

Unidad Didáctica 4

Envasado y etiquetado



Contenido

1. Sistemas de envasado
2. Etiquetado de los productos

1. Sistemas de envasado

El envasado de los alimentos es primordial para su conservación a lo largo del tiempo, éstos pueden ayudar a mantener todas las propiedades tanto físicas como organolépticas, hasta que llegue a manos del consumidor, por ello la investigación en el campo de la tecnología de los alimentos es primordial para la salud y para el beneficio del consumidor. Hoy en día es muy amplio el campo de los envases utilizados para su conservación como el cristal, cartón, plásticos, etc., y estos serán elegidos en función del alimento y las cualidades que se deseen preservar, pero en cualquier caso debe de representar la seguridad para el alimento y en definitiva para el usuario, por ello los envases deben de ser incluidos en el sistema de trazabilidad de las empresas.

Los Unión Europea fue la primera en dictar una normativa de envasado y reciclaje, y desde entonces se ha experimentado mucho sobre el tema del envasado y la repercusión de éstos sobre los productos alimentarios.

En el año 2.004 el Parlamento Europeo aprobó el Reglamento (CE) nº 1935/2004. El paquete de medidas que deben de cumplir los envases y etiquetados, más concretamente los productos que lo constituyen o materiales que entren en contacto directo o indirecto con el producto envasado, pues la calidad del producto depende en la mayoría de los casos del recipiente o envase que lo porta, ya que puede causar algún efecto no deseado sobre el alimento, o bien la reutilización por parte del consumidor del envase del producto para un fin al que no ha sido destinado. En los últimos años se está investigando otras vías de envasado, y poco a poco se está abriendo paso a las nuevas tecnologías aplicadas sobre los envases activos e inteligentes.

Los envases además de cumplir con la función de portabilidad del producto deben de asumir la función de suministrar la información nutricional y del proceso de trazabilidad al que ha sido sometido el alimento a través de la etiqueta. A nivel del consumidor pueden esperar otras expectativas, como puede ser el diseño o la innovación que represente (como recipientes ecológicos o respetuosos con el medio ambiente).



Nota

El Reglamento (CE) nº 1935/2004 de 27 de octubre de 2004 se complementa con lo dictado según el Reglamento (UE) nº10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.



Tanto el envasado como el etiquetado van unidos de la mano, ya que el etiquetado facilita la trazabilidad de los envases y la localización de los mismos en caso de que un producto se encuentre defectuoso o contengan alimento que se desee requisar.

Un envase adecuado ha de cumplir unos requisitos para que sea adecuado, además de su principal función que es la de portar al alimento como;

- Proteger de agresiones físicas, químicas y microbiológicas.
- Mantener su inocuidad.
- Facilitar el manipulado del mismo.
- Conservar las características de calidad y proporcionarle más durabilidad.
- Informar de las características y consejos de uso al consumidor.

Existen varios métodos de envasado, desde los más tradicionales a los más innovadores como son: los envasados al vacío y los envasados a atmósferas modificadas.

- **Método de envasado al vacío;** consiste en modificar la atmósfera interna de un envase, evacuando el aire presente, evitando así la posible vida de microorganismos en el alimento. De esta manera el envase se adapta por completo al contorno del alimento, reduciendo el nivel de oxígeno. Para este método lo más utilizado son plásticos, son más utilizados para productos en fresco como carne, algún tipo de verdura como puede ser la remolacha, pescados ahumados, etc. También se envasa al vacío algunos tipos de conserva tanto en lata como en cristal, en la publicidad siempre lo venden como al abrir un bote se debe de escuchar un sonido de “clack”.



Salchichas envasadas al vacío

- **Método del envasado con atmósferas modificadas;** consiste en cambiar la composición del aire (CO_2 y O_2) que entra en contacto con el alimento a unos parámetros que sean más favorables para el alimento, controlando las reacciones más desfavorable para el alimento.



