

# Evaluación de etiquetas de alimentos nacionales e importados

VIT PATRICIA <sup>1</sup>, PLAZA RAMÓN <sup>2</sup>, RUI MARIBEL <sup>2</sup>,  
UZCÁTEGUI MARIANGEL <sup>2</sup>, VILLASMIL MARÍA <sup>2</sup>.

<sup>1</sup> *Apiterapia y Vigilancia Ambiental (APIVA), Departamento Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia, Universidad de Los Andes, Mérida, Venezuela. e-mail.vit@ula.ve .*

<sup>2</sup> *Estudiantes de Tecnología de Alimentos, Escuela de Farmacia, Universidad de Los Andes, Mérida, Venezuela.*

## RESUMEN

En este trabajo se presenta un sistema de análisis de etiquetas de alimentos para comparar la información ofrecida al consumidor en productos nacionales e importados, como síntesis de cuatro años de práctica docente en la asignatura Tecnología de Alimentos. Se analizaron 21 elementos agrupados en cuatro clasificadores sugeridos: 1. Caracterización del producto. 2. Calidad especial. 3. Referencia industrial. 4. Orientación al consumidor. El sistema se aplicó para evaluar la información contenida en 25 alimentos industrializados con muestras nacionales e importadas. Se encontró que el nombre del producto, el contenido neto, la identificación empresarial y la marca fueron los elementos presentes en todos los productos. El registro SNM fue la mayor falla en las etiquetas de alimentos importados respecto a los nacionales, mientras que la denominación de origen es más deficiente en los productos nacionales que en los importados, al igual que la ausencia de asignación de origen ecológico, orgánico o verde en productos nacionales. Si bien la lista de ingredientes está presente en 22 de los productos, la información sobre composición química y valor nutricional disminuye. Este sistema fue útil para detallar la información de las etiquetas de alimentos analizados y evaluar cuáles elementos podrían recibir mayor atención para mejorar la comunicación al consumidor.

## ABSTRACT

A system to analyze food labels to compare the information offered to the consumer in national and imported products is presented as a synthesis of Food Technology practicals during four years. Twenty-one elements are grouped into four suggested classifiers: 1. Characterization of the product. 2. Special quality. 3. Industrial reference. 4. Orientation to the consumer.

The system was applied to evaluate the information of 25 processed food products with national and imported samples. The product name, net content, industrial identification and brand were present in all samples. The SNM register was the major lack in imported products, as well as the absence of ecological, organic or green origin in national products. The list of ingredients was included in twenty-two products, but the chemical composition and nutritional value was lower. This system was useful to detail the information of food labels and to evaluate what elements could receive more attention to improve communication to the consumer.

## PALABRAS CLAVE

Alimento, etiqueta, importado, nacional, sistema.

## AGRADECIMIENTO

Siempre es un estímulo recibir el apoyo del CDCHT-ULA para valorar la investigación y compartir ese valor con las nuevas generaciones. Este trabajo fue posible gracias a la apertura de la Escuela de Farmacia para modificar el programa de Tecnología de Alimentos e incluir una práctica sobre análisis de etiquetas de alimentos, cuyo alcance está vinculado con el área de ciencias de la salud. A los valiosos comentarios de la Dra. María Angélica Santana de la Universidad Simón Bolívar, para mejorar el manuscrito.

## INTRODUCCIÓN

La obligatoriedad de etiquetar los alimentos es para orientar al consumidor; sin embargo, la etiqueta tiene un notable rol de promoción del producto y su formato ha evolucionado tanto en diseño gráfico como en contenido informativo y normas. La importancia de la etiqueta moderna es comunicar al consumidor

información que puede ser útil para seleccionar, preparar y consumir el producto conociendo sus características (FDA, 1999).

Según Devismes (1995) la etiqueta de un alimento forma parte del packaging, término que permite vehicular el producto y comunicar las características únicas de su identidad para satisfacer las necesidades del consumidor y adecuarse a una estrategia de marketing. En el packaging de los alimentos se integran elementos estéticos, legales y técnicos que se conocen como imperativos. Los imperativos estéticos analizan la forma, el tamaño del logotipo, la retícula, la decoración, la presentación unitaria o agrupada, el número de colores y los procedimientos de impresión. Los imperativos legales tratan asuntos vinculados con la marca, sus precedentes, grafismos y registro, los textos de la información y los códigos de barras. Los imperativos técnicos permiten seleccionar el material y las exigencias de mantenimiento y posición.

