

FORMACIÓN ETIQUETADO

*Todo lo que
necesitas saber
sobre cómo
etiquetar tus
productos*

**del 26 al 30 de
abril de 2021
de 9 a 11h**



Interreg
España - Portugal

Fondo Europeo de Desarrollo Regional



UNIÓN EUROPEA



Smart
Comunidad
Rural Digital



**DIPUTACIÓN
DE VALLADOLID**



BLOQUE 1

Introducción al etiquetado



Interreg
España - Portugal

Fondo Europeo de Desarrollo Regional



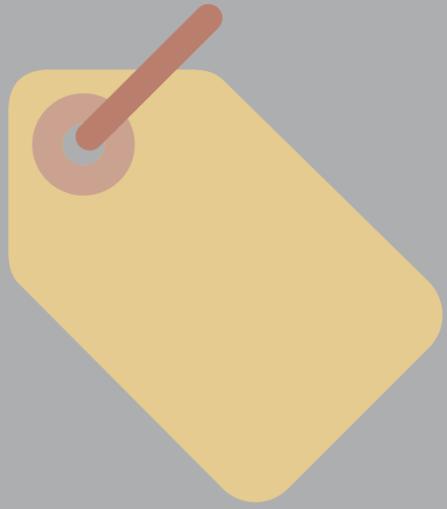
UNIÓN EUROPEA



Smart
Comunidad
Rural Digital

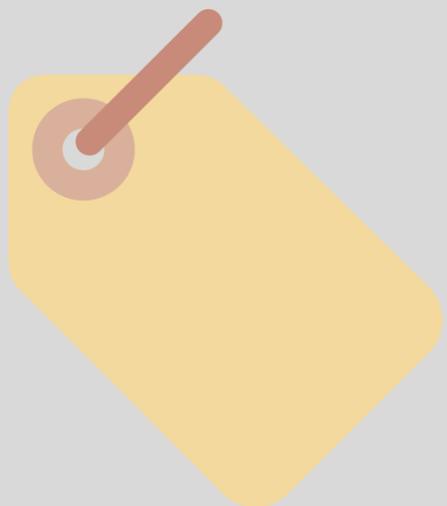


**DIPUTACIÓN
DE VALLADOLID**

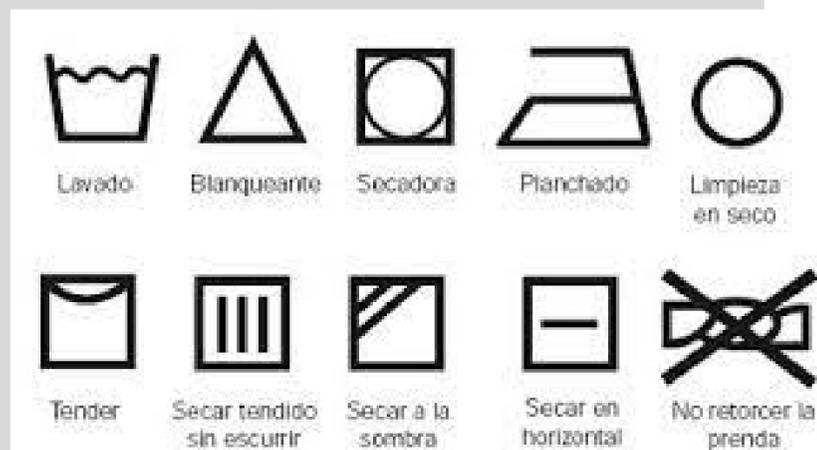
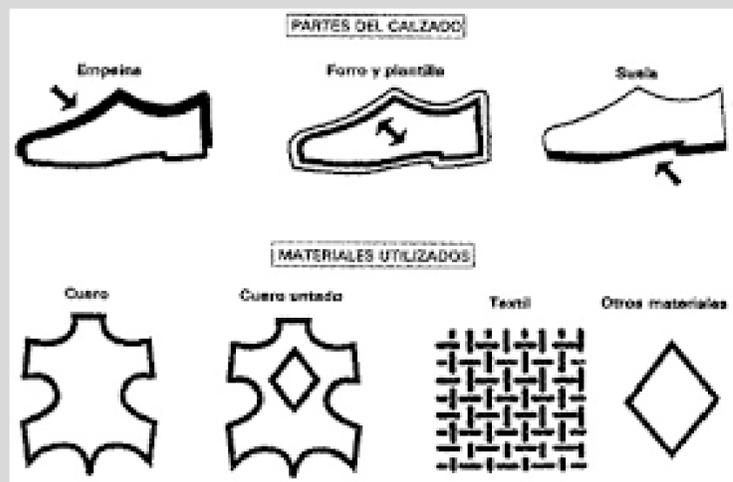


