



CONOCE
mejor los
ALIMENTOS
a través de su
ETIQUETADO

A hand is shown from the right side, holding a word cloud. The word cloud consists of various terms related to nutrition and food, with 'nutritional' and 'value' being the largest and most prominent. Other significant words include 'nutrition', 'food', 'percentage', 'information', 'health', 'diet', 'healthy', 'grams', 'vitamins', 'vitamin', 'cholesterol', 'daily label', 'iron packaging', 'protein', 'organic', 'sodium', 'facts', 'carbohydrates', 'servicing', 'proportions', 'healthcare', 'consumer', 'dietary', 'cereals', 'natural', 'eating', 'percent', 'vitamin', 'grocery', 'vegetarian', 'prepare', 'package', 'fiber', 'produce', 'mineral', 'fat', 'raw', 'calcium', 'product', 'saturated', 'ingredients', 'product', 'percentage', 'vegetable', 'people', 'quantity', 'crop', 'life', 'list', 'fruit', 'retail', 'lifestyle', 'ingredient', 'weight', 'sugar', 'serve', 'data', 'values', 'life', 'list', 'fruit', 'retail', 'lifestyle', 'ingredient', 'weight', 'sugar', 'serve', 'data', 'values', 'life', 'list', 'fruit', 'retail', 'lifestyle', 'ingredient', 'weight', 'sugar', 'serve', 'data', 'values'.

food nutritional value
nutrition information health diet healthy
percentage grams vitamins vitamin
cholesterol daily label iron packaging protein organic sodium facts
carbohydrates servicing proportions healthcare consumer dietary cereals natural
eating percent vitamin grocery vegetarian prepare package fiber produce mineral fat raw calcium product saturated ingredients product percentage vegetable people quantity crop life list fruit retail lifestyle ingredient weight sugar serve data values
life list fruit retail lifestyle ingredient weight sugar serve data values

La información al consumidor es un pilar básico de la protección de los ciudadanos en la sociedad de mercado, derecho básico amparado por la ley, y que se ve reforzado en los colectivos especialmente protegibles.

Los fabricantes, distribuidores y vendedores tienen la obligación de facilitar los datos al consumidor, sobre todo si se trata de información que pueda afectar a su salud. Un consumidor informado puede elegir mejor, hacer valer y exigir sus derechos.

En este marco, el Departamento de Ciudadanía y Derechos Sociales desarrolla múltiples iniciativas informativas en todos los ámbitos, y, especialmente, en el alimentario, ya que una alimentación informada, sana, equilibrada y en la cultura de la dieta mediterránea, sin duda va a beneficiar al consumidor en su salud en el sentido más amplio y en su calidad de vida.

El etiquetado es fundamental para optar por un consumo reflexivo, consciente, crítico, responsable, sostenible y solidario de alimentos. Dedicar unos minutos de nuestro tiempo en la compra diaria a informarnos sobre los ingredientes, aditivos, información nutricional, posibles alérgenos, entre otros, va a redundar positivamente en una alimentación sana y segura.

Tras un estudio cuidadoso y reflexivo hemos considerado oportuno extraer en esta guía práctica, manejable y comprensible, cuestiones fundamentales del etiquetado que debe conocer el consumidor a la hora de hacer la compra, eligiendo preferentemente los productos frescos, de temporada, y de proximidad.

Queremos llegar a toda la sociedad, de manera intergeneracional y en todo el territorio, y esperamos conseguirlo de manera práctica con esta Guía y con los Talleres prácticos que ofrecemos a colectivos de consumidores en toda la Comunidad Autónoma de Aragón.

Pablo Martínez Royo

Director General de Protección de Consumidores y Usuarios

El etiquetado de alimentos nos permite...

El etiquetado es el principal medio del fabricante o productor de alimentos para comunicar al consumidor diversa información sobre el alimento, permitiéndole tomar una decisión adecuada según sus preferencias y economía, así como llevar a cabo una dieta más correcta, equilibrada y saludable. Por tanto la información del etiquetado tiene como objetivos:

1º. Mejorar nuestros hábitos alimentarios

Conocer con seguridad los ingredientes que contienen los alimentos.

Conocer las características nutricionales de los alimentos.

2º. Mejorar la seguridad alimentaria

Conocer la fecha de duración mínima o caducidad del producto a consumir.

Saber las condiciones de conservación y utilización del alimento.

