

El etiquetado de los productos alimenticios envasados

El etiquetado de los productos alimenticios juega un papel relevante en materia de protección al consumidor. Su principal objetivo es aportar toda la información fundamental y necesaria respecto a los diferentes productos existentes en el mercado, de manera que se garantice la seguridad de los consumidores y la competencia leal.

Se entiende por etiquetado las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto que figuren en cualquier envase, rótulo, etiqueta, etc., que acompañen o se refieran a dicho producto.

El etiquetado ha de ser claro y conciso y nunca debe inducir a error al consumidor en lo que se refiere a características, composición, naturaleza, cualidades, cantidad, origen o modo de fabricación.

En los productos alimenticios envasados, la información debe figurar en el envase, de forma fácilmente comprensible, en un lugar destacado y de manera que no pueda borrarse ni manipularse.



Pueden existir dos tipos de información en el etiquetado: la obligatoria y la nutricional. La primera sirve para conocer exactamente lo que uno compra y la segunda, que no es

obligatoria más que para los productos que presuman de propiedades nutritivas, ayuda a profundizar en la elección y resulta especialmente útil para quienes persiguen una alimentación sana.

El etiquetado de los productos alimenticios envasados



El etiquetado de los productos alimenticios envasados



Más información en Líneamadrid:

010 Líneamadrid
madrid.es
madridsalud.es

madrid + **salud**

madrid + **salud**

El etiquetado de los productos alimentarios envasados

1. Denominación de venta:

Puede ser una denominación que lo defina por sí solo (huevos...), que lo defina dentro de su familia o especie (carne de pollo) o el nombre “consagrado por el uso” (fabada). No puede ser sustituida por una marca comercial o de fábrica o por un nombre de fantasía.

2. Lista de ingredientes:

Se presentan por orden de importancia, el de más peso es el primero que aparece. Incluye toda sustancia utilizada en la fabricación o preparación del producto, incluidos los aditivos alimentarios y los líquidos de cobertura.

3. Fecha de duración mínima o fecha de caducidad:

La fecha de duración mínima se indicará mediante la leyenda “consumir preferentemente antes del ...” o “consumir preferentemente antes del fin de ...”. Si el producto fuera microbiológicamente muy perecedero, precisará obligatoriamente la fecha de caducidad, reflejando el día, mes y, eventualmente, el año. Si estas fechas figuran en un sitio distinto al etiquetado, como la tapa o el fondo del envase, debe indicarse su ubicación. En caso de que sea necesario, se completarán indicando las condiciones de conservación precisas para asegurar la duración indicada.



4. Cantidad neta:

Deberá indicarse en mililitros, centilitros o litros para los productos líquidos y en gramos o kilogramos para los demás. En el caso de los productos sólidos envasados con líquido de cobertura (aceite, almíbar), se indicará el peso neto y el peso escurrido.

5. Condiciones especiales de conservación y de utilización, que deben observarse para asegurar la duración mínima o fecha de caducidad. Se indicará el modo de empleo cuando sea necesario para hacer un uso adecuado del producto.

6. Identificación de la empresa:

Nombre, razón social o denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la U.E. y en todos los casos, su domicilio.

7. Lote:

Es el conjunto de unidades de venta de un producto fabricado y envasado en circunstancias homogéneas. La mención del número de lote permite localizar el producto y retirarlo si se detecta algún riesgo para la salud.

Tenga en cuenta que...

En el etiquetado siempre tiene que aparecer el nombre del producto y el nombre y domicilio del fabricante, envasador o vendedor.

En la mayoría de los casos también tiene que aparecer la lista de ingredientes, la cantidad neta, la fecha de consumo preferente o la de caducidad y el lote de fabricación.

En el etiquetado no se puede atribuir a los alimentos propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de una enfermedad, ni se puede sugerir que el producto alimenticio

posea características particulares cuando todos los productos similares posean estas características.

Es obligatorio establecer tanto en el caso del “almidón” como del “almidón modificado” su origen vegetal, cuando dicho ingrediente pueda contener gluten.

Los productos producidos a partir de semillas de soja o maíz modificados genéticamente deberán incluir una mención relativa a esta circunstancia en la lista de ingredientes.

En los productos procedentes de los Estados miembros de la UE, solamente será preciso indicar el lugar de origen o de procedencia cuando su omisión pudiera inducir a error al consumidor sobre el origen o procedencia real del producto alimenticio. Si deberá constar en los envases de productos originarios de países no pertenecientes a la UE.

CÓDIGO DE BARRAS. Es un elemento que sirve para el control de la propia empresa, pero no suministra información sobre los productos a los consumidores.