ETIQUETADO PRODUCTOS NO ALIMENTICIOS

ETIQUETADO PRODUCTOS NO ALIMENTICIOS



- Todos los productos puestos a disposición de los consumidores y usuarios deberán incorporar, llevar consigo o permitir de forma cierta y objetiva una **información eficaz, veraz y suficiente sobre sus características esenciales.**
- No dejarán lugar a dudas respecto de la **verdadera naturaleza del producto.**
- **No inducirán a error o engaño por medio de inscripciones, signos, anagramas o dibujos.**
- **No se omitirán o falsearán datos de modo que con ello pueda inducirse a error o engaño** al consumidor o propicien una falsa imagen del producto.
- No contendrán indicaciones, sugerencias o formas de presentación que puedan suponer **confusión con otros productos.**
- Declararán la calidad o calidades del producto o de sus elementos en base a **normas específicas de calidad, cuando dichas normas existan.**
- Advertirán de la **peligrosidad** que tiene el producto o sus partes integrantes, cuando de su utilización pudieran resultar riesgos previsibles."



1. Función del cosmético (jabón)

2. Razón social
Dirección fiscal

3. Contenido neto

4. PAO

5. Lote de producto

6. Ingredientes

7. Producto 100% vegano
Certificado de artesanía

7. Certificación ecológica

7. Punto verde

1. Indicaciones

2. Logo de la empresa

5. Código de barras

1. Función del cosmético (jabón)

3. Contenido neto

1. Indicaciones

7. Certificación ecológica

5. Código de barras

2. Logo de la empresa

4. PAO

7. Punto verde

Essabó Amazonas 120g e
jabón ecoartesano certificado

El aceite de jojoba y manteca de cacao tienen propiedades antioxidantes, nutritivas y regeneradoras. Indicado para todo tipo de pieles, y especialmente maduras.

Ingredientes: cocos nucifera oil*, aqua, sodium hydroxide, olea europaea oil*, citrus aurantium bergamia peel oil, citrus limon peel oil, simmondsia chinensis oil*, theobroma cacao butter*, glycerin, cinnamomum zeylanicum bark powder*, tocopherol, limonene**, linalool**, citral**.

*Ingredientes procedentes de la agricultura ecológica.
**Componentes naturales de los aceites esenciales.

Producto vegano Sello artesanía comunitat valenciana bio YDA SANA CERTIFICADO bio.inspecta

Fabricado por Jabones Beltrán:
Beltrán Hermanos S.L.
Polígono Ramonet, s/n
12550 Almazora, Castellón

