(APROBAR EL REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.04.60:10 ETIQUETADO NUTRICIONAL DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS PREENVASADOS PARA CONSUMO HUMANO PARA LA POBLACIÓN A PARTIR DE 3 AÑOS DE EDAD)
RESOLUCIÓN No. 277-2011 (COMIECO-LXI)

Publicada en La Gaceta Diario Oficial N°. 12 del 20 de enero de 2015

EL CONSEJO DE MINISTROS DE INTEGRACIÓN ECONÓMICA

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con los artículos 38, 39 y 55 del Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana -Protocolo de Guatemala, modificado por la Enmienda del 27 de febrero de 2002, el Consejo de Ministros de Integración Económica tiene bajo su competencia los asuntos de la Integración Económica Centroamericana y, como tal, le corresponde aprobar los actos administrativos del Subsistema Económico;

Que de acuerdo con el artículo 15 del Protocolo de Guatemala, los Estados Parte tienen el compromiso de constituir una Unión Aduanera entre sus territorios, la que se alcanzará de manera gradual y progresiva, sobre la base de programas que se establezcan al efecto, aprobados por consenso;

Que en el marco del proceso de conformación de la Unión Aduanera, los Estados Parte han alcanzado importantes acuerdos en materia de Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la población a partir de 3 años de edad, que requieren la aprobación del Consejo;

Que los Estados Parte, en su calidad de Miembros de la Organización Mundial del Comercio (OMC), notificaron al Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio, de conformidad con lo establecido en el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, el Proyecto de Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.60: 10 Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la población a partir de 3 años de edad;

Que los Estados Parte, concedieron un plazo prudencial a los Estados Miembros de la OMC para hacer observaciones al proyecto de Reglamento notificado, tal y como lo exige el numeral 4), párrafo 9 del artículo 2 del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, observaciones que fueron debidamente analizadas y atendidas en lo pertinente;

Que de conformidad con el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, los Miembros preverán un plazo prudencial entre la aprobación de los reglamentos

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17158

técnicos y su entrada en vigor, con el fin de dar tiempo a los productores para adaptar sus productos o sus métodos de producción a lo establecido en los reglamentos;

Que de conformidad con el párrafo 3 del Artículo 55 del Protocolo de Guatemala, se solicitó la opinión del Comité Consultivo de Integración Económica.

POR TANTO:

Con fundamento en lo dispuesto en los artículos 1, 3, 5, 7, 15, 26, 30, 36, 37, 38, 39, 46, 52 y 55 del Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana -Protocolo de Guatemala-,

RESUELVE:

1. Aprobar el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.60:10 ETIQUETADO NUTRICIONAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PREENVASADOS PARA CONSUMO HUMANO PARA LA POBLACIÓN A PARTIR DE 3 AÑOS DE EDAD, en la forma que aparece como Anexo de esta Resolución y forma parte integrante de la misma.

2. La presente Resolución entrará en vigencia el 2 de julio de 2012 y será publicada por los Estados Parte.

3. No obstante lo anterior, las empresas contaran con plazo de hasta seis (6) meses, a partir de la vigencia del Reglamento, para agotar el inventario de las etiquetas con que cuenten.

4. En un plazo no mayor de tres (3) meses, a partir de la firma de la presente Resolución, se deberá incorporar a este Reglamento el Anexo sobre Declaraciones Saludables.

San Salvador, El Salvador, 2 de diciembre de 2011

(f) Fernando Ocampo Sánchez. Viceministro, en representación de la Ministra de Comercio Exterior de Costa Rica. (f) Héctor Dada Hirezi. Ministro de Ministro de Económica de El Salvador. (f) Luis A. Velásquez Q. Ministro de Economía de Guatemala (f) José Francisco Zelaya. Ministro de Industria y Comercio de Honduras. (f) Orlando Solórzano Delgadillo. Ministro de Fomento Industria y Comercio de Nicaragua.

FE DE ERRATA

La Secretaría de Integración Económica Centroamericana -SIECA-, **HACE CONSTAR**: Que en la Resolución No. 277- 2011 (COMIECO-LXI), aprobada por el Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO) el dos (2) de diciembre de dos mil once (2011), por error, tanto en el cuarto párrafo de los considerandos como en el numeral 1 de la parte resolutiva, se identificó al Reglamento Técnico Centroamericano sobre Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la población a partir de 3 años de edad, como RTCA 67.04.60:10, cuando lo correcto es RTCA 67.01.60:10, por lo que se debe

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17158

leer:

A. Cuarto párrafo del Considerando:

"Que los Estados Parte, en su calidad de Miembros de la Organización Mundial del Comercio (OMC), notificaron al Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio, de conformidad con lo establecido en el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, el Proyecto de Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60:10 Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la población a partir de 3 años de edad;"

B. En la parte resolutiva:

"I. Aprobar el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60:10 ETIQUETADO NUTRICIONAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PREENVASADOS PARA CONSUMO HUMANO PARA LA POBLACIÓN A PARTIR DE 3 AÑOS DE EDAD, en la forma que aparece como Anexo de esta Resolución y forma parte integrante de la misma**."**