En este sentido, la etiqueta es un vector entre el alimento y el consumidor, por lo tanto posee información del nombre del producto, la composición, el valor nutricional, los ingredientes, el lugar y las fechas de producción y de vencimiento, la marca,

opcionalmente puede incluir formas de preparación para su consumo y medios de atención al cliente. En el presente trabajo se analizaron los atributos de caracterización del producto, calidad especial, referencia industrial y orientación al consumidor, en 50 etiquetas de alimentos nacionales e importados.

#### MATERIALES Y MÉTODOS

Se recolectaron alimentos comercializados en distintos tipos de empaque en la ciudad de Mérida, de origen nacional e importado, pertenecientes a distintos grupos según las subcomisiones del CT10 (Comisión Técnica de Alimentos de COVENIN) y empacados en botellas, cajas, envoltorios plegables, frascos, latas, sobres y tetrapack.

La lista de base para seleccionar los elementos de análisis (COVENIN, 1992; Manley, 1989; Rivas Crespo, 1997) se amplió y clasificó en categorías (Vit, 2002). Se evaluaron 21 atributos comunicados en las etiquetas pertenecientes a las categorías producto, calidad, industria y orientación al consumidor indicados en la Tabla 1, los cuales se contrastaron en gráficos.

**Tabla 1**  
**Atributos comunicados en una etiqueta de alimentos**

CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO	
	1 Nombre 2 Contenido neto 3 Fecha de vencimiento 4 Lista de ingredientes 5 Composición química 6 Parámetros especiales 7 Valor nutricional %RID 8 Registro sanitario 9 Registro SNM 10 Código de barra
CALIDAD ESPECIAL	
	11 Denominación de origen 12 Alimentos ecológicos, orgánicos o verdes 13 Resaltadores de excelencia
REFERENCIA INDUSTRIAL	
	14 Identificación empresarial 15 Marca 16 Número de lote
ORIENTACIÓN AL CONSUMIDOR	
	17 Idioma 18 Instrucciones de conservación 19 Modo de empleo 20 Mensajes prohibidos 21 Atención al cliente

## RESULTADOS

En las Tablas 2a y 2b se tabulan los elementos identificados en las etiquetas de los alimentos nacionales e importados seleccionados en el presente trabajo, cuya marca y país de origen se indican en la Tabla 3. En la Tabla 4 se recogen algunas expresiones vinculadas con ciertas marcas comerciales. Los parámetros especiales se indican en la Tabla 5 y la denominación de origen controlado en la Tabla 6. Los mensajes prohibidos encontrados en las etiquetas analizadas se mencionan en la Tabla 7. En algunos productos aparecen advertencias de posibles alérgenos e intolerancias para la población sensible, como las presentadas en la Tabla 8. Finalmente, la información suministrada en algunas etiquetas, concerniente con la atención al cliente se muestra en la Tabla 9.

En la Figura 1 se contrasta el número de elementos considerados en las etiquetas de cada alimento analizado, según su origen nacional e importado, en las categorías consideradas producto, calidad, industria y orientación al consumidor.

En la Tabla 9 se muestra el tipo de información empresarial suministrada en las etiquetas analizadas, en términos de dirección, teléfono, fax, e-mail, página web.

## DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

De los atributos comunicados en una etiqueta de alimentos, presentados en la Tabla 1, todos son deseables excepto el No. 20, correspondiente a la categoría orientación al consumidor, ya que se trata de mensajes prohibidos.

En las Tablas 2a y 2b se detallan los tipos de alimento y empaque recolectados para analizar los 21 atributos seleccionados en etiquetas de alimentos nacionales e importados. En estas tablas se pueden identificar los atributos que cumple cada producto. Resalta el hecho que ningún producto cumple con todos los atributos deseables en un etiqueta alimentaria.

En la Figura 1 puede apreciarse que el nombre del producto, el contenido neto, la identificación empresarial y la marca fueron los elementos presentes en todos los productos. El registro SNM fue la mayor falla en las etiquetas de alimentos importados respecto a los nacionales, mientras que la denominación de origen es más deficiente en los productos nacionales que en los importados, al igual que la ausencia de asignación de origen ecológico, orgánico o verde en productos nacionales. Si bien la lista de ingredientes está presente en 22 de los productos, la información

sobre composición química y valor nutricional disminuye. En las etiquetas de productos nacionales fue más frecuente la información sobre: Fecha de vencimiento, registro sanitario, registro SNM, resaltes de excelencia, idioma español, instrucciones de conservación, modo de empleo y mensajes prohibidos; siendo este último no deseable. Obviamente el idioma nacional es el español y la falta de la correspondiente traducción sólo es detectable en productos importados de países con idioma diferente al español. El registro SNM aparece en los productos nacionales y en pocas etiquetas de traducción en artículos importados. La ubicación del No. SNM es debajo del contenido neto declarado, mientras que el registro sanitario suele ubicarse con la dirección de fabricación y aparece en todas las etiquetas con las traducciones superpuestas a las etiquetas de los productos importados.

