(APROBAR EL ANEXO “G” DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES AL REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.60:10 ETIQUETADO NUTRICIONAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PREENVASADOS PARA CONSUMO HUMANO PARA LA POBLACIÓN A PARTIR DE LOS 3 AÑOS DE EDAD)

RESOLUCION No. 2812012 (COMIECO-LXII)

Publicado en Las Gacetas Nos. 195 y 196 de los días 12 y 15 de Octubre de 2012

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 mediante la Resolución No. 277-2011 (COMIECO-LXI), del 2 de diciembre de 2011, el Consejo aprobó 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;

Que en el numeral 4 de la parte resolutiva de la Resolución indicada en el párrafo anterior, se estableció un plazo no mayor de tres (3) meses, a partir de la firma de la misma, para que se incorporara a ese Reglamento el Anexo sobre Declaraciones Saludables; Que después de superar los acuerdos de los grupos técnicos y demás instancias institucionales, la Reunión de Viceministros de Integración Económica elevó a este Foro la propuesta de Declaraciones de Propiedades Saludables, para que sea incorporado como Anexo “G” del Reglamento Técnico Centroamericano 67.01.60:10;

Que se ha identificado que en el RTCA 67.01.60:10 aprobado mediante la Resolución No. 277-2011 (COMIECO-LXI), se incluyó el último párrafo del numeral 5.3.1 que no corresponde a dicho Reglamento Técnico, por lo que es necesario suprimirlo,

POR TANTO:

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

RESUELVE:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

1. Aprobar el Anexo “G” DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES al 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.

2. El Anexo G aprobado en el párrafo anterior, modifica por adición e l R TC A 67.01.60:10 Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la Población a partir de 3 años de edad, y forma parte integrante del mismo y entrará en vigor en la misma fecha de inicio de vigencia del referido RTCA, el 2 de julio de 2012.

3. Suprimir del texto del RTCA 67.01.60:10 ETIQUETADO NUTRICIONAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PREENVASADOS PARA CONSUMO HUMANO PARA LA POBLACIÓN A PARTIR DE 3 AÑOS DE EDAD, el último párrafo del numeral 5.3.1, que dice: “Para los productos que con tengan micronutrientes en cantidad superior a la tolerancia establecida en este reglamento, la empresa responsable deberá contar con los estudios que la justifiquen.”

4. La presente Resolución entrará en vigor el 2 de julio de 2012 y será publicada por los Estados P arte.

Tegucigalpa, Honduras, 14 de mayo de 2012. Anabel González Campabadal, Ministra de Comercio Exterior de Costa Rica. José Armando Flores Alemán, Ministro de Economía de El Salvador. Sergio de la Torre, Ministro de Economía de Guatemala. José Adonis Lavaire, Ministro de Industria y Comercio de Honduras. Orlando Solórzano Delgadillo, Ministro de Fomento, Industria y Comercio de Nicaragua.

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 EDAD

CORRESPONDENCIA:

Este reglamento no tiene correspondencia con normas internacionales

ICS 67.040 RTCA 61.01.60: 10

Reglamento Técnico Centroamericano, editada por:
• Ministerio de Economía, MINECO
• Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica OSARTEC
• Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

• Secretaría de Industria y Comercio, SIC
• Ministerio de Economía, Industria y Comercio, MEIC

Derechos Reservados.

INFORME

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 Centro americano 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 Medid as 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 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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

3.1 Ácidos grasos mono insaturados: los ácidos grasos con un doble enlace, expresado s como ácidos grasos libres.

3.2 Ácidos grasos poli insaturados: 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 poli insaturados, 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 preparan comidas para con sumo inmediato.

3.10 Alimentos que destaquen alguna propiedad nutricional: alimentos previamente envasados que en su etiqueta formulen declaraciones de pro piedades 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.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

3.13 Carbohidratos: hidratos de carbono; glucósidos: compuestos orgánicos de origen natural y de fórmula general C_n $(H_20)_n$.

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 especial es, no sólo en relación con su valor energético y contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, sino además con su con tenido 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 .3 la mención de nutrientes como parte obligatoria del etiquetado nutricional;

3.16 .2 la declaración cuantitativa o cualitativa de cierto s nutrientes o ingredientes en la etiqueta, si la legislación nacional lo requiere.

3 .1 7 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 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, o tras declaraciones de propiedades de función y las declaraciones de pro piedades de reducción de riesgos de enfermedad.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

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 alguno s 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, marcad o en relieve o en hueco-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 pro piedades nutricionales de un alimento; comprende dos componentes: a) declaración de nutrientes y b) la información nutricional complementaria.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

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) Polímero s 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 demostrad o 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 n o está con tenido 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 nutricional es 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 pro ducto 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 u so 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.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

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 perjudicial es para la salud.

