

*Modelo de etiqueta*

Las marcas, nombres, teléfonos y direcciones citados en esta guía fueron usados con fines ilustrativos, cualquier similitud con situaciones reales debe interpretarse como coincidencia.

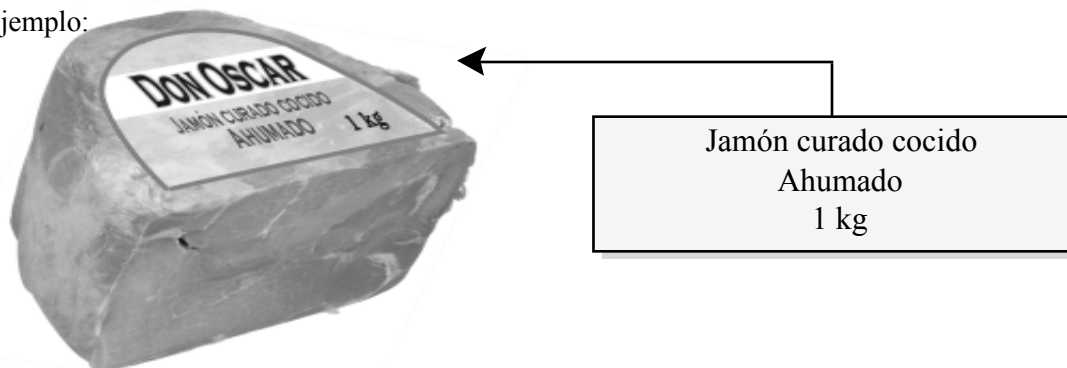
## 1 Nombre del alimento

Debido a la gran variedad de productos derivados de carne que se pueden obtener industrialmente, es conveniente que se consulte el Codex Alimentarius o bien la normativa nacional para saber si el producto que se está elaborando tiene alguna norma específica. En ésta se define el producto y así se regula el nombre que se debe declarar en la etiqueta. (Ver Apéndice 1).

### 1.1 ¿Qué es el nombre del alimento?

El nombre del alimento es aquel que indica la verdadera naturaleza del producto. Normalmente es específico y no genérico.

Ejemplo:



En este caso, se puede llamar jamón curado cocido al producto que contiene un porcentaje mínimo de 16,5 % de proteína de carne de cerdo determinado en el producto sin grasa y que ha sido sometido a ahumado.

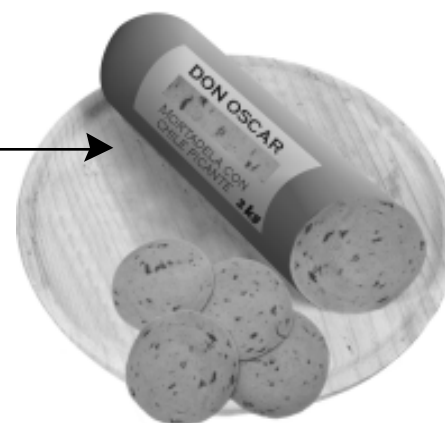
Los cortes de carne fresca que son comercializados en algún tipo de empaque individual deben estar debidamente registrados en el Ministerio de Salud, y tener una etiqueta que cumpla con todos los requisitos. El nombre del producto debe reflejar claramente lo que el envase contiene. Igualmente, si se le añade cualquier tipo de aditivo permitido, este debe ser declarado en la etiqueta.

### 1.2 ¿Qué se entiende por verdadera naturaleza del alimento?

Por la verdadera naturaleza del alimento, se entiende que el nombre exprese claramente y sin lugar a dudas lo que es el alimento. El consumidor debe saber qué es el producto, sin que su nombre induzca a engaño o error.

Ejemplo:

Mortadela con  
chile picante  
2 kg



### 1.3 ¿Qué significa nombre específico y no genérico?

Un producto no se puede llamar solamente por su nombre genérico, por ejemplo “embutido”, sino con algún calificativo que indique la naturaleza del producto, de modo que se puede llamar “mortadela”, “salchicha” u otros.

Además, si un producto como la mortadela ofrece algún ingrediente extra, como por ejemplo tocino, chile picante, aceituna, chile dulce u otros, se debe indicar en el nombre para hacerlo específico:

Ejemplo:

Mortadela con  
Aceitunas  
2 kg



En el caso de productos elaborados a partir de carne, existen varias normas específicas tanto nacionales como Codex, en las que se define claramente cómo se deben llamar los productos para que sean específicos.