En las etiquetas de productos importados fue más frecuente la información sobre: Composición química, parámetros especiales, denominación de origen, alimentos ecológicos, orgánicos, verdes, valor nutricional y código de barras. Por ejemplo, el néctar de albaricoque tiene una asignación de producto verde en alemán: "Der Grüne Punkt"

En los alimentos analizados no se encontraron etiquetas que indicaran presencia o ausencia de alimentos provenientes de organismos genéticamente modificados (GMOs); sin embargo, este es un tema de actualidad. Las ventajas y los riesgos de la biotecnología mantienen el debate entre grupos proactivos y grupos anti-GMOs; por un lado demandan cautela para evitar daños indeseables causados por el entusiasmo de aplicar una nueva tecnología, y por otro, apertura para incorporar los beneficios de este avance con adecuadas normas de mercadeo (Whitman, 2000). Al igual que en los alimentos no GMOs, el etiquetado debe ser informativo e inequívoco para la percepción del consumidor (Formanek, 2001).

En la Tabla 3 se informa sobre el origen declarado de los alimentos, considerando la ciudad de los productos nacionales y el país de origen de los alimentos importados. Puede observarse que Puig no indica la ciudad donde se elaboró el producto.

Si bien no se contemplan entre los 21 atributos considerados en este trabajo, por considerarse una opción de comercialización, en la Tabla 4 se recopilaban las expresiones vinculadas con las marcas comerciales. Estas expresiones son más poéticas que generadoras de confusión y por ello se agruparon en esta sección los seis productos que las contenían.

En la Tabla 5 se indican las expresiones de parámetros especiales encontradas en once de los productos analizados. Estos parámetros resaltan

aspectos nutricionales especiales sobre contenido de calcio, ausencia de azúcar, ausencia de sodio, fuente de vitaminas y minerales; también informan sobre características específicas de °GL en vino y %acidez en vinagre. Además de diversificar los productos y segmentar el mercado, estos parámetros permiten seleccionar ciertos productos en poblaciones con necesidades nutricionales particulares o simplemente por intereses sensoriales. En el análisis realizado, a veces se presenta la composición química porcentual del alimento envasado como el valor nutricional sin los porcentajes de recomendación de ingesta diaria (RID) estimados en una dieta de 2000 calorías/día. Otras veces se presenta la composición química por porciones. En ambos casos, se trata de información sobre la composición y no cumple con el requisito RID. Debido a la claridad y frecuencia de un grupo de atributos de caracterización del producto, podría pensarse que la evolución de la información presentada en las etiquetas, incluyó inicialmente los ingredientes del producto, luego se incorporó la necesidad de indicar la composición y finalmente la adecuación del contenido nutricional, siendo precisamente el %RID el atributo menos incorporado. La FDA (1999) mantiene una página electrónica en la red para explicar al público consumidor cómo entender y cómo utilizar la información nutricional de la etiquetas alimentarias, con informaciones sencillas sobre los nutrientes. Los valores indicados en esta información no son tan accesibles al lector como la fecha de vencimiento y por lo tanto la efectividad de su presencia sólo podría evaluarse según la comprensión del consumidor.

La denominación de origen controlado se encontró en nueve de la etiquetas analizadas y se recopiló en la Tabla 6. Puede apreciarse que la mayoría se refiere a denominación de origen geográfico y algunos a origen botánico. Apenas un producto nacional se refiere a un atributo de esta naturaleza.

Los mensajes prohibidos que se consideraron como tales, utilizan adjetivos no permitidos porque confunden al consumidor, como puede observarse en la Tabla 7. La pureza es una cualidad química y espiritual que no es medible en los sistemas alimenticios. En lugar de informar sobre alimentos naturales, debería ofrecerse una garantía sobre su origen orgánico o verde. Pocos alimentos incurren en esta falta, indistintamente de su origen nacional o importado.