3.35 Nutriente esencial: toda sustancia normalmente consumida como constituyen te 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 pro porción del contenido de energía o nutrientes de un alimento, con respecto al Valor de Referencia de Nutriente. Este porcentaje se puede expresar por 100 g o 100 ml 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.

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 estandarizad o 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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

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 relacionad a 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:

Nutrientes que se deben declarar:
Valor energético
Grasa Total
Grasa Saturada*
Carbohidratos
Sodio**
Proteína.
* **GRASA SATURADA:** La declaración del contenido de grasa saturada en la tabla nutricional no será obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g de grasa total por porción, a menos que se hagan declaraciones sobre el contenido de grasa total, ácidos grasos o contenido de colesterol. Si el contenido de grasa saturada no es declarada, deberá aparecer al final de la tabla nutricional la siguiente nota: “No es fuente significativa de grasa saturada”. Si se hace alguna declaración nutricional sobre el contenido de grasa total, ácidos grasos o contenido de colesterol y el aporte de grasa es menor a 0,5 g, la cantidad será declarada como cero.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

** **SODIO:** Cuando el aporte de sodio en el alimento sea menor a 5 mg se declara como cero o se indicará al final de la información nutricional la siguiente nota: “No es fuente significativa de sodio”

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.

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 in saturados 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

Nutriente o Componentes que aportan energía	**kJ/g**	**Kcal/g**
Carbohidratos	17	4
Proteínas	17	4
Grasas	37	9
Alcohol (Etanol)	29	7
Ácidos orgánicos	13	3

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

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: P ara 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 internacionalmente.

5.2 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 in formación 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, citan do el nombre de la misma.

Proteína	g	50
Vitamina A	µg	800
Vitamina D	µg	5
Vitamina C	mg	60
Tiamina	mg	1.4

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

Riboflavina	mg	1.6
Niacina	mg	18
Vitamina B6	mg	2
Ácido fólico	µg	200
Vitamina B12	µg	1
Calcio	mg	800
Magnesio	mg	300
Hierro	mg	14
Zinc	mg	15
Yodo	mg	150

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 100 g o 100 mL 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)	.....

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

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 macro nutrientes y sodio declarados en la etiqueta. Para los restantes micro nutrientes se debe cumplir con el 80% del valor declarado en la etiqueta y el máximo conforme a BPM.

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

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 DEPROPIEDADES NUTRICIONALES Y SALUDABLES

7.1 Declaraciones Nutricionales

Las únicas declaraciones de propiedad es 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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

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 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 p ara 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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

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

7.4.1 El Ministerio de Salud ó Secretaria de Salud es el encargado de verificar el uso de declaraciones específicas de propiedades en alimentos que contengan nutrientes u otros constituyentes en cantidad es 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 con sumo 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 El Ministerio de Salud ó Secretaria de Salud es el encargado de verificar el uso de declaraciones específicas de propiedades en alimentos que contengan nutrientes u otros constituyentes en cantidad es 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 con sumo 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.

a) información sobre la función fisiológica del constituyente o sobre una relación reconocida entre la di eta 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 con texto de una dieta

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

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 in cremento 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 propi edades relativas a la función de los nutrientes se deben referir solamente a aquellos nutrientes esenciales respecto a los cuales se ha 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, in formación destinada a los grupos vulnerables sobre cómo 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.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

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 d icho 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 andeducation act (NLEA) requirements. Editorial Changes, February 1995.

3. Instituto de Nutrición de Centro américa y Panamá (INCAP). Anteproyecto para Reglamento Técnico de Unión Aduanera de Centro américa de Etiquetado Nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población de 4 y más años de edad. Guatemala: Octubre, 2000.

4. FAO/OMS Codex Alimentarius 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.

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: l985.

6. FAO/OMS Codex Alimentarius. CAC/GL 2 1985 (Rev.1-1993). Directrices sobre etiquetado nutricional. Italia: l998.

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 II. 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. N° 18/94. Res MS y AS N°3 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 revision s, June, 1999).

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

ANEXOA

MODELO BASICO
(INFORMATIVO)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño de porción…….go mL o unidades (… go mL)	
Porciones por envase:…..	
	Cantidad por 100 g
	o 100 mL o porción
Energía (kJ)	.....
Grasa total (g)	
Grasa saturada (g)	.....
Carbohidratos (g)	
Sodio (mg)	.....
Proteína total (g)	.....

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 in formación indicada deberá expresarse como sigue:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Tamaño de porción…….go mL o unidades (… go mL)
Porciones por envase:…..

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

	Cantidad por 100 g	
	o 100 mL o porción	**%VRN**
Energía (kJ)	.....	.....
Grasa total (g)		
Grasa saturada (g)	.....	
Carbohidratos (g)		.....
Sodio (mg)	.....	.....
Proteína total (g)	.....	.....

