

Identificación de los instrumentos legales sobre etiquetado de alimentos y declaraciones de propiedades nutricionales y de salud en el continente americano

Yury Caldera Pinto
Esp. M.Sc. Gerencia en Sistema de la Calidad.
Consultor contratado de la Organización de las Naciones Unidas
para el Desarrollo Industrial (ONUDI)
[\(yurycaldera@gmail.com\)](mailto:yurycaldera@gmail.com)

Resumen. La presente revisión expone los diferentes instrumentos legales utilizados en el continente para normalizar los requisitos destinados a establecer los contenidos de las etiquetas de los alimentos y el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y de salud. En la actualidad los consumidores están cada vez más interesados en la información que figura en las etiquetas de los productos alimenticios. Por este motivo, es importante que la información general, su valor nutricional y las declaraciones de propiedades que figuran en los rótulos utilizados para su presentación, comercialización y publicidad, sean claras, precisas, significativas y no engañosas. En consecuencia de lo anteriormente mencionado algunos Gobiernos han prestado mayor atención a la formulación de Instrumentos Legales y Técnicos que incorporen requisitos y especificaciones que garanticen datos de calidad a los consumidores y que dichas herramientas legales estén homologadas, creando condiciones favorables para la comercialización de productos nacionales en los mercados internacionales, sin presentar no conformidades que puedan ser utilizadas como obstáculos técnicos al comercio. En especial cuando se observa una mayor voluntad de las naciones para fortalecer los lazos de integración comercial y una mayor conciencia de la relación fundamental que tiene el etiquetado de alimentos con la seguridad alimentaria de los ciudadanos.

Palabras claves: Alimento, instrumento legal, etiquetado, declaración nutricional, salud y requisito.

Identification of legal instruments about food labeling and declarations of nutritional and health properties in the American continent

Summary. This review exposes the different legal instruments used in the continent to normalize the requirements set aside for establishing the food labels contents and the use of nutritional and health properties declarations. At present, consumers are getting more interested in the information related with the labels of foodstuffs. For this reason, it is important to make clear, precise, significant and not deceitful the general information, nutritional value and the properties declarations present in the labels used to the presentation, marketing and advertising. As a result, some governments are paying more attention to the formulation of legal and technical instruments that could add requirements and specifications in order to guarantee the consumers quality information, as well as, the endorsements of those legal tools, which create favorable conditions to the marketing of domestic products in international markets. In this way, there will not be nonconformities that could be used, as technical obstacles for the trade. Particularly, when it is observed a greater will of nations to strengthen links of trade integration and a greater conscientiousness about the fundamental connection that food labeling with the food security of consumers has.

Key words: food, legal instrument, labeling, nutritional declaration, health, requirements.

Consideraciones introductorias

La alimentación es un proceso común en todos los seres vivientes, que implica el acto de ingerir alimentos y que precede a la nutrición, la cual es, un proceso intrínseco dentro del organismo que consiste en asimilar o desasimilar los nutrientes que contienen estos alimentos para que realicen funciones específicas en el metabolismo, cuyo impacto estará determinado por la calidad del alimento. En consecuencia es pertinente, en el presente contexto, considerar la definición de calidad, conceptualizada como *el conjunto de características que diferencian las unidades individuales del producto y determinan el grado de aceptabilidad de estas unidades por el usuario o consumidor* (1), constituyendo -la calidad- lo más importante cuando nos referimos a alimentos.

Existe suficiente evidencia que en los últimos 30 años y en especial en la década actual, se ha prestado más atención a la calidad de los alimentos, enfatizando en los nutrientes que los componen. En los alimentos se distinguen dos dimensiones; una dimensión cuantitativa, referida a la cantidad de nutrientes que aporta (calorías, gramos, miligramos) y una dimensión cualitativa referida al tipo de nutriente (proteína vegetal o animal, tipo de grasa, azúcares simples o complejos). Todo ello teniendo en cuenta las necesidades de energía y nutrientes establecidas para la población. Estas necesidades están motivadas por el estilo de vida que experimenta la sociedad actual, globalizada y muy dinámica, donde se ubican personas que dirigen sus preferencias alimentarias en función de la apariencia y la belleza, moda, actividad física, edad, sexo o simplemente el interés de consumir alimentos sanos.

También debe hacerse referencia a aquellos grupos de la población que padecen enfermedades relacionadas con los hábitos alimentarios, tales como: (a) osteoporosis, (b) arterioesclerosis, (c) diabetes, (d) alergias alimentarias, (e) obesidad y (f) dislipidemias. Dada su condición, este sector de la población se inclina a consumir una alimentación acorde con sus requerimientos y necesidades especiales, ya que gracias al avance de la medicina, nutrición, biología celular y de los estudios epidemiológicos, es bien sabido que el estilo de vida (incluyendo la alimentación) constituye un factor determinante en la salud del ser humano.

La creciente preocupación por una alimentación sana, ha llevado a muchos gobiernos a crear programas auspiciados por organismos de carácter mundial, como la Organización de Naciones Unidas (ONU), a través de la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO), encaminados a garantizar la seguridad alimentaria de sus poblaciones, que no sólo implica asegurar el acceso a los alimentos para todos, sino que los mismos sean de calidad y además proporcionen toda la información necesaria para que el consumidor sea capaz de seleccionar de manera objetiva el producto que llene sus expectativas.

Hoy más que nunca, es necesario contar con información confiable, ya que el 90% de los alimentos consumidos son manufacturados, en consecuencia, uno de los elementos de información disponible para evaluar la calidad de éstos, es el etiquetado de los alimentos y la declaración de propiedades nutricionales y de salud, creados para orientar al consumidor a escoger inteligentemente lo que compra.

En el ámbito internacional, la dinámica política, económica y social, liderada por los consumidores, ha obligado a los gobiernos y al sector privado (industria de alimentos) a prestar mayor atención a la calidad de los alimentos en todas sus dimensiones y principalmente a la información que se ofrece en las etiquetas, en el aspecto de revisar, evaluar y comparar, si sus Instrumentos Legales (Leyes, Reglamentos Técnicos, Directivas, Resoluciones y Normas Técnicas) están adaptados a las expectativas y aspiraciones de los consumidores y consumidoras dentro de sus fronteras y fuera de ellas.

No obstante, y en contraste con lo expuesto anteriormente en la actualidad hay países donde (Venezuela, Bolivia), la declaración de composición nutricional es de carácter voluntario para la industria y sólo obligatoria si se declara en los rótulos de los productos algún atributo o propiedad nutricional.

Esta lamentable realidad, expone la ausencia de políticas coherentes en términos de actualización e implementación (estándares internacionales) de los cambios de forma y fondo de los Instrumentos Legales nacionales sobre esta materia, desconociéndose que estas -normativas- deben surgir como una respuesta a los requerimientos de la sociedad, que apuntan hacia aspectos fundamentales del bienestar de los ciudadanos.

En el mismo orden de ideas, es imposible desconocer que el etiquetado de los alimentos puede ser cuestionable o irrelevante en determinadas circunstancias. De hecho la FAO en un informe sobre *El Codex y los consumidores*, declara: ‘En concreto la etiqueta no será rentable ni apropiada cuando el principal problema de salud pública sea la falta de alimentos suficientes, donde los niveles educativos no sean los más adecuados para permitir a los consumidores leer y comprender dicha información’ (2).

Sin embargo, esto no constituye una excusa para privar a un sector de la población a beneficiarse de los atributos estándar que caracterizan una información de calidad, es decir, la fiabilidad, confianza del consumidor en la fuente, capacidad de orientar, accesibilidad y que la información presente un formato fácil de usar a pesar de la subjetividad intrínseca del valor de la información (3).

Más allá de todas estas realidades, el etiquetado de alimentos y las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud, tienen una importancia capital para los consumidores. Es por ello que el conocimiento de los Instrumentos Legales nacionales e internacionales con sus requisitos y especificaciones es de suma importancia, ya que en ellos se establecen los estándares a seguir para asegurar que los materiales, productos, métodos, datos e información, en el contexto de los propósitos y funciones para los que fueron diseñados, cumplan con características de intercambiabilidad, confiabilidad y calidad, entre otros aspectos, generando como consecuencia, el cumplimiento de las normativas de aceptación generalizadas entre consumidores y proveedores de bienes y/o servicios, facilitando la aplicación de soluciones más económicas, estables y apegadas a derecho, al tiempo que favorecería el logro de una mejor calidad de vida para la población.

Con la finalidad de desarrollar el tema es necesario precisar que el área de cobertura de la investigación de los Instrumentos Legales en el ámbito nacional e internacional, corresponde a las siguientes naciones: (a) República Bolivariana de Venezuela; (b) República de Colombia; (c) República del Perú; (d) República del Ecuador; (e) República de Bolivia; (f) Países del Mercado Común del Sur (República del Brasil, República Argentina, República del Paraguay y República Oriental del Uruguay); (g) República de Chile; (h) República de El Salvador; (i) República de Costa Rica; (j) República de Nicaragua; (k) República de Guatemala; (l) República Dominicana; (m) República de Panamá; (n) República de Cuba; (ñ) Estados Unidos Mexicanos; (o) Estados Unidos de América; (p) Canadá.

Consideraciones teóricas sobre los instrumentos legales

Con el propósito de asegurar en las etiquetas de alimentos manufacturados, así como en las declaraciones sobre atributos nutricionales y salud, la información suficiente, veraz, oportuna y de fácil entendimiento, además para evitar incumplimiento (información engañosa, omisión de datos, confusiones) por parte de las compañías que producen y comercializan alimentos, se ha desarrollado una serie de Instrumentos Legales y técnicos cuyo propósito consiste en salvaguardar los derechos

de los consumidores, así como establecer los requisitos de calidad de la información expresada en los alimentos.

Exploración de los instrumentos legales en el ámbito mundial

Codex Alimentarius

Los únicos Instrumentos Legales de cobertura y reconocimiento internacional en materia de etiquetado de alimentos y declaraciones de propiedades nutricionales y de salud son:

- Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados CODEX STAN 1-1995 Rev. 1-1991

Esta Norma se aplica al etiquetado de todos los alimentos preenvasados que se ofrecen como tales al consumidor o para fines de hostelería. Su objetivo fundamental es servir de guía a los diferentes países para asegurar que sus respectivos instrumentos garanticen como mínimo la información necesaria para orientar al consumidor sobre las particularidades de un alimento, disminuyendo la posibilidad de engaño o error (4).

A continuación se describen sus características: 1) Su ámbito de cobertura es *regional* y su grado de cumplimiento es *voluntario*; 2) Inicia con la definición de 16 términos básicos, incorporando el concepto de consumidor y alimento; 3) Describe sólo 2 principios generales, relacionados con la veracidad de la información; 4) No utiliza la estructura de los envases de alimento (cara de exhibición) para describir los requisitos; 5) Obliga la declaración de ingredientes compuestos, si éste constituye el 5 % del alimento; 6) Se *debe declarar cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología*; 7) Permite las designaciones de calidad, siempre y cuando sea de fácil comprensión; y 8) No presenta anexos descriptivos sobre tipos de empaques o etiquetas (4).

- Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional. CAC/GL 02-1985 (Rev. 1-1993)

Recomiendan procedimientos para el etiquetado nutricional de los alimentos (5). Estas Directrices se aplican al etiquetado nutricional de todos los alimentos.

La mayoría de los Instrumentos Legales integran los requisitos para el etiquetado nutricional (tabla de declaración de nutrientes) y las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud en una sola Norma, el Codex Alimentarius, divide estos temas en dos Directrices.

