de vitamina B6

### Mensajes aprobados

- 1 La vitamina B6 contribuye a la síntesis normal de la cisteína.
- 2 La vitamina B6 contribuye al metabolismo energético normal.
- 3 La vitamina B6 contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso.
- 4 La vitamina B6 contribuye al metabolismo normal de la homocisteína.
- 5 La vitamina B6 contribuye al metabolismo normal de las proteínas y el glucógeno.
- 6 La vitamina B6 contribuye a la función psicológica normal.
- 7 La vitamina B6 contribuye a la formación normal de glóbulos rojos.
- 8 La vitamina B6 contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario.
- 9 La vitamina B6 contribuye a la reducción del cansancio y la fatiga.
- 10 La vitamina B6 contribuye a regular la actividad hormonal.

### Mensajes para los consumidores

- 1 **La vitamina B6 ayuda a la síntesis normal de la cisteína.**
- 2 **La vitamina B6 ayuda al cuerpo a producir energía.**
- 3 **La vitamina B6 ayuda al sistema nervioso a funcionar con normalidad.**
- 4 **La vitamina B6 ayuda a un metabolismo normal de la homocisteína.**
- 5 **La vitamina B6 ayuda a una producción normal de proteínas y glucógeno.**
- 6 **La vitamina B6 ayuda a mantener un funcionamiento psicológico normal.**
- 7 **La vitamina B6 ayuda a producir los glóbulos rojos que transportan el oxígeno por el cuerpo.**
- 8 **La vitamina B6 ayuda al sistema inmunitario a funcionar con normalidad.**
- 9 **La vitamina B6 ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga.**
- 10 **La vitamina B6 ayuda a regular la actividad hormonal.**



# LA NIACINA Y EL ÁCIDO PANTOTÉNICO AYUDAN A UNA PRODUCCIÓN NORMAL DE ENERGÍA

## Fuente rica de vitamina B12

### Mensajes aprobados

- 1 La vitamina B12 contribuye al metabolismo energético normal.
- 2 La vitamina B12 contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso.
- 3 La vitamina B12 contribuye al metabolismo normal de la homocisteína.
- 4 La vitamina B12 contribuye a la función psicológica normal.
- 5 La vitamina B12 contribuye a la formación normal de glóbulos rojos.
- 6 La vitamina B12 contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario.
- 7 La vitamina B12 contribuye a disminuir el cansancio y la fatiga.
- 8 La vitamina B12 contribuye al proceso de división celular.

### Mensajes para los consumidores

- 1 **La vitamina B12 ayuda al cuerpo a producir energía.**
- 2 **La vitamina B12 ayuda al sistema nervioso a funcionar con normalidad.**
- 3 **La vitamina B12 ayuda a un metabolismo normal de la homocisteína.**
- 4 **La vitamina B12 ayuda a las funciones psicológicas.**
- 5 **La vitamina B12 ayuda a la formación de glóbulos rojos.**
- 6 **La vitamina B12 ayuda al sistema inmunitario a funcionar con normalidad.**
- 7 **La vitamina B12 ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga.**
- 8 **La vitamina B12 participa en el proceso de la división celular.**

# LA VITAMINA B6 AYUDA AL SISTEMA NERVIOSO A TRABAJAR CON NORMALIDAD

## Naturalmente baja en sodio



### Mensajes aprobados

- 1 Un menor consumo de sodio contribuye a mantener la tensión arterial normal.

### Mensajes para los consumidores

- 1 **La carne de cordero es naturalmente baja en sodio. La reducción del consumo de sodio ayuda a mantener una presión sanguínea normal.**



EL CORDERO ES NATURALMENTE  
**BAJO EN SODIO**  
 REDUCIR EL CONSUMO  
 DE SODIO CONTRIBUYE  
 AL MANTENIMIENTO DE  
 UNA TENSIÓN ARTERIAL NORMAL

## Fuente rica de zinc

### Mensajes aprobados

- 1 El zinc contribuye a la síntesis normal del ADN.
- 2 El zinc contribuye al equilibrio ácido-base normal.
- 3 El zinc contribuye al metabolismo normal de los hidratos de carbono.
- 4 El zinc contribuye a la función cognitiva normal.
- 5 El zinc contribuye a la fertilidad y reproducción normales.