ANEXO B

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

Nutriente	**Unidad de medida**	**Valor mínimo por 100 g, 100 mL o por porción indicada en la etiqueta**
Vitamina A	µg	40
Vitamina D	µg	0.25
Vitamina E	Mg	1
Vitamina K	µg	4
Vitamina C	mg	3
Tiamina	mg	0.07
Reboflavina	mg	0.08
Niacina	mg	0.9
Vitamina B6	mg	0.1
Ácido pantoténico	mg	0.5
Ácido fólio	µg	10
Vitamina B12	µg	0.05
Biotina	mg	0.015
Calcio	mg	40
Fósforo	mg	50
Magnesio	mg	15
Hierro	mg	0.7
Zinc	mg	0.75
Yodo	µg	7.5
Cobre	mg	0.1

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

Selenio	µg	3.5
Manganeso	mg	0.1
Cromo	µg	6
Molibdeno	µg	3.75
Cloruro	mg	170
Potasio	mg	175

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 [1] (INFORMATIVO)

NUTRIENTE POR 100 G O 100 ML	UNIDADES	REDONDEO
Energía	kJ	< 20 kJ se declara cero ≤ 200 kJ en incrementos de 25 kJ >200 kJ en incrementos de 50 kJ
	kcal	< 5 kcal se declara cero ≤ 50 kcal en incrementos de 5 kcal > 50 kcal en incrementos de 10 kcal
Grasas, grasa saturada, Grasa poliinsaturada y Monoinsaturada:	g	≤ 5 g en incrementos de 0,5 g > 5 g en incrementos de 1 g
Colesterol	mg	< 2 mg se declara cero 2 a 5 mg "menos de 5 mg" > 5 mg en incrementos de 5 mg
Sodio y potasio	mg	< 5 mg se declara cero 5 a 140 mg en incrementos de 5 mg > 140 mg en incrementos de 10 mg

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

Carbohidratos, fibra dietética, fibra soluble e insoluble, azúcares, polialcoholes, 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 M in. en incrementos de 2% ≤ 50 % Vit. y Min. en incrementos de 5% > 50 % Vit. y M in. en incrementos de 10%

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

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.

2 Las reglas de redondeo y el Anexo D se tomaron del FDA

Por ejemplo, si el resultado de laboratorio obtenido para contenido de vitamina C es 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 ($\frac{37,2 \text{ mg}/100}{60 \text{ mg}/100} * 100 = 62\ \%$)

Paso 2: según este apéndice para el redondeo de vitaminas cuan do 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 real iza el cálculo matemático por regla de tres,

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

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
Cereales	
Trigo (duro, medio, suave)	5.83
Harina (extracción media o baja)	5.7
Pastas de trigo	5.7
Salvado	6.31
Arroz (todas las variedades)	5.95
Cebada, centeno y avena	5.83
Leguminosas, Frutos secos, semillas	
Maní	5.46
Soya	5.71
Nueces de árbol	
Almendras	5.18
Nueces de Brasil	5.46
Coco, Castañas	5.3
Semillas-sésamo, cártamo, girasol	5.3
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 RELTIVAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES
(NORMATIVO)

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

COMPONENTE	DECLARACIÓN DE PROPIEDADES	CONDICIONES
Energía	Exento, libre, sin, cero	No contiene más de 21 kJ (5 Kcal) por porción ó por 100 g ó 100 mL
	Bajo, baja fuente de	No contiene más de 170 kJ (40 Kcal) por porción o por 100 g o 100 mL
	Ligero, liviano, reducido, menos, light, lite	Contiene al menos un 25% menos de energía por porción o por 100 g o 100 mL con respecto al alimento de referencia. El alimento de referencia no debe ser bajo en energía
Grasa	Exento, libre, sin, cero	Contiene no más de 0,5 g por porción o por 100 g o 100 ml
	Bajo	Contiene no más de 3 g por porción o por 100 g o 100 mL
	Ligero, liviano, reducido, menos, Light, lite	Contiene al menos un 25% menos de grasa por porción o por 100 g ó 100 mL, con respecto al alimento de referencia. El alimento de referencia no debe ser bajo en grasa.
	Exento, libre, sin, cero	Contiene no más de 0,5 g de grasa saturada y menos de 0,5 gramos de
		ácidos grasos trans por porción o por
		100 g o 100 mL.
	Bajo	Contiene no más de 1.0 g por porción o por
		100 g o 100 mL y la grasa saturada no aporta más del 15% de la energía