A objeto de lograr mayor precisión, se identifican las siguientes características: 1) Su ámbito de cobertura es *regional* y su grado de cumplimiento es *voluntario*; 2) Presenta como introducción la finalidad de las Directrices y los principios de etiquetado nutricional; 3) Contiene 7 definiciones, resaltando la inserción de los conceptos de: (a) nutriente, (b) azúcares, (c) fibra, y (d) ácidos grasos poliinsaturados; 4) Sólo expone los requisitos sobre la declaración de nutrientes de forma general, omite lo referido a las declaraciones de propiedades nutricionales (tratado en la CAC/GL 23-1997, Rev .1-2004); 5) Se contempla el 5% de contenido de nutrientes para ser considerada su presencia significativa y en consecuencia poder declararse; 6) Introduce la descripción de fórmulas matemáticas para el cálculo de la cantidad de nutrientes (Ej. Proteínas); 7) No contempla la forma de aproximación matemática de los valores de nutrientes a declarar. (Ej. Grasa menor de 0,5 g aproximadas a 0); 8) No contempla la forma de expresión de contenido de nutrientes en términos descriptivos (Ej. Alimentos libre de, alto en, fuente de, ligero, etc); 9) *Examina lo referente a la tolerancia y cumplimiento del contenido de nutrientes de los alimentos y el efecto que produce en ellos el almacenamiento*; y 10)

Considera la importancia de la revisión periódica del etiquetado nutricional a objeto de asegurar su actualización en referencia a los avances en materia de salud pública (5).

- Directrices del Codex para el uso de declaraciones nutricionales y de salud. CAC/GL 23-1997, Rev .1-2004

Se refieren al uso de declaraciones nutricionales en el etiquetado de los alimentos, además se aplicarán a todos los alimentos que son objeto de declaraciones de propiedades (6).

Adicionalmente en el presente documento se establece que “las declaraciones nutricionales deberán estar en armonía con la política nacional de nutrición y apoyarán tal política. Sólo se permitirán las declaraciones nacionales que apoyen la política nacional de nutrición” (6).

En este Instrumento Legal se observa: 1) Su ámbito de cobertura es *regional* y su grado de cumplimiento es *voluntario*; 2) Incorpora la definición de: otras propiedades de función, referida a las propiedades que conciernen efectos benéficos específicos del consumo de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta total sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo; 3) Incorpora el concepto de: reducción de declaraciones de propiedades de riesgos de enfermedad, las cuales son declaraciones de propiedades, relacionando el consumo de un alimento o componente alimentario, en el contexto de la dieta y la reducción de riesgos significa el alterar de manera significativa un factor o factores mayores de riesgo para una enfermedad crónica; 4) Amplía la descripción del uso de declaraciones de propiedades saludables; 5) Incorpora las declaraciones de propiedades con Directrices dietéticas o regímenes saludables; 6) *Contempla la expresión de contenido de nutrientes en términos descriptivos en sólidos y líquidos*; y 7) El uso de las expresiones como exento o libre en caso de la grasa saturada es 0,1g /100g.

- Directrices generales del Codex sobre declaraciones de propiedades CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991)

Las presentes Directrices se aplican a las declaraciones de propiedades que se hacen en relación con un alimento, independientemente de si el alimento está regulado o no por una norma individual del Codex (7). Su ámbito de cobertura es *regional* y su grado de cumplimiento es *voluntario*.

Las directrices se basan en el principio de que ningún alimento deberá describirse o presentarse en forma falsa, equívoca o engañosa, o de ninguna manera que pueda crear en el consumidor una impresión errónea en cuanto a su naturaleza salud (7).

A los efectos de este Instrumento Legal, por declaración de propiedades se entiende cualquiera que sugiera o presuponga que un alimento tiene características especiales por su origen, naturaleza, producción, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera (7).

Dentro de su contenido se desarrollan las siguientes declaraciones: 1) Declaraciones de propiedad prohibida; 2) Declaraciones de propiedades potencialmente engañosas; y 3) Declaraciones de propiedades condicionales.

Instrumentos legales en el continente americano

Para la evaluación de los Instrumentos Legales en el Continente Americano se utilizó como referencia la división geopolítica: 1) América del sur; 2) América central; y 3) América del norte.

Instrumentos legales en América del sur

República Bolivariana de Venezuela

En materia de Instrumentos Legales la República Bolivariana de Venezuela cuenta con una serie de Reglamentos, Resoluciones y Normas Técnicas, en los cuales se establecen artículos y requisitos que regulan el etiquetado y la información que estará contenida en ellos. A continuación y respetando un estricto orden de jerarquía, se describirá y analizará en cada Instrumento sólo aquellos contenidos relacionados con el objeto de investigación.

- Reglamento general de alimentos y resoluciones generales

Fue sancionado en el año de 1959 y refrendado en la Gaceta Oficial N° 25.864, actualmente esta en vigencia y es de obligatorio cumplimiento por parte de la industria de alimentos (8).

Es preciso destacar que este reglamento hasta la fecha no ha sido objeto de reforma o actualización y se desconoce cualquier iniciativa por parte de la autoridad (Ministerio de Salud) competente para ello.

El Reglamento General de Alimentos (1959), regula la materia de rotulado de alimentos en su Capítulo VIII De los Rótulos, Leyendas y Propaganda, en sus artículos siguientes:

Artículo 37. Los envases que contengan alimentos sometidos a registro, sin perjuicio de lo que se establezca para ciertos alimentos en particular, ostentarán en sus rótulos o mediante marbetes adicionales las siguientes declaraciones escritas en lengua castellana: 1) Nombre y calidad del producto, escritos en caracteres visibles y sin interrupciones ni interposiciones de imágenes o signos. En caso de mezcla a juicio del "Ministerio de Sanidad y Asistencia Social" (en la actualidad Ministerio de Salud y Desarrollo Social), se indicarán los ingredientes que lo componen o bien su análisis químico centesimal o ambos, según sea el caso. Si los aromas o colorantes fuesen artificiales, se hará constar esta circunstancia; 2) La frase de "Envasado en el País" en el caso de los alimentos importados, cuando existe esta circunstancia; 3) Indicación de la fecha de expiración, cuando se trate de productos de duración limitada; 4) Indicación sobre la conservación y manera de usar el alimento, cuando el "Ministerio de Sanidad y Asistencia Social" así lo exija; 5) La palabra "artificial", "imitación", "estilo" o "tipo" precedido o siguiendo el nombre del alimento en caracteres de mayor tamaño y realce que el resto de la leyenda; 6) Contenido neto conforme al sistema métrico decimal, y grado alcohólico centesimal, cuando sea el caso; 7) Nombre y domicilio del productor o fabricante y lugar de producción o fabricación; y 8) La frase "Registrado en el M.S.A.S. Bajo el No", la cual deberá ser colocada en sitio bien visible del rótulo (8) .

Artículo 38. Queda prohibido emplear en los envases, envoltorios, rótulos, leyendas y medios de propaganda: 1) Palabras o representaciones gráficas que puedan producir en el espíritu del comprador confusión o duda sobre la verdadera naturaleza, composición, calidad, origen o cantidad del alimento, 2) Referencias, consejos, advertencias, opiniones o indicaciones que puedan sugerir propiedades medicinales; 3) Designación de países, comarcas o denominaciones comerciales acreditadas, para distinguir productos similares de otro origen o naturaleza (8).

Artículo 39. Queda prohibida estimular la compra de alimentos por los medios siguientes: 1) La atribución de propiedades que no tiene; 2) La exageración de propiedades que no tiene; 3) La exageración de sus cualidades en términos que induzcan al engaño; 4) La mención incompleta de sus componentes, en los casos de mezcla de alimentos (8).

- Normas complementarias del reglamento general de alimentos

Es promulgada en Gaceta Oficial N° 35623, en marzo de 1996 y son de cumplimiento obligatorio.

Su objeto consiste en ampliar y describir las competencias del Ministerio del Poder Popular para la Salud en el control de la higiene y salubridad de los alimentos destinados al consumo humano. Además de conceder la potestad al Ministerio para elaborar Normas y Reglamentos Técnicos que regirán: (a) la producción, (b) fabricación, (c) almacenamiento, (d) transporte, (e) distribución, (f) expendio, (g) importación, y (h) exportación de los alimentos (9).

Su artículo 20 expresa que “los alimentos envasados o empacados tanto de fabricación nacional como importados, deben indicar en los envases o rótulos, la identificación del lote de producción, así como la fecha de expiración. Esta información debe ser visible y fácilmente legible y no podrá ser cubierta, modificada o alterada bajo ninguna circunstancia” (9).

- Norma general para el rotulado de los alimentos envasados COVENIN 2952:2001

Tiene por objeto establecer las directrices para las leyendas o representaciones gráficas que ostentarán los rótulos o etiquetas y marbetes adicionales que identifican a los alimentos envasados para consumo humano, tanto nacionales como importados salud (10). Es preciso aclarar que esta Norma es de cumplimiento voluntario de acuerdo a la legislación venezolana, no obstante, es común que la industria de alimentos la use como referencia. Su ámbito de cobertura es *nacional* y su grado de cumplimiento es *voluntario*.

Los requisitos más significativos descritos por este instrumento son: 1) Nombre del alimento; 2) Marca del producto; 3) Contenido neto; 4) Descripción si el producto es para uso industrial; 5) Lista de ingredientes; 6) Nombre y dirección del fabricante; 7) País de origen; 8) Identificación del lote; 9) Durabilidad del producto; 10) Fecha de consumo preferente; 11) Productos no perecederos; 12) Indicaciones de conservación; y 13) Forma de preparación y/o modo de empleo (10).

De igual forma este Instrumento Legal establece unos principios generales que rigen la orientación de sus requisitos de calidad, tendientes a garantizar la información general sobre el alimento de forma suficiente y veraz para los consumidores. Estos principios son: 1) El contenido de las etiquetas o rótulos de los alimentos envasados no deberá escribirse ni presentarse en forma falsa, equívoca, engañosa o susceptible de crear de modo alguno una impresión errónea respecto a su naturaleza u origen; 2) Cuando se hagan declaraciones que impliquen o sugieran propiedades de salud atribuidas al producto, o recomendaciones, apoyos, garantías, acreditaciones o cualquier otro tipo de soporte de instituciones públicas o privadas, dichas declaraciones o recomendaciones deben estar respaldadas por documentación científica públicamente disponible; y 3) Las declaraciones de salud deben estar basadas en estudios que indiquen la profundidad y validez estadística de esos estudios y su aplicación en el país (10).

En los rótulos o etiquetas de los alimentos envasados no deberán emplearse: 1) Palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que produzcan o sugieran directa o indirectamente al comprador o consumidor, confusión o duda sobre la verdadera naturaleza o cantidad del alimento envasado; 2) Referencias, consejos, advertencias, opiniones o indicaciones que puedan sugerir propiedades medicinales curativas o la atribución de propiedades que no tenga; 3) La exageración de sus cualidades en términos que induzcan al engaño; y 4) Designación de países y/o comarcas para distinguir productos similares de otro origen. A excepción de las denominaciones geográficas que por usos y costumbres se han transformado en genéricas para determinados alimentos y que por esta razón no constituyen denominaciones de origen. Ejemplo: Salsa inglesa, salsa napolitana, salsa holandesa.

- Norma sobre directrices para declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados COVENIN 2952-1:1997

Establece las Directrices que deben cumplirse para la declaración de propiedades nutricionales y de salud de los alimentos envasados, tanto nacionales como importados salud (11).

En otras palabras esta Norma presenta los requisitos que deben cumplir los alimentos que expresan en sus rótulos información referida a propiedades del alimento. Por ejemplo: a) producto bajo en calorías; o b) alimento enriquecido con vitaminas y minerales, etc. Adicionalmente normaliza como se presentará la tabla de nutrientes o nutrition fat.

Este instrumento legal al igual que su antecesora, establece unos principios generales que rigen la orientación de sus requisitos de calidad, tendientes a garantizar la calidad de la información específicamente nutricional y de salud, a fin de que ésta no sea presentada de forma equívoca, engañosa o se omita información importante para los consumidores.

Es preciso aclarar que esta Norma es de cumplimiento voluntario de acuerdo a la legislación venezolana, no obstante, es común que la industria de alimentos la use como referencia.

