

Manual de uso del imagentipo Omega 3



alimentación.es
Saber más para comer mejor



UNION EUROPEA

Fondo Europeo
de Pesca (FEP)



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

Por nuestro pescado de hoy y de mañana

Índice

1. Preámbulo	3
2. Objeto del Imagotipo	3
3. Titularidad de la marca y régimen jurídico de su uso	4
4. Productos pesqueros que podrán hacer uso del “Imagotipo Omega 3”	4
5. Diseño del imagotipo para el concepto “Omega 3”	10
6. Colores y tipografías	13
7. Utilización	14

1. Preámbulo

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (de ahora en adelante MAGRAMA) apoyándose en la legislación vigente, el Reglamento (UE) nº 116/2010, de la Comisión de 9 de febrero de 2010, por el que se modifica el Reglamento (UE) nº 1924/2006, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, y el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, ha creado el “Imagotipo Omega 3” para productos pesqueros.

Este imagotipo se pone a disposición del sector de la industria alimentaria pesquera, a través de la web http://www.alimentacion.es/es/campanas/pescados/omega_3/default.aspx para proporcionarle un factor de diferenciación, bajo las condiciones establecidas para su uso en la misma web y descritas en el presente manual.

Tal y como permite el propio Reglamento (UE) nº 116/2010, de la Comisión de 9 de febrero de 2010, los productos pesqueros que contengan mensajes relacionados con Omega 3 pueden emplear la referencia “Natural”. Por otro lado podrán incluir dos posibles declaraciones, a utilizar según el producto:

Fuente de ácidos grasos Omega 3. Solamente podrá declararse que un alimento es fuente de ácidos grasos Omega 3 o efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto contiene al menos 0,3 g de ácido alfa-linolénico (ALA) por 100 g y por 100 kcal, o al menos 40 mg de la suma de ácido eicosapentanoico (EPA) y ácido decosahexanoico (DHA) por 100 g y por 100 kcal.

Alto contenido de ácidos grasos Omega 3. Solamente podrá declararse que un alimento tiene un alto contenido de ácidos grasos Omega 3 o efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto contiene al menos 0,6 g de ácido alfa-linolénico (ALA) por 100 g y por 100 kcal, o al menos 80 mg de la suma de ácido eicosapentanoico (EPA) y ácido decosahexanoico (DHA) por 100 g y por 100 kcal.

2. Objetivo del Imagotipo

El Imagotipo “Omega 3” servirá para:

- Dar visibilidad a la declaración nutricional “Alto contenido de ácidos grasos Omega-3” y “Fuente de ácidos grasos Omega-3” y orientar la decisión de compra del consumidor.
- Establecer un distintivo denominativo de diferenciación de los productos pesqueros, abarcando a todos ellos a modo de paraguas, lo que facilitará el desarrollo de campañas genéricas de promoción y así mejorará su eficacia.

3. Titularidad de la marca y régimen jurídico de su uso

“Omega 3 Natural” y su imagotipo es un signo distintivo denominativo y gráfico protegido como una marca, cuya titularidad, debidamente inscrita en el registro de Patentes y Marcas, ostenta el MAGRAMA.

Su uso se registrará por lo dispuesto en este Manual de Uso, en el *Reglamento (UE) nº 116/2010 de la Comisión de 9 de febrero de 2010 por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, en lo relativo a la lista de declaraciones nutricionales y el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.*

El MAGRAMA firmará acuerdos con las asociaciones nacionales del sector correspondientes, para la cesión de la utilización del imagotipo por sus asociados y de los términos de control de uso por parte de las mismas.

En consecuencia harán uso del Imagotipo todas aquellas personas físicas y jurídicas que comercialicen productos pesqueros y que cumplan con las propiedades expuestas en este Manual y en los Reglamentos anteriormente citados.

Para ello, deberán notificarlo a sus respectivas asociaciones nacionales, quienes difundirán entre sus asociados el Imagotipo y velarán por su buen uso.