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

	Ligero, liviano, reducido, menos, Light, lite	Contiene al menos un 25% menos de grasa saturada por porción o por 100 g o 100 mL, con respecto al alimento de referencia. El alimento de referencia no debe ser bajo en grasa saturada.
Colesterol	Exento, libre, sin, cero	Contiene no más de 2 mg por porción o por 100 g o 100 ml y contiene 2 g o menos de grasa saturada por poción o por 100 g o 100 mL
	Bajo	Contiene no más de 20 mg por porción por 100 g o 100 mL y contiene 2 gr o menos de grasa saturada por porción o por 100 g o 100 mL
	Ligero, liviano, reducido, menos, Light, lite	Contiene al menos un 25% menos de colesterol por porción o por 100 g o 100 mL, con respecto al alimento de referencia. El alimento de referencia no debe ser bajo en colesterol. Contiene 2 g o menos de grasa saturada por porción o por 100 g o 100 mL
	Exento, libre, sin, cero	Contiene no más de 0,5 g por porción por 100 g o 100 mL
	“Sin azúcar agregado” y “Sin adición de azucares”	Declaraciones permitidas si no se ha adicionado durante el procesamiento, azúcar o ingredientes que contengan azúcar. Se declara si el alimento no es bajo o reducido en energía
Azucares	Ligero, liviano, reducido, menos, Light, lite	Contiene al menos un 25% menos de azúcar por porción o por 100 g o 100 mL, con respecto al alimento de referencia
	Exento, libre, sin, cero	Contiene no más de 5 mg por porción o por 100 g o 100 mL
	Bajo	Contiene no más de 140 mg por porción, por 100 g o 100 mL

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

	Muy Bajo	Contiene no más de 35 mg por porción, por 100 g o 100 mL
Sodio	Ligero, liviano, reducido, menos, Light, lite	Contiene al menos un 25% menos de sodio por Porción o por 100 g o 100 mL, con respecto al alimento de referencia
Proteína	Alto, buena fuente, rico en, excelente fuente	
Vitaminas y Minerales		Contiene dos veces los valores para fuente
Fibra		6 g por 100 g o 3 g por 100 Kcal
Proteína		Contiene no menos de 10% del VRN por 100 g o contiene no menos de 5% del VRN por 100 ml o contiene no menos del 5% del VRN por 100 Kcal, o contiene no menos del 10% del VRN por Porción del alimento
Vitaminas y Minerales		Contiene no menos de 15% de VRN por 100 g (sólidos) 7,5% de VRN por 100 ml (líquidos ó 5% de VRN por 100 Kcal (12% de VRN por 1 M J) ó 10% de VRN por porción de alimento
Fibra	Fuente, adicionado, enriquecido, fortificado	Contiene no menos de 3 g por 100 g o 1.5 g por 100 Kcal o por porción del alimento
Vitaminas y Minerales	Mas, extra	Contiene al menos una diferencia en el valor de referencia de los nutrientes (VRN o VD) del 10% con respecto al alimento de referencia. Debe existir una diferencia absoluta mínima en el contenido de nutrientes equivalente a la cifra que se define para la declaración “ fuente de”

ANEXO F

CANTIDADES DE REFERENCIA PARA EL CÁLCULO DE LAS PORCIONES DE PRODUCTOS ESPECÍFICOS
(INFORMATIVO)

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

ANEXO G

DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES (NORMATIVO)

1. DISPOSICIONES INICIALES.

Además de lo indicado en el punto 7.4 de este reglamento, la justificación de las declaraciones saludables puede tener en cuenta situaciones y procesos alternativos específicos, como:

a. Las declaraciones relacionadas con la “función de los nutrientes” pueden justificarse a partir de las declaraciones aceptadas generalmente de organismos científicos expertos reconocidos y autorizados, verificadas y validadas a lo largo del tiempo.

b. Algunas declaraciones de propiedad es saludables, como las que implican una relación entre una categoría de alimentos y un efecto saludable, pueden estar fundamentadas en observaciones, como estudios epidemiológicos. Tales estudios deberían proporcionar un cuerpo de pruebas sólido procedente de diversos estudios bien diseñados.

c. Se pueden utilizar declaracion es saludables aprobadas por otros organismos competentes (tales como FDA, UE) u otras basadas en pruebas o evidencia científica y que cumplan los mismos requisitos científicos estrictos.

2. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE FUNCIÓN.

2.1 Probióticos y beneficios en la salud.

El microorganismo o bacteria debe cumplir lo siguiente:

a. Estar vivo, no ser patógeno y su medio natural es el tracto digestivo humano.
b. Ser capaz de sobrevivir en el tracto intestinal, es decir, ser resistente a los jugos gástricos y los ácidos biliares.
c. Tener la capacidad de adherirse a la mucosa intestinal.
d. Tener la capacidad de colonizar el intestino.
e. Tener la capacidad de sobrevivir a lo largo de la vida útil del producto en que se reproduzca.

El alimento debe contener un número mayor o igual a 1×10^6 UFC/g de bacterias

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

viables de origen probiótico en el producto terminado hasta el final de la vida útil.