República de Colombia

En la República de Colombia los requisitos para el etiquetado de alimentos envasados y las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud, se establecen en sendos Instrumentos Legales:

- Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano (Resolución N° 5.109)

Su objeto es señalar los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada (12). Su ámbito de cobertura es *nacional* y su grado de cumplimiento es *obligatorio*.

Los aspectos más resaltantes que contempla este Reglamento son: 1) Presenta una lista de definiciones en orden alfabético, además de incorporar los conceptos de: (a) alimento, (b) aditivo alimentario, (c) alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de tecnologías de modificación genética o ingeniería genética, (d) Biotecnología moderna, (e) consumidor, (f) declaración de propiedades, (g) materia prima, (h) organismo vivo modificado, y (i) lote; 2) Dentro de los principios generales menciona que los alimentos que declaren en su rotulado que su contenido es 100% natural no deberán contener aditivos; 3) Obliga la declaración de ingredientes compuestos, si éste constituye el 5 % del alimento; 4) Se debe declarar cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenidos por medio de la Biotecnología; 5) Precisa la forma de declaración de los nombres de los aditivos alimentarios; 6) No se permite la declaración de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un adhesivo o sticker; 6) Es obligatorio el N° de Registro Sanitario para aquellos alimentos que sea obligatorio; 7) En su artículo 7, se establece el rotulado o etiquetado de alimentos fraccionados, los cuales son los que se fraccionen, envasen o empaquen en establecimientos como: almacenes de cadena, supermercados, salsamentarias, para su posterior comercialización, deberán rotularse o etiquetarse de acuerdo con lo establecido en el presente

Reglamento Técnico; 8) Establece los requisitos de rotulado de los empaques o envases para las materias primas de alimentos, y 9) Se contempla que para el rotulado o etiquetado de alimentos irradiados u obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética o ingeniería genética, deberán cumplir con las disposiciones específicas de rotulado o etiquetado que para el efecto expida el Gobierno Nacional (12).

- Reglamento técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano (Resolución N° 288)

Su objetivo es señalar las condiciones y requisitos que debe cumplir el rotulado o etiquetado nutricional de los alimentos envasados o empacados nacionales e importados para consumo humano que se comercialicen en el territorio nacional (13). Su ámbito de cobertura es *nacional* y su grado de cumplimiento es *obligatorio*.

Las disposiciones contenidas en el Reglamento Técnico que se establece mediante la presente resolución se aplican a todos los alimentos para consumo humano envasados y/o empacados, cuyos rótulos o etiquetas declaren información nutricional, propiedades nutricionales, propiedades de salud, estén adicionados de nutrientes, o cuando su descripción produzca el mismo efecto de las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud (13).

Los aspectos más resaltantes que contempla este Reglamento son: 1) Incorpora las definiciones de: (a) carbohidratos, (b) proteínas, (c) grasas, (d) tipos de grasa, (e) fibra dietaria, (f) tipos de fibra, (g) minerales, (h) vitaminas, y (i) Kilocalorías; 2) Establece prohibiciones para el uso de determinadas declaraciones; 3) Es obligatoria la mención de la No es una fuente significativa de....., en el caso en que la presencia de un nutriente cumpla con esta condición; 4) Establece que, cuando se trate de nutrientes adicionados al alimento, la muestra debe contener mínimo, una cantidad no menor al 90% del valor del nutriente declarado en la etiqueta. En el caso de nutrientes presentes naturalmente en el alimento, la muestra debe contener por lo menos, una cantidad igual al 80% del valor del nutriente que se declare en la etiqueta; 5) Considera la declaración de nutrientes de alimentos para niño; con la excepción de las fórmulas para lactantes y leches de crecimiento para niños menores de un año que se rigen por Normas específicas de rotulado nutricional; 6) Establece la presentación del contenido de nutrientes para (a) proteínas, (b) ácidos grasos monoinsaturados, (c) ácidos grasos poliinsaturados, (d) grasas trans, (e) fibra soluble e insoluble; 7) Contempla los factores de conversión para ácidos orgánicos y polialcoholes; 8) Establece la utilización de tamaños y características de las porciones. A efectos de lograr una estandarización del tamaño de la porción para ser usada en el rotulado nutricional y permitir al consumidor una mejor comprensión del contenido de nutrientes y su comparación con alimentos similares; 9) Para la declaración de energía, nutrientes y el tamaño de las porciones únicamente se permite el uso de abreviaturas; 10) Las únicas declaraciones de propiedades nutricionales permitidas, serán las que se refieran a energía, proteínas, carbohidratos, grasas y los derivados de las mismas, fibra, sodio, vitaminas y minerales, para los cuales se han establecido valores de referencia en el Reglamento Técnico, que se establece a través de la presente resolución, exceptuando azúcares y grasas trans; 11) Se establece la expresión de nutrientes muy bajo, sólo para el sodio cuando por porción de consumo habitual el alimento contiene un máximo de 35 mg de sodio. De igual forma se contempla el uso de las expresiones de magro y extramagro para las carnes; 12) Contempla el uso del calificativo de ligero de azúcar, siempre y cuando ésta, esté reducida 50% o menos de azúcar con relación al alimento de referencia; 13) Establece la cantidad de nutrientes para utilizar los calificativos de enriquecido, fortificado y adicionado; 14) Establece requisitos generales y prohibiciones para el uso de declaraciones de salud; 15) Incorpora dentro de la clasificación de las declaraciones de salud la declaración de propiedades de otras funciones, las cuales contemplan el uso de prebióticos y probióticos; y 16) Establece las declaraciones de propiedades de

salud permitidas relacionadas con la reducción de riesgos de enfermedad y los requisitos que se deben cumplir en cada caso (13).

República del Perú

En Perú, las reglamentaciones de orden técnico son establecidas por diferentes entes. Así El Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI) es el ente encargado de la elaboración y la difusión de las Normas Técnicas para las manufacturas, mientras que el Ministerio de Salud certifica los alimentos procesados, medicamentos y bebidas.

En la República del Perú los Instrumentos legales que establecen los requisitos para el etiquetado de alimentos envasados y las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud, son de cobertura *nacional* y su grado de cumplimiento es *obligatorio*:

- Norma técnica peruana (NTP) 209.038:2003. Alimentos envasados. Etiquetado.

Establece la información que debe llevar todo alimento envasado destinado al consumo humano (14).

- Norma técnica peruana (NTP) 209.650:2003 Etiquetado. Declaraciones de propiedades

Establece las declaraciones de propiedades que debe llevar todo alimento envasado destinado al consumo humano (15).

- Norma técnica peruana (NTP). 209.651:2004. Etiquetado. Uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables.

Establece los usos de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables que debe llevar todo alimento envasado destinado al consumo humano (16).

- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas

Este Instrumento se sancionó en el marco de la Ley General de Salud N° 26.842 a objeto de:

Normar las condiciones, requisitos y procedimientos higiénicos-sanitarios a que debe sujetarse la producción, el transporte, la fabricación, el almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración y el expendio de alimentos y bebidas de consumo humano, así como lo relativo al registro sanitario, a la certificación sanitaria de los productos alimenticios con fines de exportación y a la vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas (17).

En su Capítulo II, titulado Del Rotulado se establece: 1) Artículo 116.- Rotulación. Todo alimento y bebida, para efectos de su comercialización, deberá estar rotulado con arreglo a lo que dispone el presente Reglamento; y 2) Artículo 117.- Contenido del Rótulo. El contenido del rotulado debe cernirse a las disposiciones establecidas en las Normas Metrológicas Peruanas de Rotulado de productos Envasados y contener la siguiente información mínima: (a) Nombre del producto; (b) Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto; (c) Nombre y dirección del fabricante; (d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional; (e) Número de Registro Sanitario; (f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma peruana que lo aplique; (g) Código o clave de lote; y (h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera (17).

- Norma metrológica peruana sobre productos envasados. Rotulado NMP 001-1995

Su objeto es establecer los requisitos del rotulado de alimentos envasados (18).

La característica más resaltante de este Instrumento Legal es que se circumscribe a precisar sólo las especificaciones sobre: 1) Identificación del producto ;2) Nombre y el domicilio legal del fabricante, envasador o distribuidor; 3) Cantidad neta del producto. En éste llama la atención que en el requisito 7.4 se expresa que los productos que por su naturaleza, después de ser envasados pueden sufrir, pérdida sensible de su masa (peso), deberán llevar la indicación: *Debe ser pesado en presencia del consumidor*, y 4) Adicionalmente define 5 términos: (a) envase, (b) contenido neto, (c) rótulo, (d) etiqueta, y (e) parte principal de presentación (18).

República del Ecuador

En Ecuador, el Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN) es el encargado de emitir los certificados que hacen cumplir las Normas y Reglamentos Técnicos exigidos de manera obligatoria.

En la República del Ecuador los requisitos para el etiquetado de alimentos y declaraciones de propiedades nutricionales y de salud de los mismos, se precisan en:

- Reglamento Técnico ecuatoriano sobre rotulado de productos alimenticios, procesados, envasados y embalados PRTE INEN 22.
- Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 1. Requisitos PNTE INEN 1334-1 (2R)
- Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 2 (Rotulado nutricional. Requisitos) PNTE INEN 1 334-2.

De acuerdo a la Resolución publicada en el Registro Oficial No. 2000395 (3 de julio del 2006) del Ministro de Comercio Exterior, Industrialización, Pesca y Turismo se estableció: Es conveniente que estas Normas Técnicas Ecuatorianas sean oficializadas con el carácter de OBLIGATORIA, a fin de racionalizar el rotulado nutricional de los envases o empaques en los que se comercialicen los productos alimenticios, de manera que exista un justo equilibrio de intereses entre productores y consumidores, y cuyo texto se publica como anexo a este acuerdo salud (19).

De acuerdo al trabajo realizado por el Observatorio de Competitividad, sobre perfiles de la Comunidad Andina de Naciones (CAN) se precisa que el Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEM) tiene como tarea reglamentar los requerimientos técnicos de cualquier artículo que ingrese al mercado ecuatoriano (20).

En referencia a su contenido, está estipulado que los productos envasados deben llevar un rótulo visible, impreso o adherido con caracteres legibles en castellano y debe contener la siguiente información mínima: 1) Nombre del producto; 2) Marca comercial; 3) Identificación del lote; 4) Razón social de la empresa; 5) Contenido neto, 6) Indicar si se trata de un producto artificial; 7) Número de Registro Sanitario; 8) Fecha de elaboración y tiempo máximo de consumo; 9) Lista de ingredientes; 10) Forma de conservación; 11) Precio de venta al público; y 12) Ciudad y país de origen (20).

Otro Instrumento Legal que hace referencia al etiquetado es la **Ley Orgánica de Defensa al Consumidor (2000)**, que establece en su Capítulo IV, sobre información básica comercial, lo siguiente: Artículo. 14.- Rotulado Mínimo de Alimentos.- Sin perjuicio de lo que dispongan las

Normas Técnicas al respecto, los proveedores de productos alimenticios de consumo humano deberán exhibir en el rotulado de los productos, obligatoriamente, la siguiente información: 1) Nombre del producto; 2) Marca comercial; 3) Identificación del lote; 4) Razón social de la empresa; 5) Contenido neto; 6) Número de registro sanitario; 7) Valor nutricional; 8) Fecha de expiración o tiempo máximo de consumo; 9) Lista de ingredientes, con sus respectivas especificaciones; 10) Precio de venta al público; 11) País de origen; y 12) *Indicación si se trata de alimento artificial, irradiado o genéticamente modificado.* (21)

República de Bolivia

Conforme con la Secretaría de Industria y Comercio los requisitos para los rótulos y/o envases de productos alimenticios y de productos envasados y no envasados están reglamentados en:

- Norma Boliviana de etiquetado de los alimentos preenvasados. NB 314 001 (Normas de Emergencia N°1/78 y N°2/78)

Fue adoptada por el Instituto Boliviano de Normalización y Calidad IBNORCA. Decreto Supremo N° 26511 de 21/02/02.