Asimismo, el MAGRAMA incluirá el imagotipo en su material publicitario.

4. Productos pesqueros que podrán hacer uso del imagotipo

La información referente a los productos pesqueros susceptibles de llevar el distintivo “Omega 3 Natural”, se ha realizado de acuerdo con lo estipulado en el Reglamento (UE) nº 116/2010, de la Comisión de 9 de febrero de 2010, mencionado en el apartado 1, teniendo en cuenta tanto los 100 g por “porción comestible” como por “alimento completo”, puesto que el reglamento comunitario no concreta este aspecto.

Los datos nutricionales para elaborar los cálculos han sido obtenidos de la “Guía nutricional del pescado, del marisco y de las conservas” , que corresponden a las “Tablas de composición de Alimentos de Moreiras y col” (2008).

En el caso de “Fuente de ácidos grasos Omega 3”, el alimento debe cumplir una de estas dos condiciones:

- Contenido en ácido alfa-linolénico (ALA) de al menos 0,3 g por 100 g y por 100 kcal.
- Suma de ácido eicosapentanoico (EPA) y ácido docosahexanoico (DHA) de al menos 40 mg por 100 g y por 100 kcal.

En cuanto a la denominación de “Alto contenido de ácidos grasos Omega 3”, el alimento debe cumplir una de estas dos condiciones:

- Contenido en ácido alfa-linolénico (ALA) de al menos 0,6 g por 100 g y por 100 kcal.
- Suma de ácido eicosapentanoico (EPA) y ácido docosahexanoico (DHA) de al menos 80 mg por 100 g y por 100 kcal.

En consecuencia, son alimentos pesqueros “Fuente de ácidos grasos Omega 3”:

- Casi todos los pescados, mariscos y conservas.
- El besugo, el bonito, el chanquete y el congrio, no tienen valores calculados ya que el contenido de EPA y DHA no está determinado en las tablas utilizadas para este manual.
- Las almejas, los berberechos, las chirlas y las vieiras cumplen esta condición teniendo en cuenta 100 g de porción comestible, no así cuando se realiza el cálculo por 100 g de alimento completo.

Y son alimentos pesqueros con “Alto contenido de ácidos grasos Omega 3”:

- Todos los pescados, mariscos y conservas (si el producto contiene al menos 80 mg de la suma de ácido eicosapentanoico (EPA) y ácido docosahexanoico (DHA) por 100 mg y por 100 kcal) a excepción de las almejas, los berberechos, las chirlas, conservas de atún en aceite y conservas de almejas al natural.
- Los mejillones y las ostras cumplen esta condición teniendo en cuenta 100 g de porción comestible, no así cuando se realiza el cálculo por 100 g de alimento completo.

Como conclusión, se puede decir “Fuente de ácidos grasos Omega 3” a todos los pescados, mariscos y conservas (excepto besugo, bonito, chanquete y congrio, para los que no hay valores calculados de EPA y DHA en este manual) y “Alto contenido de ácidos grasos Omega 3” a todos menos las almejas, los berberechos, las chirlas, conservas de atún en aceite y conservas de almejas al natural.

En caso de considerar el alimento completo, quedan excluidos como productos pesqueros “Fuente de ácidos grasos Omega 3” las almejas, los berberechos, las chirlas y las vieiras, y quedan fuera de la denominación “Alto contenido de ácidos grasos Omega 3” los mejillones y las ostras (Ver Tablas 1 y 2).

