



# GACETILLA CINCAP



pollo  
alimentación  
nutrientes  
carne de pollo  
pechuga  
información  
avicultura  
nutrición  
patas y menudillos  
carne



FEBRERO 2023

## ROTULADO DE ALIMENTOS – parte I

El rótulo de un alimento es una herramienta de comunicación entre el productor y el consumidor. A través de éste, el consumidor puede conocer las distintas características tanto del alimento o producto alimenticio que quiere adquirir como de su productor, y decidir su compra de manera más informada. La información debe ser simple y de fácil comprensión por parte del consumidor. Desde CINCAP, en esta primera publicación, queremos compartirles los datos que deben figurar en el rótulo del alimento y lo que significan cada uno de ellos. En una próxima publicación, compartiremos información sobre el rótulo nutricional.

### DENOMINACION DE VENTA

Es el nombre específico que indica la naturaleza y características del alimento.

Así podremos encontrar, por ejemplo:

*"Pollo entero eviscerado (con o sin menudos)"*

O bien, en el caso de productos de pollo, se podrá encontrar:

El *nombre de fantasía*, como **"Medallones de Pollo"** o **"Bocaditos de Pollo"** y luego la *denominación* **"Formado de carne de pollo rebozado congelado"**.

### LISTA DE INGREDIENTES

Exceptuando que el alimento sea un sólo ingrediente, deberá figurar en el rótulo el listado de ingredientes utilizados en la elaboración del alimento o producto alimenticio.

Los mismos **se ordenan en forma decreciente según su peso inicial**. Es decir, se mencionarán primero los ingredientes más prevalentes.

Por último, se mencionarán los aditivos, agrupados por su función.

### CONTENIDO NETO

*Se refiere a la cantidad de producto declarada en el rótulo, excluyendo el peso del envase y cualquier objeto adicionado.*

*Es decir, es el **contenido total del producto de consumo**, excluyendo cualquier otro factor que haga al peso bruto final del envase.*

### IDENTIFICACION DEL ORIGEN

Debe indicar:

- **Nombre o Razón Social** del fabricante / productor / fraccionador / propietario de la marca, según corresponda en cada caso.

- **Domicilio de la razón social**

- **País de origen y localidad** (donde se produce o bien, donde recibe el último proceso importante, si esto incluye a más de un país)

*"Fabricado en..."; "Producto..."; "Industria..."*

- Número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador (**Registro Nacional de Establecimiento, RNE**) y el **Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA)**. Éstos certifican que tanto el establecimiento productor (RNE), como el producto

adquirido (RNPA) fueron aprobados por la autoridad sanitaria.

### IDENTIFICACION DEL LOTE

Todo rótulo debe llevar impresa, grabada o marcada de forma indeleble, legible y visible, una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote al que pertenece el alimento.

**El lote indica el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesados por un mismo fabricante o fraccionador, en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales.**

El número o clave de lote lo determinará el fabricante según sus criterios.

Para la indicación del lote se puede utilizar:

- a. *Un código clave precedido de la letra "L" o*
- b. *la fecha de elaboración, envasado o de duración mínima, siempre que la(s) misma(s) indique(n) por lo menos el día y el mes o el mes y el año claramente y en el citado orden.*

### FECHA DE DURACION O FECHA DE VENCIMIENTO

Se identificará en el envase a través de alguna de estas leyendas:

-**"Consumir antes de..."**

-**"Válido hasta..."**

-**"Validez..."**

-**"Val..."**

-**"Vence..."**

-**"Vencimiento..."**

-**"Vto..."**

-**"Venc..."**

-**"Consumir preferentemente antes de..."**

Deberán completarse con **día y mes, para productos con una duración menor a 3 meses** y, con **mes y año para aquellos con una duración mayor a 3 meses.**

### PREPARACION E INSTRUCCIONES DE USO DEL ALIMENTO CUANDO CORRESPONDA

En el caso que corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones necesarias sobre el modo apropiado de empleo, incluida la reconstitución, la descongelación y/o el tratamiento que deba realizar el consumidor para el uso correcto del producto.

Éstas no deben ser ambiguas, ni dar lugar a falsas interpretaciones de modo de garantizar una correcta utilización del alimento.

*Por ejemplo, en algunos productos formados de pollo, podrá indicarse que no es necesario descongelar y precisar luego el tiempo de cocción mínimo necesario, ya sea en horno o en fritura.*

### NOMBRE O RAZON SOCIAL Y DIRECCION DEL IMPORTADOR

Si el alimento o producto alimenticio es importado, deberá figurar esta información del importador del mismo.