

LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA Y EL ENVASADO EFICIENTE

**En alimentos sin envasar
o envasados por los
establecimientos**

Proyecto ADICAE 2015: 'Alimentación sostenible: Consumir bien para vivir mejor'



ADICAE

Asociación de Usuarios de
Bancos, Cajas y Seguros



MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

aecosan
agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición

Con el apoyo del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.
Su contenido es responsabilidad exclusiva de la Asociación.

Índice

Página 3

La información de los productos no envasados y la reducción de envases y desperdicios

Página 4

La normativa

Página 5

La información alimentaria obligatoria

Página 14

El engaño alimentario

Página 16

Consumidores ejerciendo sus derechos

Página 17

El desperdicio alimentario

Página 18

La reducción de envases

Página 22

La calidad alimentaria en la U.E.

Página 23

Alimentación segura, de calidad y sostenible

D.L.: Z-1689-2015

“El consumerismo en la alimentación”

ADICAE como asociación de consumidores y usuarios ha sido relevante en el ámbito de los servicios bancarios y financieros. Sin embargo, hace tres años, el Congreso de ADICAE decidió abrirse a otros grandes temas del consumo que preocupan a prácticamente a todos los sectores de la sociedad.

En estos tiempos de crisis la energía se ha desvelado como uno de los grandes problemas de los consumidores, causando graves problemas a los presupuestos familiares. Y por este motivo comenzamos la tarea por ese campo. Pero también nos hemos ocupado de los problemas que genera el sector de las telecomunicaciones, un sector al que yo califico muchas veces como el Far West.

Lo que queremos es aplicar el método que hemos aplicado siempre en los servicios financieros, y que ha llevado a ADICAE a convertirse en una de las grandes organizaciones de consumidores en España y en Europa, a estos grandes temas. Así hemos empezado por la electricidad y las telecomunicaciones pero este año hemos decidido que había llegado el momento de plantar cara al gran sector de la alimentación.

Y así lo hemos hecho, dentro del proyecto denominado **“Alimentación sostenible: Consumir bien para vivir mejor”** que desarrollamos en colaboración con la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). En este proyecto buscamos la implicación de los consumidores para que podamos disfrutar de una alimentación sostenible, es decir, que se pueda mantener durante largo tiempo para el beneficio de todos y no para el beneficio de unas pocas empresas.

Manuel Pardos
presidente@adicae.net

La información de los productos no envasados y la reducción de envases y desperdicios

Todos somos conscientes de la cantidad de envases que tiramos día a día a los contenedores, estos residuos son en gran parte **EVITABLES**.

Muchas veces compramos productos que tienen envases innecesarios. Y está en nuestra mano como consumidores críticos, responsables y solidarios el decir al establecimiento que **NO NECESITAMOS TANTOS ENVASES**.

Una buena forma de evitar estos residuos es comprar productos que se venden a granel o que son envasados por los propios establecimientos, así podremos adquirir la cantidad que necesitamos y evitaremos los desperdicios, es decir, los alimentos que acabamos tirando dinero y comida por comprar de más.

No será necesaria tanta cantidad de plástico, papel u otro material si compramos algo que tendremos que llevar desde la tienda a casa que si compramos un producto que viene envasado desde la fábrica y tiene que aguantar en perfectas condiciones kilómetros y horas en diferentes transportes.

Para fomentar la compra de este tipo de productos no envasados o envasados en el propio establecimiento, es necesario que la información que los establecimientos dan sobre estos productos sea útil para los consumidores y no compremos a ciegas.

Por ese motivo vamos a ver cuáles son los requisitos de información que estos establecimientos tienen que dar a los consumidores según la normativa vigente.

Hay que vigilar y exigir el cumplimiento de los requisitos de información al consumidor en los alimentos no envasados o envasados en el propio establecimiento y las prácticas de envasado de los alimentos.



