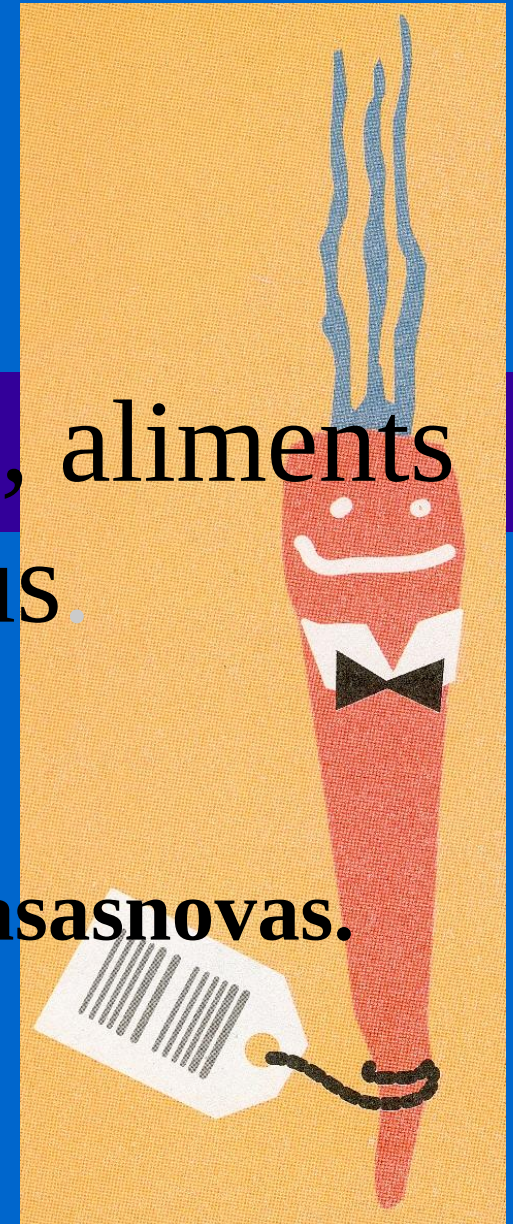




Etiquetatge, transgènics, aliments irradiats i aditius.

2cfc.

Ies Guillem Colom Casasnovas.



Que és una etiqueta?.

- És un mètode d'informació per al consumidor, sobre l'identitat, la naturalesa la preparació, ingredients i els aditius que conté un aliment a la venda.
- També informa del valor nutricional de l'aliment Obligatori als aliments infantils
- Ha de ser: visible, clara i a d'estar escrita almenys en una de les llengües oficials de l'estat espanyol.

Que trobam a les etiquetes?

- **NOM DEL PRODUCTE (NO DE LA MARCA)**
- **LLISTA D'INGREDIENTS EN ORDRE DECREIXENT DE PES**
- **CATEGORIA DE L'INGREDIENT.**
- **PES NET I PES ESCORREGUT (ELS ENVASATS)**
- **DATA DE CADUCITAT**
- **INSTRUCCIONS D'US I CONSERVACIÓ**
- **IDENTIFICACIÓ DE L'EMPRESA**
- **Nº DE LOT**
- **LLOC D'ORIGEN O PROCEDÈNCIA.**
- **CODI DE BARRES.**



A) ETIQUETATGE GENERAL D'ALIMENTS



En el cas de la carn...

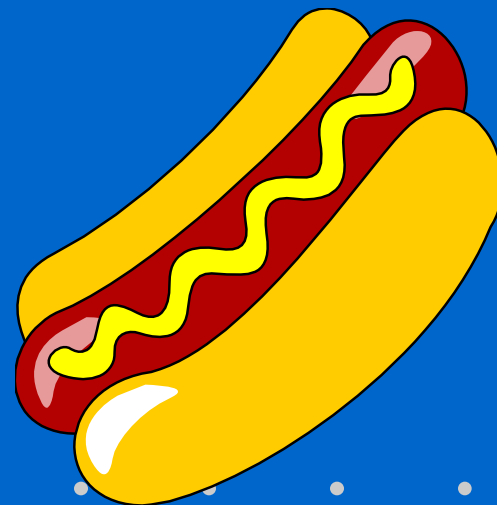
- **DENOMINACIÓ DEL PRODUCTE.**
- **QUALITAT DE LA CANAL (EDAT). (ex vadella)**
- **DENOMINACIÓ COMERCIAL (EX.LLOM)**
- **CATEGORIA COMERCIAL**
 - Superior.:Llomillo (solomillo)
 - Primera:Llom,cadera.,tapa
 - -Segona:Racó, tapilla,paletilla,
 - Tercera.:pit, panxeta, falda, coll



