

El etiquetado según el tipo de producto

El etiquetado de los productos alimentarios es más exhaustivo que el de otro tipo de productos para garantizar que la ingesta de productos se realice de la manera más segura. Las exigencias serán diferentes para los *productos envasados* y los *productos frescos*.

El etiquetado de productos alimentarios envasados

En los productos envasados la etiqueta se localizará en el envase. La normativa europea especifica que el etiquetado y la presentación de los productos alimentarios no deberán inducir a error al comprador o compradora respecto de las características o los efectos del alimento.

Además de los datos generales, la información sobre el producto que debe incorporar la etiqueta es la siguiente:

- Identidad: nombre del producto, no solo la marca.
- Composición o lista de ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) y la cantidad de cada uno.
- Sustancias que causan alergias e intolerancias. Figurarán en la lista de manera destacada.
- Cantidad neta del producto: peso en sólidos, volumen en líquidos o número de unidades.
- Duración: fecha de duración mínima («Consumir preferentemente antes de...») y fecha de caducidad.
- Condiciones especiales de conservación y uso una vez abierto.
- Contenido alcohólico, si es superior al 1,2% en las bebidas.
- Información nutricional (cantidades de grasas, valor energético, etc.).
- La manera de consumir el producto (si es una información necesaria para un consumo adecuado).
- Origen: si pertenece a la UE o identificación del país de procedencia.
- Información adicional: si contiene ingredientes modificados genéticamente, productos envasados en atmósfera protectora, contenido elevado en cafeína, etc.

El etiquetado de productos procesados. El nutri-score

En el mes de noviembre de 2018 se presentó un nuevo modelo de etiquetado de calidad nutricional para los productos procesados, denominado **etiquetado frontal de alimentos** (FOP).

Este etiquetado, de fácil y rápida interpretación, consiste en un sistema de puntuación para cada alimento (*score*) en función de su composición nutricional (*nutri*), y se valora mediante una escala de colores (verde, amarillo y rojo) y letras (A, B, C, D y E), de manera que:

- El color verde (letra A), indica una máxima calidad nutricional.
- El color rojo (letra E), señala la peor calidad nutricional.

Además, para asegurar su visibilidad, este etiquetado tiene que presentarse en la parte frontal del envase.

Los elementos con mejor puntuación del semáforo son los que contienen altos porcentajes de frutas, hortalizas, leguminosas o frutos secos; mientras que los que contienen un exceso de calorías, azúcares simples o grasas saturadas aparecen con una valoración baja (en rojo y letras D y E).

El uso de este etiquetado es orientador para comparar productos de la misma categoría y diferentes marcas de un mismo producto (por ejemplo, galletas de diferentes tipos y marcas), pero no alimentos diferentes (por ejemplo, caramelos con cereales).

Con este etiquetado se pretende proporcionar una información veraz, que ayude a las compradoras y compradores a llenar su cesta seleccionando los productos procesados de cada categoría con una mejor calidad nutricional.

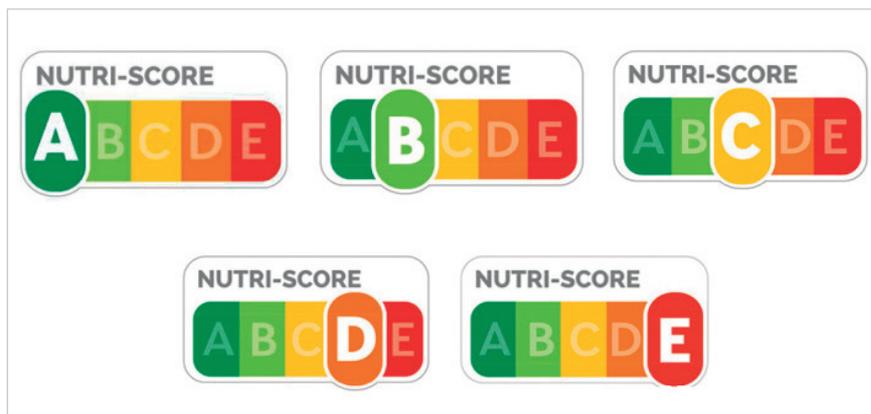


Fig. 1. El etiquetado FOP es como un semáforo de muy fácil interpretación.

Etiquetado de los productos frescos

Los productos frescos de venta a granel, que no están envasados, deben tener una etiqueta visible en el punto de venta con una información obligatoria, según sea el producto (carne, pescado, frutas, verduras, etc.) del que se trate. Esta información se refiere básicamente a:

- Producto.
- Procedencia.
- Categoría de calidad.
- Variedad.
- Precio por kilogramo.

En los productos frescos envasados, además, deben figurar la fecha de caducidad y las condiciones de conservación.