Guatemala, Guatemala, 5 de diciembre de 2011
(f) Ernesto Torres Chico. Secretario General

REGLAMENTO RTCA 67.01.60:10
TÉCNICO CENTROAMERICANO

ETIQUETADO NUTRICIONAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PREENVASADOS PARA CONSUMO
HUMANO PARA LA POBLACIÓN A PARTIR DE 3 AÑOS DE EDA

CORRESPONDENCIA:

Este reglamento no tiene correspondencia con normas internacionales

ICS 67.040 RTCA 67.01.60: 10

Reglamento Técnico Centroamericano, editada por:

• Ministerio de Economía, MINECO
•Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica OSARTEC
• Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC
• Secretaría de Industria y Comercio, SIC
• Ministerio de Economía, Industria y Comercio, MEIC

Derechos Reservado

INFORME

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17158

Los respectivos Comités Técnicos de Normalización y de Reglamentación Técnica a través de los Entes de Reglamentación Técnica de los países centroamericanos, son los organismos encargados de realizar el estudio o la adopción de los reglamentos técnicos. Están conformados por representantes de los Sectores Académicos, Consumidor, Empresa Privada y Gobierno.

Este documento fue aprobado como Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60: 10 Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la Población a partir de 3 años de edad, por el Subgrupo de Medidas de Normalización. La oficialización de este Reglamento Técnico, conlleva la ratificación por el Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO).

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL SUBGRUPO

Por Guatemala:

MINECO

Por El Salvador:

OSARTEC

Por Nicaragua:

MIFIC

Por Honduras:

SIC

Por Costa Rica:

MEIC

1. OBJETO

Este reglamento tiene por objeto establecer los requisitos mínimos que debe cumplir el etiquetado nutricional de productos alimenticios previamente envasados para consumo humano destinados a la población a partir de 3 años de edad.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Este reglamento es aplicable al etiquetado de los productos alimenticios previamente envasados que incluyan información nutricional, declaraciones nutricionales o

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17158

saludables del alimento, de venta directa para el consumo humano y que se comercialicen en el territorio de los países centroamericanos.

Quedan excluidas del ámbito de aplicación del presente Reglamento las bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas.

NOTA: Para el caso de Costa Rica y Honduras aplicará el presente Reglamento para ese tipo de productos.

3. DEFINICIONES

3.1 Ácidos grasos mono in saturados: los ácidos grasos con un doble enlace, expresados como ácidos grasos libres.

3.2 Ácidos grasos poliinsaturados: los ácidos grasos con más de un doble enlace, expresados como ácidos grasos libres.

3.3. Ácidos grasos saturados: son los ácidos grasos sin dobles enlaces, expresados como ácidos grasos libres.

3.4. Ácidos grasos trans: todos los isómeros geométricos de ácidos grasos mono insaturados y poliinsaturados, que poseen en la configuración trans dobles enlaces carbono-carbono no conjugados interrumpidos al menos por un grupo de metileno.

3.5. Alimento: toda sustancia procesada, semiprocesada y no procesada que se destina para ingesta humana, incluida la bebida y cualquiera otra sustancia que se utilice en la elaboración, preparación o tratamiento del mismo pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni los productos que se utilizan como medicamento.

3.6. Alimento Preenvasado: todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

3.7. Alimento de referencia: alimento similar, incluido dentro de la categoría del producto, al que no se le ha efectuado ninguna modificación en su composición nutricional. Ejemplo: leche entera versus leche descremada.

3.8. Alimentación saludable: consumo diario de alimentos variados (cereales, leguminosas verduras, frutas, vegetales, productos de origen animal, grasas, aceites y azúcares) en cantidades adecuadas para asegurar el aporte de energía y nutrientes (proteína, carbohidratos, grasas o lípidos, vitaminas y minerales) y otros elementos (agua, fibra) que el organismo necesita para su adecuado funcionamiento y desarrollo físico, así como para ayudar a prevenir las enfermedades.

3.9. Alimentos para fines de hostelería: alimentos destinados a utilizarse en restaurantes, cantinas, escuelas, hospitales e instituciones similares donde se

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17158

preparan comidas para consumo inmediato.

3.10. Alimentos que destaquen alguna propiedad nutricional: alimentos previamente envasados que en su etiqueta formulen declaraciones de propiedades nutricionales y propiedades saludables relacionadas a un nutriente.

3.11. Azúcares: monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento.

3.12. Azúcares agregados: cualquier tipo de azúcar agregado a un alimento.

3.13. Carbohidratos: hidratos de carbono: glucósidos: compuestos orgánicos de origen natural y de fórmula general $C_a. (H_2 0)_{n.}$

3.14. Declaración de nutrientes o información nutricional: información normalizada del contenido de nutrientes de un alimento.

3.15. Declaración de propiedades comparativas: aquella que compara el contenido de nutrientes o el valor energético de dos o más alimentos similares, uno de ellos considerado como alimento de referencia. Ejemplo: reducido.

3.16. Declaración de propiedades nutricionales o descriptores nutricionales: cualquier aseveración que, sugiera o implique que un alimento posee propiedades nutritivas particulares especiales, no sólo en relación con su valor energético y contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, sino además con su contenido de fibra, vitaminas y minerales.

