



**elika**

Fundación Vasca para la  
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien  
Segurtasunarako  
Euskal Fundazioa

## REQUISITOS DE ENVASADO Y ETIQUETADO

### Envasado y embalado

Se puede definir el **envase** como un *“recipiente destinado a contener alimentos”* y el **embalaje** como el *“material utilizado para proteger el envase”*.

Los envases se ajustarán a las disposiciones relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con los alimentos.

- El envasado se hará en condiciones higiénicas satisfactorias.
- Los materiales empleados en el envasado no podrán alterar las características organolépticas de los alimentos, no contendrán sustancias nocivas para la salud y tendrán la resistencia necesaria.
- No podrán ser reutilizados (salvo excepción).
- El material de envasado y embalado que no se esté usando debe almacenarse en una zona protegida y alejada del área de producción.

### Etiquetado

La etiqueta es uno de los medios de control de la seguridad en los alimentos, por lo que no puede inducir a error ni en la composición ni en la presentación. No puede atribuir al producto efectos o propiedades que no posea

Las indicaciones obligatorias de las etiquetas son:

- **Denominación de venta:** indica qué es específicamente el producto
- **Lista de ingredientes:** detalla los componentes del producto, de mayor a menor proporción.
- **Identificación de la empresa:** el nombre, la razón social y domicilio del fabricante o envasador.
- **Contenido neto:** es la cantidad de producto contenido en el envase, expresándose en unidades de volumen para los productos líquidos y en unidades de masa para los demás productos.
- **Fecha de caducidad o fecha de duración mínima:** en los productos muy perecederos la "fecha de caducidad" indica el día y mes para su consumo límite. En los alimentos semiperecederos y en los estables, aparece la leyenda "consumir preferentemente antes de ...." seguido de una fecha que indica el plazo máximo por el que se garantiza la calidad óptima del producto, si se ha mantenido el producto en condiciones de conservación apropiadas.
- **Condiciones especiales de conservación y utilización:** siempre que el producto requiera de unas condiciones especiales para su conservación y utilización, con el fin del mantenimiento y consumo óptimo del producto, éstas deberán indicarse en la etiqueta.
- **Modo de empleo:** indica las maneras de preparar y combinar el producto para un consumo óptimo
- **Lote:** la indicación (normalmente numérica) que permite identificar al lote al que pertenece un producto alimenticio. Por lote se entiende el conjunto de unidades de venta de un producto, producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.
- **Lugar de origen:** los productos originarios de países no pertenecientes a la UE deberán indicar el lugar de origen o procedencia.