“Este Instrumento NO ES DE APLICACIÓN OBLIGATORIA lo que limita el campo de acción de la misma, porque al ser de cumplimiento voluntario, sólo algunos productos cumplen con lo establecido” (22).

No obstante, en este Instrumento no se requiere que la etiqueta indique el origen y tipo de mercancía, pero sí se debe indicar el peso neto en unidades métricas. Aquellos bienes que pasan en tránsito para ser nacionalizados deben indicar esta condición sobre la etiqueta.

Países del Mercado Común del Sur (MERCOSUR)

En esta sección se describirán los Instrumentos Legales que rigen la materia de etiquetado de alimentos y declaraciones de propiedades nutricionales y de salud sólo de los países miembros del MERCOSUR, es decir, *la República Argentina, la República Federativa de Brasil, la República del Paraguay y la República Oriental del Uruguay*, antes de la incorporación de la República Bolivariana de Venezuela por medio del Tratado de Montevideo de 2005, en virtud que, Venezuela aún no ha armonizado sus Instrumentos Legales porque se encuentra en el proceso de adhesión.

En referencia a los orígenes del MERCOSUR, es importante destacar que: “La República Argentina, la República Federativa de Brasil, la República del Paraguay y la República Oriental del Uruguay suscribieron el 26 de marzo de 1991 el Tratado de Asunción, creando el Mercado Común del Sur, MERCOSUR, que constituye el proyecto internacional más relevante en que se encuentran comprometidos esos países.

Con esa base fundamental de coincidencias, los socios buscaron la ampliación de las dimensiones de los respectivos mercados nacionales, a través de la integración, lo cual constituye una condición fundamental para acelerar sus procesos de desarrollo económico con justicia social.

Así, el objetivo primordial del Tratado de Asunción es la integración de los cuatro Estados Partes, a través de la libre circulación de bienes, servicios y factores productivos, el establecimiento de un arancel externo común y la adopción de una política comercial común, la coordinación de políticas macroeconómicas y sectoriales y la armonización de legislaciones en las áreas pertinentes, para lograr el fortalecimiento del proceso de integración” (23).

En el MERCOSUR los requisitos de etiquetado de alimentos y declaraciones de propiedades nutricionales y de salud se establecen en los siguientes Instrumentos Legales:

- Reglamento Técnico MERCOSUR para rotulación de alimentos envasados MERCOSUR/GMC/Resolución N° 26/03

Se aplicará a la rotulación de todo alimento que se comercialice en los Estados Partes del MERCOSUR, cualquiera sea su origen, envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores (24).

En aquellos casos en los que por las características particulares de un alimento se requiera una reglamentación específica, la misma se aplicará de manera complementaria a lo dispuesto por el presente Reglamento Técnico MERCOSUR.

El presente Reglamento se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona (24).

Dentro de sus principios destacan: 1) No permite resaltar la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de alimentos de igual naturaleza, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos; 2) No permite resaltar en ciertos tipos de alimentos elaborados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración; 3) No permite las denominaciones geográficas de un país, de una región o de una población, reconocidos como lugares en que se elaboran alimentos con determinadas características, no podrán ser usadas en la rotulación o en la propaganda de alimentos elaborados en otros lugares cuando esto pueda inducir a equívoco o engaño al consumidor; y 4) Cuando se elaboren alimentos siguiendo tecnologías características de diferentes lugares geográficos para obtener alimentos con caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas reconocidas, en la denominación del alimento deberá figurar la expresión tipo con letras de igual tamaño, realce y visibilidad que las que corresponden a la denominación aprobada en el reglamento vigente en el país de consumo (24).

Los aspectos más resaltantes que contempla este Reglamento son: 1) Presenta la lista de definiciones en orden alfabético, además de incorporar los conceptos de: (a) alimento, (b) consumidor, (c) fraccionamiento de alimentos, (d) envase secundario o empaque, (e) envase terciario o embalaje, (f) materia prima, y (g) país de origen; 2) Cuando un ingrediente compuesto para el que se ha establecido un nombre en una Norma del Codex Alimentarius FAO/OMS o del MERCOSUR, constituya menos del 25% del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado; 3) Para el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o de plantas aromáticas en que ninguna predomine en peso de una manera significativa, podrá enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención en proporción variable; 4) Contempla como obligatorio el Número de Registro o Código de Identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente; 5) Se declarará la fecha de duración. Ésta constará por lo menos de: el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses; el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses; 6) No se requiere la fecha de duración mínima para: (a) frutas y hortalizas frescas, incluidas las Patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga; (b) productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuman por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación; y (c) productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o Caramelos y pastillas; Goma de mascar; 7) Contempla la fecha de duración mínima para los alimentos congelados, la cual varía según la temperatura de conservación,

en consecuencia, se deberá señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración mínima para cada temperatura, en función de los criterios ya mencionados o en su lugar la duración mínima para cada temperatura, debiendo señalarse en esta última situación; el día, el mes y el año de fabricación; y 8) Sobre el etiquetado facultativo este contempla que solamente se podrá emplear denominaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las correspondientes especificaciones para un alimento determinado por medio de un Reglamento Técnico específico.

- Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados. MERCOSUR/GMC/Resolución N° 46/03

Se aplicará al rotulado nutricional de los alimentos envasados que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores (25).

“El presente Reglamento Técnico se aplicará sin perjuicio de las disposiciones establecidas en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR vigentes en materia de rotulación de alimentos envasados y/o en cualquier otro Reglamento Técnico MERCOSUR específico” (25).

Adicionalmente en el MERCOSUR la declaración de nutrientes en el rotulado nutricional se estableció como obligatoria a partir del 1º de agosto de 2006.

Los aspectos más resaltantes que contempla este Reglamento son: 1) Incorpora las definiciones de: (a) azúcares, (b) carbohidratos, (c) proteínas, (d) grasa, (e) tipos de grasa, (f) grasas trans, (g) fibra dietaria, (h) tipos de fibra, (i) minerales, (j) vitaminas, (k) kilocalorías, (l) proteínas, y (m) porción; 2) Contempla como obligatorio declarar la siguiente información: el contenido cuantitativo del valor energético y de los siguientes nutrientes: (a) carbohidratos, (b) proteínas, (c) grasas totales, (d) grasas saturadas, (e) grasas trans, (f) fibra alimentaria, y (g) sodio.

Contempla además: 1) Los factores de conversión para ácidos orgánicos, polialcoholes y polidextrosa; 2) Contempla el cálculo de la cantidad de proteínas por medio de diferentes factores de conversión; 3) En la información nutricional, se expresará cero (0) o no contiene para el valor energético y/o nutrientes, cuando el alimento contenga cantidades menores o iguales a las establecidas como no significativas en los casos de: (a) Valor energético menor o igual que 4 kcal o menor que 17 kJ; (b) Grasas trans menor o igual que 0,2 g; (c) Fibra alimentaria menor o igual que 0,5 g; (4) Contempla la tolerancia de \pm 20 % respecto a los valores de nutrientes declarados en el rótulo; (5) Contempla varios modelos para la tabla de información nutricional; (6) La declaración de la información nutricional complementaria será de carácter opcional para todos los alimentos, siendo obligatorio el cumplimiento de estas Normas cuando la misma fuera utilizada; (8) Establece los requisitos para el uso de la declaración: sin adición de para la Sal y los azúcares; (9) Establece los términos a ser utilizados para declaraciones nutricionales relacionadas al contenido de nutrientes y/o valor energético; y (10) Establece las condiciones para declaraciones relacionadas al contenido de nutrientes y/o valor energético tanto para alimentos sólidos como líquidos. (25).

- Reglamento Técnico MERCOSUR de porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional. MERCOSUR/GMC/Resolución. N° 47/03

Se diseño en base a las siguientes consideraciones: 1) El derecho de los consumidores de tener información sobre las características y composición nutricional de los alimentos que adquieren.

La necesidad de establecer los tamaños de las porciones de los alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional; 2) Que este Reglamento Técnico orientará y facilitará a los responsables (fabricante, elaborador, fraccionador e importador) de los alimentos para la declaración del rotulado

nutricional; 3) Que este Reglamento Técnico complementa al Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados"; y 4) Que este Reglamento Técnico facilita el comercio intra y extra MERCOSUR (26).

El presente Reglamento Técnico se aplicará al rotulado nutricional de los alimentos que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores.

El presente Reglamento Técnico se aplicará sin perjuicio de las disposiciones establecidas en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR vigentes en materia de rotulación de alimentos envasados y/o en cualquier otro Reglamento Técnico MERCOSUR específico (26).

Sus características más resaltantes son: 1) Contempla las definiciones de: (a) porción, (b) medida casera, (c) unidad, (d) fracción, (e) rebanada [feta o rodaja], y (f) plato preparado semi-listo o listo; 2) Contempla la medida casera y su relación con la porción correspondiente en gramos o mililitros. Se detallan los utensilios generalmente utilizados, sus capacidades y dimensiones aproximadas; 3) Establece la metodología a emplear para determinar el tamaño de la porción; y 4) Contempla un instructivo para el uso de la tabla de porciones y criterios para su aplicación en el rotulado nutricional.

República de Chile

Los requisitos para el etiquetado de alimentos y declaraciones de propiedades nutricionales y de salud, se establecen en:

- Reglamento sanitario de los alimentos. Decreto D.S. N° 475

Establece las condiciones sanitarias a que deberá ceñirse la producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano, con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de productos sanos e inocuos (27).

El mismo aplica igualmente a todas las personas naturales o jurídicas, que se relacionen o intervengan en los procesos aludidos anteriormente, así como a los establecimientos, medios de transporte y distribución destinados a dichos fines.

Una de las particularidades más importantes de este Instrumento Legal es que dentro de su contenido, establece los requisitos tanto de etiquetado de alimentos y declaraciones de propiedades nutricionales y de salud.

Los aspectos más resaltantes que contempla este Reglamento son: 1) Contempla una serie de definiciones básicas, incluyendo: (a) alimento sucedáneo, (b) complementación, (c) descriptor, (d) ingrediente caracterizante, (e) normalización [la adición de nutrientes a un alimento con el fin de compensar las variaciones naturales en el contenido de nutrientes], y (f) nutriente esencial; 2) No se permite el uso de términos que destaquen la ausencia de un componente no deseado tales como: no contiene..., ausencia de ..., cuando el producto normalmente no lo contiene; 3) No deberá acompañar a los valores del contenido neto ningún término de significado ambiguo; 4) Es obligatorio el número y fecha de la resolución y el nombre del Servicio de Salud que autoriza al establecimiento que elabora o envasa el producto o que autoriza su internación (27).

Considera también que: 1) Para la fecha de expedición, que en aquellos productos cuya duración mínima sea menor o igual a 30 días, podrá omitirse el año. En aquellos productos cuya duración mínima sea igual o mayor a tres meses, podrá omitirse el día; 2) Se exceptúa de la indicación de la fecha de elaboración a las bebidas embotelladas; 3) La declaración de nutrientes es voluntaria y en su defecto obligatorio si se realiza afirmaciones sobre las propiedades de los nutrientes o sus efectos sobre la salud; 4) Contempla la responsabilidad del fabricante o importador que incorpore esta información en el rótulo, acreditar que no sea falsa. Esta condición se hará efectiva a petición de la autoridad sanitaria, mediante mecanismos de control preventivo o selectivo; o bien, por denuncia de particulares o por hechos notorios que interesen a la opinión pública; y 5) Podrán enumerarse además, las vitaminas y minerales que se hallen presentes en cantidades significativas, 5% o más de la ingesta recomendada de la población pertinente, aportadas por la porción cuantificada en la etiqueta, según las recomendaciones de la Academia Nacional de Ciencias de los Estados Unidos y que no represente más de 60 mg en una ración (27).

- Reglamento de rotulación de productos alimenticios envasados. D.S. N° 297

Describe los requisitos que se deben cumplir en la rotulación de los productos alimenticios envasados destinados a consumo humano.