Las siguientes no constituyen declaraciones de propiedades nutricionales:

3.16.1 la mención de sustancias en la lista de ingredientes;

3.16.2 la mención de nutrientes como parte obligatoria del etiquetado nutricional;

3.16.3 la declaración cuantitativa o cualitativa de ciertos nutrientes o ingredientes en la etiqueta, si la legislación nacional lo requiere.

3.17. Declaración de propiedades relativas a la función de nutrientes: aquella que describe la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo. El alimento debe ser fuente del nutriente para el cual se formula la declaración. Ejemplo: **"**El nutriente A acompañado de su función fisiológica en el organismo para el mantenimiento de la salud y la promoción del crecimiento y del desarrollo normal. El alimento X es fuente o tiene un alto contenido de nutriente A**"**.

3.18. Declaración de propiedades relativas al contenido de nutrientes: aquella que describe el contenido de un determinado nutriente en un alimento. Ejemplos:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17158

"fuente de energía"; "alto en fibra"; "bajo en grasa".

3.19. Declaración de propiedades saludables: cualquier aseveración que sugiera o implique que existe una relación entre un alimento, o un constituyente de dicho alimento, y la salud. La declaración de propiedades saludables comprende la declaración de propiedades relativas a la función, otras declaraciones de propiedades de función y las declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad.

3.20. Otras declaraciones de propiedades de función: se refiere a los efectos benéficos de los constituyentes de los alimentos, en el contexto de la dieta global, sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Indican una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función o a la modificación o conservación de la salud. Ejemplo: "La sustancia A acompañado de la descripción de los efectos de la sustancia A sobre el mejoramiento o la modificación de una función fisiológica o de la actividad biológica relacionadas con la salud. El alimento Y contiene x gramos de sustancia A".

3.21. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad: indican una relación, en el contexto de la dieta global, entre el consumo de un alimento o de algunos de sus constituyentes, y la reducción del riesgo de contraer una enfermedad o sufrir un problema relacionado con la salud.

La reducción de riesgos significa la alteración significativa de un factor o factores principales de riesgo de enfermedad o problema relacionado con la salud. Las enfermedades presentan múltiples factores de riesgo y la alteración de uno de estos factores puede tener, o no tener, un efecto benéfico. La presentación de las declaraciones de propiedades de reducción de riesgos debe garantizar una correcta interpretación por parte del consumidor utilizando un lenguaje apropiado y haciendo referencia a otros factores de riesgo.

Ejemplos:

"Una dieta saludable baja en el nutriente o la sustancia A puede reducir el riesgo de la enfermedad D. El alimento X tiene un bajo contenido del nutriente o de la sustancia A". "Una dieta saludable rica en el nutriente o la sustancia A puede reducir el riesgo de la enfermedad D. El alimento X tiene un alto contenido del nutriente o de la sustancia A".

3.22. Declaración de propiedades relacionadas con alimentación saludable: aquellas que se relacionan al alimento o alguno de sus componentes con la alimentación descrita en las Guías Alimentarias de los países centroamericanos.

3.23. Etiqueta: cualquier marbete, rótulo, marca, imagen, u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado en relieve o en hueco-

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17158

grabado o adherido al envase de un alimento.

3.24. Etiqueta Complementaria: aquella que se utiliza para poner a disposición del consumidor la información obligatoria, cuando en la etiqueta original ésta se encuentra en un idioma diferente al español o para agregar aquellos elementos obligatorios no incluidos en la etiqueta original y que el presente reglamento exige.

3.25. Etiquetado nutricional: toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento; comprende dos componentes: a) declaración de nutrientes y b) la información nutricional complementaria.

3.26. Fibra dietética: los polímeros de hidratos de carbono con 3 a más unidades monoméricas que no son hidrolizadas por las enzimas endógenas del intestino delgado humano y que pertenezcan a las siguientes categorías:

1) Polímeros de carbohidratos comestibles que se encuentran naturalmente en los alimentos en la forma en que se consumen.

2) Polímeros de carbohidratos obtenidos de materia prima por medios físicos, enzimáticos o químicos que se hayan demostrado que tienen un efecto fisiológico beneficioso para la salud mediante pruebas científicas generalmente aceptadas aportadas a las autoridades competentes.

3) Polímeros de carbohidratos sintéticos que se haya demostrado que tienen un efecto fisiológico beneficioso para la salud mediante pruebas científicas generalmente aceptadas aportadas a las autoridades competentes.

3.27. Fortificación o enriquecimiento: adición de uno o más nutrientes esenciales a un alimento, tanto si está como si no está contenido normalmente en el alimento, con el fin de prevenir o corregir una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes en la población o en grupos específicos de la población.

3.28. Grasas: son lípidos que corresponden a la suma de ácidos grasos expresados como equivalentes de triglicéridos.

3.29. Guías alimentarias: es un instrumento que traduce e integra el conocimiento científico y los hábitos alimentarios de una población y que orienta a la selección de un patrón alimentario a fin de promover un estilo de vida saludable.