### Mensajes para los consumidores

- 1 **El zinc ayuda a la síntesis del ADN.**
- 2 **El zinc ayuda a un metabolismo ácido-base normal.**
- 3 **El zinc ayuda al metabolismo de los hidratos de carbono.**
- 4 **El zinc ayuda a mantener una función cognitiva normal.**
- 5 **El zinc ayuda a la fertilidad y la reproducción.**

## Mensajes aprobados

- 6 El zinc contribuye al metabolismo normal de los macronutrientes.

---

- 7 El zinc contribuye al metabolismo normal de los ácidos grasos.

---

- 8 El zinc contribuye al metabolismo normal de la vitamina A.

---

- 9 El zinc contribuye a la síntesis proteínica normal.

---

- 10 El zinc contribuye al mantenimiento de los huesos en condiciones normales.

---

- 11 El zinc contribuye al mantenimiento del cabello en condiciones normales.

---

- 12 El zinc contribuye al mantenimiento de las uñas en condiciones normales.

---

- 13 El zinc contribuye al mantenimiento de la piel en condiciones normales.

---

- 14 El zinc contribuye al mantenimiento de niveles normales de testosterona.

---

- 15 El zinc contribuye al mantenimiento de la visión en condiciones normales.

---

- 16 El zinc contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario.

---

- 17 El zinc contribuye a la protección de las células frente al daño oxidativo.

---

- 18 El zinc contribuye al proceso de división celular.

---

## Consumer messaging

- 6 **El zinc ayuda a metabolizar los macronutrientes.**

---

- 7 **El zinc ayuda a metabolizar los ácidos grasos.**

---

- 8 **El zinc ayuda a metabolizar la vitamina A.**

---

- 9 **El zinc ayuda a la síntesis de las proteínas.**

---

- 10 **El zinc mejora la salud de los huesos.**

---

- 11 **El zinc ayuda a mantener un cabello normal.**

---

- 12 **El zinc ayuda a mantener unas uñas normales.**

---

- 13 **El zinc ayuda a mantener una piel normal.**

---

- 14 **El zinc ayuda mantener unos niveles de testosterona normales.**

---

- 15 **El zinc ayuda a mantener una visión normal.**

---

- 16 **El zinc ayuda al sistema inmunitario a funcionar con normalidad.**

---

- 17 **El zinc ayuda proteger las células frente al daño oxidativo.**

---

- 18 **El zinc contribuye al proceso de división celular.**

---




**EL ZINC AYUDA A LA  
FERTILIDAD Y LA REPRODUCCIÓN**

## Fuente de Fósforo

### Mensajes aprobados

- 1 El fósforo contribuye al metabolismo energético normal.
- 2 El fósforo contribuye al funcionamiento normal de las membranas celulares.
- 3 El fósforo contribuye al mantenimiento de los huesos en condiciones normales.
- 4 El fósforo contribuye al mantenimiento de los dientes en condiciones normales.
- 5 El fósforo es necesario para el crecimiento y desarrollo normales de la masa ósea en los niños.

### Mensajes para los consumidores

- 1 **El fósforo ayuda al cuerpo a producir energía con normalidad.**
- 2 **El fósforo ayuda a las membranas celulares a funcionar.**
- 3 **El fósforo ayuda a mantener unos huesos normales.**
- 4 **El fósforo ayuda a mantener unos dientes normales.**
- 5 **El fósforo es necesario para que los huesos de los niños crezcan y se desarrollen con normalidad.**



**EL FÓSFORO  
AYUDA A  
MANTENER UNOS  
HUESOS NORMALES**



## Fuente de potasio

### Mensajes aprobados

- 1 El potasio contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso.
- 2 El potasio contribuye al funcionamiento normal de los músculos.
- 3 El potasio contribuye al mantenimiento de la tensión arterial normal.

### Mensajes para los consumidores

- 1 **El potasio ayuda al sistema nervioso a funcionar con normalidad.**
- 2 **El potasio ayuda a los músculos a funcionar con normalidad.**
- 3 **El potasio ayuda a mantener una tensión arterial normal.**

# Mensajes sobre salud para los profesionales sanitarios

.....