- -
 -
- 
- Lot
 - Segell d'inspecció veterinària (a tinta o a foc)
 - Païx de naixament i país de cria.
 - País de sacrifici.
 - Data en que s'ha picat la carn (en el cas de carn picada)

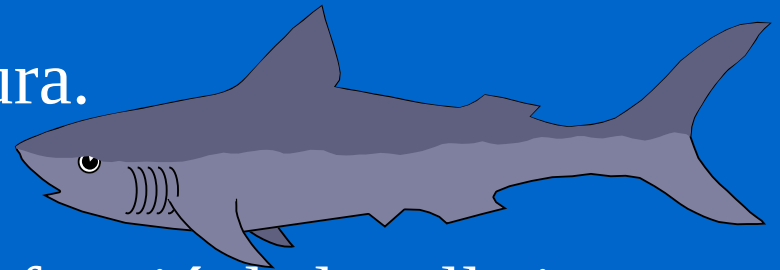
En el cas dels embotits.

- Pes, ingredinets i categoria comercial que fa referència a la proporció entre la proporció de proteïnes, teixit nerviós, greix i substàncies afegides (espícies).
 - No hi ha una normativa estricta però les comunes són quatre i indicades per colors:
 - Vermell, Extra
 - Verd. Primera
 - Groc segona
 - Blanc tercera.



En el cas dels peixos i mariscs

- Nom comercial de la peça. (nom científic , obligatori)
- Mètode de producció o captura.
- Zona de captura (lloc)
- Calibre (mida de la peça, en funció de la talla i pes. L'escala va de 1 a 5 , ;sent el número 1 la major)
- Presentació o tractament (eviscerat, amb cap, filetetjats, etc)
- N° d'autorització oficial i dominici del expenedor.
- Preu per kilogram

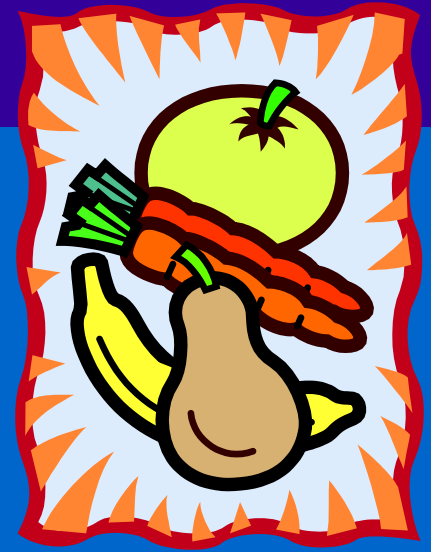


En el cas dels ous.

- N° d'ous de l'envàs.
- Data de caduciat (Màxim 28 dies desde la posta)
- Classificació per pes
 - Petits (S) menys de 53 g.
 - Mitjans (M) 53/63g.
 - Grans (L) 63/73 g
 - Extragrans (XL) més de 73 gr
- Categoria.
 - Màxima (A), Que no han estat sotmesos a refrigeració **ni els han rentat**
 - Segona (B) Ous manipulats i refrigerats.



Verdures i fruites.



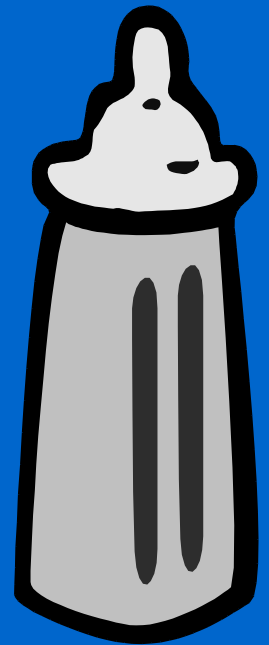
- Denominació del producte i varietat botànica.
- Calibre (pes, diàmetre i longitud)
- Regió o país d'origen
- Preu de venda .
- Categoria comercial
 - Categoria extra (color vermell)sense defectes i punt òptim de maduració
 - Primera (Color verd) sense defecte o molt petits
 - Segona (color groc) amb defectes visibles
 - Tercera (color blanc) Amb greus defectes.