La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular de micro organismos probióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores de reducción de riesgo adicionales a considerar como el ejercicio físico y el tipo de dieta.

Los alimentos que contienen probióticos deben declarar los siguientes aspectos en su etiqueta:

a. Nombre del género, especie y cepa de acuerdo con la nomenclatura internacional reconocida.
b. Consumo recomendado para que el probiótico sea efectivo en relación con la mejora de salud declarada.
c. Efectos beneficiosos que puedan proporcionar a la salud.

Ejemplos de declaración:

“Una dieta saludable y el consumo regular de alimentos con microorganismos probióticos puede ayudar a normalizar las funciones digestivas, regenerar la flora intestinal y disminuir el crecimiento de bacterias causantes de las infecciones del colon”.

“El consumo diario de leche o derivados lácteos, que contenga éstos bacilos vivos, contribuye a mantener el equilibrio de la flora intestinal y/o regular el tránsito intestinal y puede contribuir a estimular el sistema inmune.”

2.2 Prebióticos, función intestinal y sistema inmune.

La cantidad de alimento que contiene prebióticos que debe consumirse, para obtener el efecto benéfico debe ser razonable en el contexto de la dieta diaria.

La sustancia prebiótica debe:

a. Ser preferid a por una o más especies de bacterias benéficas en el intestino grueso o colon.
b. Ser resistente a los ácidos gástricos.
c. Ser fermentable por la microflora intestinal.
d. Ser resistente a la hidrólisis enzimática endógena.
e. Estimular selectivamente el crecimiento y/o actividad de aquellas bacterias que están asociadas con la salud y el bienestar.

La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular de prebióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores de reducción de riesgo adicionales a considerar tales como, el ejercicio físico y el tipo de

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

alimentación.

Ejemplo de declaración:

“Una adecuada alimentación y un consumo regular de alimentos con prebióticos, promueve el crecimiento de bacterias benéficas intestinales y ayuda a mejorar la función intestinal y las defensas naturales”.

2.3 Lactosa e intolerancia a la lactosa.

El alimento debe contener por porción de consumo menos de 0,5 g de lactosa.

Ejemplo de declaración:

“Los alimentos con menos de 0,5 g de lactosa, pueden ser consumidos por personas con intolerancia a la lactosa”.

3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE REDUCCIÓN DE RIESGO DE EN FERMEDAD.

3.1 Calcio y osteoporosis.

El alimento debe cubrir o exceder los requisitos exigidos para el término o descriptor “alto” en calcio, conforme se define en este reglamento. Además, el calcio debe estar presente en una forma asimilable.

La declaración debe indicar que el consumo adecuado de calcio no es el único factor para evitar la osteoporosis y que existen otros factores adicionales a considerar como el ejercicio regular, una dieta saludable, el género, la etnia y la edad de la persona.

Ejemplos de declaración:

“Una dieta saludable con un contenido adecuado de calcio y ejercicio regular ayuda a los niños (as), personas adolescentes, adultos jóvenes y mujeres a mantener una buena salud ósea y puede reducir el riesgo de osteoporosis en la vida adulta”.

“Una ingesta adecuada de calcio durante toda la vida, como parte de una dieta balanceada, puede reducir el riesgo de padecer osteoporosis”.

3.2 Calcio, vitamina D y osteoporosis.

El alimento debe cubrir o exceder los requisitos exigidos para el término o descriptor “alto” en calcio y en vitamina D, conforme se define en este reglamento. Además, el calcio y la vitamina D deben estar presentes en una forma asimilable.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

La declaración debe indicar que el consumo adecuado de calcio o de calcio y de vitamina D, no es el único factor para evitar la osteoporosis y que existen otros factores adicionales a considerar como el ejercicio regular, una dieta saludable, el género, la etnia y la edad de la persona.

Ejemplo de declaración:

“Una dieta saludable con un contenido adecuado de calcio, vitamina D y ejercicio regular ayuda a los niños (as), personas adolescentes, adulto s jóvenes y mujeres a mantener una buena salud ósea y puede reducir el riesgo de osteoporosis en la vida adulta”.

“Una ingesta adecuada de calcio y vitamina D durante toda la vida, como parte de una dieta balanceada, puede reducir el riesgo de padecer osteoporosis”.

3.3 El sodio y la hipertensión (presión sanguínea elevada, o presión alta).

El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos “bajos en sodio”, conforme se define en este reglamento. La declaración debe indicar que el desarrollo de hipertensión (presión sanguínea elevada, o presión alta) depende de muchos factores de riesgo.

Ejemplo de declaración:

“Una dieta baja en sodio puede reducir el riesgo de hipertensión (presión sanguínea elevada, o presión alta), una enfermedad asociada a muchos factores de riesgo”.