# Mensajes sobre salud para los profesionales sanitarios

## Fuente rica de proteínas

### Mensajes aprobados

- 1 Las proteínas contribuyen a que aumente la masa muscular.
- 2 Las proteínas contribuyen a conservar la masa muscular.
- 3 Las proteínas contribuyen al mantenimiento de los huesos en condiciones normales.
- 4 Las proteínas son necesarias para el crecimiento normal y el desarrollo de los huesos en los niños.

### Mensajes para los profesionales sanitarios

La carne de cordero es rica en proteínas. Las proteínas ayudan al desarrollo y mantenimiento normal de la masa muscular, así como al mantenimiento de una masa ósea normal. Además, son necesarias para que los niños crezcan y se desarrollen con normalidad.

## Fuente rica de niacina (vitamina B3)

### Mensajes aprobados

- 1 La niacina contribuye al metabolismo energético normal.
- 2 La niacina contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso.
- 3 La niacina contribuye a la función psicológica normal.
- 4 La niacina contribuye al mantenimiento de las mucosas en condiciones normales.
- 5 La niacina contribuye al mantenimiento de la piel en condiciones normales.
- 6 La niacina ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga.

### Mensajes para los profesionales sanitarios

La carne de cordero es una fuente rica de niacina. La niacina contribuye a la normalidad del metabolismo energético, las funciones psicológicas y el sistema nervioso. Ayuda a mantener una piel normal y contribuye a la disminución del cansancio y la fatiga.



# LA NIACINA AYUDA A MANTENER UNA PIEL NORMAL Y CONTRIBUYE A LA REDUCCIÓN DEL CANSANCIO Y LA FATIGA

## Fuente de Ácido Pantoténico

### Mensajes aprobados

- 1 El ácido pantoténico contribuye al metabolismo energético normal.
- 2 El ácido pantoténico contribuye al desarrollo de la función mental normal.
- 3 El ácido pantoténico contribuye a la síntesis normal y al metabolismo de las hormonas esteroides, la vitamina D y algunos neurotransmisores.
- 4 El ácido pantoténico contribuye a la disminución del cansancio y la fátiga.

### Mensajes para profesionales sanitarios

**El cordero es una fuente de ácido pantoténico, que contribuye a un desarrollo mental normal y al metabolismo energético además de ayudar a la reducción del cansancio y la fatiga.**

**EL ÁCIDO PANTOTÉNICO  
AYUDA A LA FUNCIÓN  
MENTAL NORMAL**



# LA VITAMINA B6 AYUDA A LOS SISTEMAS NERVIOSO E INMUNITARIO A FUNCIONAR CON NORMALIDAD



## Fuente rica de vitamina B6

### Mensajes aprobados

- |                                                                                           |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> La vitamina B6 contribuye a la síntesis normal de la cisteína.                   | <b>6</b> La vitamina B6 contribuye a la función psicológica normal.                  |
| <b>2</b> La vitamina B6 contribuye al metabolismo energético normal.                      | <b>7</b> La vitamina B6 contribuye a la formación normal de glóbulos rojos.          |
| <b>3</b> La vitamina B6 contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso.         | <b>8</b> La vitamina B6 contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario. |
| <b>4</b> La vitamina B6 contribuye al metabolismo normal de la homocisteína.              | <b>9</b> La vitamina B6 ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga.                  |
| <b>5</b> La vitamina B6 contribuye al metabolismo normal de las proteínas y el glucógeno. | <b>10</b> La vitamina B6 ayuda a regular la actividad hormonal.                      |

### Mensajes para los profesionales sanitarios

**La carne de cordero es una fuente rica de vitamina B6. La vitamina B6 contribuye a mantener un metabolismo energético normal y ayuda a los sistemas nervioso e inmunitario a funcionar con normalidad. Asimismo, contribuye a mantener la normalidad de las funciones psicológicas y a la formación de glóbulos rojos y contribuye a disminuir el cansancio y la fatiga.**



**NUTRIENTE  
ESENCIAL**

## Fuente rica de vitamina B12

### Mensajes aprobados

- 1 La vitamina B12 contribuye al metabolismo energético normal.
- 2 La vitamina B12 contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso.
- 3 La vitamina B12 contribuye al metabolismo normal de la homocisteína.
- 4 La vitamina B12 contribuye a la función psicológica normal.
- 5 La vitamina B12 contribuye a la formación normal de glóbulos rojos.
- 6 La vitamina B12 contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario.
- 7 La vitamina B12 ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga.
- 8 La vitamina B12 contribuye al proceso de la división celular.

