

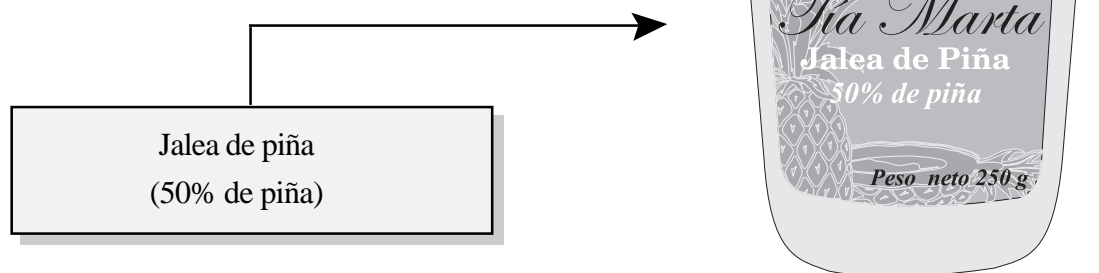
# 1 Nombre del alimento

Debido a la gran variedad de productos que se pueden obtener a partir de frutas, 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 esta normativa 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:



Para el caso de las conservas y jaleas de frutas, cerca del nombre debe **indicarse el porcentaje de fruta que contiene**, como se ve en el ejemplo.

## 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. En el caso de productos elaborados a partir de frutas, las proporciones de ingredientes utilizados y el tipo de proceso aplicado, tiene mucha influencia en el nombre que se le asigna al producto.

Por ejemplo: Según la norma CODEX STAN 79-1981, Norma para Compotas (Conservas de frutas) y Jaleas, se define<sup>1</sup> que una jalea es el jugo extraído de frutas sanas, preparado eliminando la totalidad de los sólidos insolubles y que puede concentrarse por eliminación de agua. El contenido mínimo de fruta que puede tener es de 33 partes por cada 100 partes de producto terminado.

<sup>1</sup> Esta definición es un resumen de la información técnica general que se presenta en la Norma.

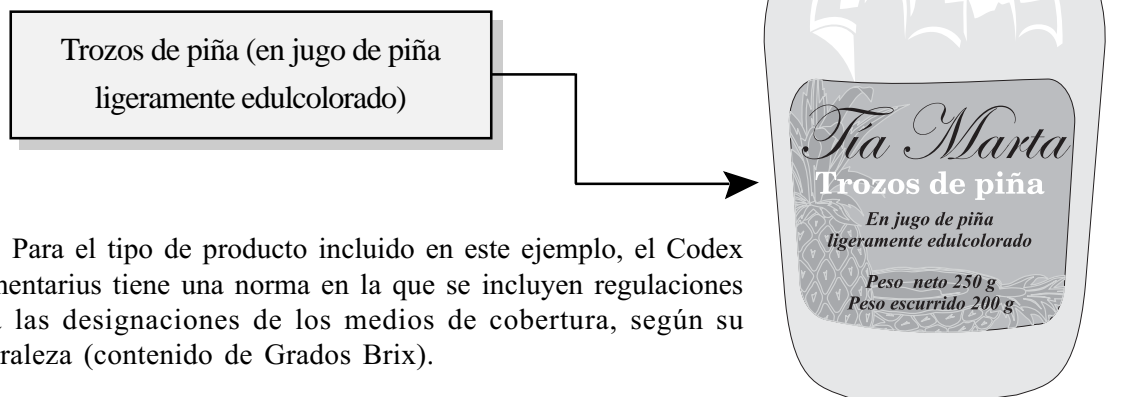
### 1.3 ¿Qué significa nombre específico y no genérico?

Un producto no se puede llamar solamente por su nombre genérico, por ejemplo “jalea”, sino con algún calificativo que indique la naturaleza del producto, de modo que se debe llamar “jalea de piña (50 % fruta)”.

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

Sí, 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.

Ejemplo:



Para el tipo de producto incluido en este ejemplo, el Codex Alimentarius tiene una norma en la que se incluyen regulaciones para las designaciones de los medios de cobertura, según su naturaleza (contenido de Grados Brix).

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 mismo campo de visión?

Por 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?

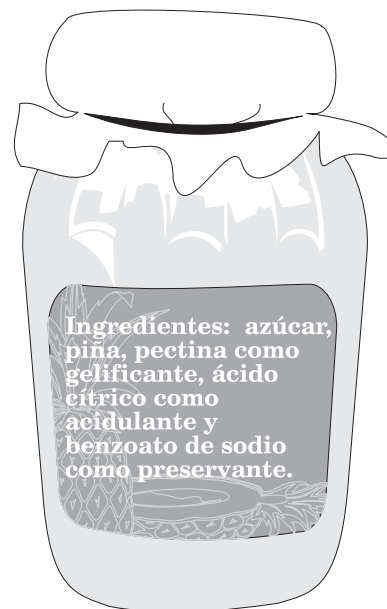
La lista de ingredientes es el listado de cada ingrediente que forma parte del alimento. Deben enumerarse todos los ingredientes en orden decreciente de masa inicial, en el momento de la fabricación del alimento.

Ejemplo:

Ingredientes: azúcar, piña, pectina como gelificante, ácido cítrico como acidulante y benzoato de sodio como preservante.



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?

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

### 2.3 ¿Debe el agua ser listada como ingrediente?

En la lista de ingredientes deberá indicarse el agua añadida, excepto cuando el agua forme parte de ingredientes como el jarabe u otro medio de cobertura empleado en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes (ver punto 3 Contenido neto y peso escurrido).