3.4 Grasa y el riesgo de cáncer.

El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos “bajos en grasa”, conforme se define en el presente reglamento.

Al referirse a la enfermedad, la declaración debe utilizar la siguiente expresión “algunos tipos de cáncer”.

Al referirse al nutriente, la declaración debe utilizar el término “grasa total” o “grasa”.

La declaración no debe mencionar las formas específicas de grasas o ácido s grasos que pueden estar relacionados con el riesgo de cáncer y debe indicar que el desarrollo de cáncer está aso ciado a diversos facto res de riesgo.

Ejemplo de declaración:

“Una dieta baja en grasa total puede reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer”. El desarrollo del cáncer depende de diversos factores de riesgo.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

3 .5 Grasa saturada y colesterol y el riesgo de enfermedad cardiovascular.

El alimento debe cumplir con todos los requisitos sobre contenidos de nutrientes para un alimento “bajo en grasa saturada”, “b ajo en colesterol” y “bajo en grasa”, conforme se define en el presente reglamento.

La declaración debe establecer que las enfermedades cardiovasculares están asociadas a muchos factores de riesgo.

Al referirse a los nutrientes, la declaración debe utilizar los términos “grasa saturada”, “colesterol”.

Ejemplo de declaración:

“Las dietas bajas en grasa saturada y colesterol, así como la práctica de un estilo de vida saludable pueden reducir el riesgo de las enfermedades cardiovasculares, cuyo desarrollo está asociado a diversos factores de riesgo”.

3.6 Fibra dietética proveniente de cereales, leguminosas, frutas y vegetales y el riesgo de cáncer.

El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos “bajos en grasa” y “buena fuente” de fibra dietética (sin que sea adicionada), conforme se define en este reglamento.

Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar la expresión: “algunos tipos de cáncer”.

La declaración debe indicar que el desarrollo del cáncer depende de diversos factores de riesgo.

Al referirse al componente de fibra dietética del alimento, la declaración debe utilizar los términos: “fibra”, “fibra dietética” o “fibra dietética total”.

Ejemplo de declaración:

“El cáncer es una enfermedad asociada a diversos factores de riesgo, las dietas bajas en grasa y ricas en cereales, leguminosas, frutas y vegetales con alto contenido de fibra pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer”.

3.7 Fibra dietética especialmente fibra soluble, proveniente de frutas, vegetales, cereales y leguminosas y el riesgo de enfermedad cardiovascular.

El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

alimentos “bajos en grasa saturada”, “bajos en colesterol” y “bajos en grasa” y además, contener por lo menos 0,6 g de fibra soluble (que no sea adicionada) por porción declarada en la etiqueta, conforme se define en el presente reglamento.

El alimento debe ser o contener frutas, vegetales o productos derivados de cereales o leguminosas con alto con tenido de fibra.

Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar el término: “enfermedad cardiovascular”, “enfermedad coronaria”, o “enfermedad cardíaca”.

Al especificar la fibra dietética, la declaración debe utilizar los términos: “fibra”, “fibra dietética”, o “fibra soluble”.

Al especificar la grasa, como componente, se deben utilizar los términos “grasa saturada” y “colesterol”.

La declaración debe indicar que el desarrollo de la enfermedad cardiovascular depende de diversos factores de riesgo.

Ejemplo de declaración:

“Dietas bajas en grasa saturada, colesterol y ricas en frutas, vegetales, cereales y leguminosas que contienen algunos tipos de fibra dietética, especialmente fibra soluble, pueden reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular, una enfermedad asociad a con múltiples facto res de riesgo”.

3.8 Frutas, vegetales y cáncer: declaraciones de propiedades de salud relacionando dietas bajas en grasa y ricas en frutas y vegetales y la reducción del riesgo de cáncer.

El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos considerados como “buena fuente” sin que hayan sido fortificados, de almeno s uno de los siguientes nutrientes: vitamina A, vitamina C o fibra dietética, y cumplir con el descriptor “bajo en grasa” conforme se define en este reglamento.

El alimento debe contener una fruta o un vegetal.

Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar las expresiones: “algunos tipos de cáncer”.

La declaración debe indicar que el desarrollo del cáncer depende de muchos factores de riesgo.

Al referirse al componente de fibra dietética del alimento, la declaración debe utilizar los términos: “fibra”, “fibra dietética” o “fibra dietética total”.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

La declaración no debe especificar los tipos de fibra dietética que pueden estar relacionad os al riesgo de cáncer.

Al referirse al componente de la grasa del alimento, la declaración debe utilizar los términos “grasa total” o “grasa”.

La declaración no debe especificar los tipos de grasas o ácidos grasos que pueden estar relacionados al riesgo de cáncer.

La declaración debe hacer referencia a las frutas y vegetales como alimentos bajos en grasa y que pueden contener vitamina A, vitamina C y fibra dietética.