### Mensajes para los profesionales sanitarios

**La carne de cordero es una fuente rica en vitamina B12. La vitamina B12 ayuda a mantener un metabolismo energético normal y contribuye a un funcionamiento normal del sistema inmunitario. También contribuye a mantener la normalidad en las funciones psicológicas y a la producción de glóbulos rojos, y contribuye a disminuir el cansancio y la fatiga.**



# LA VITAMINA B12 CONTRIBUYE AL METABOLISMO ENERGÉTICO NORMAL

## Naturalmente bajo en sodio

### Mensajes aprobados

- 1 Un menor consumo de sodio contribuye a mantener la tensión arterial normal.

### Mensajes para los profesionales sanitarios

**La carne de cordero es naturalmente baja en sodio. La reducción del consumo de sodio contribuye a mantener una tensión arterial normal.**

## Fuente rica de zinc

### Mensajes aprobados

- 1 El zinc contribuye a la síntesis normal del ADN.
- 2 El zinc contribuye al equilibrio ácido-base normal.
- 3 El zinc contribuye al metabolismo normal de los hidratos de carbono.
- 4 El zinc contribuye a la función cognitiva normal.
- 5 El zinc contribuye a la fertilidad y reproducción normales.
- 6 El zinc contribuye al metabolismo normal de los macronutrientes.
- 7 El zinc contribuye al metabolismo normal de los ácidos grasos.
- 8 El zinc contribuye al metabolismo normal de la vitamina A.
- 9 El zinc contribuye a la síntesis proteínica normal.
- 10 El zinc contribuye al mantenimiento de los huesos en condiciones normales.
- 11 El zinc contribuye al mantenimiento del cabello en condiciones normales.
- 12 El zinc contribuye al mantenimiento de las uñas en condiciones normales.
- 13 El zinc contribuye al mantenimiento de la piel en condiciones normales.
- 14 El zinc contribuye al mantenimiento de niveles normales de testosterona.
- 15 El zinc contribuye al mantenimiento de la visión en condiciones normales.
- 16 El zinc contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario.
- 17 El zinc contribuye a la protección de las células frente al daño oxidativo.
- 18 El zinc contribuye al proceso de división celular.

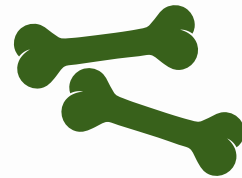
### Mensajes para los profesionales sanitarios

**La carne de cordero es una fuente rica de zinc. El zinc contribuye a una función cognitiva, fertilidad y reproducción normales. El zinc ayuda al sistema inmunitario a funcionar con normalidad, así como a una visión, un cabello, unas uñas y una piel normales. Contribuye además al mantenimiento de unos niveles normales de testosterona en la sangre, ayuda al cuerpo a metabolizar una serie de nutrientes (incluida la vitamina A) y contribuye al proceso de división celular.**



**EL ZINC CONTRIBUYE AL  
MANTENIMIENTO DE UNOS  
NIVELES NORMALES DE  
TESTOSTERONA EN LA SANGRE**

# EL FÓSFORO ES NECESARIO PARA UN CRECIMIENTO Y DESARROLLO NORMAL DE LA MASA ÓSEA DE LOS NIÑOS



## Fuente de fósforo

### Mensajes aprobados

- 1 El fósforo contribuye al metabolismo energético normal.
- 2 El fósforo contribuye al funcionamiento normal de las membranas celulares.
- 3 El fósforo contribuye al mantenimiento de los huesos en condiciones normales.
- 4 El fósforo contribuye al mantenimiento de los dientes en condiciones normales.
- 5 El fósforo es necesario para el crecimiento y desarrollo normales de la masa ósea en los niños.