Es importante destacar que este reglamento se aplicará a las aguas minerales de mesa, jugos y néctares de frutas y hortalizas embotellados, bebidas refrescantes de fruta embotelladas y a bebidas de fantasía, en lo que no se oponga a la *Norma NCh 1720/1. Of93. Productos alimenticios envasados - Rotulación - Parte 1: Aguas minerales de mesa, jugos y néctares de fruta*, en virtud, que la República de Chile ha desarrollado Normas de rotulado especiales para este tipo de alimentos (28). Adicionalmente “este Reglamento se aplica a los productos alimenticios nacionales o importados que se comercializan en el país para el público consumidor y para fines de hostelería. Este reglamento se aplica a productos alimenticios específicos sólo en lo que no se oponga a sus respectivas Normas de rotulación” (28).

Dentro de sus requisitos se observa: 1) Contempla definiciones básicas, no obstante, conceptualiza: (a) consumidor, (b) productos frescos, y (c) productos de naturaleza seca; 2) En la rotulación no debe usarse términos que destaque la ausencia de un componente no deseado, con expresiones tales como libre de ..., no contiene..., ausencia de ..., cuando el producto normalmente no contiene dicho componente; 3) No deben acompañar a los valores del contenido neto las palabras al envasar, aproximadamente, más o menos u otras de significado ambiguo; 4) En los rótulos debe indicarse el número y la fecha de Resolución del Servicio de Salud que autoriza al establecimiento. En los productos importados debe ser el número y la fecha de la Resolución del Servicio de Salud que autoriza la internación del producto; 5) Contempla grados de calidad para los alimentos. En los casos en que la Norma chilena de un producto establezca más de un grado de calidad, debe indicarse en la etiqueta, por lo menos el grado, pudiendo colocarse adicionalmente la denominación equivalente (28).

Contempla el rotulado de productos frescos envasados para los cuales se debe colocar una etiqueta que contenga al menos la siguiente información: (a) Productos envasados en malla; (b) Nombre del producto; (c) Nombre o razón social y domicilio; y (d) Fecha de envasado.

Instrumentos legales en América Central

Dentro de América Central se explora los Instrumentos Legales del Mercado Común Centroamericano (constituido por Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua) instrumentos reconocidos por estas naciones al igual que en el caso de MERCOSUR. De la misma forma se incluye la evaluación de las Normas Técnicas y Reglamentos nacionales de los países mencionados, insertando Cuba y Panamá.

Mercado Común Centroamericano - Unión Aduanera Centroamericana

Dentro del Mercado Común Centroamericano se identifican 2 Instrumentos Legales:

- Reglamento Técnico general para el etiquetado de los alimentos previamente envasados (preenvasados) R-UAC 67.01.02:02

Es una adaptación de la Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos previamente envasados Codex Stan 1-1985 (Rev. 1-1991). Su ámbito de cobertura es *regional* y su grado de cumplimiento es *obligatorio*.

“Su objeto es establecer los requisitos mínimos que deben cumplir las etiquetas de alimentos preenvasados para consumo humano, tanto para los productos del territorio de la Unión Aduanera como extranjeros salud” (29).

El presente Reglamento Técnico se aplicará al etiquetado de todos los alimentos preenvasados que se ofrecen como tales al consumidor, así como a los suministrados a los restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares.

Dentro de sus requisitos se observó: 1) Contempla conceptos básicos, además de incorporar las definiciones de: (a) alimento, (b) alimento artificial, (c) alimento imitado, (d) consumidor, y (e) declaración de propiedades; 2) Contempla un (1) sólo principio general; 3) Considera que cuando un ingrediente compuesto por dos o más ingredientes está en una proporción mayor o igual del 25% del alimento, debe declararse seguido de sus componentes entre paréntesis, según lo indicado en el numeral 5.2.1.2. Cuando su proporción sea menor del 25% únicamente se declarará el ingrediente compuesto, salvo los aditivos alimentarios en el producto terminado; 4) Contempla el uso nombres genéricos para los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente; 5) Todos los tipos de carne de aves de corral, bovino o porcino; 6) Mezcla de harinas procedentes de dos o más especies de cereales; 7) Pastas alimenticias solas o mezcladas entre sí; 8) Contempla dentro del mismo Reglamento los nombres genéricos junto con el nombre específico de los aditivos alimentarios; 9) Considera el caso de alimentos imitados, para los cuales se deberá indicar en la sección principal de la etiqueta, que el producto es un alimento imitado agregando la palabra Imitación, en forma perfectamente visible; sin perjuicio de las responsabilidades que se deriven en el caso en que la utilización de indicaciones geográficas o denominaciones de origen, contravengan las disposiciones legales e internacionales en materia de propiedad industrial y/o competencia desleal, 10) Para el caso de alimento artificial, se deberá indicar en la sección principal de la etiqueta la expresión Producto artificial, en forma perfectamente visible; 11) Se debe declarar en la etiqueta el número de Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad sanitaria de cualquiera de los países de la Unión Aduanera; 12) Considera, que la referencia en el nombre del alimento a un determinado ingrediente no implicará, por sí solo, que se le conceda un relieve especial. La referencia, en la etiqueta del alimento a un ingrediente utilizado en pequeña cantidad o solamente como aromatizante, no implicará por sí sola, que se le conceda un relieve especial; 13) Contempla las designaciones de calidad, sin embargo, éstas deberán ser fácilmente comprensibles y comprobables, y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna; y 14) No hace referencia a la declaración de nutrientes. (29)

- Reglamento Técnico Centroamericano, etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano

Su objeto, consiste en 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.

Este reglamento complementa al Reglamento Técnico RTCA 67.01.02:02 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados). Este último es aplicable al etiquetado de los productos alimenticios previamente envasados que incluyan información relacionada con las propiedades nutricionales y saludables del alimento, de venta directa para el consumo humano y que se comercialicen en el territorio de los países centroamericanos. Los productos que incluyen etiquetado nutricional deberán cumplir con el presente reglamento (30).

Dentro de su contenido se observó: 1) Contempla conceptos básicos, además de incorporar las definiciones de: (a) ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados, (b) alimentación saludable, (c) alimentos para fines de hostelería, (d) azúcares agregados, (e) cantidad significativa, (f) carbohidratos, (g) declaraciones de propiedades de función, (h) declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad, (i) declaración de propiedades relacionadas con alimentación saludable (aquellas que se relacionan al alimento o ha alguno de sus componentes con la alimentación descrita en las Guías Alimentarias de los países centroamericanos), (j) guías alimentarias, (k) medidas caseras, (l) macronutriente y micronutriente, (m) porción, y (n) proteínas; 2) Contempla una serie de principios generales entre los cuales destaca: (a) 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; (b) 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; y (c) La finalidad del etiquetado nutricional es proporcionar un medio eficaz y estandarizado para informar sobre el contenido de nutrientes del alimento y dar a conocer al consumidor información válida y útil sobre el contenido nutricional del alimento y que ésta le permita al consumidor realizar una selección saludable del mismo. (30)

Considera además: 1) Cómo debe ser presentada la información sobre el contenido nutricional de un alimento, la cual será en forma de tabla, cuadro, o cuando la etiqueta general tenga un área menor de 10 cm², se presentará en forma de texto. Este cuadro o texto, debe hacerse según el diseño estándar que corresponda a las características nutricionales que se destaque en el producto alimenticio; 2) Para la utilización de los Valores de Referencia Nutricional (VRN), éstos se deben basar en la dosis diaria de ingestión de energía y nutriente recomendadas, dictadas por la FAO/OMS para fines de etiquetado (estas recomendaciones son para hombres y mujeres, adultos sanos promedio); 3) Contempla utilizar otros valores de referencia de nutrientes reconocidos. Siempre se debe indicar al pie del cuadro, tabla o texto, la fuente bibliográfica o de referencia y el grupo de población al que corresponden estas referencias; 4) Considera una tolerancia de ± 10 % para macronutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas), ± 20 % para minerales y para vitaminas de -20% a +60%, respecto a los valores declarados en la etiqueta; 5) En referencia a las declaraciones nutricionales, las únicas permitidas deben ser las que se refieren a energía, proteínas, carbohidratos, grasas y los componentes de las mismas, fibra, vitaminas y minerales para los cuales se hayan establecido recomendaciones nutricionales; 6) El uso de los términos reducido, liviano o ligero corresponden a una disminución de al menos un 25% del contenido de energía o nutrientes, respecto al alimento con el cual se compara; 7) Las propiedades saludables deben ser verificadas en el mercado, por el Ministerio de Salud de cada país donde se venda el producto; 8) Contempla que el Ministerio de Salud es el encargado de verificar en el mercado, el uso de declaraciones específicas de propiedades en alimentos que contengan nutrientes u otros constituyentes, en cantidades que incrementen 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; 9) Establece estrictamente qué información debe aparecer en la etiqueta o el rótulo del alimento sobre el que se hace una declaración de propiedades saludables; y 10) Establece las condiciones que permiten las declaraciones de propiedades relacionadas con alimentación saludable. (30)

REPÚBLICA DE EL SALVADOR

- Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados NSO 67:10.01:03.

Su ámbito de cobertura es *nacional* y su grado de cumplimiento es *obligatorio*. Las declaraciones nutricionales deberán cumplir con el Reglamento Técnico centroamericano, etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano.

Esta Norma se aplicará al etiquetado de todos los alimentos preenvasados que se ofrecen como tales al consumidor o para fines de hostelería, y algunos aspectos relacionados con la presentación de los mismos. En caso de alimentos importados, deberá incorporarse antes de su comercialización al consumidor final (31).

Los aspectos más resaltantes son: 1) Incorpora los conceptos: (a) alimento, (b) consumidor, (c) fecha mínima de venta, y (d) fecha límite de envasado; 2) Contempla sólo dos (2) principios generales; 3) Contempla dentro del mismo Reglamento los nombres genéricos junto con el nombre específico de los aditivos alimentarios; 4) Contempla como obligatorio declarar en la etiqueta el número de registro sanitario del producto, emitido por la autoridad competente; 5) Contempla las designaciones de calidad, sin embargo éstas deberán ser fácilmente comprensibles y comprobables, y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna; 6) Contempla para los alimentos congelados, que estén en otro idioma diferente al español, lo siguiente: (a) Colocar un marbete con la información requerida por esta Norma en el lugar donde esté colocado el producto para su venta; (b) Colocar etiquetas que contengan la información requerida por esta Norma, en el lugar donde esté colocado el producto para su venta, para que el consumidor pueda tomarla al momento de la compra (31).

República de Costa Rica

Los requisitos para el etiquetado de alimentos y declaraciones de propiedades nutricionales y de salud, se establecen en:

- Reglamento Técnico de etiquetado de los Alimentos preenvasados. RTCR 100:1997.

Este Reglamento Técnico fue objeto de una reforma parcial N° 33117, tipificado en la Gaceta N° 98 del 23 de mayo de 2006 del Ministerio de Salud y el Ministro de Economía, Industria y Comercio. Su ámbito de cobertura es *nacional* y su grado de cumplimiento es *obligatorio*.

Bajo las siguientes consideraciones:

“1º—Que es función esencial del Estado evitar se induzca a error al consumidor y estar enteramente de acuerdo con la normativa internacional. Ante tal situación se procedió a homologar, mutatis mutandis, de la Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991) revisada en sus 16º y 19º períodos de sesiones (1985 y 1991), y enmendada en su 23º y 24º período de sesiones (1999 y 2001).

2º—Que la etiqueta de los productos comercializados está definida por el cumplimiento de requisitos los cuales deben verificarse para el producto que se comercializa salud” (32).

Se aplicará al etiquetado de todos los alimentos preenvasados que se ofrecen como tales al consumidor o para fines de hotelería, y a algunos aspectos relacionados con la presentación de los mismos (33).

