

Etiquetado de los alimentos.

Objetivo general:

- Saber lo que ponen las etiquetas.

Objetivos específicos:

- Conocer la legislación aplicable en la UE.
- Conocer e identificar la información obligatoria.
- Entender la información adicional, como el valor nutricional.
- Reconocer los aditivos alimentarios (Clasificación E).

Grupo:

Los alumnos de la asignatura de Economía para la vida cotidiana de 1º de Bachillerato han buscado información en Internet para elaborar un informe.

Para la legislación:

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/index_en.htm

The screenshot shows the European Commission website page for 'HEALTH AND CONSUMERS Food'. The page is in English and provides information on food labelling EU rules. The main content area is titled 'Food labelling – EU rules' and includes a section 'Legislation applicable until 12 December 2014'. This section states that EU legislation on food labelling covers general rules on food labelling and rules for specific foods like beef or chocolate. It references Directive 2000/13/EC as the main EU legislation on the subject. Below this, there is a section 'Key points of Directive 2000/13/EC' which lists several points: consumers get essential information on composition, manufacturer, storage methods, and preparation; food labels must be indelible and easy to see, understand, and read; substances known as allergens must always be indicated on the label; and labels must indicate the quantity of certain ingredients as a percentage of the final product (Quantitative Ingredients Declaration - QUID). The sidebar contains sections for 'Topics' (EU rules until 12 Dec. 2014, EU rules after 13 Dec. 2014, Price indication, Quinine & caffeine, Beef, Labelling of GMOs), 'Resources' (Speeches, Press Releases, Health & Consumer Voice Newsletter, Committees, Links), and 'International Affairs' (Organisations, Codex, OIE, WTO, Import Conditions, Pets and Animal Welfare, Enlargement, Agreements, EU - Russia: SPS issues).

Para identificar:

Los alumnos han llevado a clase los envases de los alimentos consumidos habitualmente por ellos. (Zumos, bollería industrial, aperitivos...)

Saber lo que ponen

1 Cantidad

2 Nombre del producto

3 Lista de Ingredientes

4 Tiempo límite para el consumo

5 Fabricante/Importador

crunchy
Cereal Life

500g e

Fecha de consumo preferente: junio de 2008

INGREDIENTES
Arroz, trigo (trigo integral, harinas de trigo), aceites, leches de gluten, leche en polvo, sal, germen de trigo bajo un proceso, extracto de colza para maillar, vitaminas B1, B2, B3, B6, ácido fólico, B12 y hierro.

Información sobre alergias
Contenido con leche, trigo y cebada.

Crunchy le garantiza que esta ración de 30 g de Cereal Life le proporciona al menos un 25 % de la ingesta diaria recomendada de hierro y un 50 % de la de vitaminas B1, B2, B3, B6, ácido fólico, B12 y C.

crunchy

CALIDAD ASICURADA: SATISFACCIÓN GARANTIZADA O LE DEVOLVEMOS SU DINERO

Información de los productos Crunchy
Tel. 0800 14660
Dirección: PO Box 2030
Davao 3
8-1140 Davao

rico en fibra

500g e

Clasificación según su intervalo numérico

100-199 Colorantes	100-109 – amarillos
	110-119 – naranjas
	120-129 – rojos
	130-139 – azules y violetas
	140-149 – verdes
	150-159 – marrones y negros
	160-199 – otros
	200-209 – sorbatos
	210-219 – benzoatos

<p>200-299</p> <p>Conservantes</p>	220-229 – sulfitos
	230-239 – fenoles; formiatos
	240-259 – nitratos
	260-269 – acetatos
	270-279 – lactatos
	280-289 – propionatos
	290-299 – otros
<p>300-399</p> <p>Antioxidantes y reguladores de acidez</p>	300-309 – ascorbatos (vitamina C)
	310-319 – galatos
	320-329 – lactatos
	330-339 – citratos y tartratos
	340-349 – fosfatos
	350-359 – malatos
	360-369 – succinatos y fumaratos
370-399 – otros	
<p>400-499</p> <p>Espesantes, estabilizantes y emulsionantes</p>	400-409 – alginatos
	410-419 – gomas naturales
	420-429 – otros agentes naturales
	430-439 – componentes polioxitireno
	440-449 – emulsionantes naturales
	450-459 – fosfatos
	460-469 – componentes de la celulosa
	470-489 – ácido graso
490-499 – otros	
<p>500-599</p> <p>Reguladores de acidez y pH</p>	500-509 – ácidos minerales y bases
	510-519 – cloratos y sulfatos
	520-529 – sulfatos y hidróxidos
	530-549 – metal alcalino
	550-559 – silicatos

	570-579 – esteratos y gluconatos
	580-599 – otros
600-699 Intensificadores de sabor	620-629 – glutamatos
	630-639 – inosinatos
	640-649 – otros
900-999 Varios	900-909 – ceras
	910-919 – agentes de recubrimiento
	920-929 – mejorantes
	930-949 – gas de empaquetamiento
	950-969 – edulcorantes
	990-999 – formadores de espuma
1100-1599 Otros productos químicos	Los productos nuevos no entran dentro de esta clasificación

Conclusiones:

Etiquetado de los alimentos según la legislación de la UE

La Unión Europea (UE) establece las normas sobre el etiquetado de los productos alimenticios a fin de que todos los consumidores europeos estén informados para decidir sobre sus compras.

Las normas están concebidas para garantizar una información completa sobre los alimentos que adquieren los consumidores.

Además de la información obligatoria, los productores pueden añadir toda la información adicional que deseen, siempre que sea precisa y que no lleve a engaño al consumidor. Hay unas normas de etiquetado comunes a todos los productos alimenticios, y otras especiales para la carne, el alcohol y los alimentos perecederos.

Comprender la clasificación E

Que un aditivo alimentario posea la letra E seguida de un número indica que ha estado sometido a pruebas de inocuidad y que se ha aprobado su uso en toda la UE. Esta aprobación se controla, revisa y modifica a medida que se conocen nuevos datos científicos.