Ensalada lista para añadir aliño, con atmósfera modificada

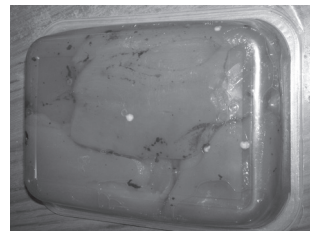
Con los envases puede ocurrir que el material del que está compuesto absorba ciertas sustancias del alimento como pueden ser vitaminas ó ciertos gases, con lo cual el alimento pierde parte de sus propiedades nutritivas. De esta manera se produce una migración (scalping) de componentes de los envases a los alimentos. Con el scalping se produce una pérdida de calidad en los alimentos y aparecen efectos que no son deseados.

También pueden ser utilizados envases que han sido irradiados, es decir son tratados con radiaciones ionizantes mediante procedimientos controlados y autorizados que producen los mismos efectos en los alimentos que la esterilización. Este fundamento se está tratando de aprovechar de modo que un envase pueda ayudar a mantener más tiempo a un alimento alargando su vida, al añadir al envase ciertas sustancias como antioxidantes o reguladores de humedad (entre otros), estos pueden presentar acciones beneficiosas como alargar la vida del producto, ayudar al control de microorganismos que ataquen a los productos más frescos, disminuir la emisión de gases que aceleren la maduración, etc.

En el sistema de trazabilidad el encargado de la explotación debe ser conecedor del tipo de recipiente o tipo de envasado que va portar su producto, ya que en gran medida será el responsable de la inocuidad y calidad final, es decir el producto que le llega al consumidor. Por ejemplo, si se trata de un envase que ha de portar aceite, este debe de protegerlo de los rayos directos de la luz, ya que puede alterar la calidad y propiedades del mismo.

Podemos hablar del tipo de envase tradicional y dos tipos de envases como referencia a las últimas tecnologías: activos e inteligentes.

- **Tradicionales;** son envases cerrados herméticamente, en su interior puede encontrarse un líquido que mantenga sus cualidades, de este tipo podemos citar como ejemplo; las conservas. Como recipiente portador se suele utilizar botes de cristal o latas, también se pueden encontrar envases de plástico.



Envase tipo tradicional

- **Envases activos:** Son aquellos que son diseñados para preservar las características físicas y organolépticas de un alimento frente al medio que lo rodea, para ello o bien ceden o absorben sustancias que mantienen la calidad del producto, como consecuencia también alargan la vida del mismo.

Hay dos maneras de aplicar el componente al envase:

- En el interior del envase; lo más usado en este caso son unas bolsas permeables que contiene la sustancia encargada de paliar el efecto negativo que deteriora al alimento, como puede ser el exceso de humedad, oxígeno, etc., debe ser resistente a roturas para evitar la ingesta de la sustancia.
 - Componente activo; forma parte del material del envase, son pequeñas películas comestibles, entrando en contacto con el producto, se basa en fenómenos de migración, de modo que el envase cede al producto sustancias que incluso pueden ser beneficiosas para el organismo.
- **Envases inteligentes:** Son aquellos que suministran información de cómo se encuentra el producto y la calidad que en ese momento presenta, capaces de dar al consumidor información sobre el estado de los alimentos que contienen, así como información de la trazabilidad que ha seguido el producto en la elaboración.

La acción y aspecto del envase debe de hablar sobre los procesos a los que a sido sometido, incluido el transporte o si ha sufrido una mala distribución (golpes, contacto con sustancias líquidas...). Hay sistemas de control de temperatura: puede indicar si en algún momento ha existido una rotura en la constancia de la temperatura de conservación establecida, los indicadores de fuga: que indican el control de oxígeno y dióxido de carbono del alimento, el sistema sufre un cambio de color determinando la calidad del alimento, indicadores de la frescura del alimento; detectan los metabolitos presentes que aceleran el envejecimiento del producto.

2. Etiquetado de los productos

Para identificar los productos lo más usado es la etiqueta identificativa, que es a lo que primero recurre un consumidor a la hora de elegir un producto, fijándose además del diseño en sus componentes, los ingredientes y las cantidades utilizadas para su elaboración. Para su elaboración hay distintos métodos desde el más antiguo como es el manual, hasta los más avanzados utilizando para ello equipos informáticos de última generación. Pero para la elaboración de los mismos los productores han de tener en cuenta las normas vigentes en cuanto ha etiquetado y productos a los que se refiere.

El reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, implanta la base para garantizar una mayor protección de los consumidores con respecto a la información alimentaria, estableciéndose los principios generales, los requisitos y las responsabilidades que rigen la información alimentaria y, en particular, el etiquetado de los alimentos. Este reglamento será aplicado a las empresas alimentarias en toda su cadena de producción de los alimentos destinados tanto al consumidor final como a colectividades.

Con la entrada en vigor de este reglamento la Unión Europea, impone como información alimentaria obligatoria, los siguientes casos:

- Información sobre la identidad, la composición y las propiedades u otras características de los alimentos.
- Información sobre uso seguro del alimento considerando:
 - Las propiedades del alimento, pudiendo afectar a la salud de determinados grupos de consumidores
 - Duración, almacenamiento y uso seguro
 - Efectos sobre la salud
- Información sobre las características nutricionales del producto

Datos de Nutrición	
Tamaño de la porción 100g	
Cantidad por porción	
Calorías 169	Calorías de grasa 65
% Valor Daily	
Grasa total 7g	11%
Grasa saturada 2g	11%
Grasas Trans	
Colesterol 68 mg	23%
Sodio 42mg	2%
Carbohidratos totales 0g	0%
Fibra dietética 0g	0%
Azúcares 0g	
Proteínas 24g	
Vitamina A 6%	Vitamina C 5%
Calcio 9%	Hierro 2%

* Porcentaje de Valores diarios están en 2,000 Calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Ejemplo etiqueta producto alimentario

2.1. Requisitos generales de información alimentaria y responsabilidades de los explotadores

La información transmitida al consumidor sobre el producto no deberá inducir al error, debiendo ser precisa, clara y de fácil comprensión, de esta forma estará prohibido:

- Atribuir al producto propiedades que no posea
- Ser confuso en cuanto a las características del alimento (naturaleza, identidad, composición, durabilidad, país de origen...)
- Sugerir que el producto posee características especiales, cuando, todos los alimentos similares poseen las mismas características.

En relación con los operadores de las industrias alimentarias, sus responsabilidades partirán de:

- Garantizar que la información presentada concuerde con las propiedades del alimento.

- No comercializar productos en los que se detecten irregularidades con respecto a las propiedades del producto
- No modificarán la información que acompaña a un producto
- Confirmar que se cumplen los requisitos de la normativa sobre información alimentaria.



Los explotadores del producto a comercializar deberán respetar los requisitos sobre información del mismo.

2.2. Información obligatoria en los alimentos

Todo alimento envasado deberá mostrar en su etiquetado la información de forma clara y fácilmente accesible, pudiéndose reflejar directamente en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo. Siendo obligatoria la siguiente información:

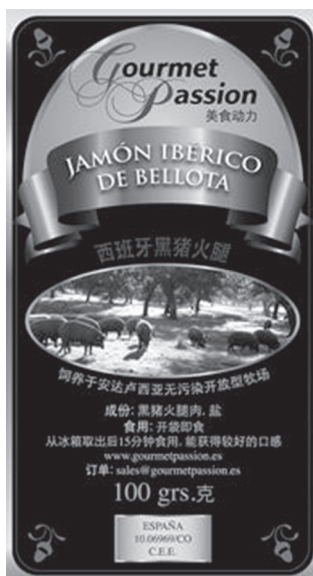
- Nombre del alimento
- Listado de ingredientes
- Listado de sustancias o productos que causan o pueden causar alergias o intolerancias en los consumidores
- Cantidad de ingredientes
- Cantidad neta del alimento

- Fecha de caducidad o duración mínima (fecha de congelación según el producto)
- Condiciones especiales de conservación y condiciones de utilización
- Nombre o razón social y dirección del operador de la empresa alimentaria
- País de origen
- Modo de empleo en el caso de que su ausencia lo dificultara
- Volumen de alcohol, en bebidas que presenten más de un 1.2% en su volumen
- Información nutricional