Tabla 1. Pescados, mariscos y conservas como fuente de ácidos grasos Omega-3

Alimento	α -linolénico (100 g porción comestible ⁽¹⁾)	α -linolénico (100 g alimento completo)	α -linolénico (100 kcal)	Resultados	EPA ⁽²⁾ +DHA ⁽³⁾ (100 g porción comestible)	EPA+DHA (100g alimento completo)	EPA+DHA (100g Kcal)	Resultados
Abadejo	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Anchoa	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Anguila	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Angula	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Arenque	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Atún	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Bacaladilla	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Bacalao fresco	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Besugo	NO	NO	NO	NO	-	-	-	- (*)
Bonito	NO	NO	NO	NO	-	-	-	- (*)
Boquerón	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Breca	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Caballa	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Caviar	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Chanquete y otros	NO	NO	NO	NO	-	-	-	- (*)
Congrio	NO	NO	NO	NO	-	-	-	- (*)
Emperador	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Faneca	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Lubina	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Merluza	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Mero	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Pez espada	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Salmón	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Salmonete	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Sardinas	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Trucha	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Almejas	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	NO	Fuente de Omega-3	SI(**)

Manual de uso del imagotipo Omega 3

Alimento	α -linolénico (100 g porción comestible ⁽¹⁾)	α -linolénico (100 g alimento completo)	α -linolénico (100 kcal)	Resultados	EPA ⁽²⁾ +DHA ⁽³⁾ (100 g porción comestible)	EPA+DHA (100g alimento completo)	EPA+DHA (100g Kcal)	Resultados
Berberechos	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	NO	Fuente de Omega-3	SI^(**)
Bogavante	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Calamares y similares	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Cangrejos y similares	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Centollos	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Chirlas	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	NO	Fuente de Omega-3	SI^(**)
Cigalas	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Gambas	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Langosta	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Langostinos	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Mejillón	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Nécoras y similares	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Ostras	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Sepia	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Vieira	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	NO	Fuente de Omega-3	SI^(**)
Sardinas y otros ricos en grasa, salados o ahumados	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Atún y otros pescados en aceite	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Sardinas en aceite	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Atún y otros pescados en escabeche	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Almejas y similares al natural	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Calamares y similares en conserva	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI
Mejillón en conserva al natural	NO	NO	NO	NO	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	Fuente de Omega-3	SI

Fuente: Tablas de composición de Alimentos, Olga Moreiras y col. Ed. Pirámide. 12ª edición, 2008.

⁽¹⁾: Se refiere al alimento limpio, eliminados ya los desperdicios (cáscara, hueso, piel, espinas, etc).

⁽²⁾: EPA: ácido eicosapentaenoico.

⁽³⁾: DHA: ácido docosahexaenoico.

^(*): El resultado obtenido se debe a que no están determinadas las cantidades de EPA y DHA.

^(**): El resultado obtenido se refiere a cuando el producto son 100 gramos de porción comestible.

Tabla 2. Pescados, mariscos y conservas con alto contenido en ácidos grasos Omega-3

Alimento	α -linolénico (100 g porción comestible ⁽¹⁾)	α -linolénico (100 g alimento completo)	α -linolénico (100 kcal)	Resultados	EPA ⁽²⁾ +DHA ⁽³⁾ (100 g porción comestible)	EPA+DHA (100g alimento completo)	EPA+DHA (100g Kcal)	Resultados
Abadejo	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Anchoa	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Anguila	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Angula	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Arenque	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Atún	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Bacaladilla	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Bacalao fresco	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Besugo	NO	NO	NO	NO	-	-	-	- (*)
Bonito	NO	NO	NO	NO	-	-	-	- (*)
Boquerón	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Breca	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Caballa	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Caviar	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Chanquete y otros	NO	NO	NO	NO	-	-	-	- (*)
Congrio	NO	NO	NO	NO	-	-	-	- (*)
Emperador	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Faneca	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Lubina	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Merluza	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Mero	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Pez espada	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Salmón	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Salmonete	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Sardinas	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Trucha	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Almejas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	NO