Hecho en España
www.jabonesbeltran.com

Lote: 18348

300 i 100 i 40 dB

ELEMENTOS COMUNES A TODAS LAS ETIQUETAS

ENERG 00 00

Nombre del proveedor o marca, e identificador del modelo

Clases energéticas adicionales: A+, A++, A+++

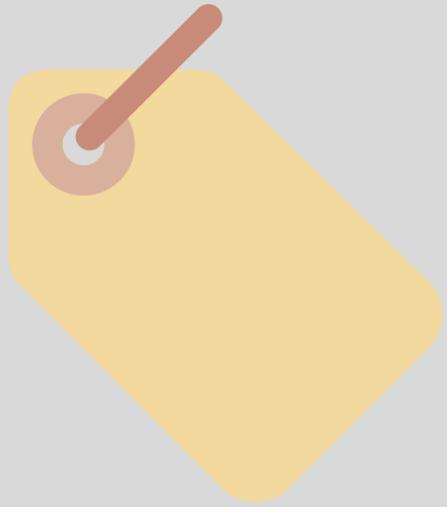
Consumo de energía anual

Los pictogramas destacan las características seleccionadas

dependiendo del aparato, el número de bandas de clases energéticas y/o pictogramas puede cambiar.



ETIQUETADO PRODUCTOS NO ALIMENTICIOS



Normativa europea y/o española:

- Textil
- Calzado
- Cosméticos
- Sustancias peligrosas
- Productos industriales
- Juguetes
- videojuegos
- Muebles
- Electrodomésticos

ETIQUETADO PRODUCTOS NO ALIMENTICIOS NOVEDADES

- **Indice de reparabilidad**- clasificará el grado de dificultad de reparar productos eléctricos o electrónicos.

Indice de réparabilité



ETIQUETADO ECOLÓGICO

Ecoetiqueta I: etiqueta Ecológica Europea **EU Ecolabel**- promover bienes de consumo que tienen un bajo impacto ambiental con respecto a otros productos de su misma categoría

“El ángel azul”, etiqueta ecológica tipo I alemana “El cisne nórdico”, ecoetiqueta de Noruega



Ecoetiqueta II: autodeclaraciones ambientales se centran en etapas del ciclo de vida del producto o servicio.

La banda de Moebius, símbolo del reciclaje, indica que un producto o un envase es de material reciclado y es reciclable una vez usado. Dentro de esta etiqueta, de forma optativa, puede indicarse el porcentaje de material reciclado usado durante la fabricación.



ETIQUETADO

Etiqueta III: declaraciones ambientales

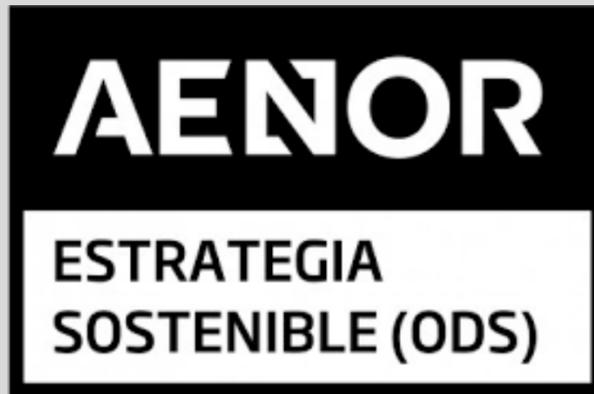


Sellos de calidad y etiquetas Semi Tipo I

Concedidas por asociaciones, no tienen por qué cubrir todo el ciclo de vida del producto y se refieren a aspectos ambientales que estas asociaciones consideran como prioritarios.



ETIQUETADO NO MEDIOAMBIENTAL



ENLACES DE INTERÉS



CONCEPTOS BÁSICOS

Alimento: se entenderá por “alimento” (o “producto alimenticio”) cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no

Cadena agroalimentaria: una sucesión continua de actividades que sufre un alimento, desde la producción primaria pasando por la producción de piensos para animales, hasta la venta o suministro de alimentos al consumidor final.

Operador de empresa alimentaria: Las personas físicas o jurídicas responsables de asegurar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria en la empresa alimentaria bajo su control

Declaración nutricional: es cualquier declaración que afirme, sugiera o dé a entender que un alimento posee propiedades nutricionales benéficas específicas con motivo del aporte energético (que proporciona o no, y en grado reducido o incrementado), y/o de los nutrientes u otras sustancias (que contiene o no, y en proporciones reducidas o aumentadas).

Declaración saludable, es cualquier declaración que afirme, sugiera o dé a entender que existe una relación entre una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus constituyentes, y la salud.

