



Documento descriptivo



Sobreimpresión por transferencia térmica **Cumplimos con las normativas de etiquetado de alimentos de la UE de 2014**



Según estudios recientes realizados en Europa y Estados Unidos, cada vez se dan más casos de alergias alimentarias.

La Academia Europea de Alergología e Inmunología Clínica (EAACI, por sus siglas en inglés) anunció recientemente que se han diagnosticado alergias alimentarias a más de 17 millones de europeos. Si bien no existe una respuesta real acerca del motivo de este aumento de las alergias alimentarias, y los investigadores siguen aprendiendo sobre las implicaciones de esta enfermedad, la UE ha anunciado nuevos requisitos relativos al etiquetado de alimentos envasados.

La directiva 1169/2011 de la UE aportará una mayor claridad a los clientes en lo que respecta a los ingredientes, el valor nutricional y los alérgenos que contienen los alimentos envasados, ya que impone cambios en los componentes informativos que deben aparecer en las etiquetas, así como en el diseño de estas.

La fecha final para cumplir los requisitos de esta normativa es el 13 de diciembre de 2014.

El reto:

La nueva directiva incluye varios cambios en la información de las etiquetas. Quizás el más relevante para las instalaciones de etiquetado sea el requisito de indicar y destacar claramente (en la lista de ingredientes) aquellas sustancias que se consideren alérgenos alimentarios.

El cumplimiento de este requisito puede suponer cambios importantes en los envases y etiquetas existentes en el caso de productos que contengan tales alérgenos. Para muchas empresas, esto implica coordinar el nuevo diseño y pedido de envases y etiquetas preimpresos; una tarea que resulta engorrosa. En el caso que aquellas empresas que ya utilicen tecnologías de impresión variable, como la sobreimpresión por transferencia térmica, para la impresión en línea de información nutricional en sus envases, la tarea de subrayado o señalización en negrita de los alérgenos en las tareas existentes puede resultar más sencilla. Sin embargo, el software de muchos fabricantes de equipos no admite esta funcionalidad.

Ventaja de Videojet:

Ahora, la gama de codificadores de sobreimpresión por transferencia térmica (TTO, por sus siglas en inglés) Videojet DataFlex® permite modificar de forma sencilla listas de ingredientes existentes para satisfacer las nuevas normativas. Olvídense de volver a equipar o pedir existencias de envases preimpresos, y de la recreación laboriosa de tareas de mensajería. Los clientes que ya utilicen las unidades TTO de Videojet pueden editar de forma sencilla sus tareas actuales con tan solo un dedo. Los clientes que realicen la actualización a las unidades TTO de Videojet pueden crear sin problemas mensajes que hagan referencia a los alérgenos subrayados, en negrita o en cursiva.

Las nuevas listas de ingredientes se pueden crear, modificar y descargar con facilidad en la impresora TTO Videojet DataFlex® mediante el software de generación de mensajes CLARISOFT™, que forma parte de la gama de software de productividad CLARISUITE™ de Videojet, e imprimirse en el producto con una gran resolución y adhesión.

¿Y qué ocurrirá la próxima vez que se legislen o se deseen aplicar modificaciones relativas al envasado? La gama de productos TTO Videojet DataFlex® seguirá ofreciendo la flexibilidad natural necesaria para garantizar el funcionamiento continuo de las líneas de fabricación.

¿Qué implica la directiva 1169/2011 de la UE para los fabricantes?

Existen diversos cambios que se requieren como parte de la nueva normativa

El principal cambio para la mayoría de instalaciones de envasado es, probablemente, la mención de los alérgenos en la lista de ingredientes.

A continuación, se incluye una lista de los cambios de etiquetado que deben conocer los fabricantes:

Ingredientes por cantidad

Contenido energético

Alto contenido en cafeína

Tipo de aceite vegetal

Contenido de agua

ALÉRGENOS (deben enfatizarse en la lista de ingredientes)

He aquí un ejemplo de la diferencia existente entre el etiquetado de alérgenos y la nueva etiqueta que se implementará antes del 13 de diciembre de 2014:

Consejo sobre frutos secos

Receta: Sin frutos secos. Ingredientes: No se puede garantizar la inexistencia de frutos secos.
Fábrica: Sin frutos secos.

Carne de res (24 %), pasta al huevo cocida, leche, tomate, zumo de tomate, agua, puré de tomate, cebolla, queso cheddar maduro, harina de maíz, nata montada, vino tinto, zanahoria, apio, caldo de res, harina de trigo, puré de ajo, huevo pasteurizado, mantequilla, sal, aceite vegetal, orégano, pimienta negra y nuez moscada.

La pasta al huevo cocida contiene lo siguiente: trigo duro, sémola, agua y huevo pasteurizado.

El caldo de res contiene lo siguiente: carne de res, extracto de levadura y sal.

Permitido hasta el 12 de diciembre de 2014

Consejo sobre frutos secos

Receta: Sin frutos secos. Ingredientes: **No se puede garantizar la inexistencia de frutos secos.**
Fábrica: Sin frutos secos.