Detectar algún ingrediente en personas alérgicas o intolerantes.

Detectar sustancias o productos que puedan afectar la salud.

3º. Facilitar la toma de decisiones

Decidir en función de los intereses sociales, medio ambientales y económicos de la persona consumidora.

PRINCIPIOS GENERALES DE LA NORMA DE ETIQUETADO:

El etiquetado no deberá inducir a error al comprador, especialmente:

- Sobre las características del producto alimenticio y, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y modo de fabricación o de obtención.
- Atribuyendo al producto alimenticio efectos o propiedades que no posea.
- Insinuar que el producto alimenticio posee características particulares, cuando todos los productos similares posean estas mismas características.
- Sugerir, mediante la apariencia, la descripción o representaciones pictóricas, la presencia de un determinado alimento o ingrediente, cuando en realidad un componente presente de forma natural o un ingrediente utilizado normalmente en dicho alimento se ha sustituido por un componente o un ingrediente distinto.

Presentación de las menciones obligatorias

La información alimentaria obligatoria se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble. Figurará directamente en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo.



LEGIBILIDAD

Tamaño mínimo de letra para la información obligatoria:

- 1,2 mm para envases cuya superficie máxima sea $> 80 \text{ cm}^2$
- 0,9 mm para envases cuya superficie máxima sea $< 80 \text{ cm}^2$

Información obligatoria en el etiquetado de alimentos envasados

- a** la denominación del alimento
- b** la lista de ingredientes, incluido todo ingrediente o coadyuvante tecnológico 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
- c** la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes
- d** la cantidad neta del alimento envasado
- e** la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad
- f** las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización
- g** el nombre o la razón social y la dirección del fabricante u operador o, en su caso, importador en la UE
- h** el país de origen o lugar de procedencia cuando su omisión pueda inducir a error al consumidor
- i** el modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento
- j** respecto a las bebidas que tengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol, se especificará el grado alcohólico volumétrico adquirido
- k** el lote
- l** la información nutricional

Naturaleza y composición del alimento

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Es el nombre del alimento y nos permite conocer su naturaleza, incluyendo, en su caso, mención del tratamiento al que ha sido sometido (ej.: *sardinias en tomate, lomo de salmón ahumado, crema de calabaza, puré de patatas, etc.*).

LISTA DE INGREDIENTES

Permite conocer las sustancias que contiene (permite comparar con otros alimentos similares).

Se ordenan de mayor a menor peso.

Si se destaca especialmente algún ingrediente, hay que indicar la cantidad en % sobre el total del peso.

INGREDIENTES TRANSGÉNICOS (OMG)

Si alguno de los ingredientes es una sustancia obtenida con técnicas de modificación genética, la mención del ingrediente debe completarse con la información (en la lista de ingredientes), entre paréntesis e inmediatamente después del ingrediente afectado, o bien en una nota a pie de la lista.

Ejemplos:

En el producto "*Cereales de desayuno*", uno de cuyos ingredientes sea maíz modificado genéticamente, la indicación en la lista de ingredientes debería ser la siguiente: "*...harina de maíz (producida a partir de maíz modificado genéticamente)*".

Otra opción es: "*harina de maíz (*)*", y al pie de la lista de ingredientes, deberá indicarse: "*(*) producida a partir de maíz modificado genéticamente*".

CANTIDAD NETA O CONTENIDO NETO

Es la cantidad de alimento (en peso o volumen) contenido en el envase.

Se expresa en litros, centilitros o mililitros (L, cl, ml) en alimentos líquidos y en kilogramos o gramos (Kg, g) en los alimentos sólidos.

El peso escurrido es el peso del alimento una vez descontado el líquido de cobertura.

GRADO ALCOHÓLICO

Es el contenido de alcohol expresado en volumen.

Es obligatorio indicarlo en las bebidas que tengan más de un 1,2 %.

LOTE

Se utiliza para asignar a un conjunto de artículos un código común que los identifica, normalmente porque comparten proceso de fabricación, materia prima, proceso de envasado. Es un dato en la trazabilidad de los alimentos.

LOTE
980
consumir preferentemente
antes del fin de
08 2022



sabías que...

El código de barras es un dato comercial, no es un dato obligatorio en la norma de etiquetado.

Información sobre alergias e intolerancias

Las etiquetas de los alimentos deben **indicar claramente** la presencia de los ingredientes clasificados como **posibles alérgenos**.

