

TEMA 1

Etiquetado de alimentos

INTRODUCCIÓN

La normativa vigente española obliga a que todos los productos alimentarios que van a llegar al consumidor final lleven una etiqueta de acuerdo a lo que indica el reglamento.

Esto permite que los consumidores finales estén informados sobre el producto que compran y puedan compararlo con otros para elegir el que más les satisfaga.

1. ETIQUETADO

Cuando queremos comercializar y vender un producto en el mercado para que sea adquirido por los consumidores, debemos seguir unas normas que garanticen la calidad de nuestro producto y la seguridad de los consumidores.

Existe la obligación de dar a conocer las características, propiedades, composición, ingredientes, nutrientes, alérgenos...que posee el producto que se está fabricando.

► Etiquetado

OBJETIVOS:

- Conocer qué es el etiquetado, las etiquetas y otros conceptos relacionados.
- Aprender cómo debe presentarse la información en el etiquetado y las variantes que se dan en función del tipo de producto.
- Estudiar las funciones que desempeña el etiquetado en los productos alimenticios.
- Ver las diferentes modalidades y tipos de etiquetado que existen.
- Reconocer la información obligatoria que debe llevar una etiqueta para que el consumidor tenga toda la información a su disposición.
- Conocer los derechos de los consumidores a la hora de elegir un producto.
- Estudiar el término de trazabilidad y su implicación en la fabricación de productos alimenticios y el control de calidad.

Esto va a estar regulado por la legislación vigente que existe tanto en España (Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio) como en Europa (Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011) y que marca las normas que deben seguir los productores, distribuidores y comercios cuando quieren poner a la venta un producto alimentario.

El etiquetado que figura en los productos alimenticios facilita la identificación de todos los componentes, aporta información nutricional, e informa de cada uno de los eslabones de la cadena de producción, garantizando el derecho a elegir de los consumidores y asegurando la trazabilidad del producto.

1.1 ¿Qué es?

Si nos fijamos en cualquier producto que compramos, ya sea un alimento, un producto de belleza, un agente limpiador... todos llevan una etiqueta. Esta etiqueta es su tarjeta de presentación, en la que nos dice que son, qué características tienen y que elementos los componen. Nos ayuda a decidir si lo adquirimos o no sopesando nuestras necesidades.

Deben encontrarse en cualquier tipo de producto, veamos algunos ejemplos:



Etiqueta de una marca de mayonesa donde vemos todos los ingredientes y componentes que lleva.



Etiqueta de un producto de belleza. Cualquier producto que se ponga a la venta para el público ya sea alimenticio o no debe llevar una etiqueta.

La **etiqueta** es toda leyenda, marca, imagen o signo descriptivo, gráfico, escrito, impreso, estampado, grabado, o sujeto al envase o al propio producto.

El **etiquetado** según la normativa se define como “las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un alimento y que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín, que acompañen o se refieran a dicho alimento.” Es decir, es la información que aparece escrita, impresa o gráfica en la etiqueta o en el envase del producto y que está destinado a la venta directa del consumidor.

Toda esta información que figura en los envases y en las etiquetas de los alimentos nos va a permitir conocer las características básicas de los productos que vamos a comprar y saber de esta manera que estamos comiendo, sobre todo para aquellas personas que padecen alergias e intolerancias alimentarias.

Los productos alimenticios para preservar sus propiedades organolépticas y evitar modificaciones del

TOMA NOTA

Las propiedades organolépticas son las características físicas de cualquier alimento que podemos percibir por los sentidos: olor, color, sabor y textura.

SABÍAS QUE

Los aditivos alimenticios son sustancias naturales o sintéticas, que sin tener valor nutritivo, se agregan a los alimentos para otorgarles cualidades organolépticas de las que carecen o para mejorar las que poseen, como sería el caso de los aromas, de los conservantes, las enzimas alimentarias... Por ejemplo, un conservante alimentario es un grupo de aditivos, que añadido a ciertos alimentos evita el desarrollo de microorganismos sin alterar sus cualidades. Prolonga la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por los microorganismos.

producto (cómo contaminaciones bacterianas, fúngicas o víricas) suelen presentarse envasados.

