

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 a web browser window displaying the European Commission's website. The page is titled "Food labelling - EU rules" and is part of the "HEALTH AND CONSUMERS" section. The navigation menu includes "General Food Law", "Animal Nutrition", "Labelling & Nutrition", "Biotechnology", "Novel Food", "Chemical Safety", "Biological Safety", "Official controls", "Food waste", and "Food improvement agents". The main content area is titled "Food labelling - EU rules" and contains the following sections:

- Legislation applicable until 12 December 2014**
 - EU legislation on food labelling covers:
 - General rules on food labelling
 - Rules for specific foods e.g. beef or chocolate.
 - [Directive 2000/13/EC](#) on labelling, presentation and advertising of foods is the main EU legislation on the subject.
- Key points of Directive 2000/13/EC**
 - Consumers get all the essential information on composition, manufacturer, storage methods and preparation, etc.
 - Applies to foods delivered as such to the consumer or to restaurants, hospitals, canteens and other mass caterers.
 - Food labels must be indelible and easy to see, understand and read, with some particulars appearing in the same field of vision.
 - Substances known as allergens must always be indicated on the label. (EU list of allergens or substances causing intolerances - Annex IIIa).
 - [Informal guidelines](#) on how manufacturers must label such substances
 - [Guidance on requests for exemptions](#) after 25 November 2007
 - Labels must indicate the quantity of certain ingredients as a percentage of the final product (Quantitative Ingredients Declaration - QUID).

The right 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

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.