La mayoría de las personas pueden comer una gran variedad de alimentos sin problemas, pero para un pequeño porcentaje de la población hay determinados alimentos o productos de los mismos que pueden provocar una alergia o una intolerancia alimentaria.

ALERGIA ALIMENTARIA: el sistema inmunitario reacciona contra ciertas sustancias presentes en los alimentos que se denominan alérgenos.

INTOLERANCIA ALIMENTARIA: cuando la persona no puede digerir correctamente un alimento o uno de sus componentes.

Deben declararse siempre los siguientes alimentos, así como sus derivados e ingredientes hechos a base de ellos:


- Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)
- Crustáceos
- Huevos
- Pescado
- Cacahuets
- Soja
- Leche
- Frutos secos de cáscara
- Apio
- Mostaza
- Sésamo
- Dióxido de azufre y sulfitos
- Moluscos
- Altramuces

ALÉRGENOS
 Resaltar con un tipo de letra, color o estilo diferente.
 En ausencia de una lista de ingredientes, deberá incluir la mención: "contiene", seguida del alérgeno. También en productos sin envasar.

"PUEDE CONTENER.....": esta advertencia se incluye cuando existe un riesgo de presencia accidental de algún alérgeno.

En cuanto a la declaración de ausencia o presencia reducida de gluten en el etiquetado de productos, la norma nos dice que la mención:



"MUY BAJO EN GLUTEN"	Solamente podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final, contengan entre 20 y 100 mg/kg de gluten.
"SIN GLUTEN"	Solamente podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final, no contengan más de 20 mg/kg de gluten.  XX-YYY-ZZZ

recuerda que...

SÓLO los productos etiquetados "SIN GLUTÉN" son aptos para las personas celíacas o sensibles al gluten no celíacas.

Otras menciones obligatorias en el etiquetado de alimentos envasados:

Con uno o varios edulcorantes.	"Con edulcorante (s)*".
Con uno o varios edulcorantes y uno o varios azúcares.	"Con azúcar (es) y edulcorante (s)*".
Con polioles > 10%.	"Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes".
Utilización gases envasados.	"Envasado en atmósfera protectora".
Tratados con radiación ionizante.	"Irradiado" o "Tratado con radiación ionizante".
Bebidas con quinina o cafeína > 150 mg/L (excepto café y té).	"Contenido elevado en cafeína: x mg/100 ml"
Con ácido glicirínico o su sal amónica.	Si ≥ 100 mg/kg o 10 mg/L "contiene regaliz" al final de la lista de ingredientes.
Con aspartamo.	"Contiene una fuente de Fenilalanina".

Fechas de consumo

FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA:

Es la fecha hasta la cual el fabricante prevé que se mantendrán las características de calidad del alimento y se expresa en función de su vida útil de la forma siguiente:

“consumir preferentemente antes del... (DÍA Y MES)”, para duración inferior a 3 meses

“consumir preferentemente antes del fin de...(MES Y AÑO)”, para duración entre 3 y 18 meses:

“consumir preferentemente antes del fin de... (AÑO)”, para duración superior a 18 meses.

FECHA DE CADUCIDAD

Preceptiva en alimentos microbiológicamente muy perecederos, es la fecha hasta la cual mantiene la calidad sanitaria. Se indicará:

“Fecha de caducidad”: día, mes y, eventualmente, año.

sabías que...

Hay algunos alimentos y bebidas que no requieren fecha de consumo: vinagre, sal de cocina, azúcares en estado sólido ...

Condiciones de conservación y utilización

CONSERVACIÓN

Es necesario respetar las condiciones de conservación para asegurar que el producto mantenga las características sanitarias y sensoriales, hasta la fecha de caducidad o de consumo preferente indicada.

Deberán figurar en:

- Conservar en lugar seco
- Productos microbiológicamente perecederos
- Productos que requieren unas condiciones especiales como *“conservar en frigorífico una vez abierto”*

INSTRUCCIONES DE USO

Permiten un uso apropiado del alimento como, por ejemplo: *“disolver en agua templada antes de la cocción”, “calentar al baño María”*.

Etiquetado nutricional

El etiquetado nutricional sirve para informar al consumidor sobre las propiedades nutritivas de un alimento.

Con esta información el consumidor podrá comparar los alimentos antes de comprarlos, lo que ayudará a diseñar su dieta de acuerdo con sus gustos y necesidades personales.