Las propiedades organolépticas desempeñan un papel muy importante en el consumo de los alimentos porque los hacen atractivos para que los ingiramos o nos indican si están en malas condiciones y no debemos comerlos.

Podemos definir un **producto alimenticio envasado** como una unidad de venta destinada a ser presentada sin que sufra una modificación posterior hasta que llegue al consumidor final.

Está compuesta por el envase, que debe haber sido acondicionado antes de ser puesto a la venta y que debe proteger el contenido y evitar que sea modificado, y por el producto alimenticio localizado en el interior del envase.

Todos los elementos que forman parte de los alimentos y que deben ser nombrados en las etiquetas aparecerán con el nombre de **ingredientes**. Los **ingredientes** podemos definirlos como toda sustancia, incluyendo los aditivos alimentarios, que se han empleado en la fabricación o preparación del producto alimenticio y que se van a encontrar presentes en el producto acabado.

Según la normativa es obligatorio citar todos los aditivos que se encuentran presentes en los alimentos. Los vamos a poder reconocer porque aparecerán con la letra E seguida de unos números. Por ejemplo: E-330, E-300. La E nos está indicando que es un aditivo de uso autorizado en la Unión Europea.

La normativa también indica que es obligatorio que junto con la etiqueta y la lista de los ingredientes aparezcan todos los posibles alérgenos que puede contener el alimento o bien porque se han empleado en su fabricación o porque el alimento han entrado en contacto con ellos contaminándose.

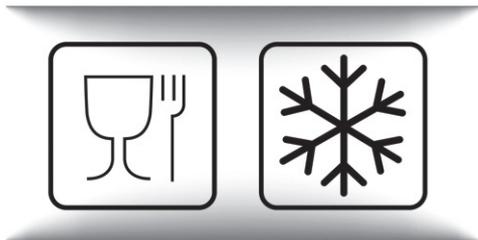
Una vez el producto está etiquetado se agrupan los alimentos producidos y envasados en condiciones iguales

- **Alérgeno:** es una molécula (antígeno) extraña e inofensiva pero que desencadena una respuesta exagerada del sistema inmunitario.
- **Alergia alimentaria:** es la reacción exagerada y desproporcionada del sistema inmune frente a antígenos alimentarios ino- cuos. Es una reacción inmediata que puede provocar urticaria, hinchazón, picor, dificultad para tragar y respirar, diarreas, nau- seas, vómitos, mareo o desmayo pudiendo llegar incluso a un shock anafiláctico en los casos más graves.
- **Intolerancia alimentaria:** es una respuesta del organismo a un alimento en la que no interviene el sistema inmune (o no se ha podido demostrar). Puede ocurrir cuando se ingiere un alimento o aditivo que en elevadas cantidades es tóxico, o cuando se ingieren alimentos que el cuerpo no puede digerir correctamente porque carece de las enzimas encargadas de metabolizar esos alimentos. Las reacciones son más tardías ya que involucran al sistema diges- tivo y se manifiestan con dolor abdominal, náuseas, vómitos y diarreas.

y uniformes y se forman lotes de produc- ción. Un **lote** es un conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias prác- ticamente idénticas.

Cada lote y por lo tanto cada producto indi- vidual, deberá llevar una **fecha de duración mínima**. Se define como la fecha hasta la cual el producto alimenticio mantiene sus pro- piedades organolépticas en condiciones de conservación apropiadas.

Junto a toda la información de la etiqueta debe aparecer también la información nutri- cional, es decir, las propiedades nutritivas del



El primer símbolo indica que el material del envase es apto para entrar en contacto con los alimentos y el segundo símbolo indica que el envase y el alimento son aptos para conservarse en el frigorífico y congelador.

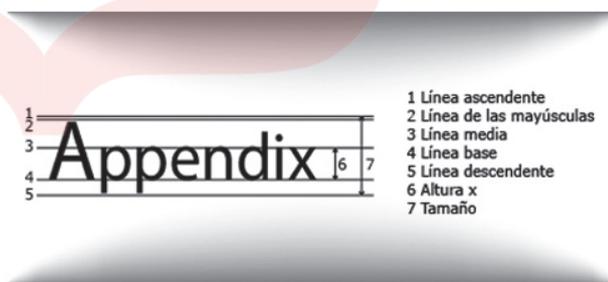
producto, tales como la presencia de azúcares, grasas, proteínas, fibra, etc.