CONCEPTOS BÁSICOS: TRAZABILIDAD

Trazabilidad: También llamada rastreabilidad o rastreo. Posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo. Capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) especificada(s) de la producción.

Trazabilidad hacia atrás: También llamada “trazabilidad de proveedores”: Posibilidad de conocer qué productos entran en la empresa y quiénes son sus proveedores.

Trazabilidad interna: También llamada “trazabilidad de proceso”. Trazabilidad de los productos dentro de la empresa (independientemente de si se producen o no nuevos productos)

Trazabilidad hacia delante: También llamada “trazabilidad de clientes”: Posibilidad de conocer qué productos salen de la empresa y a quién se han vendido o facilitado.

CONCEPTOS BÁSICOS APPCC

Sistema APPCC: Sistema de Análisis de peligros y puntos de control críticos. Sistema que identifica, evalúa y controla los peligros de importancia en seguridad alimentaria.

Prerrequisitos. También llamados requisitos previos: Prácticas y condiciones necesitadas previamente y durante la implantación del sistema APPCC. Entre los prerrequisitos encontramos los siguientes: • Infraestructura (diseño y plan de mantenimiento) • Formación de personal • Abastecimiento de agua • Limpieza y desinfección • Desinsectación y desratización • Eliminación de desechos • Control de proveedores • Trazabilidad • Manipulación

Validación: La obtención de pruebas que demuestren que la medida o medidas de control de higiene de los alimentos o piensos seleccionadas para controlar un peligro en un alimento o un pienso son capaces de controlar, de manera constante, el peligro al nivel especificado.

Verificación: La confirmación, mediante examen y estudio de pruebas objetivas, de si se han cumplido los requisitos especificados

COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS

COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS

Base de datos Española de Composición de Alimentos: BEDCA

<https://www.bedca.net/bdpub/index.php>

Enlaces relacionados con la composición de alimentos

<http://www.eurofir.org>

Sitio WEB público de la **Red de Excelencia Europea EuroFIR** en la que se recoge amplia información sobre bases de datos de composición de alimentos (BDCA) en numerosos países europeos.

<http://www.ebi.ac.uk/chebi/>

Portal WEB en el que se incluyen todos los componentes químicos de interés biológico, que incluyen los contenidos en los alimentos. Tiene un motor de búsqueda potente y una información exhaustiva.

INFOODS recopila bases de datos internacionales y dispone de un directorio de tablas y bases de datos elaboradas en diversos países y clasificadas por regiones

<http://www.fao.org/infoods/infoods/tablas-y-bases-de-datos/bases-de-datos-faoinfoods-de-composicion-de-alimentos/es/>

ALERGIAS O INTOLERANCIAS

ALERGENOS E INTOLERANCIAS

Reacciones adversas: intoxicación alimentaria, una aversión psicológica a un alimento, o una intolerancia a un ingrediente de un alimento

Alergia alimentaria, conjunto de reacciones adversas a alimentos (o a algún ingrediente como algunos aditivos alimentarios, o incluso, a una traza de un alimento) debidas a su ingestión, contacto o inhalación, de patogenia inmunitaria comprobada, es decir, sería una reacción adversa o respuesta alterada del sistema inmunitario que se produce en el cuerpo cuando el organismo detecta como amenaza un alimento normalmente inocuo.

Las sustancias causantes de las alergias no son los alimentos en sí mismos, sino algunas de las proteínas que forman parte de su composición que se denominan alérgenos y que llevan a la producción de anticuerpos debido al fallo inmunológico del propio organismo.

ALERGENOS

en la **alergia se produce una respuesta inmunológica** ante un alimento mucho más inmediata, antes de las dos horas siguientes al consumo del mismo, presentando reacciones digestivas como dolor abdominal, hinchazones, cólicos estomacales, diarreas, náuseas, vómitos, y reacciones no digestivas como urticaria, picazones, rojeces, ronchas, problemas respiratorios, voz ronca, sibilancias, e incluso, en los casos más graves, un shock anafiláctico que puede llevar a la muerte.

