

EL ETIQUETADO DE **FRUTA Y VERDURA** GARANTÍA DE SEGURIDAD



**Diputació
Barcelona**

#DibaOberta

ROTULACIÓN DE LA FRUTA Y LA VERDURA A GRANEL

INFORMACIÓN QUE DEBE ESTAR A LA VISTA DE LOS
CONSUMIDORES EN UNA ETIQUETA ADHERIDA AL ALIMENTO
O EN UN LETRERO CERCA



INFORMACIÓN OBLIGATORIA	Denominación del producto	Zona de origen	Precio por kilo
	Naranja	Castellón	0,99 €/kg
INFORMACIÓN FACULTATIVA	Categoría	Variedad	Calibre
	1	Navelina	60



PRODUCTOS PARA LOS QUE HACEN FALTA MENCIONES ESPECÍFICAS EN LAS ETIQUETAS O EN LOS LETREROS EN LA VENTA A GRANDEL

PRODUCTO	CATEGORÍA	VARIEDAD	CALIBRE	OTROS DATOS OBLIGATORIOS
Manzana	Sí	Sí	Sí (o número de unidades si van en capas ordenadas)	
Pera	Sí	Sí	Sí	
Cítricos	Sí	Sí en naranjas y mandarinas excepto en las clementinas y las satsumas.	Sí	Conservantes o químicos usados después de la cosecha, si los hay. En el caso de las mandarinas clementinas o satsumas, hay que hacer constar esta denominación.
Kiwi	Sí		Sí	
Melocotón y nectarina	Sí		Sí	Color de la pulpa
Fresa	Sí			
Uva de mesa	Sí	Sí, si en el envase hay solo una variedad.		«Uva de menos de 75 g para porción individual», si procede.
Plátano	Sí	Sí	Sí	
Lechuga y escarola	Sí		Sí	Lechuga de hojas grasas y «Cultivo a cubierto», si es el caso.
Pimiento dulce	Sí		Sí, si la categoría es Extra o I.	«Picante», si procede.
Tomate	Sí		Sí, excepto si es tomate en rama, de la variedad cereza o de categoría II.	
Patata de consumo	Sí		Sí, o poner «sin calibrar».	Denominación del tipo: de primor, nuevas o de conservación.

ETIQUETADO DE LA FRUTA Y LA VERDURA ENVASADAS

INFORMACIÓN QUE TIENE QUE ESTAR A DISPOSICIÓN DE LOS
CONSUMIDORES EN LAS ETIQUETAS DE FRUTAS Y VERDURAS

Si el envase contiene
productos de varios países
tienen que constar todos.

No es obligatorio
si el producto ha
sido envasado en el
comercio al detalle.



Identificación de la empresa
expendedora o comercio al
detalle, si es quien ha envasado
el producto: nombre y dirección.



En algunos casos particulares también hay que hacer mención en las etiquetas de los aspectos siguientes:

Nombre del producto o productos, si:

- El producto está pelado o cortado.
- El envase contiene más de un producto. En este caso, hay que poner «Mezcla de...».
- El contenido del envase no se ve desde el exterior.

Fecha de duración mínima, si las piezas están peladas o cortadas.

Categoría, puede ser Extra, I o II, en función del aspecto visual y del buen estado del producto.

Envasado en atmósfera protectora, si es el caso.

Congelado, y la fecha de congelación, si el producto es congelado.

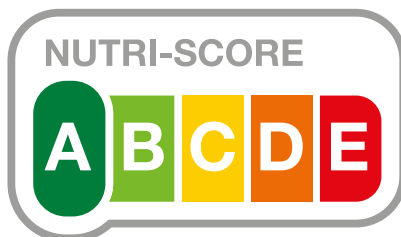
Condiciones de conservación, si son necesarias.

UBICACIÓN DE LAS INFORMACIONES

- La información tiene que figurar en el envase o en la etiqueta sujeta al producto.
- Si el alimento ha sido envasado por el comercio al detalle, algunos de los datos se pueden facilitar en un letrero situado cerca del producto.
- En las webs de venta en línea, deben constar todas las informaciones salvo la fecha de caducidad, y todas tienen que figurar en el etiquetado del alimento en el momento de la entrega.