3.30. Información nutricional complementaria: información adicional incluida en la etiqueta de un producto alimenticio, destinada a facilitar al consumidor la interpretación del valor nutritivo y la declaración de propiedades nutricionales y saludables.

3.31. Ingrediente: cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17158

final aunque posiblemente en forma modificada.

3.32. Medidas caseras: medidas comúnmente utilizadas para indicar la cantidad de un alimento, como pueden ser: la taza, vaso, cucharada, cucharadita, unidad y tajada. Cuando se haga uso de éstas debe indicarse la cantidad equivalente en unidades del Sistema Internacional (SI).

3.33. Micronutriente: son sustancias requeridas en pequeñas cantidades por el organismo humano y que forman parte de los procesos fisiológicos normales.

3.34. Nutriente: sustancia consumida normalmente como componente de un alimento, y que:

3.34.1. Proporciona energía; o

3.34.2 Es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la vida; o

3.34.3 Cuya carencia podría producir cambios bioquímicos o fisiológicos característicos perjudiciales para la salud.

3.35. **Nutriente esencial:** toda sustancia normalmente consumida como constituyente de un alimento necesario para el crecimiento, desarrollo y el mantenimiento de una vida sana y que no puede ser sintetizada en cantidades suficientes por el cuerpo.

3.36. Porcentaje del valor de referencia del nutriente (% VRN): es la proporción del contenido de energía o nutrientes de un alimento, con respecto al Valor de Referencia de Nutriente. Este porcentaje se puede expresar por l00 g o l 00 mi o por porción según sea el caso.

3.37. Porción: es la cantidad de alimento habitualmente consumida por una persona en un tiempo de comida. Refiérase al Anexo F para cantidades sugeridas de porciones específicas de diferentes alimentos.

3.38. Proteínas: compuestos nitrogenados constituidos por aminoácidos en enlaces peptídicos.

3.39. Valor de referencia de nutriente (VRN): cantidad diaria de ingestión de energía o nutrientes establecida para la población para fines de etiquetado, podrá expresarse como VRN o VD.

4. PRINCIPIOS GENERALES

4.1. El etiquetado nutricional debe proporcionar al consumidor información sobre el tipo y cantidad de nutrientes aportados por el alimento. Dicha información debe ser presentada en forma estandarizada y de acuerdo a este reglamento.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17158

4.2. El etiquetado nutricional no debe dar a entender deliberadamente que los alimentos presentados con tal etiquetado, tienen necesariamente alguna ventaja nutricional con respecto a otros alimentos que no incluyen etiquetado nutricional.

4.3. Las finalidades del etiquetado nutricional son:
4.3.1. proporcionar un medio eficaz y estandarizado para informar sobre el contenido de nutrientes del alimento;

4.3.2. dar a conocer al consumidor información válida y útil sobre el contenido nutricional del alimento y que ésta le permita realizar una selección saludable del mismo;

4.3.3. asegurar que no se describa un producto, ni se presente información nutricional sobre el mismo, que sea de algún modo falsa, equívoca, engañosa o carente de significado en cualquier aspecto;

4.4. La información relacionada con las propiedades nutricionales y saludables del alimento se debe presentar en idioma español Cuando la información nutricional de un producto importado este en otro idioma, ésta se debe traducir al español en una etiqueta complementaria, de manera que cumpla con el presente reglamento.

5. DECLARACIÓN DE NUTRIENTES

La información sobre el contenido nutricional de un alimento se presentará en forma de cuadro o texto. La cantidad de información proporcionada en el mismo, depende de las características nutricionales que se destaquen en el producto alimenticio.

El modelo del diseño básico para presentar la información en forma de cuadro se presenta en el Anexo A.

5.1. Nutrientes que se deben declarar. Cuando se aplique la declaración de nutrientes:

5.1.1. Cantidad total de otros componentes de los cuales se formulen declaraciones de propiedades.

5.1.2. Cantidad total de Cualquier otro micronutriente que exija la legislación nacional para un producto o grupo de productos.

5.1.3. Cuando se haga una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o el tipo de carbohidratos, se debe incluir la cantidad de azúcares totales, además de lo prescrito en esta sección. Puede indicarse también las cantidades de almidón y otros constituyentes de carbohidratos.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17158

5.1.4. Cuando se haga una declaración de propiedades respecto al contenido de fibra dietética o algún tipo de la misma, debe declararse dicha cantidad de fibra dietética o las fracciones de fibra soluble e insoluble.

5.1.5. Cuando se haga una declaración de propiedades respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos o la cantidad de colesterol, se debe indicar las cantidades de ácidos grasos saturados, de ácidos grasos mono y poli insaturados y colesterol.

5.1.6. Cálculo de nutrientes. Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que han de ser rotulados, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos reconocidos por Organismos Competentes publicadas internacionalmente. En cualquier caso, el titular del registro es responsable de la veracidad de los valores declarados. Para la expresión de los mismos, se podrán utilizar las reglas de aproximación que aparecen en el Anexo C.