En la Tabla 8 se indican los alimentos que resaltan la presencia de posibles alérgenos e intolerancias en la población sensible. Este elemento no se incluyó entre los 21 atributos seleccionados para evaluar la información suministrada en las etiquetas alimentarias porque no todos los alimentos tienen este riesgo. En la muestra analizada, un alimento nacional advirtió la

presencia de almendras y soya, y dos consideraron la población fenilcetonúrica con información sobre el contenido de fenilalanina.

Finalmente, en la Tabla 9 se muestran las expresiones utilizadas para satisfacer el atributo No. 21 que es atención al cliente. Este tipo de información se encontró en trece productos, indistintamente de su origen nacional e importado. Su presencia permite inferir la existencia de un departamento especializado para atender necesidades de naturaleza diversa que puedan tener los consumidores del producto. En algunas muestras no sólo se incluyen los datos necesarios para establecer el contacto sino que se estimula con expresiones como “su opinión es importante”, “para nosotros su opinión vale”, “please share your thoughts with us”. Lejos de ser simples formas de cortesía, posiblemente un pequeño porcentaje de opiniones puede sugerir valiosos correctivos que justifique la relación costo/beneficio del departamento.

En general, el análisis realizado permitió conocer la diversidad de formas válidas para suministrar la información legal y opcional en etiquetas alimentarias. Se espera llamar la atención del lector sobre este asunto, tanto en su función de consumidor o de especialista en alimentos. Por ejemplo, el producto No. 25 es la bebida de frutas marca Parmalat, comercializada como Sántal Active. El diseño gráfico contiene numerosas y cuidadosas informaciones, pero llama la atención que la instrucción al consumidor tenga una redacción defectuosa: “No necesita refrigeración después de abierto, mantener refrigerado y consumir dentro de tres días”. Es un error fácil de corregir. No requiere nuevos análisis, ni registros, ni la creación de nuevos departamentos. Es suficiente cambiar el lugar de la coma para entender que se trata de un producto de larga duración mientras esté sellado, y que su vida útil se reduce a tres días luego de destaparlo y en condiciones de refrigeración.

Otra tipo de información que no se incluyó entre los 21 atributos considerados, está ejemplificada en una advertencia legal, como la observada para la cerveza “el abuso en el consumo de este producto es nocivo para la salud”. En realidad, el abuso de cualquier producto puede ser nocivo para la salud, pero se entiende la orientación que se pretende dar al consumidor para no alcoholizarse. Posiblemente igual peligro representa el abuso en el consumo de chocolates para prevenir la obesidad, por citar un ejemplo de la larga lista que podría abrirse al respecto.

El contenido de la etiqueta debe ser distintivo, claro y fácil de leer para informar correctamente al consumidor, pero esta evaluación corresponde a disciplinas de artes gráficas, donde además existen

distintas posibilidades para ubicar la información de las etiquetas de alimentos. Pueden seleccionarse diferentes tipos de etiquetas para satisfacer las funciones antes señaladas (Rosas, 2001), algunas son contraíbles y se utilizan como sellos de garantía en las tapas de productos. Otros tipos de etiquetas son: 1. Etiqueta frontal (cubre sólo una porción del envase y está orientada en el frente). 2. Etiqueta envolvente (cubre todos los lados del envase y se sella sobre sí misma como un cilindro en los frascos y botellas o en las cajas). 3. Fajas retráctiles (son flexibles y se adhieren por encogimiento del material elástico). 4. Etiquetas con pegamento hidrosoluble (se aplican en el cuello de las botellas o en las tapas de las cajas y se rompen al destapar el producto). Las jerarquías implícitas en la ubicación de la información no son materia de este trabajo, pero es adecuado mencionar que a veces puede cambiarse o descartarse la tapa del producto y con ello perderse la información allí contenida.

El Acto de la RD&C contempla la acción judicial de productos mal etiquetados en casos de etiquetas falsas o confusas, como los siguientes: 1. Venta del alimento

con el nombre de otro alimento. 2. Imitación no declarada de otro alimento. 3. Forma o llenado del contenedor para inducir al engaño (Looney *et al.*, 2001). En Venezuela, posiblemente las acciones judiciales de productos mal etiquetados podrían adecuarse para permitir control más exigente. Sin embargo, en la Figura 1, puede apreciarse que los productos nacionales respecto a los importados siguen un patrón similar que debería mejorarse en los elementos más recientes de la etiqueta alimentaria, como: Composición química, parámetros especiales, valor nutricional, denominación de origen y número de lote.