Manual de uso del imagotipo Omega 3

Alimento	α -linolénico (100 g porción comestible ⁽¹⁾)	α -linolénico (100 g alimento completo)	α -linolénico (100 kcal)	Resultados	EPA ⁽²⁾ +DHA ⁽³⁾ (100 g porción comestible)	EPA+DHA (100g alimento completo)	EPA+DHA (100g Kcal)	Resultados
Barberechos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	NO
Bogavante	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Calamares y similares	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Cangrejos y similares	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Centollos	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Chirlas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	NO
Cigalas	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Gambas	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Langosta	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Langostinos	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Mejillón	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	NO	Alto contenido en Omega-3	SI(**)
Nécoras y similares	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Ostras	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	NO	Alto contenido en Omega-3	SI(**)
Sepia	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Vieira	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	NO	Alto contenido en Omega-3	SI
Sardinias y otros ricos en grasa, salados o ahumados	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Atún y otros pescados en aceite	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	NO	NO
Sardinias en aceite	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Atún y otros pescados en escabeche	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Almejas y similares al natural	NO	NO	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	NO
Calamares y similares en conserva	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI
Mejillón en conserva al natural	NO	NO	NO	NO	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	Alto contenido en Omega-3	SI

Fuente: Tablas de composición de Alimentos, Olga Moreiras y col. Ed. Pirámide. 12ª edición, 2008.

⁽¹⁾: Se refiere al alimento limpio, eliminados ya los desperdicios (cáscara, hueso, piel, espinas, etc).

⁽²⁾: EPA: ácido eicosapentanoico.

⁽³⁾: DHA: ácido docosahexanoico.

^(*): El resultado obtenido se debe a que no están determinadas las cantidades de EPA y DHA.

^(**): El resultado obtenido se refiere a cuando el producto son 100 gramos de porción comestible.

5. Diseño del imagotipo para el concepto “Omega 3”

En el diseño de este imagotipo se han seleccionado diferentes elementos que ayudan a transmitir las propiedades y valores de la marca. Puesto que se trata de difundir el conocimiento sobre el concepto Omega 3 a toda la población, se ha buscado en todo momento la existencia de un denominador común: presentar un imagotipo claro, didáctico y de fuerte impacto visual.



EL COLOR. Este elemento, único que cambia en las 2 variantes del imagotipo, es definitivo a la hora de plasmar el concepto de “productos pesqueros”. Con los tonos azules del mar, y más suaves para el concepto “Fuente de ácidos grasos Omega 3” y, para el caso de los productos con “Alto contenido de ácidos grasos Omega 3”, a través del amarillo aceite y rojo, mayor intensidad y fuerza para un contenido en “Omega 3” superior.

EL SÍMBOLO. Elemento clave para la fijación y recordación de un imagotipo, además de potenciar los conceptos y valores de la marca. En el caso del “Imagotipo Omega 3” se han utilizado elementos sencillos y fáciles tanto en su identificación como en su posterior recordación. Por un lado, la ilustración de un pez para transmitir que los productos de la pesca y acuicultura son la principal fuente natural de estos ácidos grasos, a través del icono de Omega, con un grado de reconocimiento muy generalizado, conseguimos reforzar el nivel de identificación del consumidor cuando vea productos marcados con esta imagen. Así sabrá que esos productos le aportan de forma natural los ácidos grasos Omega 3, que necesita para su organismo.

VARIANTES DEL IMAGOTIPO:



Imagotipo “Alto contenido de ácidos grasos Omega 3” en sus dos variantes.



Tamaños mínimos recomendados para las dos variantes del imagotipo “Alto contenido de ácidos grasos Omega 3”



Imagotipo “Fuente de ácidos grasos Omega 3” en sus dos variantes.



Tamaños mínimos recomendados para las dos variantes del imagotipo “Fuente de ácidos grasos Omega 3”.

6. Colores y tipografías



LOGOTIPO VERSIÓN COLOR /PANTONE

	Pantone Yellow 012C		Pantone 3005 C
	Pantone 485 C		Pantone 288 C
	Pantone 3005 C		Pantone 297 C
	Pantone 288 C		
	Pantone 297 C		

LOGOTIPO VERSIÓN COLOR /CUATRICOMÍA (CMYK)