Es la información que aparece en la etiqueta en relación con el valor energético y los nutrientes como grasas, hidratos de carbono, proteínas, fibra, sal, ciertas vitaminas y sales minerales.

INFORMACIÓN OBLIGATORIA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g/100ml	
Valor energético	
Grasas de las cuales:	
- Saturadas	
Hidratos de carbono de los cuales:	
- Azúcares	
Proteínas	
Sel	

INFORMACIÓN VOLUNTARIA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g/100ml	
Valor energético	
Grasas de las cuales:	
- Saturadas	
- Monoinsaturadas	
- Poliinsaturadas	
Hidratos de carbono de los cuales:	
- Azúcares	
- Polialcoholes	
- Almidón	
Fibra alimentaria	
Proteínas	
Sel	
Vitaminas y minerales	

La información debe aparecer agrupada en un mismo lugar, estructurada en forma tabular y, si el espacio lo permite, con las cifras en columna. Si no hubiera suficiente espacio, se puede utilizar la forma lineal.

Se expresa **por 100 g o por 100 ml** del producto alimenticio. También puede darse por **unidad o por porción**, siempre y cuando se indique el número de porciones contenidas en el envase.

Valor energético: es la cantidad de energía que proporcionan todos los componentes del alimento. Se expresa en kilocalorías (kcal) y en kilojulios (kJ).

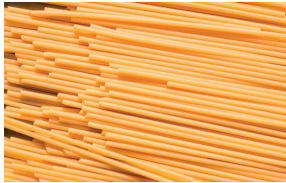


Grasas: también llamados lípidos, son los nutrientes que más calorías aportan. Los dos grandes grupos son:

1. Grasas saturadas: grasa animal (*tocino, manteca, lácteos enteros, mantequilla, etc.*) y aceites vegetales (*coco, palma*) y sus derivados (*muy utilizados en repostería, bollería, etc.*)

2. Grasas insaturadas: distinguiendo:

- **Monoinsaturadas:** el más conocido es el aceite de oliva, aunque también se encuentran en otros alimentos como el aguacate y frutos secos.
- **Poliinsaturadas:** los conocidos como los aceites omega 3 y omega 6, presentes en el pescado azul, las legumbres como la soja, los frutos secos, las semillas oleaginosas.



Hidratos de carbono: también llamados glúcidos o azúcares, tienen como principal función aportar energía al organismo de manera inmediata. Son de dos tipos: Los sencillos (*miel, azúcar, etc.*) y los complejos como el almidón (*pan, pasta, arroz, patata, etc.*)



Proteínas: las fuentes principales son la carne, el pescado, los huevos, la leche y sus derivados y las legumbres.



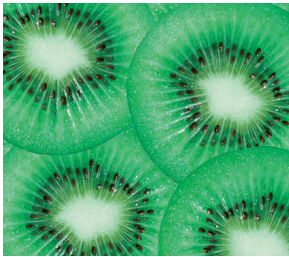
Sal: El cuerpo la utiliza para controlar la presión arterial y el volumen sanguíneo. También se necesita para el buen funcionamiento del impulso nervioso en la contracción muscular. El consumo de sal no debe superar los 5 g al día.

La principal fuente de sodio es la sal común (2,5 g contiene 1 g de sodio), pero además, el sodio se presenta de manera natural en la mayoría de los alimentos.



Fibra alimentaria: favorece el buen funcionamiento del tránsito intestinal. Los alimentos pueden contener dos tipos de fibra: soluble e insoluble.

Las fuentes principales son: cereales integrales, legumbres, frutas, hortalizas y verduras.



Vitaminas y Minerales: Se necesitan en cantidades muy pequeñas y actúan principalmente como reguladores de variados procesos metabólicos del organismo.

Las vitaminas se pueden clasificar según su solubilidad: en agua, HIDROSOLUBLES, y en grasas o lípidos, LIPOSOLUBLES.

Si se facilita información sobre vitaminas y sales minerales deberá expresarse como porcentaje de las cantidades diarias recomendadas (CDR).

