GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA

INDUSTRIA, COMERCIO
Y MIPYMES

Etiquetado de alimentos preenvasados:

Lo que debes saber para un **consumo inteligente.**

¿Qué es la etiqueta en un alimento?

Según lo define la norma, el etiquetado es cualquier marbete, rótulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado en relieve o en hueco grabado, o adherido al envase de un alimento.

¿Por qué se etiquetan los alimentos?

En el comercio de alimentos, tanto a nivel local como internacional, el etiquetado juega un papel fundamental al cumplir una serie de objetivos variados relacionados con **la salud, la seguridad, la trazabilidad y la protección de los intereses económicos del consumidor.** Además, promueve la competencia leal entre productores y proveedores, entre otros aspectos relevantes.

Las Organizaciones Internacionales, como la **Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)** y la **Organización Mundial de la Salud (OMS)**, fomentan el etiquetado nutricional en los productos. Además, proporcionan información relevante a través de la comisión del **Codex Alimentarius**, la cual sirve como guía para gobiernos y organizaciones en la elaboración de regulaciones sobre etiquetado. Este enfoque busca armonizar las normativas relacionadas con el etiquetado, promoviendo así prácticas coherentes a nivel internacional.

El etiquetado de alimentos preenvasados, tanto de fabricación nacional como extranjera y comercializados en nuestro país, **es un requisito obligatorio**

conforme a la normativa NORDOM 53, la cual establece los estándares para la información comercial y sanitaria que deben incluir las etiquetas de estos productos. Asimismo, la normativa **NORDOM 675** proporciona directrices específicas para el etiquetado nutricional.

¿Qué información contienen las etiquetas?

En los envases de alimentos, encontramos tres secciones etiquetadas distintas: **la denominación legal de venta, la lista de ingredientes y la información nutricional.** Estas secciones deben ajustarse a dimensiones proporcionales al tamaño del envase y ofrecer información esencial clara y legible para el consumidor, evitando cualquier posible inducción al error.

Es fundamental que el etiquetado no atribuya al alimento efectos o propiedades que no posee, ni insinúe características especiales que no sean verídicas.

¿Cuáles son los requisitos mínimos para el etiquetado de alimentos?

En líneas generales, los requisitos básicos del etiquetado de alimentos incluyen:

a. **Especificación del nombre del alimento, evitando términos genéricos.**

b. Lista de ingredientes en orden decreciente, con declaración de alérgenos.

c. Indicación del contenido neto o peso escurrido conforme al Sistema Internacional de Unidades.

d. Fecha de vencimiento junto con instrucciones de conservación y uso, si son pertinentes.

e. País de origen del producto.

f. Nombre y dirección del fabricante, vendedor, empacador, distribuidor o exportador del producto, con la información adicional del importador o distribuidor en el caso de productos importados.

g. Permiso del Ministerio de Salud, también conocido como Registro Sanitario.

h. Identificación del lote del producto.

¿Qué es el etiquetado nutricional?

El etiquetado nutricional se refiere a la sección de la etiqueta del producto que brinda detalles sobre los nutrientes presentes en el mismo. En esta sección, se especifica la cantidad de **sodio, grasa, azúcar, fibra, hierro, leche y su origen**.

Es importante tener en cuenta que, por lo general, cuanto menor sea la cantidad de ingredientes de un alimento, más natural y saludable se considera.

¿En qué consiste la lista de ingredientes?

Se deben listar todos los **ingredientes en orden decreciente de peso**. Además, es obligatorio declarar cualquier ingrediente que pueda causar alergias. Se reconocen 14 grupos de sustancias alergénicas, incluyendo cereales que contengan gluten, crustáceos y productos a base de crustáceos, huevos y productos a base de huevo, pescado y productos a base de pescado, maní, entre otros.

¿Por qué es importante que la información técnica esté en español?

Los rótulos, anuncios, publicidad, lemas, emblemas de propaganda, y explicaciones impresas en instrucciones, envases, empaques o embalajes de productos tienen la finalidad de **comunicar información a los consumidores**.

Por ello, es fundamental que esta información esté disponible en el idioma oficial del país donde se comercializa (español, en el caso de la República Dominicana), ya sea en la etiqueta original o en una etiqueta complementaria.

Asimismo, si la etiqueta original incluye información nutricional, esta deberá ser traducida, independientemente de si se resalta alguna propiedad nutricional específica.

¿Cuál es la importancia de leer siempre la etiqueta de los alimentos?

El etiquetado de los alimentos es el principal medio de comunicación entre los productores, vendedores y consumidores. De acuerdo con las directrices del CODEX, los alimentos preenvasados no deben presentar etiquetas falsas, equívocas o engañosas, ni dar una impresión errónea sobre su naturaleza en ningún aspecto.

Es crucial recordar que el etiquetado debe estar presente en cada producto alimenticio que adquieras. Antes de hacer una elección, infórmate y compara. Considera siempre si el producto seleccionado ofrece una mejor relación calidad-precio en comparación con otros y prioriza tu salud al decidir.

Adoptar una actitud inteligente durante las compras contribuirá a que tú y tus seres queridos se alimenten de manera más saludable.

GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA

INDUSTRIA, COMERCIO
Y MIPYMES