### Mensajes para los profesionales sanitarios

**La carne de cordero es fuente de fósforo. El fósforo ayuda a mantener un metabolismo energético normal y contribuye a la normalidad en los huesos y los dientes. Además, es necesario para que los huesos de los niños crezcan y se desarrollen con normalidad.**

## Fuente de potasio

### Mensajes aprobados

- 1 El potasio contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso.
- 2 El potasio contribuye al funcionamiento normal de los músculos.
- 3 El potasio contribuye al mantenimiento de la tensión arterial normal.

### Mensajes para los profesionales sanitarios

**La carne de cordero es fuente de potasio. El potasio ayuda al sistema nervioso y a los músculos a funcionar con normalidad, y contribuye a mantener una tensión arterial normal.**



# Mensajes no específicos para la carne de cordero

.....

# Mensajes no específicos para la carne de cordero

Se pueden realizar diferentes «mensajes no específicos» sobre **100g** de carne magra de cordero cruda. Estas declaraciones de carácter general se pueden usar junto a las declaraciones resumidas, más detalladas, para facilitar la comprensión de los beneficios concretos en materia de salud que aporta esta carne.

## Siete vitaminas y minerales esenciales

### Mensaje resumido

**La carne de cordero aporta de manera natural siete vitaminas y minerales esenciales\* que mejoran la salud y el bienestar.**

\*Niacina, vitaminas B6 y B12, además de zinc, potasio, fósforo y ácido pantoténico.

## Hierro

### Mensajes aprobados

- 1 La carne contribuye a mejorar la absorción de hierro cuando se consume junto con otros alimentos que contienen hierro (no hemínico).

### Mensaje resumido

**La carne de cordero ayuda al cuerpo a extraer más hierro de otros alimentos cuando se consume junto con ellos.**

## Producción de energía

### Mensajes aprobados

- 1 La niacina contribuye al metabolismo energético normal.
- 2 La vitamina B6 contribuye al metabolismo energético normal.
- 3 La vitamina B12 contribuye al metabolismo energético normal.
- 4 El fósforo contribuye al metabolismo energético normal.
- 5 El ácido pantoténico contribuye al metabolismo energético normal.

### Mensaje resumido

**La carne de cordero aporta seis vitaminas y minerales esenciales\* que ayudan al cuerpo a producir energía con normalidad.**

\*Niacina, vitaminas B6 y B12, zinc y ácido pantoténico.

## Ayuda a las funciones mentales

### Mensajes aprobados

- 1 La niacina contribuye a la función psicológica normal.
- 2 La vitamina B6 contribuye a la función psicológica normal.
- 3 La vitamina B12 contribuye a la función psicológica normal.
- 4 El zinc contribuye a la función cognitiva normal.
- 5 El ácido pantoténico contribuye a la función mental normal.

### Mensaje resumido

**La carne de cordero aporta de manera natural cinco vitaminas y minerales esenciales\* que ayudan a mantener unas funciones mentales normales.**

\*Niacina, vitaminas B6 y B12, zinc y ácido pantoténico.

## Buena para el cansancio y la fatiga

### Mensajes aprobados

- 1 La niacina ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga.
- 2 La vitamina B6 ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga.
- 3 La vitamina B12 ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga.
- 4 El ácido pantoténico ayuda a la reducción del cansancio y la fatiga.

### Mensaje resumido

**La carne de cordero aporta cuatro vitaminas esenciales\* que ayudan a disminuir el cansancio y la fatiga.**

\*Niacina, vitamina B6 y B12, y ácido pantoténico.

## Apoyo inmunológico

### Mensajes aprobados

- 1 La vitamina B6 contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario.
- 2 La vitamina B12 contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario.
- 3 El zinc contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario.

### Mensaje resumido

**La carne de cordero es fuente de cuatro vitaminas y minerales esenciales\* que ayudan al sistema inmunitario a funcionar con normalidad.**

\*Vitaminas B6 y B12 y zinc.

## Buena para los músculos

### Mensajes aprobados

- 1 Las proteínas contribuyen a que aumente la masa muscular.
- 2 Las proteínas contribuyen a conservar la masa muscular.
- 3 El potasio ayuda a los músculos a funcionar con normalidad.