Los aspectos más resaltantes son: 1) Incorpora los conceptos: (a) alimento, (b) declaración de propiedades, y (c) consumidor; 2) Contempla dentro del Reglamento los nombres genéricos, junto con el nombre específico de los aditivos alimentarios; 3) No se requerirá la indicación de la fecha de duración, vencimiento o caducidad para: (a) frutas y hortalizas frescas, incluidas las Patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga, (b) productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados, (c) Goma de mascar, y (d) productos específicos que han sido eximidos por los Comités sobre Productos, ya sean nacionales o del Codex.

Considera adicionalmente: 1) Contempla las designaciones de calidad, sin embargo éstas deberán ser fácilmente comprensibles y comprobables, y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna. Establece Directrices para la declaración de propiedades, las cuales son: "cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene calidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra calidad cualquiera"; 2) Establece las prohibiciones de las declaraciones de propiedades: (a) Declaraciones de propiedades que afirmen que un alimento determinado constituye una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales, excepto en el caso de productos bien definidos para los cuales existe una Norma nacional o del Codex que regula las declaraciones admisibles, o en caso que las autoridades competentes hayan aceptado que el producto es una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales; (b) Declaraciones que impliquen que una alimentación equilibrada con alimentos ordinarios, no puede suministrar cantidades suficientes de todos los nutrientes; (c) Declaraciones de propiedades que no pueden comprobarse; (d) Declaraciones de propiedades de un alimento para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico, excepto cuando cumplan las disposiciones de las normas o directrices nacionales o del Codex, para alimentos para regímenes especiales y se ajusten a los principios establecidos en estas directrices, o bien, a falta de una Norma o Directriz nacional o del Codex, estén permitidas por las Leyes del país; y (e) Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos similares o causar o explotar el miedo del consumidor (33).

Contempla las declaraciones de propiedades sujetas a control, por ejemplo: 1) Se podrá indicar que un alimento ha adquirido un valor nutritivo especial o superior, gracias a la adición de nutrientes no medicamentosos, tan solo si dicha adición ha sido hecha fundándose en consideraciones nutricionales. Las indicaciones de este tipo estarán sujetas a la legislación que promulguen las autoridades competentes; 2) Los términos natural, puro, fresco, y casero, cuando se utilicen, deberán estar de acuerdo con las prácticas nacionales. El uso de estos términos deberá estar en consonancia con las prohibiciones de la declaración de propiedades; y 3) La preparación ritual o religiosa de un alimento podrá declararse, siempre que el alimento se ajuste a las exigencias de las autoridades competentes religiosas o del ritual.

República de Nicaragua

- Norma de etiquetado de alimentos preenvasados para consumo humano NTON 03 021 – 99

Este Instrumento es de obligatorio cumplimiento y su objeto, consiste en establecer los requisitos mínimos que deben cumplir las etiquetas de alimentos preenvasados para consumo humano, tanto para la producción nacional como extranjera (34).

Las declaraciones nutricionales, cuando se utilizan, deberán cumplir con las Directrices del Codex para la utilización de declaraciones nutricionales (CAC/GL 23-1997), Codex Alimentarius, Volumen 1A. O con el Reglamento Técnico Centroamericano, etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano.

Los aspectos más resaltantes: 1) Incorpora los conceptos: (a) alimento, (b) declaración de propiedades, y (c) consumidor; 2) Contempla dentro del mismo Reglamento los nombres genéricos junto con el nombre específico de los aditivos alimentarios; 3) Contempla indicar el Registro Sanitario emitido por el Ministerio de Salud; y 4) Considera las designaciones de calidad, sin embargo éstas deberán ser fácilmente comprensibles y comprobables, y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna (34).

República de Guatemala

- Norma de etiquetado de productos alimenticios envasados para consumo humano. COGUANOR NGO 34 039 1^a. Revisión

Su objeto es establecer los requisitos mínimos que debe cumplir el etiquetado de los productos alimenticios envasados para consumo humano, producidos en el país o de origen extranjero.

Esta Norma se aplica al etiquetado de todos los productos alimenticios envasados para la venta directa al consumidor final, así como a los suministrados a los restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares (35).

Las declaraciones nutricionales deberán cumplir con el Reglamento Técnico Centroamericano, Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano.

Los aspectos más resaltantes son: 1) Incorpora los conceptos: (a) alimento, (b) alimento natural, (c) alimento natural procesado, (d) alimento artificial, (e) alimento desprovisto de uno o más de sus constituyentes, (f) alimento alterado, (g) alimento adulterado, (h) alimento contaminado, (i) alimento imitado, (j) alimento falsificado, (k) define saborizante, colorante, preservadores, humectante, antihumectante, y (l) contaminante; 2) Precisa dentro de las condiciones generales, que la etiqueta no dejará lugar a dudas respecto a la verdadera naturaleza de los productos alimenticios, ni a su composición, calidad, cantidad, origen o procedencia, el tratamiento general a que han sido sometidos y otras propiedades esenciales de los mismos; 3) Establece la prohibición de colocar ninguna impresión en la cara interna de los envases, que esté en contacto con los productos alimenticios; 4) Contempla declarar en la etiqueta el número del registro sanitario del producto, expedido por la autoridad sanitaria de Guatemala y adicionalmente el del país de origen, cuando el producto sea importado; 5) Considera las designaciones de calidad, sin embargo, éstas deberán ser fácilmente comprensibles y comprobables, y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna; y 7) Exige que cuando en el espacio libre del envase se haya reemplazado el aire por un gas inerte o se haya hecho el vacío, se podrá indicar esta circunstancia en la etiqueta. (35)

República Dominicana

- Norma de rotulado de alimentos preenvasados. NORDOM 53 (3ra rev. 2006)

Su ámbito de cobertura es *nacional* y su grado de cumplimiento es *obligatorio*.

Esta Norma establece los requisitos que deben cumplir los rótulos en los envases y/o embalajes de los alimentos preenvasados. Se aplicará al etiquetado de todos los alimentos preenvasados, destinados al consumo humano (36).

Los aspectos más resaltantes son: 1) Definiciones: Etiquetado Obligatorio: nombre del alimento, lista de ingredientes, contenido neto y peso escurrido, nombre y dirección del fabricante (envasador, importador, distribuidor), Registro Industrial y Sanitario, país de origen, identificación del lote, fecha de duración mínima instrucciones de uso; las informaciones deben presentarse en idioma español; 2) Incorpora los conceptos: (a) alimento, (b) alimento para regímenes especiales, (c) alimento falsamente rotulado, (d) alimento perecedero, (e) alimento vitaminado, (f) declaración de propiedades, y (g) especias y condimentos; 3) Contempla que dentro de la misma Norma, se mencionen los nombres genéricos junto con el nombre específico de los aditivos alimentarios; y 4) Es obligatorio la declaración de los Números de Registros Industrial y Sanitario (37).

República de Panamá

- Norma COPANIT 52-79. Etiquetado de alimentos para productos preempacados.

Esta Norma panameña es una adaptación de la Norma CODEX STAN 1-1985 (REV 1-1991) sobre etiquetado de productos alimenticios preenvasados, cuyos aspectos fundamentales son: 1) Nombre del alimento; 2) País de Origen- Marca comercial (si la tiene); 3) Nombre y dirección del productor-Ingredientes y aditivos; 4) Contenido Neto y Peso Drenado; 5) Modo de empleo, 6) Modo de Conservación; y 7) Indicadores de la fecha o lote de producción, y de la fecha de vencimiento o expiración (38).

República de Cuba

- Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados. NC 108:2001.
- Directrices sobre etiquetado nutricional. NC 312:2003.

Estas Normas nacionales constituyen adopciones idénticas de las Normas Internacionales homólogas del Codex Alimentarius, organización de la que Cuba es miembro. En este caso, por estar referidas a los alimentos y con el fin de proteger la salud humana y los derechos de los consumidores, ellas son de cumplimiento obligatorio por todas las partes interesadas (39).

Su ámbito de cobertura es *nacional* y su grado de cumplimiento es *obligatorio*.

“Al mismo tiempo, dicha condición permite garantizar que en su aplicación no se constituyan en obstáculos técnicos innecesarios al comercio, según estipula el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (AOTC) de la Organización Mundial del Comercio (OMC)” (39).

Los productos alimenticios cumplirán con la Norma CODEX STAN 1-1985 (REV 1-1991) sobre etiquetado de productos alimenticios preenvasados, cuyos aspectos fundamentales son: 1) Nombre del alimento; 2) País de Origen- Marca comercial (si la tiene); 3) Nombre y dirección del productor-Ingredientes y aditivos; 4) Contenido Neto y Peso Drenado; 5) Modo de empleo; 6) Modo de Conservación; 7) Indicadores de la fecha o lote de producción, y de la fecha de vencimiento o expiración; y 8) Es imprescindible que en el etiquetado aparezca la información en español, o en un idioma comprensible para el consumidor.

Instrumentos legales en América del Norte

Estados Unidos Mexicanos

La Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, por conducto de la Dirección General de Normas, consideró necesario en 1996:

"Adecuar el marco regulador de la actividad económica nacional, siendo responsabilidad del Gobierno Federal procurar las medidas que sean necesarias para garantizar que los productos y servicios que se comercialicen en territorio nacional ostenten la información comercial necesaria para que los consumidores y usuarios puedan tomar adecuadamente sus decisiones de compra y usar y disfrutar plenamente los productos y servicios que adquieran" (40).

Los requisitos, se establecen en:

- Norma oficial mexicana NOM-051-SCFI-1994, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados

La presente Norma Oficial Mexicana tiene por objeto, establecer la información comercial que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional y extranjera, así como determinar las características de dicha información (40). Su ámbito de cobertura es *nacional* y su grado de cumplimiento es *obligatorio*.

Es aplicable a todos los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, de fabricación nacional y extranjera, destinados a los consumidores en territorio nacional.

Los aspectos más resaltantes son: 1) Contempla las especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, y las especificaciones relacionadas con la información nutrimental; 2) Para los fines de esta Norma, se establecen las siguientes definiciones: (a) alimento, (b) bebida no alcohólica, (c) consumidor, (d) declaración de propiedades, (e) declaración de propiedades nutrimentales, (f) declaración nutrimental, (g) envase múltiple y colectivo, (h) fibra dietética, (i) información nutrimental, (j) leyenda precautoria, (k) magnitud, y (l) porción; 3) Sobre la denominación genérica de ingredientes, se establece el uso del término condimentos para todos los condimentos en cantidad no superior al 2% en peso, solos o mezclados en el alimento; 4) La declaración nutrimental en la etiqueta de los productos preenvasados es voluntaria. Sólo es obligatoria cuando se realice la declaración en forma cuantitativa o cualitativa de alguna propiedad nutrimental; 6) Las autoridades competentes pueden establecer límites de tolerancia en relación con las exigencias de salud pública, en materia de la información nutrimental. La estabilidad en almacén, la precisión de los análisis, el diverso grado de elaboración y la inestabilidad y variabilidad propias del nutriente en el producto, dependiendo de si el nutriente ha sido añadido al producto o se encuentra naturalmente presente en él, se regularán a través de Normas Oficiales Mexicanas; y 7) Contempla la declaración de la información nutrimental (40).

Prohibe el uso de las siguientes declaraciones de propiedades: 1) Declaraciones de propiedades que no pueden comprobarse; 2) Declaraciones de propiedades sobre la utilidad de un alimento o bebida no alcohólica para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico; 3) Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos o bebidas no alcohólicas similares, o causar o explotar el miedo al consumidor y utilizarlo con fines comerciales; y 4) Declaraciones que indiquen que un alimento o bebida no alcohólica, ha adquirido un valor nutrimental especial o superior gracias a la adición de nutrientes, tales como vitaminas, minerales o proteínas (aminoácidos) (40).

Prohíbe el uso de las siguientes declaraciones de propiedades que inducen a error: 1) Declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos; 2) Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene o comercio, tales como "genuinidad", "salubridad", "sanidad", excepto las señaladas en otros ordenamientos legales aplicables; y 3) Declaraciones de propiedades que afirmen la naturaleza u origen "orgánico" o "biológico" de un alimento o bebida no alcohólica, excepto en aquellos casos en que se compruebe que el producto tiene realmente esa característica (40).

