

Desde el final de la Segunda Guerra Mundial, la profunda transformación de los hábitos alimentarios en el continente europeo ha desembocado en una extraña paradoja. La elevación global del nivel de vida, la intensificación de los intercambios a escala mundial y las exigencias en términos de relación calidad/precio/disponibilidad permiten hoy día al joven consumidor encontrar «de todo, en cualquier lugar y en cualquier época del año». Sin embargo, se constata un empobrecimiento de la diversidad de productos consumidos. En el sector de las frutas por ejemplo, la imposición de la lógica del mercado y de la rentabilidad económica han supuesto la eliminación pura y simple de numerosas variedades.

Los agricultores son los primeros en hacerse cargo de esta situación. Así, hoy en día un buen número de ellos han optado por una agricultura diversificada y respetuosa con el medio ambiente, como es el caso de la agricultura ecológica, y de una comercialización de los productos en canales cortos, evitando la multiplicación de intermediarios y el alejamiento del consumidor final. Escándalos como los de las vacas locas o la introducción de organismos genéticamente modificados están acelerando este proceso de toma de conciencia.

En este contexto, es primordial proporcionar al alumno datos para elegir adecuadamente los productos que va a consumir. A esto contribuirán la relación directa con el productor (cosa cada vez más complicada) y también el etiquetado de dichos productos.

La información de las etiquetas

Es importante para el joven consumidor saber diferenciar la información y las indicaciones referidas a la identidad de un producto, de las marcas comerciales, signos de calidad y denominaciones de fantasía.

La legislación define el etiquetado como las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o de comercio, imágenes o signos referidos a un producto alimenticio y que figuran en el embalaje, la documentación, la escritura, etiqueta, embocadura o faja que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio. El etiquetado debe ser veraz, legible y no inducir a error al consumidor (naturaleza, procedencia, calidades y propiedades particulares, etc.)

Una etiqueta puede incluir información obligatoria e información no obligatoria, y signos de calidad y calificativos particulares que hacen referencia a modos de producción y técnicas de fabricación y de control más o menos contrastadas. El consumidor debe conocer estas menciones para poder elegir lo que consume.

Ciertas menciones son obligatorias y hacen referencia a la procedencia, la naturaleza y la identidad del producto.

La denominación del producto.

Informa sobre la naturaleza exacta del producto. Para entenderlo, tomamos como ejemplo los zumos de fruta, en los que se distinguen diferentes tipos de producto:

los zumos puros de fruta: obtenidos por presión de los frutos en el lugar de producción; pueden llevar la mención «100% zumo de fruta».

los néctares de fruta : bebidas fabricadas a partir de zumo de frutas y/o de purés de fruta a los que se añade agua y azúcar. Contienen siempre de 25 a 50% de fruta, según sea la naturaleza de la fruta utilizada.

las bebidas a base de frutas o de zumo de frutas se componen de un mínimo de 10 % de fruta, agua natural o gasificada y en la mayoría de los casos, aditivos autorizados destinados a reforzar el sabor y el aspecto.

los refrescos, que contienen agua, gas carbónico, aromas (naturales o no), colorantes, azúcar y otros aditivos autorizados. Entre ellos se encuentran las colas, tónicas, gaseosas, etc.

los siropes: preparados a base de azúcares disueltos en agua o en zumo de frutas. Pueden obtenerse de plantas, de frutas o de extractos de fruta.

los concentrados: permiten obtener una bebida de frutas «a la medida» añadiendo la cantidad de agua deseada.





La composición

Detalla los ingredientes o la lista de ingredientes -en orden decreciente y empezando por el que se utiliza en mayor cantidad-, las materias primas y los aditivos empleados en la elaboración del alimento.

Fecha de caducidad

Figura: «a consumir antes de...» e indica el día y el mes de caducidad; es utilizada en productos perecederos. Más allá de esta fecha, la venta está prohibida pues el consumo del producto puede entrañar riesgos.

Fecha de consumo preferente

Figura: «consumir preferentemente antes de...» y va acompañado del día, mes y año, o sólo del mes y año, o sólo del año. Indica el momento hasta el que se pueden garantizar todas las propiedades o características del producto y debe figurar junto a las condiciones de conservación y almacenamiento.

Identificación del envasador

Figura con el código o la dirección del envasador; está destinada a los servicios de control.

Contenido neto

Indica el peso (para sólidos) o el volumen (para líquidos) de unidades legales comprensibles por los consumidores: g, kg, l, cl.

Lote de fabricación

Es el conjunto de unidades de venta de un producto que se ha fabricado y envasado en condiciones homogéneas. Va precedido de la letra "L" y permite localizar el producto y retirarlo en caso de que suponga un riesgo para la salud.

Modo de empleo

Es obligatorio solamente si es necesario para la buena utilización del producto.

Grado étílico

Es obligatorio solamente para las bebidas alcoholizadas que contengan más de 1,2º de alcohol.

Las virtudes nutricionales y ciertos calificativos particulares, tales como «light», «fresco», «casero», «artesanal» o «natural» tienen una reglamentación particular, siendo menciones opcionales.

Por ejemplo, el calificativo «artesanal» sólo puede ser utilizado cuando el producto es elaborado por un artesano en el sentido que lo define el registro de oficios.

El término «casero» sólo es empleado si el producto es fabricado en el lugar donde se comercializa a partir de ingredientes que componen tradicionalmente su receta. Se trata, en general, de productos no industriales.

Los signos de calidad son objeto de una legislación particular y deben distinguirse de las marcas comerciales.

¿Signo de calidad o calidad fantasmiosa?