### Mensaje resumido

**La carne de cordero es rica en proteínas, que contribuyen al aumento y conservación de la masa muscular. Además, es fuente de potasio, que ayuda a los músculos a funcionar con normalidad.**

## Buena para los huesos de los niños

### Mensajes aprobados

- 1 Las proteínas son necesarias para el crecimiento normal y el desarrollo de los huesos en los niños.
- 2 El fósforo es necesario para que los huesos de los niños crezcan y se desarrollen con normalidad.

### Mensaje resumido

**La carne de cordero aporta proteínas y fósforo, necesarios para que los huesos de los niños crezcan y se desarrollen con normalidad.**

## Buena para los huesos

### Mensajes aprobados

- 1 Las proteínas contribuyen al mantenimiento de los huesos en condiciones normales.
- 2 El zinc contribuye al mantenimiento de los huesos en condiciones normales.
- 3 El fósforo ayuda a mantener unos huesos normales.

### Mensaje resumido

La carne de cordero aporta proteínas, zinc y fósforo, que contribuyen al mantenimiento de unos huesos normales.

## Buena para la piel, las uñas y el cabello

### Mensajes aprobados

- 1 La niacina contribuye al mantenimiento de la piel en condiciones normales.
- 2 El zinc contribuye al mantenimiento del cabello en condiciones normales.
- 3 El zinc contribuye al mantenimiento de las uñas en condiciones normales.
- 4 El zinc contribuye al mantenimiento de la piel en condiciones normales.

### Mensaje resumido

La carne de cordero proporciona niacina, que contribuye a mantener la normalidad de la piel y zinc, que contribuye a la normalidad de la piel, las uñas y el pelo.

## Buena para los glóbulos rojos

### Mensajes aprobados

- 1 La vitamina B12 contribuye a la formación normal de glóbulos rojos.
- 2 La vitamina B6 contribuye a la formación normal de glóbulos rojos.

### Mensaje resumido

La carne de cordero aporta vitaminas B6 y B12, que contribuyen a la formación normal de glóbulos rojos.



## Mejora la fertilidad y la reproducción

### Mensajes aprobados

- 1 El zinc contribuye a la fertilidad y reproducción normales.

### Mensaje resumido

**La carne de cordero es una fuente rica de zinc, que contribuye a una fertilidad y reproducción normales.**

# Ejemplos visuales



# Ejemplos visuales

Los consumidores necesitan pautas claras para tomar decisiones fundadas a la hora de elegir la carne de cordero como parte de una dieta equilibrada para ellos y sus familias. Los ejemplos visuales sobre mensajes nutricionales y de propiedades saludables pueden proporcionarles la información que requieren.

Cada procesador y productor individual puede optar por usar de manera distinta los mensajes que contiene esta guía. Las etiquetas de envases o lineales y otros materiales promocionales, las recetas, los sitios web o los anuncios son canales válidos para transmitir dichas declaraciones.

Algunos mensajes interesan más a unos grupos que otros, así que es probable que la selección de los que vayan a usarse dependa del destinatario de cada campaña promocional en particular. A las personas de mayor edad les interesan la vista, el estado de los huesos y la capacidad cognitiva. A los padres con hijos, la salud ósea, las proteínas y los beneficios inmunitarios. También se ha constatado la existencia de un colectivo interesado por la fertilidad y la reproducción.

## Mensajes que más interés suscitan

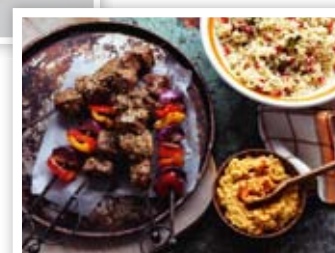
- Vitaminas y minerales esenciales.
- Buena para los huesos de los niños.
- Buena para los huesos.
- Buena para los músculos.
- Ayuda a las funciones cerebrales.
- Rica en proteínas.
- Ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga.
- Apoyo inmunológico.

A continuación, tenemos varios ejemplos de posicionamiento y uso que nos muestran cómo comunicar mensajes clave de nutrición y salud al consumidor.