La declaración debe indicar que el alimento es buena fuente de uno de los siguientes nutrientes: fibra dietética, vitamina A o vitamina C.

Ejemplo de declaración:

“Dietas bajas en grasa y ricas en frutas y vegetales (alimentos bajos en grasa y que pueden contener fibra, vitamina A y vitamina C), pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer, enfermedad asociada a muchos factores de riesgo”.

3.9 Ácido fólico y defectos del conducto (tubo) neural:

El alimento debe cumplir con los requisitos sobre el contenido de nutrientes para alimentos considerados como “buena fuente” de ácido fólico conforme se define en el presente reglamento.

Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar las expresiones: “defectos en el conducto o tubo neural”, “defectos al nacer, columna vertebral bífida”, “defectos al nacer en el cerebro o la columna vertebral”.

Al referirse al nutriente, la declaración debe utilizar los términos: “Folato”, “Ácido Fólico”, “Folato, una vitamina B”, “Ácido Fólico, una vitamina B”.

La declaración debe incluir información sobre la multiplicidad de factores de riesgo que afectan los defectos del conducto neural.

Ejemplo de declaración:

“Una alimentación saludable, con aportes adecuados de ácido fólico, puede reducir el riesgo a una mujer de tener un hijo con defecto en la columna vertebral o cerebro”.

“Una alimentación saludable, con aportes adecuados de ácido fólico, antes y durante del embarazo puede reducir el riesgo de tener un hijo con malformaciones del

conducto neural. Defectos asociados a diversos facto res de riesgo".

3.10 Fitoesteroles o fitoestanoles y el riesgo de enfermedad cardiovascular.

El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes, para alimentos considerados como "bajos" en grasa saturada y "bajos" en colesterol conforme se definen en el presente reglamento.

El alimento debe contener un mínimo de 0,65 g de fitoesteroles o un mínimo de 1,7 g de fitoestanoles. Se eximen de cumplir con la condición de ser "bajo en grasa saturada", los aceites, aderezos de ensaladas y margarinas que sean exclusivamente de origen vegetal.

Si el contenido de grasa total supera los 13 g por cada 50 g de producto, se debe indicar en el pan el principal: "ver contenido de grasas en la información nutricional."

La recomendación de consumo es al menos de 1 ,3 g por día de fitoesteroles y/o 3,4 g por día de fitoestanoles.

La declaración debe contener: "puede" o "podría" reducir el riesgo de contraer una enfermedad coronaria, o enfermedad cardiaca.

Ejemplos de declaración:

"Los alimentos que contienen al menos 0.65 gramos de fitoesteroles de aceite vegetal y que se consumen dos veces por día para una ingesta total diaria de al menos 1.3 gramos, como parte de una dieta con bajo contenido de grasas saturadas y colesterol, pueden reducir el riesgo de contraer una enfermedad cardíaca. Una porción de [nombre del alimento] proporciona [indicar contenido] gramos de fitoesteroles de aceite vegetal".

"Las dietas con un bajo contenido de grasas saturadas y colesterol que incluyen dos porciones de alimentos y que proporcionan una ingesta total diaria de al menos 3.4 gramo s de fitoestanoles en dos comidas pueden reducir el riesgo de contraer una enfermedad cardíaca. Una porción de [nombre del alimento] proporciona [indicar contenido] gramos de fitoestanoles".

3.11 Carbohidratos, edulcorantes no cariogénicos y el riesgo de la caries dental

El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos considerado s como "libres" de azúcar, conforme se define en el presente reglamento, excepto que el alimento pueda contener D-tagatosa o isomaltulosa.

Los carbohidratos edulcorantes no cariogénicos pueden ser:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

a. Polialcoholes como: sucralosa, xilitol, sorbitol, manitol maltitol, isomaltitol, lactitol, almidón hidrogenado hidrolizado, jarabes de glucosa hidrogenados, eritritol o una combinación
b. El azúcar D-tagatosa o isomaltulosa

Si el alimento contiene carbohidratos fermentables, no debe bajar el pH de la placa dentobacteriana por debajo de 5 ,7 mientras se consume o hasta 30 minutos s después de haber sido ingerido.

La declaración debe utilizar los términos: “No promueve”, “puede reducir el riesgo de”, “Útil (o es útil) para no promover” o “expresamente (o es expresamente) para no promover la caries dental”, “ayuda a reducir la caries dental”, “contribuye a neutralizar la placa dentobacteriana”

Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar las expresiones: “Caries dental” o “caries de los dientes” o hacer referencia a la “placa dentobacteriana”

Para los empaques pequeños se podrá utilizar una declaración abreviada.

Ejemplo de declaración:

“Un consumo adecuado de azúcares o edulcorantes cariogénicos, además de una buena higiene bucal contribuye a disminuir el riesgo de formación de caries den tal”.