5.1.7. Cálculo de energía. La cantidad de energía que suministra cada nutriente o componente que aporta energía se debe calcular utilizando los siguientes factores de conversión:

Tabla No. 1 Factores de Conversión

Nutrientes o Componentes Que aportan energía	Kj/g	Kcal/g
Carbohidrato	17	4
Proteínas	17	4
Grasas	37	9
Alcohol (Etanol)	29	7
Ácidos orgánicos	13	3

Factor de conversión: 4,189kJ= 1kcal

La energía total corresponde a la sumatoria del aporte energético de cada nutriente o componente que aporta energía.

NOTA: Para polialcoholes como sorbitol, manitol, xilitol y otros, el fabricante utilizará los factores de conversión energética contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional.

5.1.8. Cálculo de proteína. La cantidad de proteína se determinara multiplicando el contenido total de nitrógeno por el factor correspondiente según el alimento (Anexo D). Para la determinación de nitrógeno, se deberá utilizar un método reconocido

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17158

internacionalmente.

1.2. Presentación del contenido de nutrientes.

5.2.1. La declaración del contenido de nutrientes se debe hacer en forma numérica.

5.2.2. La información sobre el valor energético deberá expresarse en kJ (opcionalmente se puede declarar el valor en Kcal y Cal) por 100 g o por 100 mL, o por porción, si se indica el número de porciones contenidas en el envase.

5.2.3. La información sobre la cantidad de proteínas, carbohidratos, fibra dietética y grasas que contienen los alimentos se debe expresar en gramos por 100 g o 100 mL o por porción, si se indica el número de porciones contenidas en el envase.

5.2.4. La información numérica sobre vitaminas y minerales deberá expresarse en unidades del Sistema Internacional (SI) o en porcentaje del valor de referencia del nutriente (VRN). De referencia o en ambas, por 100 g o por 100 mL o por porción, si se indica el número de porciones contenidas en el envase.

5.2.5. Los VRN a utilizar serán de preferencia los establecidos por FAO/OMS que se presentan a continuación. Sin embargo, se permitirá el uso de cualquier otra referencia de valores nutricionales para fines de etiquetado. En todos los casos, se debe indicar al pie de la información nutricional, la referencia utilizada, citando el nombre de la misma.

Proteínas	g	50
Vitamina A	ug	800
Vitamina D	ug	5
Vitamina C	mg	60
Tíamina	mg	1,4
Riboflavina	mg	1,6
Niacina	mg	18
Vitamina B6	mg	2
Ácido fólico	ug	200
Vitamina B12	ug	1
Calcio	mg	800
Magnesio	mg	300
Hierro	mg	14
Zinc	mg	15
Yodo	ug	150

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17158

5.2.6. La presencia de carbohidratos disponibles se debe declarar en la etiqueta como **"**carbohidratos**"** o declarado como carbohidratos totales, entendiendo que este valor incluye el contenido de fibra dietética. Cuando se declaren los tipos de carbohidratos, tal declaración debe seguir inmediatamente, en la línea o columna, a la declaración del contenido total de los carbohidratos, se puede hacer de la forma siguiente:

	Cantidad por 100g o 100mL o porción
Carbohidratos (g)	**…….**
Azúcares (g)	**……..**
X(g)	**……..**

Donde X representa el nombre específico de cualquier otro constituyente de los carbohidratos.

Cuando se declare la cantidad y tipo de ácido graso o se haga alguna mención a ellos, esta declaración debe seguir inmediatamente a la declaración del contenido total de grasas, de conformidad con
la sección 5.2.3.

Se puede utilizar el formato siguiente:

	Cantidad por 100 g o por 100 mL o por porción
Grasas (g)	**…….**
Ácidos grasos saturados (g)	**…….**
Ácidos grasos trans (g)	**…….**
Ácidos grasos mono insaturados (g)	**…….**
Ácidos grasos poli insaturados (g)	**…….**
Colesterol (mg)	**…….**

5.3 Tolerancias y cumplimiento.

5.3.1. Se Acepta una tolerancia de+/- 20% respecto a los valores de macronutrientes y sodio declarados en la etiqueta. Para los restantes micronutrientes se debe cumplir con el 80% del valor declarado en la etiqueta y el máximo conforme a BPM.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17158

Nota: Quedan excluidos de está especificación, los productos que son fortificados por ley o por reglamentación nacional.

Para los productos que contengan micronutrientes en cantidad superior a la tolerancia establecida en este reglamento, la empresa responsable deberá contar con los estudios que la justifiquen.

5.3.2 Cuando el producto esté sujeto a un Reglamento Técnico Centroamericano específico sobre el mismo, los requisitos establecidos por la normativa para las tolerancias aplicables a la declaración de nutrientes en la etiqueta debe tener prioridad con respecto a este Reglamento.

5.3.3 En el Anexo C se sugieren las reglas de redondeo para la expresión de los valores en la etiqueta.

6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA

6.1 La información nutricional complementaria tiene por objeto facilitar al consumidor la comprensión de la información relacionada con el valor nutritivo del alimento y ayudarle a interpretar la declaración sobre el nutriente Hay varias maneras de presentar dicha información que se pueden utilizar en las etiquetas de los alimentos, tales como gráficos, cuadros y otros referidos como valores absolutos o como porcentaje del Valor de Referencia del Nutriente.