El sistema presentado fue útil para detallar la información de las etiquetas de alimentos y evaluar cuáles elementos podrían recibir mayor atención para mejorar la comunicación al consumidor. Esta contribución permitió organizar la información referente a etiquetas de alimentos y hacer un análisis comparativo de gran utilidad docente, sobre una muestra de 50 productos contrastables según su origen nacional e importado.

Tabla 2a  
 Información suministrada en las etiquetas de alimentos nacionales.

No.	Tipo de alimento y empaque	ATRIBUTOS																				
		Producto										Calidad			Industria			Consumidor				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
<b>BOLSAS</b>																						
1	Arroz	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
2	Caramelos	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	-	✓	-	-	✓	-
3	Galletas	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	✓
4	Harina	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	✓
5	Pasta	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	-
6	Queso	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓
<b>BOTELLAS</b>																						
7	Aceite	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	-
8	Agua	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	✓	-	✓	-	-	✓	✓
9	Vinagre	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓
10	Vino	✓	✓	-	✓	-	✓	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	-
<b>CAJAS</b>																						
11	Cereales	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓
12	Gelatina	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	✓	-	✓	-	✓	-	✓
<b>ENVOLTORIO PLEGABLE</b>																						
13	Chocolate	✓	✓	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	-	✓	-	-	-	-
14	Mantequilla	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	-	✓	-	-	-	-
<b>FRASCOS</b>																						
15	Especias	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	-	✓	-	-	-	-
16	Mayonesa	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	-
17	Mermelada	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-
18	Miel	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	-
<b>LATAS</b>																						
19	Atún	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-
20	Champignon	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-
21	Cerveza	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓
22	Galletas	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	-	-	-	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-
23	Palmito	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	-
<b>SOBRES</b>																						
24	Sopa	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
<b>TETRAPACK</b>																						
25	Néctar	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Los elementos enumerados para designar los atributos de las etiquetas son: 1. Nombre del producto. 2. Contenido neto. 3. Fecha de vencimiento. 4. Lista de ingredientes. 5. Composición química. 6. Parámetros especiales. 7. Valor nutricional con %RID o %DV. 8. Registro sanitario. 9. Registro SNM. 10. Código de barras. 11. Denominación de origen. 12. Alimentos ecológicos, orgánicos, verdes. 13. Resaltadores de excelencia. 14. Identificación empresarial. 15. Marca. 16. Número de lote. 17. Idioma español. 18. Instrucciones de conservación. 19. Modo de empleo. 20. Mensajes prohibidos. 21. Atención al cliente.

Tabla 2b  
Información suministrada en las etiquetas de alimentos nacionales.

No.	Tipo de alimento y empaque	ATRIBUTOS																				
		Producto										Calidad			Industria			Consumidor				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
<b>BOLSAS</b>																						
26	Arroz	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓	✓	-	✓	-	✓	✓	-
27	Caramelos	✓	✓	-	✓	-	✓	✓	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-
28	Galletas	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓
29	Harina	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓
30	Pasta	✓	✓	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	✓	-	-	-	-
31	Queso	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
<b>BOTELLAS</b>																						
32	Aceite	✓	✓	✓	-	✓	-	-	✓	-	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
33	Agua	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓
34	Vinagre	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	✓	✓	-	✓	-	-	-	-
35	Vino	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	✓	✓	-	-	✓	✓	-	✓	-	-	-	-
<b>CAJAS</b>																						
36	Cereales	✓	✓	✓	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-
37	Gelatina	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-
<b>ENVOLTORIO PLEGABLE</b>																						
38	Chocolate	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓
39	Mantequilla	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
<b>FRASCOS</b>																						
40	Espicias	✓	✓	-	-	✓	-	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-
41	Mayonesa	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓
42	Mermelada	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
43	Miel	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
<b>LATAS</b>																						
44	Atún	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
45	Champignon	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
46	Cerveza	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
47	Galletas	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
48	Palmito	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
<b>SOBRES</b>																						
49	Sopa	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	-
<b>TETRAPACK</b>																						
50	Néctar	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	-

Los elementos enumerados para designar los atributos de las etiquetas son: 1. Nombre del producto. 2. Contenido neto. 3. Fecha de vencimiento. 4. Lista de ingredientes. 5. Composición química. 6. Parámetros especiales. 7. Valor nutricional con %RID o %DV. 8. Registro sanitario. 9. Registro SNM. 10. Código de barras. 11. Denominación de origen. 12. Alimentos ecológicos, orgánicos, verdes. 13. Resaltadores de excelencia. 14. Identificación empresarial. 15. Marca. 16. Número de lote. 17. Idioma español. 18. Instrucciones de conservación. 19. Modo de empleo. 20. Mensajes prohibidos. 21. Atención al cliente.