## Infografías



## Fotografía



## Punto de venta



Ejemplo de cartel en el lineal

## LA CARNE DE CORDERO

**ES FUENTE DE NIACINA.**  
La niacina ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga



Ejemplo de wobbler para el punto de venta

## Pegatinas



Ejemplos de pegatinas para el envase

## Recetas

Al hablar de recetas, hay que tener siempre presentes las mermas durante la elaboración. En términos generales, cabe esperar una merma de peso de entre el **20-30%**. En función del plato y la preparación, esto puede provocar una concentración de algunos nutrientes y la pérdida de otros en el líquido de elaboración.

# Más consejos y preguntas frecuentes

.....

P

**¿Esta legislación obliga a cambiar el envasado de los productos de cordero?**

R

No. La legislación no es nueva y no incluye la obligación de cambiar el envasado. Sin embargo, si desea incluir en su envase cualquier mensaje sobre la salud, con esta guía puede tener la certeza de que la redacción utilizada es válida para la carne cruda de cordero magro.

P

**Soy minorista. ¿Por qué debería plantearme cambiar el envase?**

R

Diversas pruebas sugieren que la salud tiene cada vez más peso en los consumidores a la hora de comprar. Debemos suponer que esto afecta también a las compras de carne de cordero y, habida cuenta de que este producto ha venido recibiendo cierta publicidad negativa en los medios, los consumidores necesitan seguridades adicionales sobre sus beneficios para la salud con el objetivo de recuperar la confianza. La carne de cordero es rica en proteínas, baja en sodio, y proporciona una serie de vitaminas y minerales que mejoran la salud y el bienestar. Diversos estudios indican que algunos grupos demográficos no están consumiendo en cantidades suficientes los nutrientes que se encuentran en ella\*.

\*Rica en niacina, vitamina B6, vitamina B12 y zinc, y fuente de riboflavina, hierro, potasio y fósforo.

P

**¿Qué diferencia hay entre mensajes nutricionales y de propiedades saludables?**

R

Un mensaje nutricional se refiere específicamente al contenido en nutrientes de un alimento y asume que éste contiene una cantidad de dichos nutrientes por encima de un umbral determinado. Una declaración de propiedades saludables se refiere al efecto fisiológico que puede tener un nutriente sobre el cuerpo. Algunos nutrientes pueden tener más de un efecto sobre el organismo, así que puede haber más de un mensaje de propiedades saludables asociado.

**P**

**¿Cómo sé que estoy usando la última versión de la guía?**

**R**

AHDB se ha comprometido a revisar estas declaraciones con la TSI cada año. Es responsabilidad de nuestra organización garantizar que la guía con los últimos mensajes está disponible para su descarga en nuestra página web [www.ahdb.org.uk](http://www.ahdb.org.uk). En la guía se incluirán las fechas de su aprobación y actualización. Consulte la fecha de publicación en la contracubierta.

**P**

**Si produzco un preparado que lleva carne de cordero, ¿puedo incluir mensajes sobre salud en el envase?**

**R**

Depende. Los mensajes sobre propiedades saludables se refieren a **100g** de carne magra de cordero cruda, así que, si el producto contiene al menos **100g** de carne magra de cordero cruda, sí. Si el producto contiene menos de **100g** de carne de cordero, o ésta se ha cocinado o combinado con otros ingredientes (como en una moussaka), no. No pueden usarse los mensajes sobre propiedades saludables. Los nutrientes pueden condensarse o diluirse durante el cocinado, y eso también hay que tenerlo en cuenta.

**P**

**Soy carnicero. ¿Puedo producir mis propios carteles con declaraciones sobre propiedades saludables para la carne de cordero?**

**R**

Sí, pero debe asegurarse de que no se exageran los beneficios del producto ni pueden llevar a engaño a los consumidores. En caso de duda, consulte la sección de ejemplos visuales o póngase en contacto con AHDB a través de la dirección de correo electrónico [health.claims@ahdb.org.uk](mailto:health.claims@ahdb.org.uk)

**P****¿Quién más recibe la guía? ¿Puedo compartirla con otros profesionales?****R**

AHDB está facilitando la guía a distintos colectivos del sector, de nutricionistas a minoristas, pasando por dietistas, profesionales sanitarios y procesadores de carne. No es una guía confidencial, así que puede compartirla.