Las principales alergias a los alimentos las producen la **leche, los huevos, los frutos secos, las legumbres, los cacahuetes, el pescado, los crustáceos, los moluscos, la mostaza, el apio, el sésamo, los altramuces, la soja y el dióxido de azufre y los sulfitos.**

solo una de cada tres personas que cree que son alérgicas a algunos alimentos lo son realmente, siendo la prevalencia de la alergia alimentaria de un 2% en la población adulta

ALERGENOS

Las principales alergias a los alimentos las producen los siguientes grupos de alimentos:

- Leche (leche de vaca con reactividad cruzada con leche de cabra y oveja, y derivados lácteos)
- Huevos (huevo de gallina con reactividad cruzada con huevo de codorniz y pato)
- Pescado (pescado blanco como bacalao, pescadilla, merluza, gallo)
- Marisco (mayoritariamente crustáceos como gamba, langostino, cangrejo, nécoras, cigalas, centollos y langostas, y en segundo lugar, moluscos como ostra, mejillón, calamar).
- Frutos de cáscara (nuez, almendra, avellana)
- Legumbres (cacahuete, soja, altramuz, guisante, lenteja, garbanzo)
- Cereales (trigo, centeno, cebada, avena, arroz)
- Frutas (melocotón, albaricoque, nectarina, melón, sandía, plátano, kiwi, fresa)

La reactividad cruzada se produce cuando el sistema inmunitario del cuerpo determina que las proteínas de una sustancia (por ejemplo, el polen) y las proteínas de otra (por ejemplo, frutas y verduras) son similares

INTOLERANCIAS

Las **intolerancias alimentarias** son otro tipo de reacciones diferentes a las alergias alimentarias, con reacción adversa del propio metabolismo, sin participación del sistema inmunológico en la mayoría de los casos al tratarse de un problema en la digestión o metabolismo de los alimentos, por la falta de determinadas **encimas** encargadas de metabolizar algunos alimentos, de origen genético o adquirido con los años, que impiden la digestión, asimilación y aprovechamiento de algunas sustancias que contienen los alimentos (como la **intolerancia a la lactosa, provocada por falta de lactasa**). En algunos casos sí existe intervención del sistema inmunológico, pero de forma diferente a la alergia, con reacciones no tan inmediatas (como la **enfermedad celíaca**).

En relación con los grupos de alimentos que causan mayor frecuencia de intolerancias en España tenemos:

- Trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut por el gluten (proteína)
- Leche de vaca por la lactosa (azúcar)
- Cualquier alimento que contenga un aditivo en su composición como sulfito y benzoato sódico (conservante) y glutamato monosódico (saborizante)

**ETIQUETADO DE
INGREDIENTES QUE CAUSAN
ALERGIAS O INTOLERANCIAS**

ETIQUETADO

Según establece el Reglamento (UE) n.º 1169/2011, todos los alimentos envasados deben mencionar obligatoriamente, entre otras, las indicaciones:

- la lista de ingredientes
- todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II de este Reglamento o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada

La denominación de la sustancia o producto se destacará mediante una **composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes, por ejemplo mediante el tipo de letra, el estilo o el color de fondo.**

Hay que tener en cuenta que **algunos alimentos están autorizados a omitir la lista de ingredientes**, pero, si no hay lista de ingredientes, la indicación de la sustancia o producto que figure en el anexo II que cause alergias o intolerancias, se incluirá la palabra **«contiene»** seguida del nombre de dicha sustancia o el producto.

ETIQUETADO

La no declaración de un alérgeno en el etiquetado de un alimento envasado, da lugar a su **inclusión en la Red de Alerta Alimentaria**, con objeto de facilitar las actuaciones de las administraciones y evitar riesgos para la salud de los consumidores.