ALIMENTO LÍQUIDO A BASE DE SOYA SABOR ORIGINAL. BAJO APORTE DE SODIO	Información Nutricional Tamaño de la porción 240 ml (1 tazón) Porciones por envase Aprox. 4		
		Por 100 ml	Porción 15 gr
BAJO APORTE DE GRASA SATURADA CONTENIDO NETO 946 ml Ingredientes: Agua, porotos de soya, jugo de caña evaporado, carbonato de calcio, sal, saborizantes naturales, carragenina, vitamina A, gluconato de zinc, vitamina D2, riboflavina, vitamina B12.	ENERGÍA (Kcal)	41,7	100
	PROTEÍNAS (g)	2,9	7,0
	GRASA TOTAL (g)	1,7	4,0
	A.G. SATURADOS (g)	0,2	0,5
	A.G. MONOINSATURADOS (g)	0,4	1,0
	A.G. POLIINSATURADOS (g)	1,0	2,5
	A.G. TRANS (g)	0,0	0,0
	COLESTEROL (mg)	0,0	0,0
	CARBOHIDRATOS DISP. (g)	3,3	8,0
País de Origen: Estados Unidos (U.S.A.)	SODIO (mg)	50,0	120
Importado y Distribuido por VIVALIFE S.A. San Francico de Asís 150 of 713 Vitacura. Res. Internacion N° 36643 de 04/06/13, de la SEREMI de Salud de la R.M.	VITAMINA A (mcg)	33,33	10%
	VITAMINA C (mcg)	0,0	0%
	VITAMINA D (mcg)	0,52	25%
	ROBOFLAVINA (mcg)	0,20	30%
	VITAMINA B12 (mcg)	0,10	25%
Lote y Fechas de vencimiento impresos en la parte superior del envase. Agítese bien antes de usar.	ZINC (mg)	0,38	6%
	CALCIO (mg)	150,0	45%
	HIERRO (mg)	0,35	6%
Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir preferentemente antes de 7 días.	El porcentaje de valores diarios se basa en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser diferentes, dependiendo de sus necesidades calóricas.		
SILK ® www.silkchile.cl			

Etiqueta de producto completa

En relación con la lengua en que se dicta dicha información, deberá ser la lengua que comprendan fácilmente los consumidores donde se comercialice el producto, pudiéndose adoptar además el uso de dos o más lenguas facilitando la comprensión del consumidor a nivel de la Unión Europea.



Etiqueta de jamón ibérico de bellota destinada al mercado asiático



Nota

En relación con los productos no envasados, tener presente que deberán mostrar obligatoriamente la información relativa al uso de entre sus ingredientes de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias como pueden ser el huevo y sus derivados, cereales que contengan gluten, crustáceos, cacahuetes, soja, leche, ...

Información nutricional

Atendiendo a la reglamentación vigente (Reglamento UE nº1169/2011) la información nutricional obligatoria deberá mostrar el valor energético y las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal. Dicha información podrá complementarse reflejando también algunas sustancias como:

- polialcoholes
- almidón
- fibra alimentaria
- ácidos grasos monoinsaturados
- ácidos grasos poliinsaturados
- vitaminas (reflejadas en el punto 1 del Anexo III del citado reglamento)

Al mismo tiempo, se deberá considerar que el valor energético y las cantidades de nutrientes mencionados serán los del alimento tal como se vende, citándolas bajo la expresión “por 100 g o 100 ml”, utilizando los kilojulios (Kj) y kilocalorías (Kcal) para la energía y los gramos (g), miligramos (mg) y microgramos (µg) para el peso. Además, su presentación será la siguiente:

Valor Energético (KJ/Kcal)	
Grasas (g) de las cuales	Ácidos grasos saturados (g)
	Ácidos grasos monoinsaturados (g)
	Ácidos grasos poliinsaturados (g)
Hidratos de carbono (g) de los cuales	Azúcares (g)
	Polialcoholes (g)
	Almidón (g)
Fibra alimentaria (g)	
Proteínas (g)	
Sal (g)	
Vitaminas y minerales (reglejados en el punto 1 del Anexo III del reglamento 1169/2011)	



Importante

Cuando se expresen las cantidades nutricionales en porcentajes, se deberá incluir la siguiente declaración adicional al lado de la misma: “INGESTA DE REFERENCIA DE UN ADULTO MEDIO (8400KJ/2000 Kcal)”

Información alimentaria voluntaria

Cuando la información detallada en un alimento se lleve a cabo de forma voluntaria no se usará para inducir al error del consumidor, no será ambigua, estando en todo momento basada en datos científicos.