En el cas de l'oli

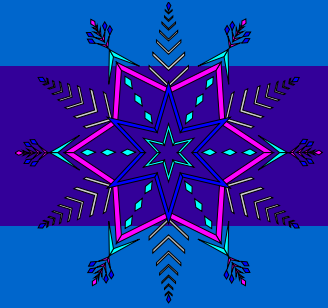
- Tipus d'oli (oliva o llavors)
- Identificació de l'elaborador o productor.
- Identificació del grau.
 - Verge màxim d'un 2%
 - Verge corrent màxim d'un 3%
 - Verge lampant 3,3%
 - Oli d'oliva refinat
 - Oli de pinyolada (orujo)

Làctics

- Si es un producte derivat de la llet de vaca sols indica LLET si no ha d'indicar l'animal de procedència : LLET DE CABRA.
- Tractament sofert per la llet (UHT, Pasteuritzat).
- Presentació del producte (en pols, concentrat, evaporat).
- Indicació d'ingredients i del productor.



Els congelats..



- Denominació de la tècnica emprada (ultra congelat, congelat.
- Durada màxima segons les estrelles del congelador.
 - * Una setmana(fins a 6°C)
 - ** 15 dies (-12°C)
 - ***3 mesos(-18°C)
 - **** 1 any (menys de -18°C)
- L'etiqueta “ No congelar una vegada descongelat” és obligatòria”