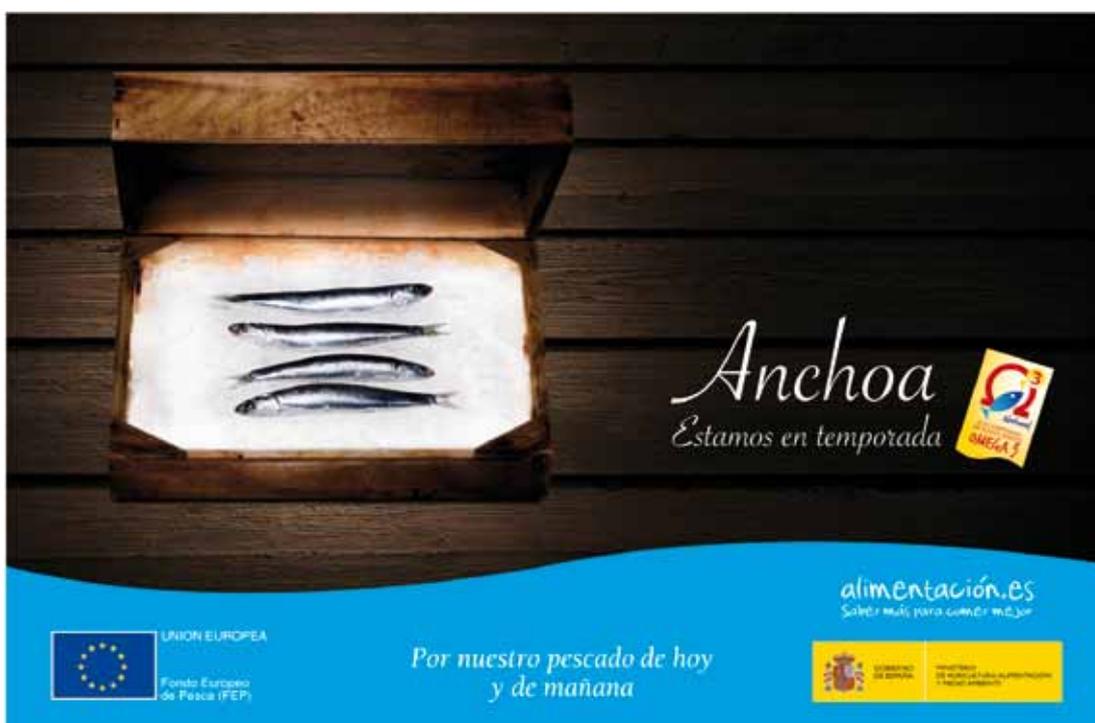
	C	M	Y	K		C	M	Y	K
	0	15	100	0		100	73	0	30
	5	100	100	0		100	46	0	0
	100	46	0	0		57	0	0	0
	100	73	0	30					
	57	0	0	0					



7. Utilización

A continuación se muestran algunos ejemplos de utilización de las variantes del “Imagotipo Omega 3”.

Ejemplo de ubicación del imagotipo en una campaña gráfica nº 1:



Ejemplo de ubicación del imagotipo en una campaña gráfica nº 2:

Tiene minerales.

Tiene vitaminas.

Tiene Omega 3, fósforo, calcio, potasio, magnesio, vitaminas A, B2, vitamina B3.

Tiene calcio.

TRUCHA ¿EXISTE UN ALIMENTO FRESCO MÁS RICO, COMPLETO Y A BUEN PRECIO?

 **OMEGA 3**

UNION EUROPEA
Fondo Europeo de Pesca (FEP)

Por nuestro pescado de hoy y de mañana

alimentación.es
Saber más para comer mejor

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE SANIDAD Y POLÍTICA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

Ejemplos de ubicación del imatipo en envases y embalajes:



Ejemplos de ubicación del imagotipo en material promocional:





Natural

ALTO CONTENIDO
DE ÁCIDOS GRASOS
OMEGA 3



Natural

FUENTE
DE ÁCIDOS GRASOS
OMEGA 3

alimentación.es
Saber más para comer mejor



UNION EUROPEA

Fondo Europeo
de Pesca (FEP)



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

Por nuestro pescado de hoy y de mañana