Esta información, se usará para dar información sobre la posible presencia no intencionada de una sustancia o producto en un alimento, causando alergias o intolerancias, también es usada para informar sobre la adaptación del producto a vegetarianos o veganos

Finalmente, se debe saber que no se deberá mostrar ninguna información voluntaria que merme el espacio disponible para la información alimentaria obligatoria



Productos dirigidos a vegetarianos o veganos

2.3. Características del etiquetado atendiendo al producto

Descritas anteriormente las especificaciones generales sobre etiquetado de los productos alimentarios basadas en el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, a continuación, se detallarán atendiendo al tipo de producto, destacando como más importantes las indicaciones en los productos pre-ensados, productos cárnicos, huevos, alimentos transgénicos y productos ecológicos.

Alimentos pre-ensados

Según la Norma General del Codex alimentarius, los alimentos que son pre-ensados tienen que presentar el siguiente contenido o información:

- Nombre del alimento,.
- Lista de ingredientes.
- Contenido bruto, neto, peso escurrido.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Envasador.
- Distribuidor.
- Importador, exportador o vendedor del alimento.
- País de origen.
- Identificación del lote.
- Fecha de caducidad o de consumo preferente.
- Indicaciones de conservación del alimento.
- Instrucciones de uso.

Dependiendo del alimento también deberá de incluir el etiquetado cuantitativo de los ingredientes irradiados.

Etiquetado de los productos cárnicos

Según el Reglamento 1169/2011, y con el fin de cubrir el vacío legal que existía en cuanto al origen de la carne y productos cárnicos, esta normativa, presente en su artículo 26, una serie de premisas a tener presentes, que respetando las disposiciones específicas sobre especialidades tradicionales garantizadas y las indicaciones geográficas y denominaciones de origen, toda pieza

cárnica deberá mostrar su país de origen o el lugar de procedencia siempre y cuando:

- Su omisión induzca al error en cuanto al país de origen o lugar de procedencia
- El tipo de carne este bajo nomenclatura combinada (NC), siendo:
 - Carne de animales de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada
 - Carne de animales de las especies ovina o caprina, fresca, refrigerada o congelada
 - Carne de aves de la partida 0105, fresca, refrigerada o congelada (Partida 0105: gallina, gallo, pavo, pato, ganso)
- Cuando el país de origen del alimento y su ingrediente primario no sean el mismo se tendrá que:
 - Indicar el país de origen del ingrediente primario, o
 - Indicar el país de origen del ingrediente primario o lugar de procedencia si es distinto del país de origen o lugar de procedencia del alimento.

Dicho esto, las piezas de carne indicadas deberán mostrar:

- Lugar de nacimiento
- Lugar de cría
- Lugar de sacrificio



Nota

A partir del 13 de diciembre de 2014, se indicará la obligatoriedad de indicaciones del país de origen o lugar de procedencia de:

- Tipos de carne distintos al vacuno
- Leche
- Leche en productos lácteos
- Alimentos no transformados
- Productos con un ingrediente único
- Ingredientes que representan más del 50 % de un alimento

Con respecto a la **carne congelada o preparados cárnicos congelados**, se deberá indicar la fecha de congelación o la fecha de primera congelación (en el caso de que el producto haya sido congelado en más de una ocasión). Dicha especificación se reflejará bajo la indicación “fecha de congelación”.

Otro indicador importante impuesto por este Reglamento es el origen y cantidad de proteínas, en los productos cárnicos o preparados cárnicos que las contengan de forma añadida y de origen animal diferente, incluyendo las proteínas hidrolizadas. Además, los productos cárnicos y preparados cárnicos a los que se le haya añadido más de un 5% de agua en relación con su peso acabado, deberán reflejarlo.