**Tabla 3**  
**Identificación de alimentos nacionales e importados por marca y lugar de fabricación.**

No.	ALIMENTOS NACIONALES		No.	ALIMENTOS NACIONALES	
	Marca	Ciudad		Marca	País
1	Santa Ana	Acarigua	26	Gourmet Valley	USA
2	Salvavidas	Barquisimeto	27	Sweet'n Low	USA
3	Puig	-	28	Gullon	España
4	Robin Hood	Caracas	29	De Cecco	Italia
5	Ronco	Maracaibo	30	Di Martino	Italia
6	Kraft	Valencia	31	Chèvre de Bellay	Francia
7	Vatel	Caracas	32	Genesio Mancini	Italia
8	Nevada	-	33	Evian	Francia
9	Mavesa	-	34	Carbonell	España
10	Bodegas Pomar	Altagracia	35	Rinascita	Italia
11	Kellogg's	San Jacinto	36	Post Selects	USA
12	Sonrissa	San Joaquín	37	Leader Price	Argentina
13	La India	Caracas	38	Valor	España
14	Torondoy	Caja Seca	39	Lurpak	Dinamarca
15	Indian	Caracas	40	CD & D Gold	USA
16	Mavesa	Caracas	41	Kraft	Colombia
17	Dulce Vivir	Mérida	42	Smucker's	USA
18	Guilan	Tinaquillo	43	Artesanía	España
19	Atún Paraguaná	Cumaná	44	Atún Lamon T	Ecuador
20	Eureka	Santa Teresa del Tuy	45	3 Soles	España
21	Polar	San Joaquín	46	Bavaria Premium	Holanda
22	Puig	Cagua	47	Danibisk	Dinamarca
23	Delta	Tucupita	48	Delicias	Ecuador
24	Iberia	Cagua	49	Knorr	Francia
25	Parmalat	Machiques	50	Chiquita	USA

**Tabla 4**  
**Expresiones vinculadas con marcas comerciales**

No.	Alimento	Marca	Expresión
5	Pasta	Ronco	Hecho con cariño
6	Queso	Kraft	Te alimenta hasta los huesos
7	Aceite	Vatel	Despierta el sabor
13	Chocolate	La India	135 años haciendo el auténtico chocolate
25	Bebida de frutas	Parmalat	Active
50	Néctar	Chiquita	Junior

**Tabla 5**  
**Parámetros especiales.**

No.	Alimento	Marca	Expresión
6	Queso	Kraft	Excelente fuente de calcio
10	Vino	Viña Altagracia	12° GL
17	Mermelada	Dulce Vivir	Dietética, no contiene azúcar
22	Galleta	Gullon	Integral
25	Bebida de frutas	Parmalat	Solamente 24 calorías por 100 ml No contiene azúcar No contiene preservativos Repositor hidrolítico
33	Agua	Evian	Libre de sodio
34	Vinagre	Carbonell	6% de acidez
35	Vino	Rinascita	11.50 °GL
38	Chocolate	Valor	Sin azúcar
42	Mermelada	Smucker's	Baja en azúcar
50	Néctar	Chiquita	Fuente de vitamina A, potasio, fósforo y calcio.

**Tabla 6**  
**Denominación de origen controlado.**

No.	Alimento	Marca	Expresión
21	Cerveza	Polar	Tipo Pilsen
26	Arroz	Gourmet Valley	Basmati rice
30	Pasta	Di Martino	Antica pasta de Gragnano, Napoli
32	Aceite de oliva	Genesisio Mancini	Olio extra vergine di oliva
33	Agua	Evian	De los Alpes Franceses
34	Vinagre	Carbonell	De vino tinto
35	Vino	Rinascita	Trebbiano d'Abruzzo
40	Espicias	D & D Gold	Madras curry poeder
46	Cerveza	Bavaria Premium	Holandesa

**Tabla 7**  
**Mensajes prohibidos.**

No.	Alimento	Marca	Expresión
8	Agua potable	Nevada	Pura y refrescante
18	Miel de abejas	Guilan	100% Miel de abejas
21	Cerveza	Polar	Tremenda lata
26	Arroz	Gourmet Valley	All natural
33	Agua	Evian	Agua natural de manantial
38	Chocolate	Valor	Puro almendra

**Tabla 8**  
**Advertencias de posibles alérgenos e intolerancias para poblaciones sensibles.**

No.	Alimento	Marca	Advertencia
11	Speedy Loops	Kellogg's	Este producto contiene ingredientes de trigo y almendras y puede contener trazas de soya.
12	Gelatina	Sonrissa	Contiene fenilalanina.
25	Bebida de frutas	Parmalat	Fenilcetonúricos: Contiene fenilalanina.