Las leyendas precautorias deben hacer referencia al ingrediente u origen del ingrediente que, basada en información científica reconocida, se asocie a riesgos reales o potenciales, relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad.

Estados Unidos de América

En materia de rotulado de alimentos y etiquetado nutricional, los Estados Unidos de América puede ser considerado como uno de los países del continente más adelantados en esta materia, ya que cuentan con una efectiva coordinación interinstitucional que asegura el cumplimiento de las Normas y Leyes que regulan todos los aspectos del comercio de alimentos y además existe una activa participación del consumidor, una conciencia social sobre el derecho a recibir una adecuada, objetiva y veraz información sobre lo que consumen.

La historia del actual formato de etiquetas y de su contenido se remonta al año 1974, cuando la FDA (Food and Drug Administration) y la USDA establecieron que el etiquetado nutricional, hasta la fecha voluntario, debía ser obligatorio si la etiqueta expresaba algún atributo nutricional del alimento.

En principio, la atención general sobre la información contenida en las etiquetas era escasa, hasta que el público consumidor comenzó a mostrar interés sobre lo que consumía, lo cual motivó que el Congreso Norteamericano se interesara y comenzara a involucrar a todas las partes interesadas: industrias, las instituciones de salud y los mismos consumidores.

De todas las partes involucradas, la más resistente a la incorporación de la etiqueta de información nutricional fue la industria de alimentos, ya que sostenían "que la nutrición no vendía, sino el precio justo y la conveniencia del consumidor, sin embargo Mr. PhD. Ed Scarbrough, Director de la Oficina de Etiquetado de Alimentos de la FDA, defendía la idea que la nutrición sí vendería en el futuro y así se demostró cuando el público comenzó a inclinarse por comprar los alimentos que le ofrecían más información" (41).

Desde el punto de vista institucional la máxima autoridad en la regulación Alimentaria es la FDA la cual es el "organismo normativo científico responsable de la seguridad de los alimentos, cosméticos, medicamentos, productos biológicos, dispositivos médicos y productos radiológicos, tanto producidos en el país como importados. Constituye una de las agencias federales más antiguas, cuya función primaria es la protección del consumidor" (42).

La FDA delega sus responsabilidades en materia de alimento al Centro para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición Aplicada, conocido como CFSAN, el cual es uno de los seis centros orientados al producto, además de una fuerza de campo nacional, que lleva a cabo las tareas de la Administración para los Alimentos y los Medicamentos. "El CFSAN, junto con el personal de campo de la Agencia, es responsable del fomento y la protección de la salud pública, garantizando que el suministro de alimentos de la nación sea seguro, sanitario, saludable y esté correctamente etiquetado" (42).

En los Estados Unidos de América los requisitos para el etiquetado de alimentos y declaraciones de propiedades nutricionales, se establecen en:

- Reglamento de etiquetado de alimentos 21CFR101

La reglamentación sobre el etiquetado general de alimentos está integrada por el CFR (Code of Federal Regulation) o Código de Regulación Federal que son “una recopilación de verdaderas regulaciones finales, por lo general breves” (43).

En este sentido, el presente Instrumento Legal según la Administración de Drogas y Alimentos - FDA. (2002), se compone de los siguientes Códigos de Regulación Federal: 1) 21 CFR 101.3. Declaración de identidad (nombre común o usual del producto); 2) 21 CFR 101.105. La declaración de la cantidad neta del contenido; 3) 21 CFR 101.5. El nombre y lugar de operación del fabricante, empaquetador o distribuidor; y 4) 21 CFR 101.4 y 101.6. Declaración de ingredientes.

En referencia a su contenido, se observó: 1) El presente Instrumento Legal contempla las especificaciones para el rotulado general de los alimentos, así como los requisitos para el etiquetado nutricional y el uso de las declaraciones de salud.; 2) Etiquetado general: Se le concede gran importancia a la forma de presentación de la información en la etiqueta, estableciendo especificaciones estrictas referentes al lugar donde irá la información general y la información complementaria, es decir, los envases de productos alimenticios cuentan normalmente al menos con dos áreas distintas: una etiqueta de presentación principal (Principal Display Panel, PDP) y una etiqueta informativa. PDP es la parte que los consumidores ven en primer lugar cuando compran un producto. En la mayoría de los casos, el PDP es la parte frontal del envase. Aquí es donde la FDA requiere el nombre del producto y la declaración del contenido neto del mismo; 3) Contempla que si la naturaleza del producto es obvia bastará con el nombre de la marca, en otros casos debe utilizarse el nombre común del producto y si no lo tiene, un nombre descriptivo apropiado. Si un alimento tiene un nombre establecido, se considerará engañoso etiquetarlo con un nuevo nombre. La etiqueta también debe indicar la forma en que se vende el alimento: rebanado, entero o partido a la mitad; 4) Contempla que la declaración del contenido neto (Net Content Declaration), se refiere sólo a la cantidad de alimento (incluyendo cualquier líquido o zumo comestible), contenida en un envase o recipiente. No incluye el peso del recipiente, envolturas o material de embalaje. El contenido neto se indica en ambos sistemas de medidas: El métrico decimal (gramos, kilogramos, mililitros, litros, etc.) y el anglosajón (onzas, libras, onzas líquidas, etc.). La declaración métrica puede indicarse antes, después, encima o debajo de la declaración anglosajona; y 5) Contempla que el agua añadida en el proceso de fabricación del alimento se considera un ingrediente, y se debe incluir en la etiqueta por orden de peso. No realiza excepciones.

Considera además otros aspectos como: 1) Se permite incluir una lista alternativa de grasas e ingredientes oleaginosos, sólo en el caso de alimentos que los contienen en cantidades relativamente pequeñas, alimentos en los que no constituyen un ingrediente predominante y solamente si el fabricante es incapaz de determinar qué grasa o aceite se utilizará. Ejemplo: ingredients: Vegetable Oil (contains one or more of the following: Corn Oil, Soybean Oil, or Safflower Oil)...” (ingredientes: ... Aceite vegetal (contiene uno o más de los siguientes: Aceite de maíz, aceite de soja o aceite de girasol); 2) La etiqueta del alimento debe identificar a la empresa responsable del producto (sea fabricante, envasadora o distribuidora). A menos que el nombre dado sea el del fabricante del producto, deberá indicarse cuál es la relación de la firma con dicho producto (“envasado por”, “distribuido por”). También deberá indicarse la ciudad donde se ubica la empresa, el Estado y el código postal (o cualquier otro código de envío, si se trata de un producto importado). El nombre de la calle se requiere sólo si el nombre de la empresa no aparece en la guía telefónica. El número de teléfono no es obligatorio; 3) El etiquetado de los productos alimenticios, debe hacerse en inglés. Sin

embargo, si en la etiqueta aparece alguna expresión en otro idioma, todos los requisitos de etiquetado deben aparecer en ambos idiomas. En estos casos, la información de nutrición puede ser presentada en dos etiquetas (una para cada idioma), o bien en una sola etiqueta en la que aparecerá la información traducida al segundo idioma, después de la información en inglés. Los caracteres numéricos que son idénticos en ambos idiomas, no necesitan ser repetidos, 4) Las fechas de vencimiento no son requeridas por la Ley Federal, sin embargo, algunos Estados las exigen. En este caso se debe indagar con el distribuidor que va a manejar el producto.

- Ley sobre educación y etiquetado nutricional (nutrition labeling and education Act) de 1990

En los Estados Unidos de América la Ley de Educación y Etiquetado Nutricional (The Nutrition Labeling and Education Act, NLEA) regula el etiquetado de los alimentos desde agosto de 1994 y estas regulaciones constituyen una importante y ejemplar Ley de Defensa del Consumidor y de Control de la Industria Alimentaria en General.

Aunque varios alimentos se etiquetaban de manera voluntaria desde 1973, el NLEA estableció por primera vez un etiquetado mandatorio en casi todos los alimentos, al establecerse en 1990 la Ley de Etiquetado y Educación Nutricional. La Ley incluye información sobre el valor nutrimental de los alimentos y da autoridad a la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) a desarrollar un alimento revisado, incluyendo un informe sobre varios componentes alimenticios que anteriormente no tenían obligación de ser declarados (fibra dietética total, hidratos de carbono complejos, azúcares, grasa saturada y calorías de grasa).

El Ing. Miguel Ángel Hidalgo Torres (1991), expresó en su trabajo sobre la estructura de los principales organismos a nivel internacional, encargados de reglamentar la información en las etiquetas de los alimentos procesados:

“La Ley de Educación y Etiquetado Nutricional de 1990, es de mucha importancia y alcance para los Estados Unidos, y fue aprobada después de considerables y largos debates y negociaciones con grupos representantes de los consumidores y de la industria alimentaria y consecuentemente, es el resultado de una revisión fundamental y exhaustiva de las etiquetas nutrimentales que han estado en uso por mas de 50 años” (44).

Los objetivos fundamentales de la Ley de Educación y Etiquetado Nutricional NLEA son entre otros: 1) Reducir la confusión del consumidor acerca de las etiquetas nutrimentales de los alimentos; 2) Ayudar a los consumidores a tomar decisiones apropiadas relación con su salud; y 3) Inducir la innovación en la industria de alimentos por medio del ofrecimiento de incentivos, para que mejore la calidad de sus productos y ponga a disposición del público alimentos más saludables. (44)

Bajo la NLEA, algunos alimentos están exentos del etiquetado nutricional. Estos alimentos son los siguientes: 1) Alimentos servidos para ser consumidos inmediatamente como por ejemplo en cafeterías de hospitales, aviones y aquellos vendidos en establecimientos de comida rápida, venta ambulante o máquinas expendedoras; 2) Alimentos listos para comer que no son para un consumo inmediato, pero están preparados principalmente en el propio establecimiento. Por ejemplo productos de pastelería, panadería o confitería; 3) Alimentos envasados a granel, dado que no serán vendidos de ese modo al consumidor final; 4) Alimentos medicinales, como aquellos suministrados a pacientes con determinadas enfermedades para cubrir sus necesidades nutritivas; 5) Café, té y algunas especias y otros alimentos que no contienen propiedades nutritivas significantes; 6) Los alimentos producidos por establecimientos pequeños pueden asimismo estar exentos a partir de las reformas hechas en 1993 a la NLEA. Las compañías que solicitan esta exención deben notificar a la FDA que cumplen este criterio, previamente a la comercialización de sus productos. (44)

“Las primeras reglas finales de la FDA para las declaraciones sobre enfermedades específicas se comenzaron a publicar el 6 de enero de 1993 según lo solicitó el Congreso Norteamericano” (42).

En consecuencia la NLEA: “Permite declaraciones de la reducción de riesgo de enfermedades, también llamadas declaraciones de propiedades saludables, en las etiquetas de los alimentos. La NLEA encargó a la FDA que revisara las relaciones entre dieta y enfermedad, de las cuales 8 fueron aprobadas finalmente como declaraciones de propiedades saludables. Y las 2 declaraciones no aprobadas fueron las que se basaban en una relación beneficiosa entre los ácidos grasos Ω -3 y las enfermedades cardiovasculares (EC) y entre el zinc y la función inmunológica. Asimismo la NLEA hizo posibles nuevas declaraciones de propiedades saludables mediante un proceso de solicitud ante la FDA. Desde que el NLEA está vigente, se han aprobado 5 nuevas declaraciones de propiedades saludables mediante este proceso, la más reciente (septiembre 1999) se basa en una relación entre el consumo de esteroles de vegetales o ésteres de estanol y menor riesgo de EC” (45).

“Los requerimientos generales para declaraciones sobre enfermedades específicas son hoy 21 CFR 101.14” (42).