En relación con el artículo 7 del citado reglamento, los preparados de carne y productos cárnicos que puedan dar la impresión de que están realizados de una pieza entera, pero que están obtenidos a partir de piezas combinadas u otros ingredientes, incluidos los aditivos, las enzimas... Llevarán la siguiente mención “elaborado a partir de piezas de carne”.



Embutido con tripa artificial no comestible



Importante

Si la envoltura o tripa de un embutido no es comestible, deberá indicarse.

Finalmente y a tenor de lo impuesto en el artículo 13 del presente Reglamento, atendiendo al **tamaño mínimo de la letra** usada para reflejar los datos indicados en el etiquetado será de 1.2 mm para envases con una superficie mayor de 80 cm² y de 0.9 mm para envases con superficies inferiores.

Especificaciones propias del etiquetado en vacuno

Atendiendo al Reglamento (CE) nº 1760/2000, considerando además sus modificaciones (no implicadas en el etiquetado), los productos de vacuno han de presentar la siguiente información en las etiquetas informativas, teniendo:

- Número de referencia:
 - Sacrificado en: España (nº Reg. Sanitario matadero)
 - Despiezado en: España (nº Reg. Sanitario sala)
 - Nacido en: España (obligatorio desde 1/01/2.002)
 - Cebado en: España (obligatorio desde 1/01/2.002)
-
- ┆ Variedad (añojo, ternera, etc.).
 - ┆ Denominación de venta (ejemplo: carne para guisar).
 - ┆ Descriptivo de la pieza (ejemplo: aleta).
 - ┆ Condiciones de conservación.
 - ┆ Fecha de caducidad.
 - ┆ Peso neto.
 - ┆ Número de registro sanitario.
 - ┆ Precio por kilo y precio total pieza.
 - ┆ Información facultativa que dependerá de cada una de las empresas.

La información que hemos citado ha de ir impresa en la etiqueta de consumo. La única información que se representará en código de barras será el EAN 13 de la unidad de consumo, en esta tipología de productos suele ser un código de peso variable.

Carne para guisar		
RDA . GENERAL MITRE,10 08017 BARCELONA. R.G.S. 1234567 - B		
Referencia: 2611	Sacrificado en: España (10.1400 /LU)	
Variiedad: vacuno	Despiezado en: España (10-1440/LU)	
Pieza: aleta	Nacido en: España	
Conservese entre 3 y 5 °C	Cebado en: España	
Fecha caducidad: 15/06/01	Precio Kg.	Peso Kg.
	8 €	0,252 Kg
	TOTAL	
	€	2 €
2678901003789		

Etiqueta "tipo" carne de vacuno

Las etiquetas para proveedores en aquellas piezas que sean para corte llevarán la siguiente información y serán del siguiente tipo:

Información mínima necesaria en código de barras:

- Código EAN de pieza.
- País de sacrificio + Registro Sanitario matadero.
- País despiece + Registro Sanitario sala despiece (última sala de despiece por la que ha pasado la pieza).
- País nacimiento.
- País cebo.
- Numero referencia animal (lote o crotal). Dependiendo si las empresas hacen trazabilidad por lote o por individuo figurará uno de los dos datos en la etiqueta.

Información mínima necesaria en caracteres legibles:

- La información ya representada en el código de barras debe traducirse a caracteres legibles.

- Registro sanitario del proveedor en marca oval y razón social.
- Condiciones de conservación.
- Variedad.
- Peso neto con 2 decimales.
- Fecha envasado (si la pieza viene envasada).
- Fecha de caducidad (si la pieza viene envasada).
- Si la pieza no viene envasada al vacío, no va a ser necesario marcar fecha de envasado y de caducidad.
- Información adicional sujeta al pliego de condiciones de cada cliente.