Vitaminas y Sales Minerales que pueden declararse y sus Cantidades Diarias Recomendadas (CDR):

Vitamina A (Retinol)	800 µg.
Vitamina D (Ergocalciferol o Colecalciferol)	5 µg.
Vitamina E (Tocoferol)	10 mg.
Vitamina C (Ácido ascórbico)	60 mg.
Vitamina B1 (Tiamina)	1,4 mg.
Vitamina B2 (Riboflavina)	1,6 mg.
Vitamina B3 (Niacina)	18 mg.
Vitamina B6 (Piridoxina o Piridoxal o Piridoxamina)	2 mg.
Vitamina B9 (Ácido fólico o folatos)	200 µg.
Vitamina B12 (Cianocobalamina)	1 µg.
Biotina	0,15 mg.
Ácido pantoténico	6 mg.
Calcio	800 mg.
Hierro	14 mg.
Magnesio	300 mg.
Zinc	15 mg.
Yodo	150 µg.

Etiquetado de declaraciones nutricionales



Declaración nutricional:

declaración que afirme, sugiera o dé a entender que un alimento posee propiedades nutricionales benéficas específicas con motivo de:

a) el aporte energético (valor calórico), que proporciona o no, o bien en un grado reducido o incrementado:

{ Ejemplos: "Bajo valor energético", "Light", "Sin grasa"

b) los nutrientes y/o otras sustancias, que contiene o no, o bien en cantidades reducidas o incrementadas:

{ Ejemplos: "Enriquecida en calcio", "Fuente de Vitamina D", "Sin azúcar"

Las principales declaraciones nutricionales autorizadas son:

- Bajo valor energético
- Valor energético reducido
- Sin aporte energético
- Bajo contenido de grasa
- Sin grasa
- Bajo contenido de grasas saturadas
- Sin grasas saturadas
- Bajo contenido de azúcares
- Sin azúcares
- Sin azúcares añadidos
- Bajo contenido de sodio / sal
- Muy bajo contenido de sodio / sal
- Sin sodio o sin sal
- Fuente de fibra
- Alto contenido de fibra
- Fuente de proteínas
- Alto contenido de proteínas
- Fuente de [nombre de las vitaminas] y/o [nombre de los minerales]
- Alto contenido de [nombre de las vitaminas] y/o [nombre de los minerales]
- Contiene [nombre del nutriente u otra sustancia]
- Mayor contenido de [nombre del nutriente]
- Contenido reducido de [nombre del nutriente]
- Light / lite (ligero)
- Naturalmente / Natural

(pueden utilizarse también con cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado)

Ejemplos:

- { **SIN GRASA:** si el producto no contiene más de 0,5 g de grasa por 100 g ó 100 ml. No obstante, se prohibirán las declaraciones expresadas como «X % sin grasa».
- { **SIN AZÚCARES:** si el producto no contiene más de 0,5 g de azúcares por 100 g ó 100 ml.
- { **SIN SODIO o SIN SAL:** si el producto no contiene más de 0,005 g de sodio, o el valor equivalente de sal, por 100 g.
- { **FUENTE DE FIBRA:** Si el producto contiene como mínimo 3 g de fibra por 100 g o, como mínimo, 1,5 g de fibra por 100 kcal.
- { **LIGHT/LITE (LIGERO):** Es aquél cuyo aporte energético, es al menos un 30% más bajo que el de su alimento de referencia.



Etiquetado de propiedades saludables

Declaración de propiedades saludables: Declaración que afirme, sugiera o dé a entender que existe una relación entre una categoría de alimentos, un alimento o alguno de sus componentes y la salud.

Esto es muy frecuente en lo que conocemos como **Alimentos Funcionales**, que son aquellos alimentos elaborados no sólo por sus características nutricionales, sino también para cumplir una función específica, como puede ser mejorar la salud y reducir el riesgo de contraer enfermedades, siempre en el contexto de un estilo de vida sana y una dieta saludable y equilibrada.

Se trata de **alimentos convencionales o de uso diario**. No son comprimidos, ni cápsulas, ni ninguna otra forma de suplemento alimenticio.

Hay varias categorías de declaraciones saludables:

1. Declaraciones saludables **basadas en pruebas generalmente aceptadas y que sean bien comprendidas por el consumidor medio:**

Ejemplos: "El calcio contribuye al funcionamiento normal de los músculos", "La vitamina A contribuye al mantenimiento de las mucosas en condiciones normales".

Estas declaraciones deben aludir al mantenimiento o la mejora de la salud pero sin hacer referencia a la disminución del riesgo, curación o tratamiento de ninguna enfermedad.

Se podrán realizar tal como están redactadas y según las condiciones de uso incluidas en una **LISTA** de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos de la UE.