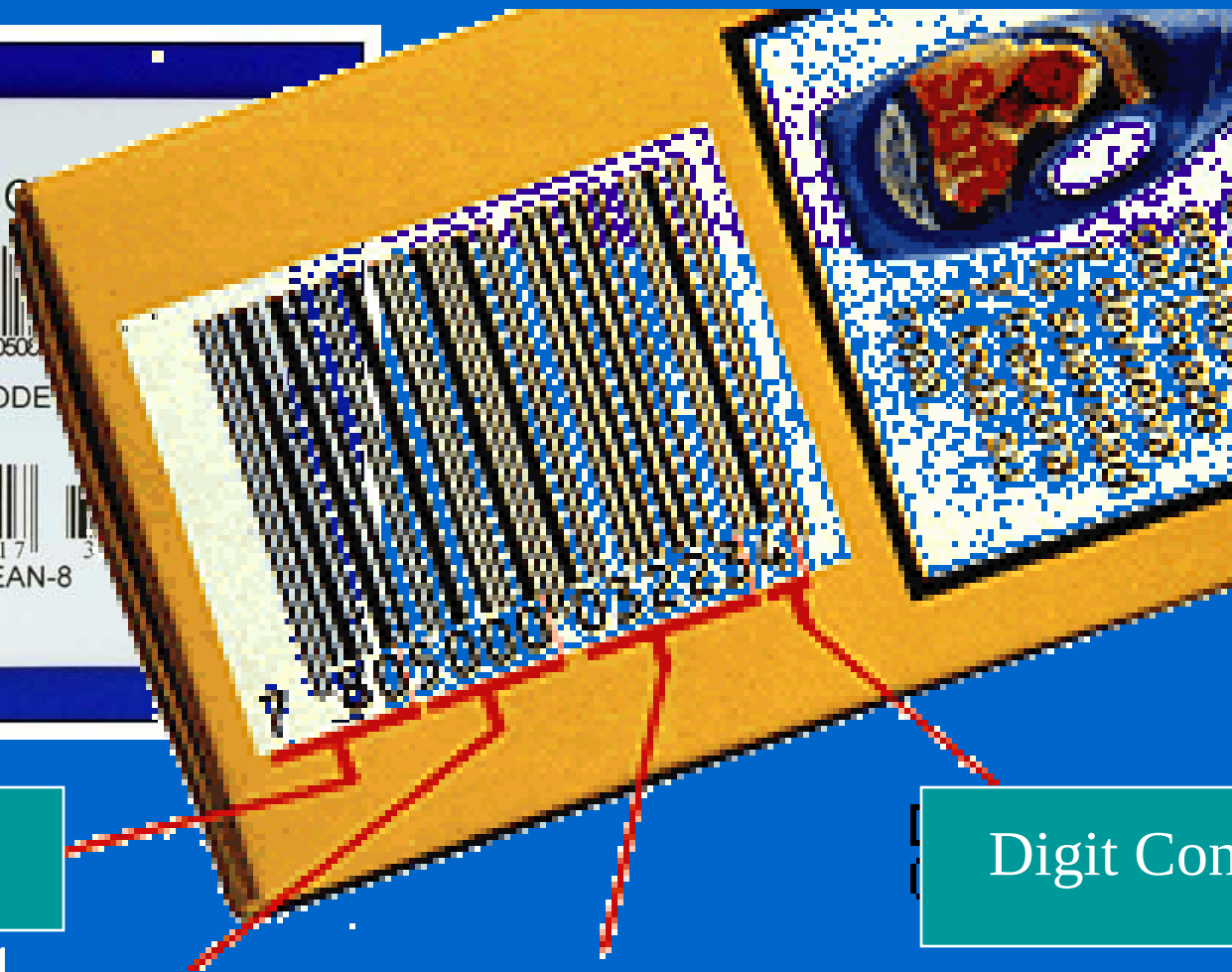
B) Etiquetats especials



-
-
-

- 1.- Codi de barres

- No és obligatori
- Respon a necessitats comercials .
- Llegit per una màquina amb un raig de llum que reflexa els clars oi obscurs de les barres.



Codi pais.

Espanya 84

assignat per
AECOC.

Nº
Empresa

Codi producte

Digit Control

2-Productes sense gluten

- Etiquetes imprescindibles per a persones celiàtiques.
- **L'espiga creuada (no regulada)**, indica que el producte te com a màxim 200 part per milió de glúten.



- **Logotip de la Federació d'Associacions de Celíacs d'Espanya (FACE)**, garanteix l'absència total de gluten.

3-Productes ecològics.

Reg. 2092/91 de la CEE

- No s'han emprat productes químics ni plaguicides en els cultius i els animals han estat criats de forma natural .
Tampoc s'autoritza l'us d'aliments modificats genèticament
- **A Nivell Europeu A nivell C.Autonoma**



4-Sistemes de certificació

- Otorgats per empreses privades a articles que ja poseeixen les corresponents autoritzacions oficials. Funciones a nivell mundial i controlen el compliment de l'agricultura ecològica
- Sistema Demeter



ONG Vida Sana



5-Productes de comerç just

- Garantitza que els productors reben un preu just per les materies primeres, no hi ha explotació infantil, ni discriminació de la dona, i tampoc explotació incontrolada del medi ambient. Promeu un funcionament de cooperatives democràtiques, amb la participació de tots els integrants .
- En aquests moments existeixen tres segells de garantia , amb el mateixos criteris de garantia i una numeració de registre amb els productors.:

-
-
- **Max Havelaar (Países Baixos)**



- **Transfair (Alemanha)**



- **Fairtrade (Regne Unit)**



- A nivell nacional trobam la Coordinadora d'Organitzacions de Comerç Just.



6-Aliments modificats geneticament.

- Son organismes creats de forma artificial manipulant el seu material genètic amb la finalitat de crear un nou organisme, més productiu; resistent a plagues o enfermetats o per respondre a necessitats econòmiques o mèdiques..
- Impliquen riscos de contaminació genètica.
- **És obligatori indicar-ho a l'etiqueta .**

Veure fotocòpies

7-Aliments irradiats.

- La irradiació és un procediment que té la finalitat de perllongar la frescor dels aliments que consumim. Consisteix amb la irradiació mitjançant energia ionitzant (raigs x, raigs gamma, etc) a partir de substàncies radioactives (radi, cobalt 60 o celsi 137).