La etiqueta presentará una estructura similar a la siguiente:

Proveedor: Cárnicas X	
R.S.I.: 10.08920-B	
Consérvese entre 0 °C y 2 °C.	Num. referencia: ES080902004545
EAN: 8412345678905	Nacido en: Francia
Variedad: Vacuno	Cebado en: España
Pieza: Chuletero	Sacrificado en: España (1007794)
Peso neto: 25 kg	Despiezado en: España (1007793)
Fecha envasado: 01/01/00	
Fecha caducidad: 10/01/00	
Código de barras:	

Las etiquetas para canal llevarán la siguiente información y serán del siguiente tipo:

- Información mínima necesaria en código de barras:
 - Código EAN de artículo.
 - País de sacrificio y Registro Sanitario matadero.
 - Número de referencia (crotal).
 - País nacimiento.
 - País de cebo.

- Información mínima necesaria en caracteres legibles:

- ▮ La información ya representada en el código de barras debe traducirse a caracteres legibles.
- ▮ Número orden matanza.
- ▮ Registro Sanitario del proveedor y razón social.
- ▮ Variedad/clasificación.
- ▮ Peso neto con 2 decimales.
- ▮ Fecha sacrificio.
- ▮ Fecha nacimiento.

Proveedor: Cárnicas X	
R.S.I.: 10.08920-B	
Número orden matanza: 1234	Referencia-Crotal: ES080902004545
EAN: 08412345678905	Sacrificado en: España (1007794)
Variedad: Vacuno	Nacido en: Francia
Clasificación: A-U3	Cebado en: España
Artículo: Canal	Peso neto: 150 kg.
Fecha sacrificio: 01/01/01	
Fecha nacimiento: 01/01/1	
Espacio para el código de barras:	

Las etiquetas para los palets deberán llevar la siguiente información:

- ▮ Información mínima necesaria en código de barras:
 - ▮ Código seriado de la unidad de envío o SSCC (Serial shipping container code).

Es un número de matrícula que referencia cada una de las agrupaciones de producto de forma individual.

- ▮ Información mínima necesaria en caracteres legibles:
 - ▮ Razón social del proveedor y el registro sanitario del mismo.
 - ▮ Descriptivo del contenido de la agrupación.

2.4. Etiquetado de los huevos

Como ya vimos en el apartado de la legislación, hay un modelo de etiqueta para los huevos, esa misma etiqueta es la válida pero con la única modificación de la categoría, antes existía la posibilidad de encontrar 3 categorías y ahora en los mercados alimentarios solo encontraremos la categoría A, que es la de consumo directo por los humanos.

Los centros que se encargan del envasado son los encargados de poner el etiquetado. Clasifican a los huevos según la calidad y el peso que presenten, excepto las industrias que trabajan con los huevos quienes no necesitarán clasificar los huevos según peso. Los centros de envasado cuentan con la garantía de estar autorizados por los organismos competentes, es decir han pasado los controles concernientes a locales, a equipos técnicos y sanitarios, y por cumplir con las normas se le asigna dicho certificado. Deberán clasificar los huevos según la Reglamentación vigente, siendo en este caso el ya citado Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.



Ejemplo etiqueta para el envasado de huevos

Especificaciones propias del etiquetado en alimentos transgénicos (OMG)

Reglamento (CE) nº 1829/2003 y su modificación mediante el Reglamento (CE) nº 298/2008 del parlamento Europeo y del Consejo de 11 de marzo y el Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo del 22 de Septiembre de 2003, relativo al etiquetado y trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos (DOCE nº L 268 de 18.10.2003).

Todos los alimentos, incluidos además los piensos, que sean OMG, contengan OMG, o sean producidos a partir de OMG, deberán reflejarlo en el etiquetado del producto. Hay un listado publicado con los alimentos o elementos que están obligados a presentarlos en las etiquetas.

El artículo 12 del reglamento 1829/2003, excluye de dichas obligaciones a los alimentos o piensos que presenten un contenido de OMG inferior al 0.9 % de los ingredientes del alimento considerado individualmente o de los alimentos consistentes en un solo ingrediente y a condición de que esta presencia sea accidental o técnicamente inevitable», pues puede deberse a presencia accidental. Hay otro nivel de tolerancia del 0.5% para aquellos elementos que no se encuentren aprobados por la UE, siempre que este asegurado de que no represente un riesgo.

