

Información y etiquetado de los alimentos



¿Qué nos dicen las etiquetas?

Los alimentos que se adquieren en las tiendas van acompañados de una información detallada en sus etiquetas, cuando van envasados, o en los carteles colocados sobre o cerca de los mismos, cuando se venden sin envasar. Las industrias y los responsables de los establecimientos de alimentación están obligados a ofrecer esta información para que los consumidores conozcan las **características de los alimentos** y puedan elegir con total seguridad según sus gustos y exigencias.


Las etiquetas de los envases llevan una información general que aparece en todos los alimentos envasados y otra específica que explica las características de determinados alimentos como, por ejemplo, el grado de alcohol en las bebidas alcohólicas.


¿Qué significan las menciones generales que aparecen en el etiquetado?

La **información general** que se puede leer en las etiquetas de los productos envasados aclara, entre otros aspectos, quién lo fabricó, el tipo de alimento que se compra, cuál es su composición y su peso, cuánto tiempo dura en buenas condiciones hasta su consumo, cómo se debe manipular y de dónde procede. Es decir, abarca aspectos como la identificación de la empresa, la denominación de venta, la lista de ingredientes, la fecha neta, la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, su modo de empleo, su forma de conservación, el lote y el país de origen.

No todos los alimentos envasados llevan en sus etiquetas toda esa información, dado que algunos no necesitan indicar la lista de ingredientes (alimentos constituidos por un solo ingrediente, frutas y verduras frescas, quesos, leche, mantequilla), el modo de empleo (que aparecerá sólo en los alimentos que necesiten este requisito para usarlo adecuadamente), la fecha de duración mínima (que no figurará, por ejemplo, en frutas y verduras frescas ni en los vinos) o el país de origen (que es obligatorio sólo para los alimentos procedentes de países no pertenecientes a la Unión Europea). Tampoco aparecerán todas las menciones en los alimentos vendidos sin envasar ni en los envasados por el propio establecimiento en bandejas.

Recuerda...

 **Fecha de caducidad:** es la fecha que deben llevar los alimentos microbiológicamente muy perecederos y que por ello pueden suponer un peligro inmediato para la salud humana después de un corto período.

 **Fecha de duración mínima (consumir preferentemente antes de):** es la fecha hasta a cual el producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas en condiciones de conservación apropiadas.