LA NORMATIVA

Hay diferentes tipos de información que presentan los alimentos. Esa información esta regulada a través del **Reglamento (UE) Nº 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Este reglamento habla del etiquetado en todo tipo de alimentos. En esta guía nos ocuparemos de la información obligatoria que regula el **Real Decreto 126/2015**, inspirado en la normativa europea que acabamos de ver, y que regula la información alimentaria:

1. de los alimentos sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades;
2. de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador;
3. y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

¿Cómo diferenciar un alimento envasado “de fábrica” de uno envasado por el propio establecimiento?

Normalmente los alimentos envasados por el establecimiento para venta al por menor, no llevan asociada una imagen de marca en dicho envase, ni por su denominación ni por su diseño. Su denominación suele hacer referencia al alimento en sí y el envasador y fabricante suelen ser la misma entidad que lo vende.



Estas últimas novedades normativas se podrían haber aprovechado para simplificar la reglamentación de información alimentaria. Ya que sigue siendo necesaria cierta formación para comprender el etiquetado. Los productos siguen utilizando términos poco claros y propicios a confusiones interesadas de las empresas.

LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA OBLIGATORIA

Como consumidores deberíamos premiar a aquellos establecimientos que nos ofrecen la mejor información sobre los productos que compramos o pedimos en establecimientos hosteleros. Es mucha la información que nos puede ser útil para hacer elecciones responsables (forma de producción, origen de las materias primas, bienestar animal, etc.) pero la normativa solo **OBLIGA** a los establecimientos que ofrecen alimentos no envasados o envasados por ellos mismos a dar una **INFORMACIÓN BÁSICA**.

¿De qué establecimientos estamos hablando?

- a. **los que venden alimentos sin envasar** (pastelerías, panaderías, fruterías, etc.) y/o envasados a petición del consumidor (la venta a granel de cereales, encurtidos, comida para llevar, etc.)..;
- b. **los que envasan alimentos para su venta en el propio establecimiento** antes de que el consumidor lo solicite (conservas caseras, comidas preparadas, productos cárnicos, etc.);
- c. **los que preparan alimentos listos para el consumo** y sirven comidas (restaurantes, comedores, etc.).



Que indica qué es el producto e incluso su estado (en polvo, ahumado, congelado, etc.). No confundir con la marca comercial

Debe señalarse siempre que ese ingrediente figure en la denominación del alimento o asociemos ese ingrediente a esa denominación. Por ejemplo, si compramos un pastel y aparece la imagen o se dice que es de manzana, ha de indicarse qué cantidad de manzana lleva.

4) Sustancias o productos que causen alergias o intolerancias

Si el alimento contiene alguno de estos productos tendrá que aparecer de forma resaltada, por ejemplo en **negrita**.

¿Dónde debe aparecer la información?

■ Esta información debe aparecer en una etiqueta adherida al propio alimento o en un cartel sobre el producto o muy próximo a él.

Por ejemplo, cuando compramos fruta, verdura, productos a granel, pasteles, bocadillos, embutidos, etc.



B). PARA LOS ALIMENTOS ENVASADOS EN EL ESTABLECIMIENTO ANTES DE QUE EL CONSUMIDOR LO SOLICITE

Información obligatoria:

Además de la denominación del alimento **(1)**, la cantidad de un ingrediente si se destaca **(2)**, el grado alcohólico **(3)**, y los alérgenos o intolerancias **(4)**, sobre lo siguiente:

5) Lista de ingredientes completa

En orden decreciente de pesos, es decir, primero los principales ingredientes. Incluyendo aditivos y aromas.

6) Cantidad neta

Es la cantidad de un alimento sin contar el envase.

7) La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad

"Consumir preferentemente antes de". Superada esa fecha, el producto seguirá siendo apto para el consumo sin riesgo para la salud, aunque con posible pérdida de calidad.

"Fecha de caducidad" a partir de esa fecha el alimento no puede consumirse porque supone un riesgo para nuestra salud.

8) Condiciones especiales de conservación cuando sean necesarias

Por ejemplo, "Una vez abierto, conservar tapado en el frigorífico".

