

¿Cómo

SE ETIQUETAN LOS ALIMENTOS ?



¿Cómo debe ser la información?

Uno de los derechos básicos de los consumidores y usuarios es el derecho a la información, siendo responsabilidad del fabricante, importador, comerciante y prestador de servicio, el facilitar parte de la información que establece la Ley General para la Defensa de los Consumidores.

Conviene, como principio general, señalar que los mensajes recogidos en el etiquetado, la presentación y la publicidad de los productos y destinados a su venta directa a los consumidores y usuarios, debe revestir las siguientes características:

1 Llevar consigo o permitir de forma cierta y objetiva una información eficaz, veraz y suficiente sobre sus características esenciales.

2 Declararán la calidad o calidades del producto o de sus componentes en base a normas específicas, cuando existen.

3 Advertirán de la peligrosidad que tiene el producto o sus partes integrantes, cuando de su utilización pudiera resultar riesgos previsibles.



Y además **NO PUEDEN:**

- ➔ Dejar lugar a dudas respecto a la verdadera naturaleza del producto.
- ➔ Inducir a error o engaño por medio de inscripciones, signos, anagramas o dibujos.
- ➔ Omitir o falsear datos de modo que con ello pueda inducirse a error o engaño al consumidor o propicien una falsa imagen del producto.
- ➔ Contener indicaciones, sugerencias o formas de presentación que puedan suponer confusión con otros productos.
- ➔ Indicar que poseen características especiales cuando todos los productos del mismo género tienen iguales características.
- ➔ Sugerir que el producto puede prevenir o sanar enfermedades.
- ➔ Inducir a error en cuanto a su composición origen o medios de producción.

¿Cómo recibimos la información?



1 EL PRIMER CANAL DE INFORMACIÓN que percibe el consumidor es la oferta, promoción y publicidad, que debe ajustarse a:

- ➔ La naturaleza del producto o servicio.
- ➔ Las características.
- ➔ Las condiciones.
- ➔ Su utilidad o finalidad.

Es esencial destacar que lo ofertado obliga como si fuera un contrato, tanto la publicidad gráfica, como la escrita o la verbal.

No exime de responsabilidad la inclusión de leyendas, como "salvo error tipográfico", "salvo finalización de existencias", etc. En el supuesto de que se agoten el ofertante de-



be prever la entrega de un producto similar o entregarlo en fecha posterior, al mismo precio que figura en la oferta.

2 EL SEGUNDO CANAL DE INFORMACIÓN es la que se incorpora a los productos, ya que todos deben proporcionar una información veraz, eficaz y suficiente sobre sus características esenciales, y al menos sobre:

- Origen, naturaleza, composición y finalidad.
- Aditivos autorizados.
- Calidad, cantidad, categoría o denominación usual o comercial si la tienen.
- Precio.
- Fecha de producción, plazo recomendado para su consumo o fecha de caducidad.
- Instrucciones para su correcto uso o consumo.

¿Cómo debe figurar la información en las etiquetas?

Toda la información deberá figurar en lengua española

Los datos de la etiqueta están en función de la forma en que los alimentos son presentados al consumidor para su adquisición.

ALIMENTOS ENVASADOS POR EL PRODUCTOR

Los datos mínimos son:

- Denominación de venta del producto, no sustituible por la marca.



■ Lista de ingredientes, en orden decreciente de peso.

■ El grado alcohólico, cuando supere el 1,2%.

■ Cantidad neta, expresada en volumen (l, cl, ml.) para productos líquidos y en masa (Kg, g.) para alimentos sólidos.

■ Fecha de duración mínima o Fecha de caducidad.

■ Condiciones de conservación y utilización.

■ Modo de empleo, cuando sea necesario para su correcta utilización.

■ Nombre, razón social o denominación del fabricante, envasador o vendedor establecido en la Unión Europea y su domicilio.

■ Lote.

■ Lugar de origen, sólo en los casos de terceros países o si su omisión puede inducir a error.