No deben presentar etiquetado aquellos productos que aplican ingredientes de ayuda en la elaboración del alimento, auxiliares tecnológicos, aditivos procedentes de ingredientes, aditivos y aromas, productos de origen animal (leche, carne, huevos, grasas,...), microorganismos modificados genéticamente no presentes en el producto final.

Los alimentos y piensos que presenten un nivel inferior al 0.9% están exentos de presentarlo en las etiquetas.

Los alimentos preenvasados que contengan dichos elementos deberán de presentarlo con pequeños epígrafes como:

- “Contienen elementos modificados genéticamente”.
- “Modificado genéticamente”.

- “Producido a partir de ingredientes modificados genéticamente”.

En aquellos alimentos que no se encuentren envasados o por que se venden a granel deberá de presentarse de la misma manera, de forma visible al lado del alimento la etiqueta, el cartel o panel informativo, indicando que contiene OMG.

Referente al pienso que contenga o esté producido a partir de OMG estará sometido a las reglas de etiquetado (Independientemente de si contienen o no ADN o proteínas derivadas de la modificación genética, según el Considerando 21 del Reglamento 1829/03 y sus modificaciones). Es decir, los productos derivados de OMG, aunque hayan sufrido un proceso de transformación que elimine el ADN o proteína modificada genéticamente, también están sometidos a reglas de etiquetado.

Especificaciones propias del etiquetado en productos ecológicos

La sociedad cada día muestra más interés por los productos denominados ecológicos, ya que estos ofrecen garantías de ser respetuosos con el medio ambiente y ser más naturales, es decir, de no haber sido expuestos a ningún producto de carácter químico, como fitosanitarios, abonos químicos, etc., que pudieran alterar su estructura, ya hemos mostrado anteriormente el logotipo designado para aquellos productos europeos que provengan de la agricultura ecológica.

Pero además la Unión Europea ha creado la Etiqueta Ecológica Europea que muestra a una flor, el producto o servicio que muestre este logotipo, será garantía de que ha sido elaborado de una manera respetuosa con el medio ambiente.



Con la entrada en vigor del nuevo Reglamento (CE) N° 1997/2006 del Consejo el etiquetado de este tipo de productos estará regulado a través de a unas normas (que se aplican desde el 1 de Enero del 2.007) que ayudarán al comercio tanto interior como al de importación. Pero además de esta etiqueta se pueden certificar otras etiquetas o logos que garantizan

que se van a cumplir los mismos requisitos que si mostraran la flor, estas etiquetas oficiales han de ser certificada por los organismos competentes.

Aquí en España hay expedidas otras etiquetas oficiales para la alimentación, como ejemplo la “Ecoetiqueta del CCPAE” (Consejo Catalán de Producción Agraria Ecológica).



Para los embalajes y envases que sean respetuosos con el medio ambiente se identifican con el punto verde que incluyen a elementos como, papel, vidrio, cartón, plástico, excepto para aquellos que sean retornables.



Además de estas etiquetas también existen otras que son certificadas por empresas privadas, que aunque no sean de carácter oficial son de reconocido prestigio en el ámbito social, tanto en alimentación como en productos que se emplean en el uso doméstico, estas últimas presentan leyendas como “papel ecológico”, “producto respetuoso con el medio ambiente”, etc.



Ejercicios de repaso y autoevaluación

1. Responde verdadero o falso a las siguientes cuestiones:

- a. La única función del envasado es la de portar al alimento, y va por independiente del etiquetado.
- Verdadero
 - Falso
- b. La UE fue la primera en establecer un reglamento sobre envasado y reciclado.
- Verdadero
 - Falso
- c. Los envasados más innovadores son los envases activos y los inteligentes.
- Verdadero
 - Falso
- d. Hay dispositivos que nos pueden hablar sobre la temperatura del alimento, calidad y frescura que presentan en el momento de su compra.
- Verdadero
 - Falso

2. Describe brevemente en que consiste el “Scalping”.

3. ¿En qué se diferencia el envasado al vacío y el envasado con atmósferas modificadas?

4. Indica que información será obligatoria reflejar en el etiquetado de los alimentos.