9) Modo de empleo

Solo en caso de que esta información sea necesaria para hacer un uso correcto del producto. Por ejemplo, alimentos que necesiten ser hidratados antes de servirlos.

10) Nombre del envasador y dirección

El envasador, en estos casos, es el propio establecimiento que vende el producto; por lo tanto será a donde tengamos que dirigir nuestras reclamaciones si el alimento tiene algún problema.

11) País de origen o lugar de procedencia

La norma no obliga a indicarlo en todos los alimentos, aunque hay excepciones: si no citarlo pudiera inducir a error al consumidor en cuanto al país de origen o el lugar de procedencia real y para la carne de animales de las siguientes especies: porcina, ovina y aves. Ya sea fresca, refrigerada o congelada.

¿Dónde debe aparecer la información?

■ Si hay un vendedor, puede estar en una etiqueta en el envase o en carteles donde se presentan los alimentos.

■ Si no hay vendedor (autoservicio), deberá estar en una etiqueta unida al envase.

C). ESTABLECIMIENTOS QUE PREPARAN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO (RESTAURANTES, COMEDORES, CATERING, ETC.)

El gasto en alimentación fuera del hogar es también importante, y por eso, cuando salimos a comer o cenar a un restaurante, cuando tomamos unas tapas, o nos dan comida en algún comedor o catering debemos estar informados de qué comemos.

Información obligatoria:

En estos casos la normativa solo les obliga a informar sobre los ingredientes que pueden causar alergias o intolerancias.

¿Dónde debe aparecer la información?

■ Deberá estar presente en la carta, en las pizarras, o en cualquier otro soporte donde se anuncien los menús.

Esto no es obligatorio si cumple lo siguiente:

1. Que el personal del establecimiento puede informar a los consumidores cuando pidan esta información, o existe alguna forma alternativa para que el consumidor la obtenga, sin ningún coste añadido. El personal debe tener acceso a esta información y conocer si un alimento contiene este tipo de ingredientes.
2. Y que el establecimiento tiene un registro escrito, donde se declaren este tipo de ingredientes en cada plato, que estará a disposición de los consumidores que lo soliciten.

D). ALIMENTOS NO ENVASADOS EN LA VENTA A DISTANCIA (TELÉFONO, INTERNET, CATÁLOGO, ETC.)

Información obligatoria:

Para los productos vendidos a distancia (teléfono, internet, catálogo, etc.) será obligatorio informar a los consumidores de todo lo que hemos visto en el apartado A y B, es decir, denominación del alimento, cantidad de un ingrediente, grado alcohólico, sustancias que causen alergias o intolerancias, lista de ingredientes, cantidad neta, fecha de duración mínima o caducidad, condiciones especiales de conservación, modo de empleo y nombre y dirección del envasador y país de origen o lugar de procedencia.

¿Dónde debe aparecer la información?

■ Toda la información ha de facilitarse antes de la compra (por teléfono, en la página web del establecimiento, etc.). El país de procedencia sólo es obligatorio en el momento de recibir el producto, junto con toda la información obligatoria mencionada antes.

Los ingredientes que deben declararse cuando están presentes en algún alimento son:

14 ALÉRGENOS

		Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, etc.)			Pescado
		Huevos			Leche
		Cacahuetes			Apio
		Altramuces			Crustáceos (gambas, langostas, cangrejos, etc.)
		Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, etc.)			Granos de sésamo
		Moluscos (mejillones, almejas, ostras, etc.)			Mostaza
		Soja			Sulfitos/dióxido de azufre

Atención: La normativa actual, el Real Decreto 126/2015, dice que los alimentos que contengan gluten no lo pondrán de forma expresa. En ese caso tenemos que mirar si hay algún ingrediente que lo contenga (como trigo o cebada) que estará destacado.

¿En que idioma nos deben facilitar la información?

¿Qué ocurre si vivimos o viajamos a una Comunidad Autónoma que cuenta con dos lenguas cooficiales?

Según la normativa, la información de carácter obligatorio ha de facilitarse al menos en castellano.