6.2 El uso de información nutricional complementaria en las etiquetas de los alimentos debe ser facultativo y no debe sustituir sino añadirse a la declaración de los nutrientes.

7. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES Y SALUDABLES

7.1 Declaraciones Nutricionales

Las únicas declaraciones de propiedades nutricionales permitidas deben ser las que se refieran a energía, proteínas, carbohidratos, grasas y los componentes de las mismas, fibra, vitaminas y minerales para los cuales se hayan establecido recomendaciones nutricionales.

7.2 Declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes.

7.2.1 Cuando se haga una declaración del contenido nutricional incluida en el Anexo E, o se haga una declaración sinónima, se debe aplicar las condiciones especificadas en dicho apéndice para tal declaración.

7.2.2 Todo alimento que no haya sido modificado en su composición, pero que por su naturaleza presenta un beneficio nutricional, podrá indicarlo en la etiqueta utilizando el

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17158

siguiente texto "este alimento es por su naturaleza X" (X significa la característica distintiva esencial), con la condición de que dicha declaración no induzca a error al consumidor.
7.2.3 Cuando se adiciona uno o más micronutrientes de forma voluntaria al alimento para el uso de los términos fortificado o enriquecido el alimento debe cumplir con el criterio de fuente según el Anexo E.

7.3. Declaraciones de propiedades comparativas

7.3.1 Se permite su uso de acuerdo a las siguientes condiciones y basándose en el alimento tal como se ofrece para la venta, teniendo en cuenta la preparación posterior requerida para su consumo de acuerdo con las instrucciones de uso indicadas en la etiqueta.

7.3.2 Los alimentos comparados deberán ser versiones diferentes de un mismo alimento, de los cuales uno de ellos es el alimento de referencia.

7.3.3 Se debe indicar la cuantía de la diferencia en el valor energético o el contenido de nutrientes. La siguiente información debe figurar cerca de la declaración comparativa:

7.3.3.1 La cuantía de la diferencia relativa a la cantidad en el alimento se puede expresar en porcentaje, en fracción o en una cantidad absoluta.

7.3.3.2 La identidad del alimento o alimentos con los cuales se compara el alimento en cuestión. El alimento. o alimentos se deben describir de modo que el consumidor pueda identificarlos fácilmente.

7.3.3.3 La comparación debe basarse en una diferencia relativa de al menos 25% en valor energético o valor de macronutrientes y sodio entre los alimentos comparados. En el caso de los demás micronutrientes se acepta una diferencia en el valor de referencia de los nutrientes (VRN o VD) del 10%. En ambos debe existir una diferencia absoluta mínima en el valor energético o contenido de nutrientes equivalente a la cifra que se define para la declaración "de bajo contenido" o "fuente de" en el anexo E. Los criterios de sodio se definen en el anexo E.

Nota: Para referencia de fuente, bajo o alto contenido del nutriente ver anexo E. Para referencia de contenido reducido del nutriente ver punto 7.3.3.4"

7.3.3.4 El uso de los términos reducido, light, liviano o ligero corresponden a una disminución de al menos un 25% del contenido de energía o nutrientes respecto al alimento de referencia con el cual se compara.

7.4 Declaraciones de Propiedades Saludables

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17158

7.4.1 El Ministerio de Saludó Secretaria de Salud es el encargado de verificar el uso de declaraciones específicas de propiedades en alimentos que contengan nutrientes u otros constituyentes en cantidades que incrementan el riesgo de enfermedades o de problemas relacionados con la salud. No debe hacerse una declaración de propiedades si ésta promueve o sanciona el consumo excesivo de cualquier alimento o menoscaba las buenas prácticas de alimentación. En el Anexo G se encuentran las declaraciones de propiedades saludables que están permitidas en las etiquetas de los alimentos preenvasados según las condiciones que se especifican para cada una de ellas y los mensajes modelo que aparecen. Otras declaraciones que no aparecen en el anexo, deben ser evaluadas por la autoridad sanitaria conforme a los requisitos estipulados en esta sección.

7.4.1.1 Las declaraciones de propiedades saludables deben basarse en una justificación científica apropiada. El sustento técnico debe ser suficiente para demostrar el tipo de efecto que se declara y su relación con la salud. Las declaraciones de propiedades saludables deben constar de dos partes:

a) información sobre la función fisiológica del constituyente o sobre una relación reconocida entre la dieta y la salud;
b) seguida de información sobre la composición del producto pertinente a la función fisiológica del constituyente o a la relación reconocida entre la dieta y la salud, a no ser que la relación esté basada en un alimento o alimentos completos, por lo que las investigaciones no se refieren a constituyentes específicos del alimento.

7.4.1.2 El efecto benéfico declarado debe derivarse del consumo de una cantidad razonable del alimento o de alguno de sus constituyentes en el contexto de una dieta saludable.

