

LAS ETIQUETAS DE LO QUE COMEMOS



INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO

Salvo en el caso de las excepciones previstas en la legislación, las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto. Por .ej si son galletas, que figure dicha palabra.
2. La lista de ingredientes. En orden decreciente
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2 %.
5. La cantidad neta, para productos envasados.
6. La fecha de duración mínima, de consumo preferente o de caducidad.
7. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
8. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto.
9. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
10. El lote (de productos envasados). Imprescindible para reclamaciones.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.

NUEVAS NORMAS A PARTIR DE DICIEMBRE DE 2014

A partir del 13 de diciembre de 2014 entrará en vigor el [Reglamento \(CE\) N° 1169/2011](#) sobre la información obligatoria que debe incluirse en el etiquetado de los productos alimenticios. Modifica los anteriores (CE) N° 1924/2006 y (CE) y N° 1925/2006 y deroga el 2000/13/CE. Los puntos a destacar son:

- Información **más legible** (se establece un tamaño de letra mínimo para la información obligatoria).

- Los **componentes alérgenos** de los alimentos envasados será resaltada mediante el tipo de letra, el estilo o el color de fondo. En los alimentos no envasados, se deberá incluir de manera obligatoria, incluido en los restaurantes y cafeterías.



- **Información de origen obligatoria** para la carne fresca de porcino, ovino, caprino y aves de corral.
- Requisitos de etiquetado idénticos para la **venta a distancia o en línea** o en tienda.
- Indicación de **nanomateriales (*)** artificiales en la lista de ingredientes. Este tipo de componentes deberá llevar la palabra **nano** entre paréntesis.

() En la industria alimentaria se usan las nanopartículas, nanofibras, nanoemulsiones: 1) Nanopartículas inorgánicas por ejemplo, las nanopartículas de plata como agentes antimicrobianos en materiales en contacto con los alimentos. Las nanopartículas orgánicas se pueden utilizar para mejorar el valor nutritivo de los alimentos, como vehículo para la liberación de vitaminas y otros nutrientes (también llamadas nanocápsulas 2) Nanofibras, como agentes espesantes.3) Nanoemulsiones., para estabilizar ingredientes o para aumentar la viscosidad.*

- Información específica sobre el **origen vegetal** de aceites y grasas refinados.
- Indicación de los **sucedáneos en los alimentos de «imitación»**. Si un producto no es exactamente lo que parece, hay que dar la información pertinente para evitar que los consumidores se confundan por determinada presentación o apariencia. Los ingredientes de sustitución irán etiquetados de manera destacada en el envase, y no solo en la lista de ingredientes. Para la carne y los productos de la pesca, se informará de manera bien visible sobre la presencia de agua añadida o de cualquier tipo de proteínas añadidas de distinto origen.

- Indicación clara de «**carne reconstituida**» o «**pescado reconstituido**»; así cuando den la impresión de ser una sola pieza, por estar formados por la unión de distintas piezas
- Indicación clara de los productos **descongelados**.

La mayoría entra en vigor el 13 de diciembre de 2014. Otras en abril de 2015 o en diciembre de 2016

TAMAÑO DE LETRA

- En envases de más de 80* cm²:
Mínimo 1,2 mm de altura de la "x"
- Envases de menos de 80* cm²:
Mínimo 0,9 mm de altura de la "x"

ALÉRGENOS

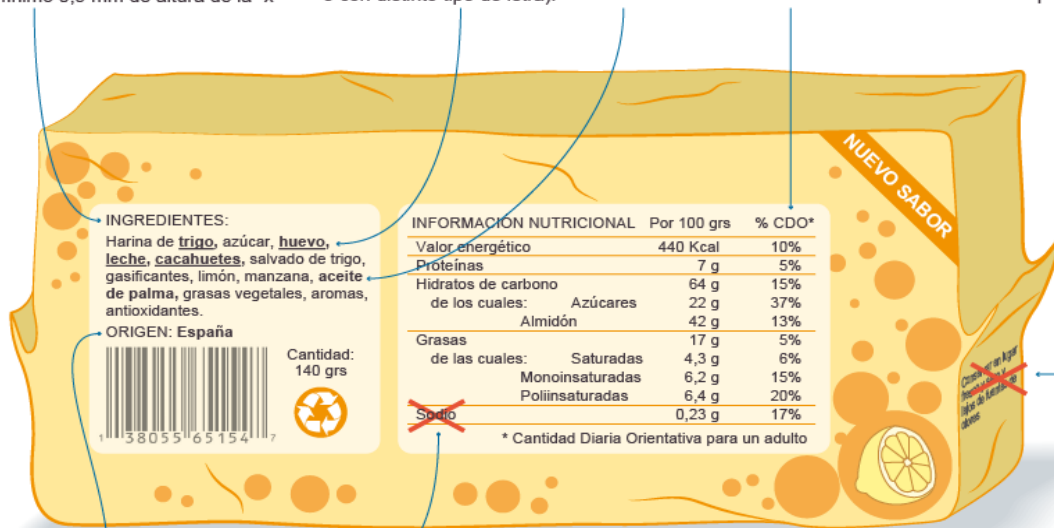
Deben destacarse tipográficamente (con diferente color, en negrita, o con distinto tipo de letra).

TIPO DE ACEITE

Se debe indicar si es aceite de palma, de girasol, de oliva...

ETIQUETADO NUTRICIONAL

Se deben indicar las cantidades por 100 gramos o 100 mililitros (para poder comprar productos) y el % que representa sobre la cantidad diaria recomendada para un adulto.



COMPRA ON LINE

La información debe estar disponible también en compras por internet



TODO JUNTO

La información nutricional debe estar en el mismo campo visual, no desperdigada en diferentes caras del envase.

ORIGEN

Obligatorio hasta ahora:

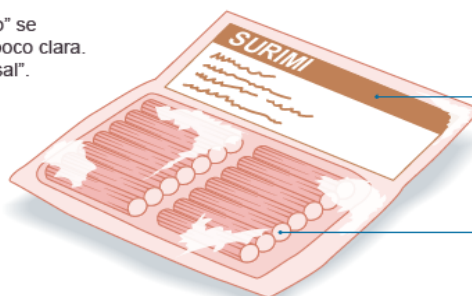
- Miel
- Aceite de oliva
- Frutas
- Verduras
- Pescados
- Carne de vacuno

Desde ahora, además:

- Carne de cerdo
- Aves de corral
- Ovejas
- Cabras

SAL

La palabra "sodio" se prohíbe por ser poco clara. Se debe poner "sal".



CONGELACIÓN

Si el producto se ha descongelado debe indicarse para que el comprador sepa que no puede volverlo a congelar.

"ELABORADO A PARTIR DE..."

Los productos que aparentan ser una sola pieza pero que proceden de varias (salchichas, palitos de cangrejo, etc.) deben dejar claro todos los ingredientes utilizados.

Fuente: Reglamento nº 1.169 / 2011 de la UE.

EL PAÍS