- -
 -
- 
- Problemàtica derivada:
 - Modificació de les qualitats organolèptiques.
 - Els aliments reben nivell baixos de radioactivitat.
 - Poden sofrir canvis a nivell molecular.
 - Aumenten el nivell de carcinògens a la dieta.
 - No es coneixen els efectes a llarg termini.
- 
- 

-
-
-
- La manera d'irradiar està regulada a nivell internacional.
- Sols es permeten comercialitzar productes irradiats sota la llegenda: “irradiat” o “tractat amb radiacions ionitzants”



8.-Qualificadors sobre l'origen dels productes

- Denominació d'origen protegida:
 - Defineix un producte que s'ha creat o produït en un àrea geogràfica determinada. Les seves característiques i la seva qualitat es basa en el seu medi geogràfic.

Algunes D.O.P



-
-
-

- Denominació específica o indicació geogràfica protegida.

- És una figura de protecció com l'anterior, però el producte ha de posseir una qualitat determinada, una reputació o alguna característica que es pugui atribuir al seu origen geogràfic. L'elaboració i transformació s'ha de fer dins una determinada zona geogràfica.
 - Són registrades a nivell Europeu.
- 

Algunes D. E. o I.G.P.



-
-
-

- Denominació geogràfica.

- Defineix un producte agrari o alimentari que ha estat produït dsn una zona o regió específica.
- Les qualitats i caraterístiques es basen sols en en medi geogàfic. Tenen aquesta denominació: Palo de Mallorca. Gin de Menorca, les Herbes Eivissenques i els Vins de la Terra d'Eivissa.

Algunes Denominacions Geogràfiques.



-
-
-
- Marca col.lectiva de garantia .
 - Certifica les característiques de qualitat, componets i origen del producte controlats pel titular de la marca. La marca ha d'estat registrada. A mallorca trobar la marca “ Porc Mallorqui selecte”, , enregistra da per l'associació Provincial de Productors de Bestiar Porcí de Balears, amb la finalitat d'aportar un valor afegit a la caran que obté aquest distintiu.

-
-
-



-
-
-
-
-
-
-
-
-

-
-
-

- El producte balear.

- Identifica els productes agroalimentaris, artesanals i industrials que han estat elaborats amb matèries primeres autòctones o que s'han elaborat o transformar a les Illes.
- L'otorguen:
 - Institut d'innovació Empresarial del Govern Balear.
 - La conselleria d'economia, comerç i indústria.

Produkte
Baleare

A green silhouette map of the Balearic Islands, showing the main islands of Mallorca, Menorca, Ibiza, and Formentera, along with several smaller surrounding islets.



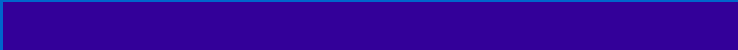
C) Els distintius ambientals



L'etiquetatge de serveis i productes

1- ECOETIQUETES

- Són distintius que poden ser ceditats per un organisme oficial o per entitats privades independents.
- Hi ha empreses que poseeixen el seu prroi distintiu.
- Totes són de caràcter voluntari i s'otorguen per un període de temps establert, com a màxim de tres anys.

- -
 -
- 
- Les ecoetiquetes sols es concedeixen a productes o serveis, i no a begudes, aliments o productes farmacèutics.
 - Gaanteixen el compliment d'un criteris ecològics, que fan referència al tractament de residuu, , consum energètic, gestió de boscos, i contaminació. Establerts, els parametres per la UE.
- 
- 

Algunes ecoetiquetes.

- Ecolabel Europeu o Flor Europea.
 - Te àmbit als 15 països de la CEE, a mes d'altres adherits . S'aplica des del 92 i la controla la CEE.



- El distintiu Angel Blau.

- Està promoguda pel govern d'Alemanya des del 77.