Para las Comunidades Autónomas que tienen una lengua cooficial propia, podrán etiquetarse en esa lengua distinta al castellano los productos tradicionales que se elaboren y distribuyan en dicha Comunidad Autónoma; pero incluso en esos productos, la información relativa a la presencia de alérgenos ha de estar, al menos en castellano.



LOS CONSUMIDORES POR UNA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE

Como consumidores podemos premiar a aquellos establecimientos que nos ofrecen la mejor información sobre los productos que compramos o nos sirven. Es mucha la información que nos puede ser útil para hacer elecciones responsables (forma de producción, origen de las materias primas, bienestar animal, etc.) porque la normativa solo **OBLIGA** a los establecimientos que ofrecen alimentos no envasados o envasados por ellos mismos a dar una **INFORMACIÓN BÁSICA**.

¿De qué establecimientos estamos hablando?

- A) Los que venden alimentos sin envasar (pastelerías, panaderías, fruterías, etc.). Los que envasan los alimentos a petición del consumidor en los que elegimos la cantidad que queremos, (la venta a granel de cereales, encurtidos, comida para llevar, etc.).
- B) Los que envasan alimentos para su venta en el propio establecimiento antes de que el consumidor lo solicite (conservas caseras, comidas preparadas, productos cárnicos, etc.).
- C) Los que sirven comidas (restaurantes, comedores).
- D) Los de venta a distancia.

LA INFORMACIÓ



A

**Alimentos sin envasar
o envasados a petición del consumidor**



Se informa de

1. Denominación del alimento.
2. Cantidad de ingrediente.
3. Grado de alcohol.
4. Alérgenos.



Dónde

Etiquetas o carteles



B

**Alimentos envasados por el
establecimiento para venta al por menor**



Se informa de

1. Denominación del alimento.
2. Cantidad de ingrediente.
3. Grado de alcohol.
4. Alérgenos.
5. Lista de ingredientes.
6. Cantidad neta.
7. Fecha de caducidad.
8. Condiciones especiales de conservación.
9. Modo de empleo.
10. Nombre y dirección del envasador.
11. País de procedencia (en algunos casos).



Dónde

Etiquetas o carteles
(si hay vendedor)
Etiquetas (autoservicio)

N OBLIGATORIA



C

Establecimientos que preparan alimentos listos para consumo



Se informa de

1. Alérgenos.



Dónde

Carta, pizarras, etc.
donde esté el menú

Mediante información del personal



D

En la venta a distancia



Se informa de

1. Denominación del alimento.
2. Cantidad de ingrediente.
3. Grado de alcohol.
4. Alérgenos.
5. Lista de ingredientes.
6. Cantidad neta.
7. Fecha de caducidad.
8. Condiciones especiales de conservación.
9. Modo de empleo.
10. Nombre y dirección del envasador.



Dónde

Antes de la compra y al recibirla
(aquí se incluirá el país de procedencia).



EL ENGAÑO ALIMENTARIO

Que no te den gato por liebre

La información obligatoria presente en todos los alimentos ha de ser precisa, clara y fácil de comprender por parte del consumidor.

Se dan casos de información confusa e incluso fraudulenta. La legislación sobre información alimentaria debe prohibir el uso de información que pueda inducir a engaño al consumidor, en especial en cuanto a las características de los alimentos o sus efectos o propiedades, o atribuir propiedades medicinales a los alimentos. Para ser eficaz, dicha prohibición debe extenderse a la publicidad y la presentación de los alimentos.

La normativa es clara en cuanto a que dicha información no podrá:

1. Inducir a error sobre las características del alimento.
2. Atribuir al alimento propiedades que no posee.
3. Insinuar que posee unas características especiales si otros alimentos similares también las tienen.
4. Sugerir, en apariencia, descripción o representación, la aparición de un determinado ingrediente que no está o lo está en muy poca cantidad.
5. Atribuir a un alimento propiedades para prevenir, tratar o curar alguna enfermedad (salvo aguas minerales y productos destinados a alimentación especial).