“No promueve el desarrollo de caries dentales”.

3.12 Proteína de soya y el riesgo de enfermedad cardiovascular.

El alimento debe contener al menos 6,2 5 g de proteína de soya por porción. Además, debe ser bajo en grasa saturada, bajo en colesterol y bajo en grasa total (a menos que el alimento sea o se derive del grano de soya y no contenga grasa adicional a la que contiene naturalmente), conforme se define en este reglamento.

Los términos a utilizar en la declaración serán “ enfermedad cardiovascular” al referirse a la enfermedad, “Proteína de soya” al referirse a la sustancia, y “Grasa saturada” y “colesterol” al indicar el componente de la grasa.

La declaración no debe implicar que el consumo de dietas bajas en grasa saturada y colesterol, que incluyen proteína de soya, sea la única forma reconocida de lograr una reducción en el riesgo de enfermedad cardiovascular.

La declaración debe especificar la cantidad necesaria de proteína de soya que debe consumirse diariamente para reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular y el aporte que hace la porción del alimento declarada en la etiqueta con respecto a esta cantidad. Para este efecto, un consumo diario de 25 g o más de proteína de soya, ha

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

sido asociado con la reducción del riesgo de enfermedad cardiovascular.

Ejemplo de declaración:

“25 g de proteína de soya al día, como parte de una dieta baja en grasa saturad a y colesterol, puede reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular. Una porción de (nombre de alimento), aporta “x” g de proteína de soya”.

3.13 Potasio y el riesgo de hipertensión (presión sanguínea elevada, o presión alta) y otras enfermedades cardiovasculares.

El alimento debe ser buen a fuente de potasio o alto en potasio y bajo en sodio, bajo en grasa total, bajo en grasa saturada y bajo en colesterol.

Ejemplo de declaración:

“Entre otros factores, las dietas que contienen alimentos que sean buena fuente o altos en potasio y bajo s en sodio y grasas, pueden contribuir a disminuir el riesgo de hipertensión y de otras enfermedades cardiovasculares”.

3.14 Ácidos grasos omega -3 (ALA, DHA, EPA ^{3}) y el riesgo de enfermedades cardiovasculares

El alimento debe contener 300 mg de ALA por 100 g o por 100 kcal, o al menos 40 mg de EPA y DHA por 100g o 100 kcal en forma natural, agregada o ambas.

La declaración debe llevar la palabra “puede”, “podría” o cualquier palabra similar.

Ejemplo de declaración:

“Entre otros factores, el consumo de alimentos que contengan ácidos grasos omega 3 (ALA, DHA, EPA), puede contribuir a disminuir el riesgo de enfermedades cardiovasculares”.

NOTA: los ejemplos de declaración constituyen una sugerencia, por lo tanto se pueden utilizar otras formas de redacción, siempre que cumplan con los requisitos establecidos.

REFERENCIAS:

1. República de Colombia, Ministerio de la Protección Social. 2011. Resolución número 333 de 2011 Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos en vasados para consumo humano. Disponible en http:// web.invima.gov.co/portal/faces/inder.jsp?id=54033.Consultado enero 2012.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980

2. Diario Oficial de la República de Chile, nº 39478 del 05 de octubre de 2009. Ministerio de Salud, Subsecretaría de Salud Pública. Resolución nº 764 que aprueba normas técnicas sobre directrices nutricionales que indica, para declarar propiedades saludables de los alimentos. Disponible en http://www.chilecrecesano.com/medios/ n o t i c i a s / 2 0 0 9 / o c t u b r e /
Normas Técnicas sobre Directrices Nutricionales. pdf. Consultado enero 2011.

3. Administración de Alimentos y Medicamentos, Departamento de Salud y Servicios Humanos de los EE. UU. Guía de Etiquetado de Alimentos, Orientación para la Industria.

4.http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocum

5. Probióticos en los alimentos. Propiedades saludables y nutricionales y directrices para la evaluación. ESTUDIO FAO ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN 85. Consulta de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de las Propiedades Saludables y Nutricionales de los Probióticos en los alimentos, incluida la Leche en Polvo con Bacterias Vivas del Ácido Láctico. Córdoba, Argentina, 1–4 de octubre de 2001. Informe del Grupo de Trabajo Conjunto FAO/OMS sobre Borrador de Directrices para la Evaluación de los Probióticos en los Alimentos. Londres, Ontario, Canadá, 30 de abril–1 de mayo de 2002. ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN. Roma, 2006.

6. Norma del Codex para Leches Fermentadas (Codex Stan 243-2003: Revisión 2010)

7. Registro Europeo de Declaraciones Nutricionales y Saludables en los Alimentos. http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/cadena_alimentaria/detalle/registro_comunitario_

Fuente: http://www.leybook.com/doc/18980