Carne de res (24 %), **pasta al huevo cocida, leche**, tomate, zumo de tomate, agua, puré de tomate, cebolla, **queso cheddar maduro**, harina de maíz, **nata montada**, vino tinto, zanahoria, apio, caldo de res, **harina de trigo**, puré de ajo, **huevo pasteurizado, mantequilla**, sal, aceite vegetal, orégano, pimienta negra y nuez moscada.

La pasta al huevo cocida contiene lo siguiente: **trigo duro, sémola**, agua y **huevo pasteurizado**.

El caldo de res contiene lo siguiente: carne de res, extracto de levadura y sal.

Obligatorio a partir del 13 de diciembre de 2014

¿A quién afecta la nueva normativa de la UE?

La directiva 1169/2011 de la UE se aplica claramente a todos aquellos fabricantes con sede en la UE.

Asimismo, cabe destacar su atribución a cualquier organización que venda productos alimentarios dentro de la UE. Estos son algunos ejemplos de empresas afectadas:

- Minoristas, incluidos los online
- Servicios de catering, restaurantes y establecimientos de alimentos
- Empresas que procesan, venden o importan alimentos
- Los operadores de empresas alimentarias de todas las fases de la cadena de producción de alimentos cuando sus actividades están relacionadas con el suministro de información para el consumidor de los alimentos

Soluciones de codificadores de sobreimpresión por transferencia térmica que facilitan el cumplimiento

La gama de codificadores de sobreimpresión por transferencia térmica Videojet DataFlex® proporcionan imágenes de alta resolución en etiquetas y film de envases flexibles, y reducen el tiempo de inactividad y los costos asociados a la sustitución de la cinta y los cambios de producción. Las impresoras incluyen numerosas ventajas líderes de su clase, como cintas de gran longitud, altas velocidades de impresión, características de prevención de errores e interacción sencilla por parte del operador, todas ellas optimizadas para cubrir las necesidades de sus aplicaciones.



La gama de productos varía, desde los modelos diseñados para aplicaciones de llenado verticales hasta las líneas de llenado horizontales de alta velocidad, pasando por los entornos de lavado. No importa cuál sea la aplicación; Videojet cuenta con una solución de codificadores de sobreimpresión por transferencia térmica para respaldarla. Independientemente de si marca simples códigos de fecha y hora, o si imprime información de marketing e ingredientes más complejos en envases con film flexible, etiquetas o tarjetas brillantes, nuestra gama DataFlex® ayuda a sus líneas de producción a funcionar con un rendimiento máximo.

El software CLARISUITE™ de Videojet no solo le ayuda a cumplir con la nueva directiva de etiquetado alimentario de la UE, sino que también simplifica enormemente este proceso. Además, con la Garantía de codificado integrada, resulta prácticamente imposible cometer errores de codificación.

La causa más habitual de los problemas de codificación es el error del operador; por ello, la gama DataFlex® incluye software intuitivo y fácil de usar que cuenta con reglas de datos inteligentes que ayudan a los operadores a seleccionar el código correcto. Para ayudar a reducir los errores de los operadores, hay disponible una opción de escáner USB para ofrecer una selección de tareas rápida, fácil e infalible. Al sumar todas estas funciones, se consiguen menores probabilidades de error y una mayor cantidad de productos codificados correctamente.

El software de sobreimpresión por transferencia térmica Videojet DataFlex® ofrece a los fabricantes la flexibilidad de enfatizar información de ingredientes concretos de diversas maneras:

Énfasis	Opciones
Fuente	Tamaño Tipo
Estilo	Negrita <i>Cursiva</i> <u>Subrayado</u>
Color de fondo	Subrayado

Si bien la legislación no estipula ningún método concreto para enfatizar la información, la opción preferida por la mayoría consiste en destacar el texto en negrita.

La información incluida en este documento descriptivo no representa una nota legal. Consulte a su asesor jurídico en caso de necesitar consejos acerca de cómo debe cumplir su organización los requisitos de la directiva 1169/2011 de la UE.



Conclusión

Las nuevas iniciativas de etiquetado de alimentos pueden suponer una presión añadida para las instalaciones de fabricación si se requieren nuevos equipos de etiquetado, impresión y software para posibilitar el cumplimiento de la normativa.

Videojet puede ayudar a los clientes a satisfacer las nuevas normativas con un cambio sin problemas a las impresoras TTO de Videojet que, además, no plantee implicaciones de ningún tipo a los equipos de producción, como la necesidad de crear nuevos mensajes. Las impresoras TTO de Videojet están diseñadas para una integración sencilla, así como para ayudarle a garantizar un rendimiento óptimo de toda la línea de envasado.

Videojet está preparada para ayudarle a cumplir la directiva 1169/2011 de la UE: prepárese para el 13 de diciembre de 2014.

Teléfono: **+52 (55) 56980106**
 Correo electrónico:
videojet.mexico@videojet.com
 Sitio web: **www.videojet.mx**

VIDEOJET TECHNOLOGIES MEXICO
 Av. Coyoacán 1213
 Col. Del Valle C.P. 03100
 México, D.F.

© 2014 Videojet Technologies México. Reservados todos los derechos.

La política de Videojet Technologies, S. L. consiste en mejorar constantemente sus productos. Nos reservamos el derecho a modificar el diseño o las especificaciones sin previo aviso.