Hay que leer con atención el etiquetado

Un fraude alimentario puede llegar a suponer un riesgo directo para la salud de los consumidores y, cuando menos, desemboca en una pérdida de confianza hacia un producto o un establecimiento.

Pongamos un ejemplo real: Una cadena de distribución vende patata nueva española cuando en realidad era patata vieja francesa, almacenada meses en frío y tratada con productos químicos. Su verdadero origen sólo se reflejaba en la letra pequeña del etiquetado porque la letra grande y los carteles decían que era de procedencia española.

Hay productos, como espárragos, que se envasan en España pero se producen en China o Perú. El caso de la miel es más difícil de detectar, puesto que la normativa solo obliga a decir si es de la UE o no.

Otro ejemplo son los productos que se venden falsamente como pertenecientes a denominaciones de origen o Indicación Geográfica Protegida IGP.

Este sería un fraude contra la identidad del alimento, pero también puede haber engaños en cuanto a su pureza, a su calidad o a la cantidad.

Debemos fijarnos muy bien en las etiquetas para saber lo que compramos.

Como consumidores críticos debemos estar vigilantes y denunciar engaños y comportamientos fraudulentos en la comercialización de alimentos



CONSUMIDORES EJERCIENDO SUS DERECHOS

A quien reclamar

El responsable de la información alimentaria es el vendedor o comerciante con cuyo nombre se comercialice el producto.

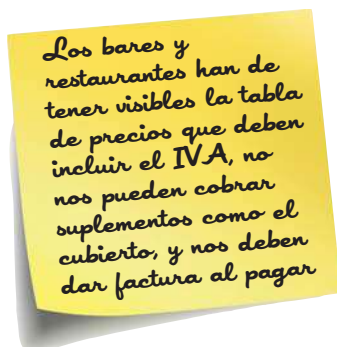
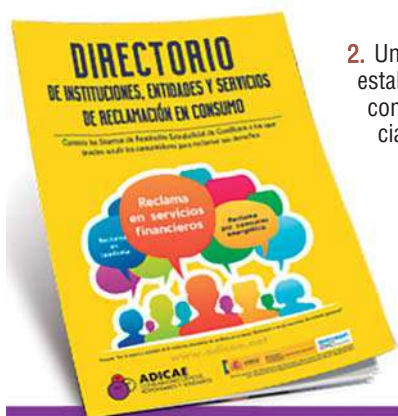
El operador del establecimiento ha de garantizar la presencia y la exactitud de la información y el cumplimiento de la normativa sobre información alimentaria.

Además, los titulares de los establecimientos del comercio al por menor deben conservar la información facilitada por sus proveedores, en relación a los alimentos sin envasar, al menos hasta que pueda suponerse razonablemente que dichos alimentos han sido consumidos.

Cómo reclamar

Si nos encontramos con algún problema en un establecimiento, tenemos que ejercer nuestros derechos como consumidores y reclamar siguiendo los siguientes pasos:

1. Solicitar la hoja de reclamaciones al establecimiento, que está obligado a tenerla a nuestra disposición.
2. Una vez cumplimentada NO la entregues al propio establecimiento. Llévala al organismo competente en consumo de tu comunidad autónoma, OMIC o asociación de consumidores.
3. En caso de conflicto con el establecimiento, puedes solicitar un arbitraje para tratar de llegar a una solución. Es una vía rápida y gratuita, pero el establecimiento ha de estar adherido al sistema de arbitraje.



EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Desde siempre hemos oído decir que la comida no se tira, pues se tira y mucha. España es el sexto país de la UE donde más comida se desperdicia, 7,7 millones de toneladas al año.

Las pérdidas y desperdicios se producen a lo largo de toda la cadena de producción y distribución de los alimentos, pero de nuestros hogares sale una cantidad muy importante de desechos alimentarios. Según el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio ambiente, los consumidores intervenimos en el 42% del total de ese desperdicio.

Está en nuestras manos el poder hacer un consumo responsable de alimentos que reduzca estas cifras porque irá en beneficio de todos.