1.2 ¿Cómo se utiliza?

El etiquetado en todos los productos debe facilitar la información de una manera eficaz, veraz, clara, suficiente y objetiva. Se indicará en un lugar destacado, fácilmente visible, legible e indeleble y deberá destacar sobre otras imágenes y leyendas no relevantes.

El etiquetado se deberá adaptar al formato del producto o a su envase y cumplir con las exigencias a las que se verá sometido durante su conservación evitando deteriorarse o perderse, lo que ocasionaría que el producto no tuviera validez. Por lo tanto, debe considerarse tanto el formato del producto como las características de conservación para emplear técnicas y materiales adecuados que garanticen que se preserve la etiqueta en buenas condiciones.

Los caracteres que se utilizarán en el etiquetado tendrán un tamaño de letra donde la x sea igual o superior a 1,2 mm o a 0,9 mm en envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 80 cm².



Definición de altura de la x para el cálculo del tamaño de la letra de las etiquetas.

La información alimentaria obligatoria figurará en una lengua que comprendan fácilmente los consumidores

de los Estados miembros donde se comercialice el alimento. Se permite que las menciones figuren en varias lenguas.

Las indicaciones obligatorias de los productos alimenticios que se vayan a comercializar en España deberán expresarse al menos en la lengua española oficial del estado.

Todos los productos deben llevar su información ajustándose a las siguientes reglas:

- Todos los productos que están a disposición del consumidor para ser comprados deben llevar escrito sus características esenciales.
- La información debe ser clara y que no deje lugar a dudas sobre la verdadera naturaleza del producto.
- No deben inducir a error o engaño.
- No se deben omitir ni falsear datos para que no se dé una imagen errónea del producto.
- Mostrarán las cualidades del producto y declararán la calidad del producto y de los elementos que lo componen de acuerdo con lo que marcan las normas específicas de calidad.
- Advertirán de la peligrosidad que tiene el producto o sus elementos cuando de su utilización pudieran existir riesgos previsibles.
- En algunos casos y dependiendo del tipo de producto deben aparecer advertencias relativas al modo de uso y restricciones a determinados colectivos y grupos de edad.

La manera de presentar la información puede variar dependiendo de si los alimentos son envasados o no o de si la venta es a distancia:

Alimentos envasados	Alimentos no envasados (incluidos los alimentos envasados en los lugares de venta a petición del consumidor o envasados para su venta inmediata)
<p>Todas las menciones obligatorias de los productos de acuerdo a la normativa deberán aparecer en el envase o en una etiqueta adherida al envase. En algunos casos, esta información puede ir en documentos comerciales siempre que se pueda garantizar que estos documentos acompañan en todo momento al alimento.</p> <p>Aparecerá también la denominación de venta, fecha de duración mínima/fecha de caducidad, condiciones de conservación, nombre o razón social y domicilio.</p>	<p>Es obligatorio que aparezcan todos los ingredientes, todas las sustancias derivadas y los alérgenos.</p>

Venta a distancia

Antes de la compra del alimento debe aparecer la información alimentaria, exceptuando la fecha de duración mínima y la fecha de caducidad. Todas las menciones obligatorias (ingredientes, derivados y alérgenos) deberán estar disponible en el momento de la entrega.

En el caso de alimentos no envasados todas las menciones obligatorias deberán estar disponibles antes de la compra en el soporte de la venta a distancia o facilitados por otros medios apropiados.

1.3 ¿Para qué me sirve?

La principal función del etiquetado que aparece en todos los productos es identificar al responsable del producto que puede ser el fabricante, el distribuidor, el envasador, el vendedor, el transformador, el importador o el propietario de la marca, establecidos en la Unión Europea.

Deben informarnos de manera obligatoria sobre los alérgenos, el origen y la composición exacta del alimento e incorporar los datos nutricionales para que podamos elegir el producto más saludable.