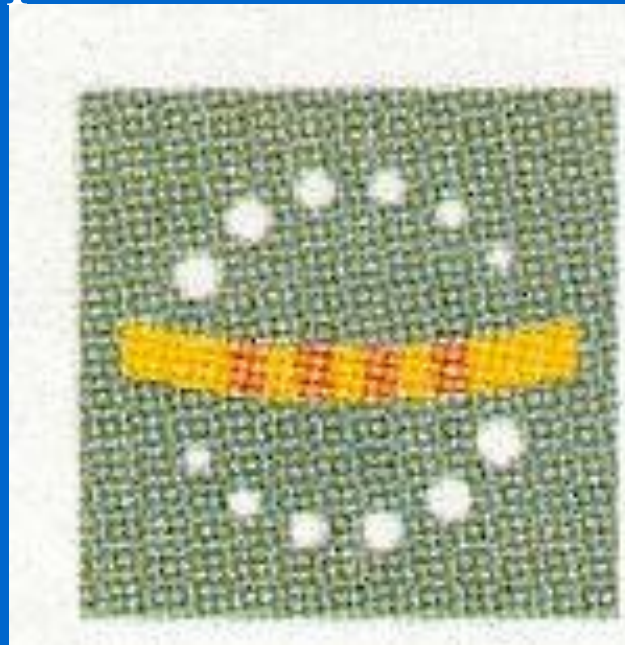
-
-
-

- NF- ENVIROMENT

- Promogut per la Associació Francesa de normalització. Te competència a tota la CEE.



-
-
-
- Distintiu de Garantia de Qualitat Ambiental de La Generalitat de Catalunya.
- Sols a l'ambient dels països catalans.



- Ecoetiqueta d'AENOR.

- Promogut per l'associació esp normalització i certificació (A
- Gatenteix que el producte pa p exhaustius amb la finalitat de impacte medianbiental.



- Forest stewardship Council (FSC)
 - Iniciativa sorgida els anys 90.
 - Promoguda per a una entitat amb 130 integrants d'ONG'S, grups indígenes, per a la gestió sostenible dels boscos de tot el Món i evitar-ne la sobre explotació.
 - Destinada a productes de la fusta.



-
-
-
- Sense experimentació animal , coneguda com a “ Conillet Botador”.
- Es tracta d’una etiqueta de caire internacional que certifica que els productes han estat fabricats sense experimentació animal.. Es revisa la concessió cada 3 anys





D) ELS LOGOTIPS



- A diferencia de les etiquetes no estan reglamentats, alguns si estan regulats per organismes oficials i d'altres sols són un reclam verd.

Identificació de plàstics

- Es tracta d'un triangle amb unes lletres al centre que informa del tipus de plàstic i permet classificar-lo a l'hora de reciclar.
- Actualment es voluntari i no garanteix que l'envàs es recicli.



PET= Tereftalat de polietilé. PVC= Policlorur de vinil.

PEAD= Polietilé d'alta intensitat PP= Polipropilé

PS= Piliestilé.

L'alumini

- Indica si l'envàs es pot reciclar pel seu contingut en alumini o no . Si apareix es pot reciclar. Si apareix sense la paraula ALU, igual.



Si devora hi apareix un % indica la quantitat de producte que prové del reciclat.

Producte o envàs reciclable.

- Indica que és pot reciclar , **no que prové del reciclatge.**



El punt verd

- Indica que el fabricant paga una quata a ECOEMBES pel tal quew es responsabilitzi del seu tractament. No te perque esser reciclat ni reciclable.





E. ETIQUETATGE DE PRODUCTES TÓXICS



·
· POT OCASIONAR LA MORT
VA SEGUIT DE (t) tòxic , o
(X+) Molt tòxic



•
•
• (Xn) Nociv. (Xi) Irritant
PERJUDICIAL PER A LA
SALUT



-
-
-

(C) CORROSIU.



-
-
-

(F) FACILMENT IMFLAMABLE



...

(O) COMBURENT
(E) EXPLOSIU
(<<N) PERILLOS PER AL MEDI
AMBIENT)





ETIQUETES ENGANYOSES O NO REGULADES



-
-
-
- PRODUCTE NATURAL.
- SENSE CONSERVANTS NI COLORANTS
- BIO.
- COMIDA O DIETA MEDITARRANEA
- SENSE SUCRE, ENRRIQUITS AMB... (LAY'S)
- BAIXOS EN CALORIES. 0% m.g.



PRODUCTES ENRRIQUITS



- NORMALMENT S'ENNRIQUEIXEN ELS PRODUCTES QUE AL LLARG DE LA SEVA ELABORACIÓ , PERDEN ALGUNA QUALITAT ORGANOLÈPTICA. NORMALMENT SOL ESSER VIT A I D, CALCI, FIBRA, ÀCIDS OMEGA 3, **QUE ES EL PRIMER QUE ES DEGRADA**

- -
 -
- 
- No tenen una normativa que ho reguli, però si han d'incloure una etiqueta nutricional.