Buenos hábitos de los consumidores para reducir el desperdicio alimentario



Realiza una planificación, por ejemplo semanal, de los alimentos que vayas a consumir.



Ajusta las raciones evitando cocinar demás.



Compra sólo lo que vayas a necesitar.

Aprovecha las sobras para elaborar otros platos y tira únicamente lo que no se pueda aprovechar.



Calcula y ajusta el presupuesto que te puedes gastar en alimentos.



Infórmate sobre la conservación más adecuada de los alimentos (bien por el etiquetado o preguntando al vendedor).



Controla las fechas de caducidad y de consumo preferente.



Si comes en el trabajo, llévate un recipiente reutilizable que te permitirá quedarte con lo que te sobre; y si comes en un restaurante, pide que te envasen lo que no te hayas comido.

Aprovecha las nuevas tecnologías: Hay aplicaciones móviles y páginas web con utilidades para la correcta gestión de tu despensa.



LA REDUCCIÓN DE ENVASES

Cuando consumimos un producto nos queda, por un lado el residuo alimentario (sobras, espinas, huesos, cáscaras, y otros materiales orgánicos) y por otra el residuo del envase que engloba una amplia gama de materiales. Veamos cómo podemos reducir el volumen de residuos.

La huella ecológica de los alimentos

Por huella ecológica se entiende el impacto ambiental que tiene en la naturaleza cualquier actividad humana. Se calcula como la superficie, expresada en hectáreas por habitante y año, que hace falta para producir los recursos que consume una sociedad y la necesaria para absorber los residuos que genera.

La alimentación tiene su huella ecológica, derivada de su producción, transformación, elaboración, transporte y consumo. Todos estos procesos dejan su huella en la naturaleza, y una de las maneras es, a través de los envases.

En nuestro Cuadernillo Práctico sobre consumo alimentario te damos pautas para reducir la huella ecológica en la alimentación.



Los consumidores debemos ser especialmente conscientes de la cantidad de residuos que generamos y aprender a distinguir en cada caso qué envases son necesarios o cuáles no.

Los vendedores tienden a empaquetar los productos en exceso porque no conocen cuánto tiempo pasará el producto en la bolsa o cuánta distancia vamos a recorrer hasta llegar a casa. Por eso tenemos que ser nosotros mismos los que demandemos o rechacemos algunos envases. Envases reutilizables, reciclables o biodegradables...no todos los envases son igual de contaminantes. También está en nuestra mano el elegir qué tipo de envases preferimos.

Envases de cartón	Envases de plástico
	
Son fácilmente reciclables y son biodegradables. Pero su reutilización es limitada al estropearse por el contacto con líquidos y algunos alimentos.	Aunque se puede reciclar, el plástico es un material no biodegradable y genera ingentes cantidades de residuos.
Envases de poliespán	Envases de vidrio
	
Se deben depositar en el contenedor amarillo para su reciclaje pero es un material controvertido.	Es 100% reciclable y puede ser empleado para guardar algún otro producto.
Envases inteligentes	
	En poco tiempo nos permitirán “monitorizar” los alimentos gracias a un sensor del envase o la etiqueta, por ejemplo, nos prevendrán de que un producto ha caducado, de que ha perdido propiedades, o mejorará su conservación.

Los envases de los alimentos que consumimos tardan años en desaparecer:

Al aire libre...



Un papel tarda 1 año en degradarse



Una botella de vidrio tarda 4.000 años



Un envase de poliestireno tarda 1.000 años



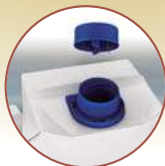
Una lata tarda 10 años



Una botella de plástico tarda 500 años



Un vasito desechable tarda 10 años



Un envase de brik tarda 30 años



Una bolsa de plástico tarda 100 años

...enterrados tardan mucho más

Es importante, pues, llevar cada residuo a su sitio de reciclado, pero cuantos menos basura originemos, menos daño haremos al medioambiente y a nosotros mismos.