2. Declaraciones **basadas en pruebas científicas** recientemente obtenidas y/o que incluyan una solicitud de protección de datos **sujetos a derecho de propiedad industrial.**

Ejemplo: "El concentrado de tomate soluble en agua I y II contribuye a mantener normal la agregación de plaquetas".

3. Declaraciones **relativas a reducción del riesgo de enfermedad:** afirme, sugiera o dé a entender la reducción de un factor de riesgo de aparición de enfermedad.

Ejemplo: "Reduce los niveles de colesterol", "El colesterol alto es un factor de riesgo en el desarrollo de la enfermedad coronaria".

4. Declaraciones **relativas al desarrollo y la salud de los niños:** las que se basen en pruebas científicas especialmente dirigidas a los niños.

Ejemplo: "El calcio es necesario para el crecimiento y el desarrollo normal de los huesos en los niños", "El hierro contribuye al desarrollo cognitivo normal de los niños".

Están sujetas a un procedimiento de estudio y evaluación "caso a caso" y posterior autorización o no y su inclusión en un registro.

recuerda que...

Sólo pueden utilizarse declaraciones relacionadas con las propiedades saludables de un alimento o alguno de sus constituyentes que estén autorizadas o que hayan sido aprobadas específicamente por las Autoridades Europeas.

Distintivos de origen y calidad agroalimentaria

Son una herramienta útil para proporcionar información y garantías adicionales sobre los productos alimenticios. Informan sobre el origen geográfico concreto en el que han sido elaborados, de acuerdo con una norma, así

como los métodos de elaboración tradicionales.

Permiten una rápida información y garantizan que los productos han sido elaborados de acuerdo con unas condiciones especiales.

1) El etiquetado ecológico



Productos ecológicos son aquellos alimentos agrícolas o ganaderos que han sido producidos sin utilización de productos químicos tales como fertilizantes, plaguicidas, antibióticos, etc. El etiquetado de este tipo de productos permite que el

consumidor pueda distinguirlos y además acreditar que cumplen con una serie de garantías.

Etiqueta comunitaria con carácter obligatorio para los productos ecológicos de los estados miembros. De este modo, llevarán este distintivo aquellos alimentos comunitarios que cumplan con los presupuestos de la norma y que, al menos un 95% de sus ingredientes, deben haber sido producidos de manera ecológica.

Las menciones “Ecológico”, “Biológico”, “ECO”, “BIO” y “Orgánico”, significan lo mismo y están reservados en exclusiva a los alimentos obtenidos de la agricultura ecológica.

2) DOP Denominación de Origen Protegida

Hace indicación a productos agrícolas o alimentos cuya calidad diferenciada se debe fundamental o exclusivamente al medio geográfico en el que se produce, transforma y elabora.



- *Calatayud*
- *Campo de Borja*
- *Cariñena*
- *Somontano*
- *Aylés*
- *Cava*
- *Aceite del Bajo Aragón*
- *Aceite Sierra del Moncayo*
- *Cebolla Fuentes de Ebro*
- *Jamón de Teruel / Paleta de Teruel*
- *Melocotón de Calanda*

3) IGP Indicación Geográfica Protegida

Señala los productos agrícolas o alimenticios que poseen un origen geográfico determinado y cuya calidad o reputación se debe a dicho lugar de origen.

Ejemplos: Ternasco de Aragón, Vinos de la tierra, Espárrago de Navarra, Carne de Ávila.



4) C'ALIAL

Es una marca de garantía creada por el Gobierno de Aragón para identificar a los productos, naturales o transformados, que se distinguen por sus especiales cualidades, tanto gastronómicas como nutricionales.



Cárnicos, Hortofrutícolas, Miel, Ovolácteos, Pastas Alimenticias, Repostería, Vinagre de Vino y Pan.

5) ETG

Especialidades Tradicionales Garantizadas

Son los productos que cuentan con rasgos específicos diferenciadores de otros alimentos de su misma categoría. Además, estos productos agrícolas o alimenticios deben producirse a partir de materias primas tradicionales, o bien presentar una composición, modo de producción o transformación tradicional.



6) Artesanía Alimentaria

La Artesanía Alimentaria es una de las señas de identidad de la gastronomía aragonesa y, por supuesto, una innegable muestra de calidad alimentaria. Los productos artesanos se caracterizan por estar elaborados en empresas pequeñas, de no más de diez empleados y ser de factura preferentemente manual e individualizada, distinta de la propiamente industrial. Al frente del proceso siempre deberá haber un artesano, reconocido oficialmente como tal.