**P****Soy profesional sanitario. ¿Cómo debo usar los mensajes de la guía?****R**

Dependiendo de su destinatario, puede optar por usar los mensajes para los consumidores o los mensajes resumidos para los profesionales de la salud; más técnicas. En teoría, las declaraciones para los consumidores deberían ser más útiles a la hora de asesorar a los pacientes, dado que se han redactado de un modo que facilita su comprensión.

**P****Si tengo preguntas o quiero comprobar algo, ¿cómo me pongo en contacto con AHDB?****R**

Para cualquier consulta relativa a los mensajes de propiedades saludables, puede enviar un mensaje de correo electrónico a: [health.claims@ahdb.org.uk](mailto:health.claims@ahdb.org.uk)





# Referencias

1. Consumer and Health and Nutrition Claims Research (estudio de mercado sobre declaraciones en materia de salud y nutrición) (2014) realizado por GfK para la AHDB.  
- página 4
2. El Ministerio de Sanidad ha recomendado a quienes consuman mucha carne roja y procesada a diario (más de 90 g, una vez cocinada) que reduzcan el consumo a 70 gr.  
<http://www.nhs.uk/Livewell/Goodfood/Pages/meat.aspx>.  
- página 5
3. Comité Científico Asesor sobre Nutrición (SACN). Iron and Health. London TSO, 2010.  
- página 5
4. Public Health England (2016) National Diet and Nutrition Survey (NDNS) Resultados de los años 5 y 6 (combinados) del programa renovable (2012/2013-2013/2014).  
- página 5
5. Kantar Worldpanel Usage (agosto de 2016).  
- página 6
6. Reglamento n.º 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (UE).  
- página 6
7. Reglamento n.º 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos (UE).  
- página 6
8. General Principles on Flexibility of Wording for Health Claims, Ministerio de Salud, diciembre de 2012.  
- página 6
9. Normas comerciales de Buckinghamshire y Surrey (TSI).  
<http://www.bucksandsurreytradingstandards.gov.uk>  
- página 6
10. McCance y Widdowson, The Composition of Foods, conjunto de datos integrados.  
- página 7
11. Umbrales de la EFSA (anexo al reglamento n.º 1924/2006).  
- página 38



## ¿Desea saber más?

Si quiere más información sobre AHDB, puede ponerse en contacto con nosotros por las siguientes vías:

Agriculture and Horticulture Development Board  
Stoneleigh Park  
Kenilworth  
Warwickshire  
CV8 2TL

**Correo electrónico:** [info@ahdb.org.uk](mailto:info@ahdb.org.uk)

**Tel:** 0247 669 2051

**Web:** [www.carnivorosgourmet.es](http://www.carnivorosgourmet.es)

**Twitter:** @carnivorosg



Aunque la Junta de Desarrollo Agrario y Hortícola (AHDB) ha procurado asegurarse de que la información que contiene este documento es fidedigna en el momento de su publicación, no ofrece garantía alguna al respecto y, en la medida en que la ley lo permite, no se hace responsable por pérdidas, daños o perjuicios causados (aunque sea por negligencia) o sufridos en relación directa o indirecta con la información y opiniones que puedan constar o faltar en el documento.

© Agriculture and Horticulture Development Board 2017 (Junta de Desarrollo Agrario y Hortícola). Se prohíbe la reproducción parcial de esta guía en cualquier forma (incluidos el fotocopiado o su almacenamiento en cualquier soporte por medios digitales), así como el almacenamiento, publicación o distribución (por medios físicos, electrónicos o de cualquier otro tipo) de copias o adaptaciones sin el permiso anticipado, y otorgado por escrito, de la Junta de Desarrollo Agrario y Hortícola. Solo está permitida la reproducción del documento en su forma exacta, con el fin de servir como fuente de información, y solo cuando la Junta de Desarrollo Agrario y Hortícola aparezca claramente identificada como autora, o de acuerdo con las disposiciones de la Copyright, Designs and Patents Act 1988. Todos los derechos reservados.