En el Pacífico, entre California y Hawai, hay una “**isla de plástico**”, formada por cúmulos de basura arrastrados por las corrientes marinas y que tiene una extensión que triplica la superficie de España.



Frases útiles en nuestro día a día...



"No necesito bolsa, gracias"

"Es para tomar ahora, no me lo envuelvas, gracias"

"Traigo bolsa, puedes servirme en esta misma"

"Puedes ponerlo directamente en la bolsa, no necesito la bandeja de poliespán"

Consejos para reducir envases

El mejor envase es el que evitamos sin que la calidad de los alimentos se vea comprometida. Aquí tenéis algunos consejos útiles:



Compra productos frescos, de proximidad y, si es posible, a granel.



Usa bolsas biodegradables o de plástico reciclado; acude a la compra con bolsas de tela y/o un carro.



Usa tarteras para llevar alimentos, así usarás menos film de plástico o papel de aluminio (que puedes reutilizar).



Evita productos que llevan envase de más como huevos o fruta envueltos en plástico y/o poliespán.



Evita comprar botellas, latas, brics y PVCs; si puedes, lleva los líquidos en termos o botellas rellenables, a ser posible de vidrio.



Busca los productos en envases grandes, tipo familiar; generan menos residuos que los individuales (si estamos seguros de que vamos a consumir todo su contenido).



Pide al establecimiento que no te dé bolsas o envases de más.

LA CALIDAD ALIMENTARIA EN LA U.E.

Comer con calidad es importante, por ello la Unión Europea tiene desde 1992 un Registro de Calidad Europeo, donde se garantiza la calidad del producto y una cuidada obtención o manipulación.

Pertenecen a este registro: Las Denominaciones de Origen Protegidas, las Indicaciones Geográficas Protegidas, y las Especialidades Tradicionales Garantizadas.

El Registro de Calidad Europeo tiene casi 1500 productos registrados (aunque se incluyen algunos de países no europeos), de los cuales casi 200 son españoles, lo que convierte a nuestro país en el tercero con mayor número de alimentos de calidad registrados.

Frutas y hortalizas son los productos que más sellos de calidad reciben, seguidas de carnes y quesos.

Se puede consultar el listado completo en la web del Registro de Calidad Europeo.

¿Cómo reconocer los productos?



1. Denominación de origen protegida (DOP)

Se aplica a alimentos producidos, procesados y preparados dentro de una ubicación geográfica determinada y que cuenten con características exclusivas de dicha ubicación.