En Aragón están reconocidos los siguientes elaborados artesanales: derivados cárnicos (salazones, ahumados y adobados; tocinos, embutidos, charcutería y fiambres); derivados de la pesca y la acuicultura (salados, ahumados, desecados); derivados de la leche; aceite de oliva virgen; productos de panadería; pastas alimenticias; legumbres secas; frutas y hortalizas transformadas; miel; productos de confitería; chocolates y derivados; helados; bebidas alcohólicas, vinagres; manipulación de azafrán, hierbas aromáticas y medicinales, y sus elaborados.

7) Producción integrada

La Producción Integrada se define como el "sistema de producción sostenible de alimentos de alta calidad mediante métodos respetuosos con el medio ambiente.

Se pueden encontrar con este aval todas las frutas dulces de Aragón: manzanas, peras, melocotones, ciruelas, nectarinas.



Lote de fabricación L-9191

Denominación de venta **MERMELADA DE FRESA**

Cantidad Neta 650 gr.

Fecha de duración mínima Consumir preferentemente antes del fin de: 02-2022.



Lista de ingredientes Ingredientes: fresa, azúcar jarabe de glucosa.

Aditivos Espesante: pectina y E-410; Acidulante; Ácido cítrico; Conservador: E-202.

Instrucciones para su conservación y utilización Una vez abierto conservar en frigorífico.

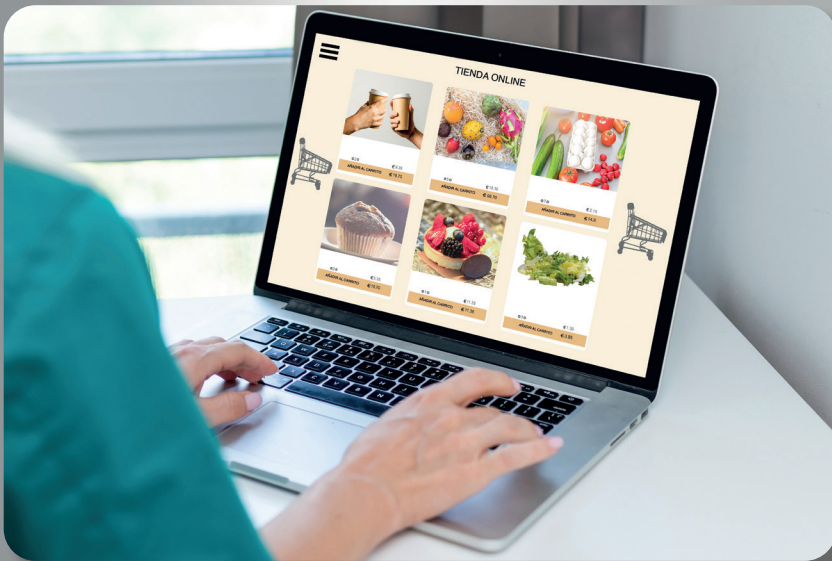
Empresa responsable Zaforsa, S.A.
Pol.Ind. El Portal
C/ Embarcadero, 21 - Zaragoza (ESPAÑA)

¿Quieres comprar alimentos por internet?

La información sobre el alimento debe ser la misma que si compras en un comercio de manera presencial y debe estar disponible antes de realizar el pago.

EXCEPCIÓN: La fecha de caducidad o consumo preferente y el lote estarán disponibles en el momento de la entrega.

La información sobre el precio del producto debe ser clara, indicando el precio total incluidos los impuestos, tasas y gastos de envío, si corresponde.



**recuerda
que...**

Debes comprar en páginas de confianza.



www.aragon.es/consumo



@ConsumoAragon



Consumo Aragón

**SERVICIOS PROVINCIALES DE
CIUDADANÍA Y DERECHOS SOCIALES
(Sección de Consumo)**

HUESCA
C/ San Jorge, 65
T. 974 247 234

TERUEL
C/ San Vicente de Paúl, 1
T. 978 654 025

ZARAGOZA
Plaza del Pilar, 3
T. 976 713 679

**DIRECCIÓN GENERAL DE PROTECCIÓN
DE CONSUMIDORES Y USUARIOS**

Plaza del Pilar, 3
50003 Zaragoza

Atención al Consumidor
900 12 13 14