

Analizando las etiquetas de los alimentos

Algunas etiquetas nos dan información de cómo se han producido los alimentos y de su procedencia, como éstas:



Alimentos ecológicos: Producidos sin la ayuda de productos de síntesis química (pesticidas, abonos,...) y sí usando métodos respetuosos con el medio ambiente (abonos naturales, etc.).



Alimentos locales: Alimentos producidos o elaborados en el País Vasco.



Alimentos de comercio justo: Alimentos que garantizan precios y condiciones laborales justas en su producción.



Las etiquetas tienen que contener la siguiente **información obligatoria**: nombre, ingredientes, peso, fecha de caducidad o consumo preferente, modo de conservación, modo de empleo, identificación de la empresa, lote y lugar de origen.

Link

También...

Además hay etiquetas que nos informan sobre el envase del producto.

Link



Punto verde:
El embalaje del producto se puede reciclar.



Triangulo de Moebius:
El embalaje es de material reciclado y se puede reciclar.