**Tabla 9**  
**Atención al cliente**

No.	Alimento	Marca	Atención al cliente
3	Galletas	Puig	<a href="http://www.galletas-puig.com">www.galletas-puig.com</a>
6	Queso	Kraft	800-KRAFT su opinión es importante, visítenos, en: <a href="http://www.kraft.com">http://www.kraft.com</a>
8	Agua	Nevada	Información al consumidor 0800cocacola/26222652
11	Cereales	Kellogg's	Para nosotros su opinión vale. Departamento de Protección al Consumidor, Ap. P. 61367, Chacao, Caracas 1060-A, Venezuela. E-mail: <a href="mailto:venezuela@kelloggs-latino.com">venezuela@kelloggs-latino.com</a> .
12	Gelatina	Sonrissa Heinz	Para Heinz su opinión es importante. Tlf. 0-800-Srarojas. E-mail: <a href="mailto:sra.rojas@heinz.com.ve">sra.rojas@heinz.com.ve</a>
21	Cerveza	Polar	800-polar tiene la respuesta
24	Leche	La Campiña	Servicio de información al consumidor Apdo. No. 5337 Z.P. 1010-A
25	Bebida de frutas	Parmalat	Servicio de información al consumidor Apdo. No. 5337 Z.P. 1010-A
29	Harina	De Cecco	Servizio consumatori, numero verde, 167-861106, <a href="http://www.dececco.it">http://www.dececco.it</a> , e-mail <a href="mailto:dececco@dececco.it">dececco@dececco.it</a>
33	Agua	Evian	<a href="http://www.webevian.com">http://www.webevian.com</a>
36	Cereales	Post Selects	Please share your thoughts or comments with us at: <a href="http://www.postcares.com">www.postcares.com</a> , 1-800-431-post(7678)
37	Gelatina	Leader Price	Consulta sobre este producto: Carlos Pellegrini 1363 3° (1011), Capital Federal-Argentina.
49	Sopa	Knorr	Servizio consumatori, numero verde 800-011213 lun-ven 9:00-19:00