SEMÁFORO NUTRICIONAL

Este etiquetado, denominado Nutriscore, consiste en un gráfico de cinco colores con tonalidades graduales que van del verde al rojo, al estilo de un semáforo. A cada producto se le asigna un valor en función del contenido de azúcares, grasas saturadas, sal, calorías, fibra y proteínas. Las tonalidades verdes identifican los productos más saludables, y las rojas, los de inferior calidad nutricional. Solo es de aplicación en productos procesados con más de un ingrediente.



DISTINTIVOS DE ORIGEN Y CALIDAD



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP)

Identifica un producto originario de un lugar con una calidad determinada o una reputación que puedan ser atribuidas al origen geográfico. Al menos una de las fases de producción o elaboración del producto debe tener lugar en la zona en cuestión. Cada distintivo de IGP es controlado por el consejo regulador correspondiente, de carácter público.

SELLOS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

La normativa de producción, elaboración, etiquetado y control de los alimentos ecológicos es de ámbito europeo. En el caso de la fruta y la verdura, los rasgos principales son:

- Las prácticas de cultivo mantienen la biodiversidad en el suelo y previenen la compactación y la erosión.
- La fertilidad se mantiene mediante rotaciones de cultivos y aportaciones de materia orgánica.
- Las enfermedades y malas hierbas se previenen recurriendo a enemigos naturales de las plagas y utilizando técnicas de cultivo idóneas para estos fines.
- Cuando estas prácticas no resulten eficaces, se pueden utilizar fitosanitarios o fertilizantes autorizados, que solo excepcionalmente pueden ser de síntesis química y, en ese caso, no pueden entrar en contacto con las partes comestibles de la planta.



Opcionalmente, el **sello europeo** puede ir acompañado del sello del **Consejo Regulador Autonómico**. Estos consejos son de carácter público y se encargan de auditar a los productores.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP)

Distingue productos originarios de un lugar determinado, cuya calidad o características se deben fundamentalmente o exclusivamente a su medio geográfico y a los factores naturales y humanos que le son inherentes. Toda la producción, transformación y elaboración de los productos se hace en la zona en cuestión.

Cada distintivo de DOP es controlado por el consejo regulador correspondiente, de carácter público.



VENTA DE PROXIMIDAD

Existen dos distintivos para productos agroalimentarios:

- **Venta directa:** realizada por los productores en la misma explotación, en mercados locales y ferias, en agrotiendas o a distancia.
- **Venta en circuito corto:** realizada con la intervención de un solo intermediario en establecimientos permanentes y no permanentes, a distancia y en mercados ambulantes.



PAUTAS DE CONSERVACIÓN



VERDURA

- Conviene ponerla en los estantes del medio de la nevera o bien en los cajones destinados a guardar verdura, donde la humedad está controlada.
- Deberían ponerse en bolsas transpirables, idealmente de material compostable.
- Las verduras menos perecederas (patata, cebolla, ajos...) se pueden guardar en una despensa fresca, seca y oscura.
- La mayoría de las verduras se pueden congelar, en fiambreras o bolsas homologadas. No es aconsejable en el caso de las que contienen más agua, como los tomates o la lechuga.

FRUTA

- En general, con menos frío, la fruta todavía se conserva mejor que la verdura y, por lo tanto, no hay que ponerla en la nevera.
- Hay que revisar regularmente si hay partes podridas para evitar contagios hacia otras piezas.
- Hay frutas que no maduran una vez recogidas (sí que se ablandan): cítricos, fresa, uva, cereza, granada, higo, mora, piña y algunas variedades de sandía y melón.





**Diputació
Barcelona** | Àrea d'Atenció
a les Persones

Servicio de Apoyo a las Políticas de Consumo

Recinto Mundet

Edificio Serradell Trabal, 2ª planta

Paseo de la Vall d'Hebron, 171

08035 Barcelona

Tel.: 934 022 143 • Fax: 934 029 193

s.suortpolc@diba.cat www.diba.cat/consum