### 1.4 ¿Deben aparecer en la etiqueta otras indicaciones junto al nombre del alimento?

Si, en la etiqueta, junto al nombre del alimento o muy cerca del mismo, deben incluirse las palabras o frases adicionales que ayuden a describir el producto, para evitar que se induzca a engaño al consumidor.

Si el jamón contiene agar-agar, gelatina, alginatos o carragenina, debe ser reportado. Además, debe indicarse en la etiqueta si el producto tiene piel y si ha sido ahumado o sometido a un proceso de ahumado.

Ejemplos:

Jamón curado cocido  
con adición de  
agentes ahumantes  
2 kg



Jamón curado cocido  
En su jugo natural con  
adición de gelatina  
500 kg



Además, **es obligatorio** que en el mismo campo de visión en el que aparece el nombre del alimento, debe aparecer **el contenido neto** del producto.

## 1.5 ¿Qué se entiende por el mismo campo de visión?

Por el mismo campo de visión se entiende que de una sola mirada el consumidor puede apreciar qué y cuánto está comprando; de este modo no se tiene que buscar en todo el empaque el contenido neto del producto.

## 2 Lista de ingredientes

### 2.1 ¿Qué es la lista de ingredientes?

La lista de ingredientes es el listado de cada ingrediente que forma parte del alimento. Deben enumerarse todos los ingredientes en orden decreciente de masa (peso) inicial, en el momento de la fabricación del alimento.

Ejemplo:

Ingredientes: carne de cerdo, carne de res, carne de pollo deshuezada mecánicamente (CDM), proteína de soya, fécula de papa, sal, especias, tripolifosfato de sodio, ascorbato de sodio y nitrito de sodio.

La lista de ingredientes debe ir encabezada por un título apropiado que consiste en el término “**ingrediente**” o que lo incluya.

### 2.2 ¿Qué quiere decir que la lista de ingredientes sea en orden decreciente?

En orden decreciente significa que los ingredientes son listados de mayor a menor, según la proporción de la masa inicial en el momento de la fabricación del alimento.

### 2.3 ¿Pueden utilizarse nombres genéricos para algunas clases de ingredientes?

Sí, pueden utilizarse los nombres genéricos de las diferentes clases de ingredientes, según la clasificación presentada en el Reglamento Técnico para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, de modo que, como ingrediente puede incluirse azúcar, especias, etc.

## 2.4 ¿Cómo deben identificarse los aditivos?

Los aditivos permitidos según cada norma deben identificarse con el nombre específico. Podrán emplearse opcionalmente, el número de identificación SIN (Sistema Internacional de Nomenclatura) y el nombre genérico de la categoría a la que pertenece.

Ejemplo:

Ingredientes: ... y fosfato de sodio

Ingredientes: ... y fosfato de sodio (agente de retención de humedad, SIN 339)

Ingredientes: ... y fosfato de sodio (agente de retención de humedad)

Ingredientes: ... y fosfato de sodio (SIN 339)

La lista completa de los aditivos, su función y su número pueden ser consultados en las siguientes direcciones de Internet:

[http://www.etiquetado.go.cr/tematica\\_codex.htm](http://www.etiquetado.go.cr/tematica_codex.htm)

[http://www.codexalimentarius.net/standards\\_search\\_es.asp](http://www.codexalimentarius.net/standards_search_es.asp)

## 3 Contenido neto y peso escurrido

### 3.1 ¿Cómo debe declararse el contenido neto?

El contenido neto de los productos cárnicos debe declararse en masa.

**Deben aparecer en el mismo campo de visión el nombre del alimento y el contenido neto.**

### 3.2 ¿En qué unidades debe declararse el contenido neto?

Debe declararse en unidades del SI (Système International) y deben usarse los siguientes símbolos:

- gramos: g
- kilogramos: kg

Si se usa la expresión de la energía, ésta debe expresarse en kilojoules. kJ es el símbolo del kilojoule.

1 kcal ≈ 4 kJ

Los símbolos de las unidades son entidades matemáticas universales y **no una abreviatura**, por lo tanto **no van seguidas de punto y no se pluralizan**.

Por ejemplo, el símbolo de kilogramo es kg y **NO** kgs ni Kg ni tampoco Kgr.

Se escribe correctamente 3 kg y **NUNCA** 3 kg. ni 3 kgs.