7.4.1.3 Si el efecto benéfico declarado se atribuye a un constituyente del alimento respecto al cual se ha establecido un VD o VRN, el alimento en cuestión debe:

• ser fuente o tener un alto contenido del constituyente en el caso de que se recomiende un incremento del consumo; o
•tener un bajo contenido o un contenido reducido del constituyente (o estar exento de él) en el caso de que se recomiende una reducción del consumo.

Cuando sea aplicable, las condiciones relativas a las declaraciones de propiedades nutricionales y a las declaraciones comparativas se utilizan para establecer los niveles correspondientes a **"**alto contenido de**"**, **"**contenido reducido de **"**o**" "**exento de**"**.

NOTA. Para referencia de fuente, bajo o alto contenido del nutriente ver Anexo E. Para referencia de contenido reducido del nutriente ver punto 7.3.3.4.

7.4.1.4 Las declaraciones de propiedades relativas a la función de los nutrientes se deben referir solamente a aquellos nutrientes esenciales respecto a los cuales se ha

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17158

establecido un VD o los constituyentes alimentarios para los que haya evidencia científica de la función declarada.

7.4.2 Si el efecto declarado se atribuye a un constituyente del alimento, debe existir un método para cuantificar el constituyente que es la base de la declaración.

7.4.3 La siguiente información debe aparecer en la etiqueta o el rótulo del alimento sobre el que se hace una declaración de propiedades saludables:

7.4.3.1 La cantidad de cualquier nutriente u otro constituyente al que se refiere la declaración de propiedades.

7.4.3.2 El grupo destinatario de la declaración, si corresponde.

7.4.3.3 Si procede, información destinada a los grupos vulnerables sobre como usar el alimento y a los grupos que deben evitar el alimento, si los hubiera.

7.4.3.4 El consumo máximo recomendado del alimento o constituyente, cuando sea necesario.
7.4.3.5 Información sobre el papel del alimento o constituyente en el contexto de la dieta global.

7.4.3.6 Una declaración sobre la importancia de observar una dieta saludable.

7 .4.4 Solo se podrán hacer declaraciones nutricionales y saludables para las vitaminas y los minerales, que estén incluidos en la tabla del Anexo B y presentes en el alimento en cantidad igual o superior al valor establecido en dicho anexo por 100g, o por 100ml, o por porción indicada en la etiqueta.

8. CORRESPONDENCIA

1. Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis of AOAC. 17 th ed. USA, Washington, 2002.

2. Food and Drug Administration (FDA). Guide to nutrition labeling and education act (NLEA) requirements. Editorial Changes, February 1995.

3. Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP). Anteproyecto para Reglamento Técnico de Unión Aduanera de Centroamérica de Etiquetado Nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población de 4 y mas años de edad. Guatemala: Octubre, 2000
4. FAO/OMS Codex Alimentarios CODEX ALINORM 04/27/26. Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales: Proyecto de Cuadro de Condiciones para el Contenido de Nutrientes (Parte B) Fibra Alimentaria.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17158

5. FAO/OMS Codex Alimentarius. CODEX STAN 146-1985. Norma general de etiquetado y declaración de propiedades de los alimentos preenvasados para regímenes especiales. (Norma Mundial). Italia: 1985.

6. FAO/OMS Codex Alimentarius. CAC/GL 2 1985 (Rev.1-1993). Directrices sobre etiquetado nutricional. Italia: 1998.

7. FAO/OMS Codex Alimentarius. CAC/GL 09-1987 (Rev. 1991). Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos. Italia: 1992.
8. FAO/OMS Codex Alimentarius. CAC/GL 23-1997. Lineamientos para el uso de declaraciones nutricionales. Italia: 1998.

9. FAO/OMS Codex Alimentarius. ALINORM 99/26. APÉNDICE 11. Italia: 1999.

10. FAO/OMS CA ALINORM 04/27/41. Informe de Vigésimo sétima sesión de la Comisión de Codex Alimentarius. Italia: 2004.

11. MERCOSUR-GMC-Res. Nº 18/94. Res MS y AS Nº3 del 11.01.95. Rotulado nutricional de alimentos envasados.

12. United States. Food and Drug Administration - Center for Food Safety and Applied Nutrition. A Food Labeling Guide.

September, 1994 (Editorial revisions, June, I 999).

ANEXO A
MODELO BÁSICO
(INFORMATIVO)

NOTA: Este panel tiene un diseño estándar y la cantidad de información proporcionada en el mismo, depende de las características nutricionales que se destaquen en el producto alimenticio, tales como:

1. Cuando se realice una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o el tipo de carbohidratos ver punto 5.1.3 y 5.2.6.
2. Cuando se declare la cantidad y tipo de ácido graso o se haga alguna mención a ellos ver punto 5.1.5 y 5.2. 7.
3. Cuando se realice una declaración de fibra dietética o algún tipo de la misma ver punto 5.1.4.
4. Cuando se declaren vitaminas y minerales ver punto 5.1.6.