ALIMENTOS ENVASADOS POR EL MINORISTA

Cuando un minorista envasa productos para su venta inmediata en el establecimiento, en el envase, en una etiqueta unida al mismo o en carteles colocados en el lugar de venta próximos al producto, debe figurar la siguiente información:

■ Denominación usual del producto.

■ Estado físico del producto (si su omisión induce a error).

■ Lista de ingredientes.

■ Cantidad neta.

■ Fecha de caducidad o de consumo preferente.

■ Identificación de la empresa mediante nombre, razón social o denominación del envasador.

- *Condiciones especiales de conservación.*

El etiquetado de bolsas u otros materiales transparentes que contengan frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos, y que permitan a simple vista una identificación del producto que contienen, deberá presentar la siguiente información:

- *Denominación de venta y variedad.*
- *Categoría de calidad.*
- *Origen, cuando lo exija la norma de calidad.*
- *Cantidad neta.*
- *Identificación de la empresa.*



ALIMENTOS SIN ENVASAR

Cuando los productos se venden sin envasar, deben tener rotulada en etiquetas o carteles colocados en el lugar de venta, sobre el producto o próximos a él, la siguiente información:

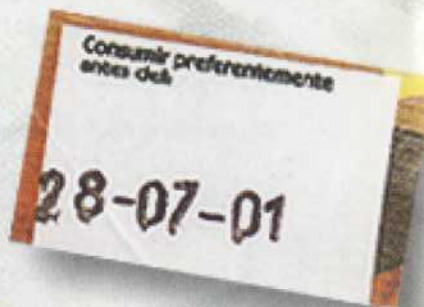
- *Denominación de venta.*
- *En los productos de la pesca, la forma de presentación comercial*
- *En el caso de la carne, la clase y tipo de canal de procedencia y denominación comercial de la pieza.*
- *Categoría, variedad y origen, cuando lo exija la norma de calidad.*

¿Cómo debe ser la información sobre fechas de consumo?

FECHA DE CADUCIDAD

La fecha de caducidad señala el límite de consumo del alimento, y solamente figura en alimentos microbiológicamente muy perecederos y que por ello pueden suponer un riesgo para la salud humana después de un corto periodo de tiempo.

La indicación de fecha de caducidad se indicara con la expresión "Fecha de caducidad" seguida del día, mes y, eventualmente año, o bien de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta.



FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

La fecha de consumo preferente señala el periodo durante el cual el alimento mantiene sus características iniciales.

Debe tenerse en cuenta a la hora de adquirir y consumir un alimento ya que, en periodos cercanos a esta fecha, aunque pueden no ser nocivos para la salud, han perdido parte de su calidad.



La indicación de la fecha de duración mínima esta en función de la vida útil del alimento, y se indicará con las siguientes expresiones:

- *“Consumir preferentemente antes del día/mes” para alimentos cuya duración es inferior a tres meses.*
- *“Consumir preferentemente antes del fin de mes/año” para alimentos cuya duración es superior a tres meses e inferior a 18 meses.*
- *“Consumir preferentemente antes del fin de año” para alimentos cuya duración es superior a 18 meses.*

El día, mes o año puede ser sustituido por una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta.

Existen muchas excepciones por lo que se incluye la lista de productos que no tienen que indicar fecha de consumo preferente, entre los que se encuentran:

- *Frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier tratamiento similar.*
- *Vinos, vinos generosos, vinos espumosos, vinos aromatizados y productos similares obtenidos a partir de frutas distintas de la uva, y las bebidas elaboradas a base de uva o mosto de uva.*
- *Bebidas con una graduación de un 10% o más en volumen de alcohol.*
- *Productos de panadería o repostería que por su naturaleza se consuman normalmente en el plazo de veinticuatro horas después de su fabricación.*
- *Vinagres.*
- *Sal de cocina.*
- *Azúcares en estado sólido, confites, caramelos y goma de mascar.*
- *Porciones individuales de helados alimenticios.*





INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Por ción	Por 100 g	de 30 g
Valor energético	1329 kJ	399 kJ	
	315 kcal	95 kcal	
Proteínas	11 g	3,3 g	
Hidratos de carbono	53 g	16 g	
de los cuales:			
- Azúcares	16 g	4,8 g	
- Almidón	37 g	11,1 g	
Grasas	6,9 g	1,95 g	
de las cuales:			
- Saturadas	0,9 g	0,27 g	
Fibra dietética	20,2 g	6,06 g	
de la cual:			
- Soluble	7,05 g	2,11 g	
- Insoluble	13,15 g	3,9 g	
Sodio	0,4 g	0,12 g	

VITAMINAS

	Por 100 g	% CDR
Vitamina C	100 mg	165
Niacina	30 mg	165
Vitamina E	16,67 mg	165
Ácido pantoténico	10 mg	165
Vitamina B6	3,33 mg	165
Riboflavina (B2)	2,67 mg	165
Tiamina (B1)	2,33 mg	165
Vitamina A	1333,33 µg	165
Ácido fólico	333,33 µg	165
Biotina	250 µg	165
Vitamina D3	8,33 µg	165
Vitamina B12	1,67 µg	165
Hierro	29,3 mg	165
Humedad máxima	6 %	



¿Cómo es la información sobre propiedades nutritivas?

En el etiquetado de algunos productos alimenticios se presentan informaciones sobre el valor nutricional de los mismos. Esta información es obligatoria cuando en la etiqueta, la presentación o publicidad figure alguna mención sobre su valor nutritivo.

La información sobre propiedades nutritivas, estará referida a:

- EL VALOR ENERGÉTICO.
- LOS SIGUIENTES NUTRIENTES:
 - ➔ Proteínas.
 - ➔ Hidratos de carbono.
 - ➔ Grasas.
 - ➔ Fibra alimentaria.
 - ➔ Sodio.
 - ➔ Vitaminas.
 - ➔ Sales minerales.

Para más información, llamar a:

SERVICIOS MUNICIPALES DE CONSUMO DE LA COMUNIDAD DE MADRID

Ayuntamiento	Teléfono	Ayuntamiento	Teléfono
• Alcalá de Henares	918805998	• Majadahonda	916349107
• Alcobendas	916637001	• Mejorada del Campo	916681511
• Alcorcón	916648269	• Móstoles	916647614
• Algete	916290005/916282696	• Navalcarnero	918110111
• Aranjuez	918912117	• Parla	916986711
• Arganda del Rey	918711344	• Pinto	916914400
• Boadilla del Monte	916349319	• Pozuelo de Alarcón	917159888
• Collado Villalba	918510627	• Rivas Vaciamadrid	916666886/916666866
• Colmenar Viejo	918450053	• San Fernando de Henares	916737462
• Coslada	916278258	• San Martín de la Vega	918946111
• El Escorial	918901080/918901078	• San Lorenzo de El Escorial	918903644/918901561
• Fuenlabrada	916497000	• San Sebastián de los Reyes	916537429
• Galapagar	918582298	• Torreldones	918594161
• Getafe	916826411	• Torrejón de Ardoz	916566969/916761804
• Las Rozas	916402900	• Tres Cantos	918035821/918045636
• Leganés	915160710/915160711	• Valdemoro	918085430
• Madrid	010	• Villaviciosa de Odón	916160163/916169600

ASOCIACIONES DE CONSUMIDORES REGIONALES QUE TIENEN SUSCRITO CONVENIO DE COLABORACIÓN CON LA COMUNIDAD DE MADRID

- **Asociación de Amas de Casa y Consumidores.** Tel. 91 542 18 41.
- **Confederación de Asociaciones de Consumidores y Usuarios de la Comunidad de Madrid.** Tel. 91 364 02 76 / 91 364 05 22.
- **Federación de Consumidores Independientes de la Comunidad de Madrid.** Tel. 91 562 83 55 / 91 564 01 18.
- **Unión de Consumidores de la Comunidad Autónoma de Madrid (U.C.E.).** Tel. 91 713 02 33 / 91 713 07 70.



Dirección General de Alimentación
y Consumo
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA Y EMPLEO

Comunidad de Madrid