A su vez, los objetivos de un correcto etiquetado son:

- Ayudar al consumidor a elegir los alimentos más saludables.
- Informar y proteger al consumidor de prácticas abusivas y facilitar la elección adecuada de los alimentos.
- Incentivar a la industria a mejorar la calidad nutricional de sus productos.
- Facilitar la comercialización de alimentos a nivel nacional e internacional, garantizando la lealtad de las transacciones comerciales.

Productores(materia prima)



Fabricantes(Producto)



Envasado (Producto)



Etiquetado: etiqueta de acuerdo a las normas vigentes



Distribuidores: supermercados y otros colectivos



Consumidor: elección de compra



1.4 Tipos de etiquetado

Las nuevas exigencias sobre la calidad de los productos que demandan los consumidores o la competitividad y la unidad de mercado que garantiza las transacciones comerciales, ha generado que junto con la etiqueta obligatoria aparezcan otras que aporten más información sobre el

producto. Existen diferentes tipos o modalidades de etiquetado:

- Obligatorio: de acuerdo a la norma general y a las regulaciones específicas.
- Marca de garantía: esta etiqueta surge en respuesta a una demanda, cada vez mayor, de Certificados de Calidad por parte del público y la necesidad de diferenciación de otros productos por parte de los productores. Certifica que los productos a los que se aplica cumplen con los requisitos de calidad, componentes, origen geográfico o condiciones técnicas indicados en su reglamento.
- Producción integrada: esta etiqueta aparecerá en aquellos productos que se basan en sistemas agrarios que aprovechan al máximo los recursos y mecanismos de producción naturales. Emplean una agricultura sostenible, con métodos biológicos y químicos de control que garantizan la protección del medio ambiente y la productividad agraria. Todo el sistema está controlado por Entidades de Control y Certificación autorizadas que se aseguran de que se cumplen las normas de este tipo de producción.
- Etiqueta de transgénicos OGMs (organismo genéticamente modificado): la normativa vigente establece que sólo es obligatorio este tipo de etiquetado (puede contener OGMs) cuando pueda ser detectado en el alimento el ADN modificado por la manipulación genética o las proteínas procedentes de este ADN modificado. No es obligatorio cuando la presencia de OGMs no supere el 0,9 %.
- Facultativo: cualquier mención adicional a lo establecido en el etiquetado obligatorio. Deben ser objetivas y demostrables.



Ejemplos de diferentes tipos de etiquetado que podemos encontrar.

La aparición de nuevas técnicas de cultivo, la manipulación genética de los alimentos, la globalización del mercado alimentario o la gran variedad de nuevos productos que existen, obliga a tomar medidas para realizar un etiquetado más específico.

Cuánta más información lleve la etiqueta de un producto alimenticio sabremos con mayor claridad que es lo que estamos comiendo. El contenido que llevan las etiquetas está regulado por normativa española y europea.

Existen tres fechas clave desde la entrada en vigor la normativa española:

- En 2014 se establece que es obligatorio indicar si el producto contiene alguno de los 14 alérgenos reconocidos. Y se debe informar sobre el tipo de aceite que se emplea en la fabricación de los productos.
- En 2015 se fija que es obligatorio informar sobre el país en el que se crían y sacrifican los animales.
- En 2016 se debe poner la tabla nutricional en todos los alimentos procesados por 100g o ml.

La información obligatoria que debe aparecer en el etiquetado de acuerdo con el artículo 9.1 del R 1169/2011 es la siguiente:

Lista de menciones obligatorias para los alimentos envasados destinados al consumidor y otras colectividades
Denominación del alimento: es el nombre del producto y se debe indicar el estado físico en el que se encuentra el producto ya sea en polvo, congelado, ahumado...
Lista de ingredientes.
Todos los ingredientes que puedan causar alergias o intolerancias alimentarias y que se hayan empleado en la fabricación del alimento y sigan presente en el producto acabado aunque sea de forma modificada.
La cantidad de determinados ingredientes.
La cantidad neta del alimento.
La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
Las condiciones espaciales de conservación o de utilización.
El nombre o razón social o la dirección del operador de la empresa alimentaria.
El país de origen o el lugar de procedencia.
El modo de empleo cuando lo precise en el caso de que sea difícil su uso.