2. Indicación geográfica protegida (IGP)

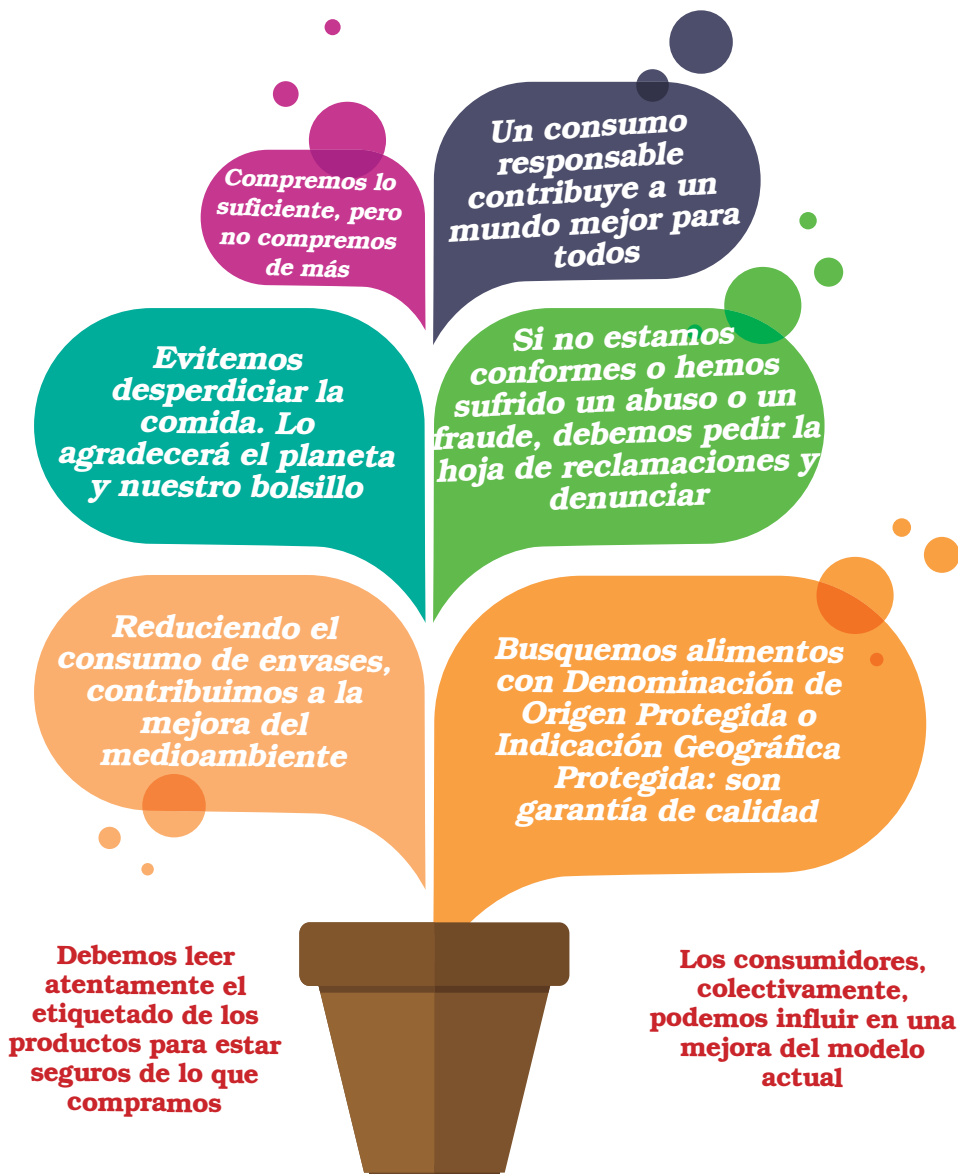
Es similar a la DOP excepto en que el vínculo geográfico no es tan fuerte; es decir, basta con que al menos una de las fases de producción, procesamiento o preparación tenga lugar dentro de dicha ubicación geográfica. Además, debe contar con una cualidad específica, una reputación o una característica atribuible a su ubicación geográfica.



3. Especialidades tradicionales garantizadas (ETG)

Se aplica a alimentos de carácter tradicional, es decir, que se han consumido en el mercado de la UE durante un periodo demostrado de al menos 25 años, que cuentan con unas características específicas que los distinguen de otros productos alimentarios pertenecientes a una categoría similar, y que están elaborados de acuerdo con la fórmula tradicional.

ALIMENTACIÓN SEGURA, DE CALIDAD Y SOSTENIBLE



ÚNETE A ADICAE

Con esta guía, ADICAE quiere velar por una correcta información y por mejorar la toma de decisiones de los consumidores, que tienen que saber qué están consumiendo en todo momento y han de ser conscientes de las consecuencias de sus hábitos de consumo para su economía y para el medioambiente.

Juntos podremos llevar a cabo esta labor por un consumo de alimentos responsable.

<http://adicae.net/consumo/alimentacion.html>

A close-up photograph of a person's hand holding a small, rectangular white card. The card is held between the thumb and index finger, with the other fingers visible in the background. The card has a slightly torn, handmade appearance. On the card, the words "CONSUMO CRÍTICO, RESPONSABLE Y SOLIDARIO" are written in a black, handwritten, sans-serif font. The text is arranged in two lines, with "CONSUMO CRÍTICO," on the top line and "RESPONSABLE Y SOLIDARIO" on the bottom line. The background of the entire image is a bright yellow color with faint, white, wavy, organic patterns that resemble stylized leaves or water ripples.

CONSUMO CRÍTICO,
RESPONSABLE Y SOLIDARIO