UN CAS ESPECIAL LA: MARCA BIO.

- En principi era una marca per a productes elaborats amb tècniques ecològiques, però diverses pressions econòmiques s'aprova el RD 506/2001 que lliberalitzava aquesta marca i a diferència de tota Europa aquí es fa referència a productes làctics realitzats amb els ferments naturals propis de la llet o alguns d'escollits.

http://histolii.ugr.es/euroe/e_index.html

ELS ADITIUS



Veure fotocòpies

GRUPS d'ADITIUS.

- COLORANTS
- CONSERVANTS
- ANTIOXIDANTS
- GELIFICANTS , ESTABILITANTS I
ESPESANTS
- POTENCIADORS DEL SABOR
- TRACTAMENT DE FARINES
- EDULCORANTS

Que són?

- Són substàncies afegides intencionalment als aliments per a millorar alguna característica física o allargar la conservació
- **No es consideren aditius les afegides per a millorar el seu valor nutricional**
- **Tots els aditius estan sotmesos a estrictes controls per part de les administracions centrals**
- **A la UE s'identifiquen amb (E + 3 o 4 n°)**

- -
 -
- Els aditius venen indicats per **llistes positives**.
 - **També han d'indicar el màxim autoritzat per dia segons pes corporal.**

ANTECEDENTS HISTÒRICS

- La conservació dels aliments: salar, fumar, fermentar, assecar.
- Els romans conservaven amb àcid acètic (vinagre) o garum.
- Els egipcis coloretjaven amb safrà. I el sofre per a la conservació de vins.

Etiquetatge dels aditius.

- Reial Decret 1122/1988 de 23 de setembre) indica que s'ha d'indicar la categoria o nom específic més la lletra E i 3 o més nombres assignats per les autoritats sanitàries. I estableix els següents grups: Colorants, conservants, antioxidants, emulgents, espesseïdors, gelificants, estabilitzants, potenciadors del sabor, acidulants, correctors de l'acidesa, antiaglomerants, midons modificats, edulcorants artificials, gasificants, antiescumants, agents de recobriment, sales fundents i agents del tractament de la farina.

COLORANTS

- Milloren l'aspecte físic del menjar, o per tornar l'aliment al seu color inicial ja perdut per l'elaboració.
- Poden esser d'origen naturals o sintètics
- S'empren per quasi tots els grups d'aliments.

Alguns colorants

- E 120. Cotxinilla, àcid càrmic (Danones), color vermell.
- E -101. Lactiflavina , vit b2 . Color groc. Danones.

Aromatitzants

- Són substàncies que aporten propietats olfactives i , eventualment, sàpides.
- Poden ser identico-naturals o sintètics.
- Els identico naturals Són obtinguts per processos físics; espremuda, destil.lació, maceració o infusió. Per ex. extracte de vainilla.

- -
 -
- 
- Els de síntesis poden esser identiques a les substàncies naturals (Vainillina) o artificials (metilvainillina) que sols aporten l'aroma.
 - Són presents a tots els grups d'aliments.

Potenciadors del sabor

- Accentuen el sabor natural dels aliments.
- S'empren, principalment, per a productes deshidratats, congelats o conservats , que han perdut el seu sabor natural per aquest processos.

-
-
-

E-620. Àcid Glutàmic

Puede causar el llamado "Síndrome del Restaurante Chino"

con palpitaciones, dolor de cabeza, náuseas, mareos, jaquecas, debilidad de extremidades superiores.

Prohibido en alimentos infantiles. Puede ser un alérgeno

Edulcorants

- Aporten dolçor als aliments
- Pden esser de síntesis o d'origen natural
- Aspartamo (Natural)
- Per exemple Sacarina i ciclamat (artificial)

Antioxidants

- E-300 Àcid Ascòrbic (vit. C)
- E-306 Extrets rics en tocoferols (vit E)
- E-330 Àcid Cítric (suc de llimona)

-
-
-

- Preparat per:

- Juan Antonio Fernández Vila.

- Sóller a 11 de setembre de 2003

- Curs Pilot d'agroturismes

- Ies Guillem Colom Casasnovas.

- Sóller