5. Cuando se declare el % VRN para energía, proteína, vitaminas o minerales, la información indicada deberá expresarse como sigue:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17158

ANEXO B

VALORES MÍNIMOS DE VITAMINAS Y MINERALES PARA FORMULAR DECLARACIONES DE PROPIEDADES (NORMATIVO)

Nutriente	Unidad de medida	Valor mínimo por 100g, 100 mL o por porción indicada en la etiqueta
Vitamina A	ug	40
Vitamina D	ug	0.25
Vitamina E	Mg	1
Vitamina K	ug	4
Vitamina C	mg	3
Tíamina	mg	0,07
Riboflavina	mg	0,08
Niacina	mg	0,9
Vitamina B6	mg	0,1
Ácido	mg	0,5
pantoténico	ug	10
Ácido fólico	ug	0,05
Vitamina B12	mg	0,015
Biotina	mg	40
Calcio	mg	50
Fosforo	mg	15
Magnesio	mg	0,7
Hierro	mg	0,75
Zinc	ug	7,5
Yodo	mg	0,1
Cobre	ug	3,5
Selenio	mg	0,1
Manganeso	ug	6
Cromo	ug	3,75
Molibdeno	mg	170
Cloruro	mg	175
Potasio		

NOTA: Estos datos fueron calculados basados el 5% del VRN de CODEX y ausencia de ellos, del FDA.

ANEXO C
REGLAS PARA EL REDONDEO EN LA DECLARACIÓN DE NUTRIENTES

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17158

(INFORMATIVO)

NUTRIENTE POR 100G O 100ML	UNIDADES	REDONDEO
Energía	kJ kcal	< 20 kJ se declara cero < 200 kJ en incremento de 25 kJ >200 kJ en incrementos de 50 kJ ≤ 50 kcal en incremento de 5 kcal >50 kcal en incremento de 10 kcal
Grasas, grasas saturadas, grasa poliinsaturada y monoinsaturada:	G	≤ 5g en incremento de 0,5g > 5g en incremento de 1g
Colesterol	mg	< 2mg se declara cero 2 a 5 mg “menos de 5 mg” >5 mg en incrementos de 5mg
Sodio y potasio	mg	<5mg se declara cero 5 a 140 mg en incrementos de 5mg 140 mg en incrementos de 10mg
Carbohidratos, fibra dietética, fibra soluble e insoluble, otros carbohidratos, proteína	G	<1 g “contiene menos de 1 g” o “menos de 1 g” ≥ 1 g en incrementos de 1 g
Vitaminas y minerales(excepto sodio y potasio)	% VRN	≤ 10% Vit, y Min, en incrementos de 2% ≤50% Vit. y Min. en incrementos de 5% >50% Vit. Y Min. en incrementos de 10%

• Para quien quiera presentar vitaminas y minerales en valor absoluto se debe redondear el valor absoluto de la siguiente manera:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17158

1. Calcular el % VRN a partir del resultado del análisis de laboratorio para el micronutriente de interés.

2. Aplicar la regla de redondeo al % VRN especificada en este Anexo.

3. Convertir el % VRN redondeado al valor absoluto y se debe expresar siempre en números enteros.

Por ejemplo, si el resultado de laboratorio obtenido para contenido de vitamina ces igual a 37,2 mg/100 g,

Paso 1: Dado que el valor de ingesta diario recomendado para vitamina C es 60 mg/día según la recomendación de la FAO (100% de las necesidades diarias), se realiza el cálculo del % VRN se obtiene un % VRN de 62 % donde

Paso 2: según este apéndice para el redondeo de vitaminas cuando el valor es > 50 se presenta en múltiplos de 10, por lo tanto este resultado del % VRN se redondea a 60 %

Paso 3: para convertir el 60 % del % VRN en el contenido de vitamina en valor absoluto se realiza el cálculo matemático por regla de tres, como se presenta a continuación:

100 % ------- 60 mg
60 % -------- X

Al despejar X se obtiene que el 60 % del VRN de la vitamina equivale a 36 mg.

ANEXO D
FACTORES DE CONVERSIÓN DE NITRÓGENO A PROTEÍNA SEGÚN EL TIPO DE ALIMENTO (NORMATIVO

Alimento	Factor de conversión

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17158

Cereales Trigo (duro, medio, suave) Harina (extracción media o baja) Pasta de trigo Salvado Arroz (todas las variedades) Cebada, centeno y avena	5,83 5,70 5,70 6,31 5,95 5,83
Leguminosas, Frutos secos, semilla Maní Soya Nueces de árbol Almendras Nueces de Brasil Coco, Castañas Semillas-sésamo, cártamo, girasol	5,46 5,71 5,18 5,46 5,30 5,30
Leche (todas las especies) y queso	6,38
Otros alimentos	6,25

Fuente: FAO Nutritional Studies No 24, Amino Acid Content of Foods and Biological Data on Proteins**"** (FAO, Rome, 1970)

ANEXO E
CUADRO DE CONDICIONES RELATIVAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES (NORMATIVO)

ANEXO F
CANTIDADES DE REFERENCIA PARA EL CÁLCULO DE LAS PORCIONES DE PRODUCTOS ESPECÍFICOS.

(INFORMATIVO)

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17158

…Fin de Reglamento…

Fin del Reglamento

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17158