

Hablemos del etiquetado: etiquetado obligatorio (1.^a parte)

Joima Panisello Royo

Septiembre 2011

Introducción

- 1550, siglo XVI, aparecen las primeras etiquetas impresas. El hombre siempre utilizó envases para contener y transportar alimentos, aunque inicialmente no tenían una función comunicativa.
- 1550, Bernhart hace las primeras fajas para etiquetas impresas, que se utilizan en la industria papelera, para presentar los distintos artículos.

Introducción

- El siglo XIX será el siglo en que la grafía gráfica sufre un enorme avance, gracias a dos enormes inventos:
 - ✓ Máquina de hacer papel, inventada en Francia por Nicolas L. Robert.
 - ✓ Litografía, inventada en Alemania por el bávaro A. Senefelder.
- Ello permitirá que, a finales del primer tercio del siglo XIX, las etiquetas se emplearan en todo tipo de envases.
- En 1840, la aparición del color posibilitó un cambio cualitativo en las etiquetas posibilitando que a la función informativa se añadiera la de llamar la atención del público.

Actualidad

- La etiqueta es la pieza gráfica que sirve para identificar un objeto, diferenciándolo de los demás.
- La etiqueta es fundamental para distinguir productos en la vida cotidiana.
- Da información de interés para el consumidor al tiempo que le diferencia de otros productos similares.
- Junto con el envase “viste” al producto y determina en gran medida la compra o no del mismo.

Actualidad

- En la actualidad las etiquetas juegan un papel clave en las ventas, al permitir al fabricante diferenciarse de los productos de la competencia.
- El diseño, los colores, las imágenes contribuyen a captar la atención del cliente.
- La calidad gráfica de la etiqueta así como la calidad en la información aportada, pueden tener un peso muy importante en la elección final del individuo.
- El que el consumidor esté formado en cuanto a la lectura crítica del etiquetaje es también un reto para nuestra sociedad.

Conclusiones

1. El Etiquetado es el principal medio de comunicación entre los productores de alimentos y los consumidores.
2. El **etiquetado obligatorio** incluye (véase diapositiva 7).
3. El etiquetado nutricional tiene carácter voluntario, pero se transforma en obligatorio cuando figura una declaración sobre propiedades nutritivas, tanto en el etiquetado como en la presentación sobre propiedades nutritivas o en la publicidad del producto.

Etiquetado obligatorio

- Denominación.
- Listado de ingredientes.
- Categoría comercial.
- Grado alcohólico.
- Cantidad neta.
- Fecha de consumo.
- Condiciones de conservación y utilización.
- Modo de empleo.
- Identificación de la empresa.
- Lote.
- Lugar de origen o procedencia.
- Indicaciones expresas.

Ingredientes

No se consideran ingredientes

- Los aditivos cuya presencia se debe a que forman parte de alguno de los ingredientes que componen el alimento, pero que no tienen ninguna función tecnológica en el producto terminado.
- Los productos utilizados solo como auxiliares o coadyuvantes tecnológicos; es decir, que no se encuentran en el producto final, sino que solo se utilizan durante la fabricación.

Ingredientes

Alimentos excluidos de la obligación de llevar lista de ingredientes

- Frutas y verduras frescas (incluidas las patatas), cuando no han sido sometidas a pelado, a corte o a cualquier tratamiento similar.
- Aguas gasificadas en las que en la denominación aparezca esta característica.
- Quesos, mantequillas, leches y cremas fermentados, siempre que estos productos no contengan más que lácteos, enzimas y cultivos de microorganismos necesarios para la fermentación. También en el caso de quesos que no sean frescos ni fundidos, cuando lo único que se haya añadido durante la fabricación sea sal. Este es un aspecto importante que deben conocer los ciudadanos, sobre todo aquellos que sean hipertensos o que se encuentren en riesgo de serlo.

Ingredientes

Alimentos están excluidos de la obligación de llevar lista de ingredientes

- Alimentos constituidos por un solo ingrediente, como el azúcar, la harina, el café, etc.
- Bebidas que contengan más de un 1,2% de alcohol en volumen, como por ejemplo vinos, cervezas y licores.
- Vinagres a los que no se les haya añadido nada.
- Los aditivos cuya presencia se debe a que forman parte de alguno de los ingredientes que componen el alimento, pero que no tienen ninguna función tecnológica en el producto terminado.
- Los productos utilizados solo como auxiliares o coadyuvantes tecnológicos; es decir, que no se encuentran en el producto final, sino que solo se utilizan durante la fabricación.

Otros aspectos del etiquetado general

Código de barras

- Sistema de control que facilita la relación entre fabricante y distribuidor.
- Este elemento no ofrece ninguna información útil adicional al consumidor.
- En España el sistema de control del código es AECOC, cuyo código es 84

Iconos en el etiquetado

- Nos da de un vistazo información sobre un producto. Se recogen a continuación.

Otros aspectos del etiquetado general

Iconos en el etiquetado



- E-metrología.



- Punto verde.



- Logo de plásticos.

- Envase apto para el contacto con alimentos.

Logo fr plásticos

Es un logotipo con un número interior que se imprime en el objeto de plástico para facilitar el reconocimiento del material con el que está hecho para facilitar su reciclado.

1. Polietilentereftalato (PET).
2. Polietileno de alta densidad (HDPE).
3. Policloruro de vinilo (PVC).
4. Polietileno de baja densidad (LDPE).
5. Polipropileno (PP).
6. Poliéstireno (PS).
7. Otros plásticos.

Logo de plásticos. Otros aspectos del etiquetado general



Iconos en el etiquetado

Otros aspectos del etiquetado general

Iconos en el etiquetado

- Producto controlado por la Federación Española de celíacos (FACE).
- Indica que el producto cumple los requisitos de la FACE, es decir que contiene menos de diez partes por millón (ppm) de gluten.

Otros aspectos del etiquetado general

Iconos en el etiquetado

- Según codex alimentario (2008) el producto contiene:
 - ✓ < 20 ppm denominándose sin gluten.
 - ✓ 20-100 ppm denominándose bajo en gluten.

- Tirar a la basura.

- Envase de Tetrapack.

**Se recicla en
contenedor amarillo**

- Vidrio reciclable.

**Se recicla en
contenedor de vidrio**



- **Especialidad tradicional garantizada:**
Indica que el producto ha sido producido a partir de materias primas tradicionales o bien su composición es tradicional, o un modo de producción o/y transformación artesanal.



- **Denominación de origen protegida (DOP):**
Indica que la producción, transformación y elaboración se ha realizado en una zona geográfica determinada, con unos conocimientos específicos reconocidos y comprobados.



- **Indicación geográfica protegida:**
El vínculo con el medio geográfico sigue presente en al menos una de las etapas de producción, transformación o elaboración.
El producto se beneficia de la buena reputación que pueda asociarse a la zona.

Etiquetado

Voluntario: nutricional

- **Grupo 1:** Valor energético, cantidad de proteínas, grasas, hidratos de carbono.
- **Grupo 2:** Valor energético y alguno de los siguientes:
 - ✓ Almidón, Polialcoholes. **Obliga** a especificar los distintos tipos de HC:
 - Azúcares.
 - Polialcoles.
 - Almidón.
 - ✓ Grasas saturadas, poliinsaturadas, colesterol. **Obliga** a especificar las distintas grasas:
 - Saturadas.
 - Poliinsaturadas.
 - Monoinsaturadas.
 - Colesterol.
 - ✓ Vitaminas: si aportan > 15% de la cantidad diaria recomendada.