Los signos de calidad oficiales, de entre los cuales algunos son reconocidos oficialmente por el Gobierno Vasco, y otros más ampliamente por la Unión Europea, se caracterizan por el respeto de reglas elaboradas por los productores y validadas por la Administración. Las calidades que adquieren oficialidad por esos signos se justifican por determinadas prácticas.

Esas prácticas están ligadas a métodos de producción, territorios, competencia profesional o tradiciones culinarias y artesanales. Las prácticas son controladas por servicios exteriores a la empresa e independientes del productor.

En consecuencia, en términos de objetividad y de garantías, los signos de calidad se diferencian claramente de las marcas comerciales o de publicidades engañosas que emplean un vocabulario «seudocientífico» con fines puramente comerciales.

Ciertos signos de calidad hacen referencia a prácticas y competencias particulares:

La agricultura ecológica

Designa los productos provenientes de sistemas de producción cuyo objetivo fundamental es la obtención de alimentos de máxima calidad, respetando el medioambiente y conservando la fertilidad de la tierra, mediante la utilización óptima de los recursos naturales, excluyendo el empleo de productos químicos de síntesis y procurando un desarrollo agrario y ganadero sostenibles.

Prohíbe específicamente la utilización de productos químicos de síntesis en las producciones vegetales y animales (pesticidas, hormonas de crecimiento, organismos genéticamente modificados), así como en la transformación, en la que sí pueden emplearse medios de tratamiento y de fabricación clásicos (tratamientos térmicos, al vacío, mecánicos).

Los alimentos de agricultura ecológica conservan su composición equilibrada propia y son los únicos que pueden garantizar la ausencia de organismos manipulados genéticamente. Son alimentos vivos, saludables.

Denominación de origen (DO)

Es el nombre de un lugar geográfico que sirve para designar un producto agroalimentario originario del lugar y cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y elaboración se realizan en la zona geográfica.

En Euskadi hay 5 Denominaciones de Origen: queso Idiazabal, Vino de Rioja Alavesa, txakoli de Getaria, txakoli de Bizkaia y txakoli de Álava.

Denominación de origen protegida

Designa un producto cuya producción, transformación y elaboración deben tener lugar en un área geográfica determinada con unas formas de hacer reconocidas y constatadas. Es un signo creado por la UE.

Indicación geográfica protegida (IGP)

Creada igualmente por la UE; designa un producto cuyo vínculo con el territorio se limita, al menos, a uno de los estadios de la producción, la transformación o la elaboración. Es, pues, un vínculo con el territorio menos fuerte que la DO.

Kalitatea – Eusko label

Es la marca creada por el Gobierno Vasco con la finalidad de distinguir y proteger aquellos productos alimentarios producidos en Euskadi con unas características de calidad y personalidad determinadas.

Bajo el label están los siguientes productos: carne de vacuno, pollo, cordero lechal, tomate, bonito, leche, miel, alubias, patata, pimiento de Gernika, guindillas de Ibarra y Euakal Baserri.



Las marcas comerciales

¡Atención! No hay que confundir la denominación del producto, el signo de calidad y la marca comercial, que puede acompañarse a veces de una denominación de fantasía. Esta última no es obligatoria. Se la utiliza para personalizar el producto.

Tomemos un ejemplo:

«Copos de arroz y de trigo integrales» es una denominación de venta, ya que informa sobre la naturaleza exacta del producto.

«Kaiku» es una marca comercial.

La mención «Agricultura ecológica» y/o su sello identifican el modo de producción ecológica (informa sobre la calidad del producto).

«Yog» es una denominación de fantasía.

Algunas de estas denominaciones están ideadas para que provoquen una cierta ambigüedad. Ha sido el caso en nuestro país de la denominación Bio, que en determinados casos no era producto ecológico.».

El compromiso de cara al consumidor

Para un productor, un distribuidor o un transformador, existen diversas formas de dar garantías al consumidor en términos de prácticas de cultivo, de crianza o de transformación: diciéndoselo, certificándolo, mostrándolo y probándolo.

La trazabilidad es el conjunto de operaciones y de medios que permiten seguir y registrar el trayecto de un producto, desde la producción de materias primas hasta su puesta en las manos del consumidor. Así, este último debe estar en condiciones de rehacer el trayecto, desde el producto acabado hasta el agricultor.

Un consumidor deseoso de dar preferencia al respeto al medio ambiente en sus hábitos de compra tiene, pues, dos soluciones:

Fiarse del productor o transformador a quien puede visitar, hacerle preguntas precisas percatándose por sí mismo de los medios que aquél emplea para producir, transformar o conservar.

En cierta manera, cuando en una etiqueta indica con precisión el nombre y la dirección del productor, se puede considerar que constituye una forma de compromiso de cara al consumidor. En efecto, se puede establecer así una relación de persona a persona y no a través de un número de código de embalaje o de lote.

Remitirse a un signo de calidad que garantice métodos de producción y de transformación respetuosos con el medio ambiente. Los alimentos procedentes de la agricultura ecológica lo cumplen: el respeto de su normativa está controlado por organismos certificadores independientes y reconocidos oficialmente a escala europea.

Los productores, transformadores o distribuidores que hacen referencia a la agricultura ecológica están obligados a probar ante los organismos de control que las materias primas que intervienen en la fabricación de sus productos proceden del modo de producción ecológica. Sólo en este caso obtienen el derecho a llevar la mención Agricultura Ecológica.

Saber leer una etiqueta permite al consumidor disponer de una información que le va a ayudar a realizar su elección.