Por otra parte el Real Decreto 126/2015 desarrolla los requisitos específicos relativos a la información alimentaria de los **alimentos que se presenten sin envasar** para la venta al consumidor final y a las colectividades, así como de los alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, estableciendo que la información alimentaria debe incluir obligatoriamente la indicación de la mención específica con referencia clara a la sustancia o producto de que se trate según figura en el anexo II del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

Una opción es utilizar **carteles fácilmente visibles y accesibles que indiquen dónde se puede obtener esa información, ya sea de forma escrita, como en el menú, en la carta o en otro formato, u oral a través del personal del establecimiento.**

red de alerta

ETIQUETADO DE ORIGEN

ETIQUETADO DE ORIGEN

El 1 de abril de 2020, comenzó a aplicarse el Reglamento 775/2018 que regula el etiquetado del origen de los alimentos en la Unión Europea (UE). Esta nueva normativa supone realizar una serie de cambios en el etiquetado de los alimentos, para evitar información engañosa o que pueda inducir a error a los consumidores.

Información clara y precisa. Para que los consumidores puedan tomar decisiones con mayor conocimiento de causa, es preciso establecer normas específicas que deben aplicarse cuando se mencione el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario. “Estas normas garantizarán que dicha información sea lo suficientemente precisa y adecuada —señala el documento—. Es conveniente, por tanto, que la indicación relativa al ingrediente primario haga referencia a una zona geográfica fácilmente comprensible para el consumidor”. En este sentido, se prohíbe el uso de nombres inventados de regiones u otras zonas geográficas que no constituyan una información adecuada o puedan inducir a error al consumidor en cuanto al verdadero lugar de procedencia del ingrediente primario.

Detallar el país de origen. el país de origen estará indicado de forma obligatoria cuando omitirlo pueda llamar a engaño al consumidor sobre el origen real del producto (por ejemplo, cuando el lugar de procedencia del producto no sea el mismo que el de su ingrediente primario). En caso de que el lugar de procedencia de un ingrediente primario no sea el mismo que el lugar de procedencia mencionados en relación con el alimento, el fabricante deberá indicarlo. Según la norma, una manera de hacerlo puede ser mediante la siguiente declaración: “El ingrediente primario (denominación) no es originario de (país de origen o lugar de procedencia del alimento)” o cualquier expresión similar que pueda tener el mismo significado para el consumidor. Lo importante es que la forma de expresarlo sea “fácilmente comprensible para los consumidores medios normalmente informados”.

No esconder algunos datos. La información sobre la procedencia de los ingredientes tendrá que estar “en el mismo campo visual” que la información sobre el país de origen o el lugar de procedencia del producto. Por ejemplo, no se puede poner en una parte del envase que el origen del producto es España y detallar que el ingrediente principal es de Grecia en otra parte del envase. Ambos datos deben estar juntos.

Identificación no es igual que indicación. En el caso de los alimentos de origen animal, las marcas de identificación (vinculadas a las normas de higiene, y recogidas en el Reglamento 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo) no se consideran una indicación del país de origen ni equivalen al lugar de procedencia.

Tamaño de la letra. La tipografía debe garantizar una legibilidad clara. Para ello, la altura de la letra debe ser igual o superior a 1,2 mm.

LEGIBILIDAD

LEGIBILIDAD

Se considera que un texto es legible si una persona con una agudeza visual normal puede leerlo fácilmente en condiciones adecuadas (ej., efectos de la luz y de la temperatura).

Tipo de letra: Helvética, Times...

Tipo de letras con remates: "roman"

Tipos de letras sin remates: sans-serif o palo seco

Fuente: La fuente es el conjunto de tipos de letras utilizado para producir los caracteres tipográficos. Ejemplo, la Helvetica de 12 puntos y la Helvetica de 14 puntos son diferentes fuentes de letra a pesar de que ambas tienen el mismo tipo de letra.

Punto: El punto es la unidad estándar de medida utilizada para especificar los tamaños de fuente de letra.

Espaciado espaciado

Interlineado