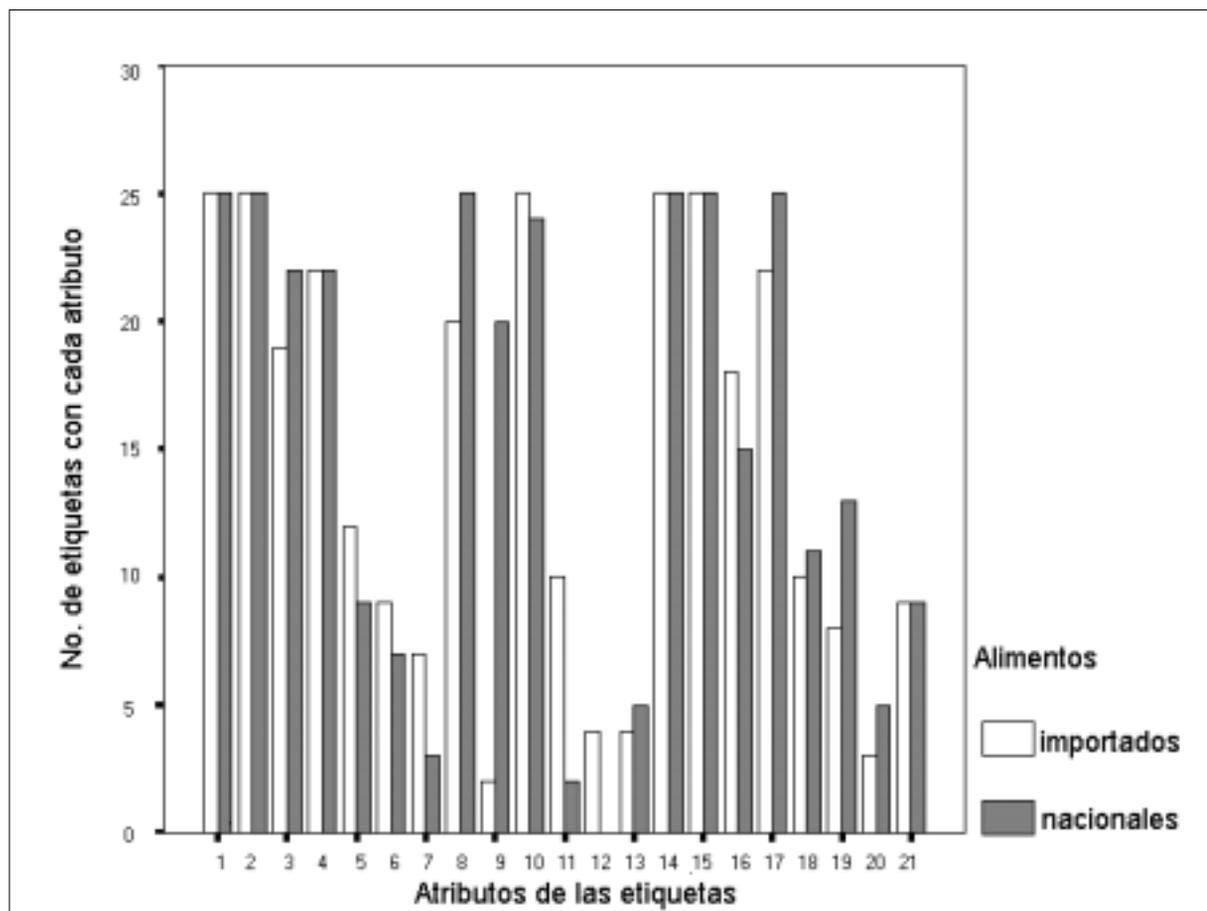


Figura 1. Información suministrada en las etiquetas de alimentos nacionales e importados.

Los elementos enumerados para designar los atributos de las etiquetas son: 1. Nombre del producto. 2. Contenido neto. 3. Fecha de vencimiento. 4. Lista de ingredientes. 5. Composición química. 6. Parámetros especiales. 7. Valor nutricional con %RID o %DV. 8. Registro sanitario. 9. Registro SNM. 10. Código de barras. 11. Denominación de origen. 12. Alimentos ecológicos, orgánicos, verdes. 13. Resaltadores de excelencia. 14. Identificación empresarial. 15. Marca. 16. Número de lote. 17. Idioma español. 18. Instrucciones de conservación. 19. Modo de empleo. 20. Mensajes prohibidos. 21. Atención al cliente.

#### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Comisión Venezolana de Normas Industriales. 1992. **Norma General para el Rotulado de los Alimentos Envasados**. COVENIN 2952-92. Fondonorma; Caracas, Venezuela; 21 pp.

Devismes, P. 1995. **Packaging. Manual de Uso**. Ediciones Alfaomega; Barcelona, España; 215 pp.

Food and Drug Administration (FDA). 1999. **The Food Label**. Documento recuperado el 19.02.02. En: <http://www.fda.gov/opacom/backgrounders/foodlabel/newlabel.html>

Formanek, R. 2001. Proposed rules issued for **bioengineered foods**. FDA Consumer Magazine, March-April. Documento recuperado el 03.07.02. En: [http://www.fda.gov/fdac/features/2001/201\\_food.html](http://www.fda.gov/fdac/features/2001/201_food.html)

Looney, J.W., Grandall, P.G., Poole, A.K. 2001. **The Matrix of Food Safety Regulations**. Food Technology 55(4):60-76.

Manley, D.J.R. 1989. **Tecnología de la Industria Galletera. Galletas, crackers y otros horneados**. Editorial Acribia; Zaragoza, España; 483 pp.

Rivas Crespo, T. 1997. **El Consumidor ante el Etiquetado Alimentario**. "Estudios y Documentación" No. 5. Confederación Española de Organizaciones de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios (CEACCU); Madrid, España; 233 pp.

Rosas, M.D. 2001. Comunicación personal.

Vit, P. 2002. **Apuntes de Tecnología de Alimentos**. 160 pp. (sin publicar).

Whitman, D.B. 2000. **Genetically modified foods: harmful or helpful?**. Documento recuperado el 03.07.02. En: <http://www.csa.com/hottopics/gmfood/oview.html>.