- Ley de etiquetado de productos alergénicos y protección del consumidor (food allergen labeling consumer protection Act)

Tanto el Senado como posteriormente el Presidente de los EE.UU, aprobaron la nueva Ley de etiquetado de alérgenos denominada Food Allergen Labeling Consumer Protection Act. Esta nueva Ley entró en vigor el 1 de enero de 2006. Se trata de una enmienda de la Sección 403 del Acta Federal sobre Alimentos, Medicinas y Cosméticos, donde se añaden los nuevos puntos que regulan el etiquetado de alérgenos.

“Dicha medida se toma en respuesta a la proliferación de casos de alergias hacia los alimentos entre la población estadounidense, unida al desconocimiento por parte de los padres con hijos con problemas de alergias, de los ingredientes que pueden resultarles perjudiciales e incluso causarles la muerte” (46).

Esencialmente, esta Ley requiere que “los productos identifiquen en lenguaje corriente, la presencia de los 8 tipos de alérgenos más importantes, los cuales son: (a) Leche, (b) Huevos, (c) Cacahuate, (d) frutos secos, (e) frutos cítricos, (f) pescado, (g) Trigo, y (h) Soya, en la lista de ingredientes del etiquetado de los productos alimenticios” (47).

El objeto de esta Ley es:

Regular el etiquetado de productos agroalimentarios de manera que en el mismo figure la existencia en cada, caso de algunos de los principales alergénicos (47).

Los elementos esenciales de la Ley son: 1) Obligatoriedad del etiquetado para aquellos productos que contengan alérgenos como (a) Leche, (b) Huevos, (c) Cacahuate, (d) frutos secos, (e) frutos secos, (f) pescado, (g) Trigo, y (h) Soya; 2) Obligatoriedad del marcado en el etiquetado de todos los ingredientes que contengan productos alergénicos incluyendo especies, colorantes y aditivos; y 3) Se podrá optar por una de las opciones siguientes: (a) Incluir una descripción corriente como albumina (Huevo); y (b) Incluir la información sobre los alérgenos en apartado distinto, como contiene: Soya y Huevo. (47)

La Ley contiene dos excepciones en los requerimientos de etiquetado de los alérgenos. No haría falta modificar el etiquetado en los dos casos siguientes: 1) Si el producto alergénico ya está identificado de alguna manera en la lista de ingredientes. Por ejemplo, una etiqueta que incluya el término leche de chocolate, no hace falta que el ingrediente leche se vuelva a especificar en el etiquetado de alérgenos; y 2) Si el producto alergénico ya está identificado de alguna manera en la lista de ingredientes. Por ejemplo, helado producido a base de Leche desnatada, Nata, proteína de Trigo, calcio caseinato, Cacahuate y Huevos, en este caso no haría falta volver a incluir en la lista de alérgenos ninguno de estos ingredientes, ya que están todos identificados en lenguaje común.

- Regulación de etiquetado de las grasas trans (trans fat labelling Regulation)

Este Instrumento Legal entró en vigor el 1ro de enero de 2006, y obliga a incluir en las etiquetas de los alimentos la cantidad contenida de grasas trans, un componente de la grasa que se encuentran en las grasas animales (48).

Estas sustancias pueden hacerse también sintéticamente, cuando los procesadores de alimentos endurecen la grasa para hacerla más densa, como mantequilla, en un proceso llamado hidrogenación.

Los alimentos que deben especificar la cantidad de estas grasas son: 1) Carne; 2) Leche; 3) Galletas; y 6) Papas fritas. Ya que son los que aumentan el colesterol, especialmente el colesterol LDL o malo.

Canadá

En referencia al etiquetado nutricional, éste “llegó a ser obligatorio para la mayoría de los alimentos preenvasados el 12 de diciembre de 2005. Las empresas más pequeñas tienen hasta el 12 de diciembre de 2007, para hacer la información disponible” (49).

Las regulaciones del etiquetado nutricional de Canadá se han diseñado para proporcionar “la transmisión de la información sobre el contenido de nutrientes de un alimento en un formato estandarizado, que permita la comparación de alimentos que el consumidor compra. De igual forma, para proporcionar información uniforme y apoyar a los consumidores en la selección de opciones de alimentos más sanos” (49).

Los requisitos de etiquetado canadiense, son distintos de los requisitos estadounidenses y de otros países. Por ejemplo, la etiqueta de información nutricional (Nutrition Facts) exigida en los EE.UU, no está permitida en productos importados en Canadá.

Todos los alimentos envasados para su consumo en Canadá deben cumplir de forma *obligatoria* con una serie de requisitos básicos de etiquetado, que se especifican en los Instrumentos Legales:

- Ley sobre alimentos y medicamentos (food and drugs Act and Regulations) y Ley sobre envasado y etiquetado de productos de consumo (consumer packaging and labelling Act and Regulations)

Considera imprescindible informar sobre: 1) ..”el nombre común del producto, una lista de ingredientes, el nombre y la dirección de la empresa responsable, una declaración de cantidad neta en sistema métrico y, cuando sea necesario, una fecha de consumo preferente (Best Before). Toda la información obligatoria en la etiqueta, así como la información nutricional, debe figurar en inglés y francés, excepto el nombre y dirección de la empresa”; y 2) Cada uno de los requisitos obligatorios del rotulado general de alimentos se rige por Regulaciones de Alimentos y Drogas (FDR) y Regulaciones de la Ley sobre Envasado y Etiquetado de Productos de Consumo (CPLR) (50).

En este sentido los presentes Instrumentos Legales, se componen de los siguientes FDR y CPLR: 1) FDR B.01.001 y FDA 2. Requisitos generales de etiquetado; 2) FDR B.01.003 y CPLA 4. Alimentos que requieren etiquetado; 3) FDR B.01.012, B.01.054 y CPLR 6. Requisitos de idioma; 4) FDR B.01.001, B.01.006 y CPLA 10. Nombre común; 5) CPLR 14, 18. Cantidad neta; 6) FDR B.01.008, B.01.010. Lista de ingredientes; 7) CPLR 34. Aromas artificiales.; 8) FDR B.01.007. Fecha de consumo preferente (Durable life); y 9)CPLR 36. Tamaño estándar de envase (50).

Sobre su información, se observó: 1) Contempla que todos los alimentos envasados para consumo requieren una etiqueta; 2) Permite la duplicidad de idiomas, es decir, toda la información de inclusión obligatoria en etiquetas deberá figurar en francés e inglés; 3) Exige que el nombre común no puede inducir a error; 4) Los productos compuestos por varios ingredientes y envasados para consumo requieren una lista de ingredientes; (5) Es obligatorio que se incluya el origen del ingrediente junto a su nombre común por ejemplo, proteína hidrolizada de Soja, almidón de Trigo, lecitina de Soja, entre otros; y 6) Cuando un aroma artificial por ejemplo, aroma artificial de Manzana, se añade a un alimento, ya sea solo o en conjunción de sabores y aromas naturales, y un dibujo en la etiqueta sugiera el origen natural del aroma, en este ejemplo, el dibujo de una manzana, la etiqueta debe informar que el aroma es imitación (imitation), artificial (artificial) o simulado (simulated) en la misma etiqueta, o espacio adyacente en que aparece el dibujo, en francés e inglés. La información debe estar impresa en un tipo de letra de cuerpo similar o superior al de los numerales en la cantidad neta. (50).

- Normas sobre etiquetado nutricional y de salud

Las enmiendas realizadas a Ley de medicamentos y alimentos (Food and Drug Act) establecieron que a partir del 12 de diciembre de 2005, la presencia de información nutricional en las etiquetas de los alimentos preempacados será obligatoria.

Sus requisitos establecen: 1) Exige que la tabla de información nutricional debe ser en idioma inglés o francés o en su defecto ambos; 2) En relación a las afirmaciones del contenido nutricional, se aplican tanto para los alimentos vendidos al detalle como para aquellos vendidos en restaurantes o en otros servicios de alimentación. En Canadá, el uso de las afirmaciones de contenido nutricional está limitado a las que están aprobadas por la CFIA por medio de las Regulaciones para Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Regulations, FDR); 3) Las afirmaciones aprobadas se encuentran clasificadas en cuatro grupos: (a) Afirmaciones del contenido de nutrientes; (b) Afirmaciones del contenido de vitaminas y minerales; (c) Afirmaciones de las cantidades de los nutrientes; y (d) Afirmaciones con implicaciones para la nutrición, por ejemplo, afirmaciones relacionadas con la dieta. Para cada uno de estos grupos la legislación define cómo se deben presentar, las unidades que deben usarse y ofrece ejemplos para utilizar cada una de ellas. (49)

En relación a las afirmaciones de salud relacionadas con la dieta, estas afirmaciones se basan en evidencia científica y sólo pueden utilizarse las aprobadas previamente por la CFIA. Las regulaciones actuales permiten afirmaciones sobre las siguientes relaciones: 1) Una dieta baja en sodio y alta en potasio, y la reducción del riesgo de hipertensión; 2) Una dieta adecuada en calcio y vitamina D, y la reducción del riesgo de osteoporosis; 3) Una dieta baja en grasas saturadas y ácidos grasos trans, y la reducción del riesgo de enfermedades del corazón; 4) Una dieta rica en vegetales y frutas, y la reducción del riesgo de algunos tipos de cáncer; y 5) Carbohidratos que se fermentan lo mínimo provenientes de chicles, confites duros y refrescadores de aliento; y la reducción del riesgo de caries dentales. (49)

Adicionalmente, la legislación establece la relación entre ciertos nutrientes y su función biológica, por ejemplo, vitamina A que ayuda al buen desarrollo de los huesos y dientes.

CONSIDERACIONES FINALES

El acceso a la información veraz, oportuna y suficiente, es concebido en el ámbito mundial como un derecho de los ciudadanos y ciudadanas, contemplado dentro de las prerrogativas legales de organizaciones con reconocimiento internacional, grupos económicos regionales y continentales, y los gobiernos, los cuales han asumido el papel de los ciudadanos como agentes de cambio social y económicos que se resume en su rol de consumidor de bienes y servicios.

La regulación de los requisitos del rotulado de alimentos y las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud son establecidos por una serie Instrumentos Legales y técnicos que tienen una jerarquía de acuerdo a su amplitud en el ámbito del derecho, que en el caso particular se circumscribe a la materia de legislación alimentaria. Estos son: (a) Leyes, (b) Códigos, (c) Resoluciones, (d) Directivas, (e) Reglamentos Técnicos, (f) Normas Técnicas, y (g) Directrices.

En general la cobertura de los Instrumentos Legales es limitada al país que la promulga, sin embargo la dinámica política y económica ha generado la conformación de bloques o comunidades con vínculos económicos (MERCOSUR, Mercado Común Centroamericano y Unión Europea) muy fuertes, generando como consecuencia la promulgación y homologación de Instrumentos Legales (Reglamentos Técnicos) de obligatoria adopción en las legislaciones nacionales.

En el ámbito mundial, el Instrumento Legal de mayor uso para establecer los requisitos del rotulado de alimentos y las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud, son las Normas Técnicas, seguida de los Reglamentos Técnicos y las Leyes. No obstante, se evidencia que los Reglamentos Técnicos son los Instrumentos elegidos en la actualidad para reemplazar a las Normas en los países que han actualizado su legislación en los últimos 5 años.

Aunque por definición las Normas Técnicas son de cumplimiento voluntario, en todos los casos evaluados las naciones se han asegurado en su legislación, (decretos), que dichas Normas sean obligatorias, a excepción de la República Bolivariana de Venezuela y la República de Bolivia que mantienen la condición de discrecional en la aplicación de las mismas.

Los requisitos más resaltantes de los Instrumentos Legales vigentes sobre etiquetado de alimentos en el ámbito Americano son: 1) Amplían el número de definiciones y conceptos básicos para mayor compresión de los contenidos; 2) Obligatoriedad de declarar cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología; 3) Contempla las designaciones de calidad, siempre y cuando sea de fácil comprensión; 4) Requisitos de rotulado de los empaques o envases para las materias primas de alimentos; 5) Prohibición de resaltar la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de alimentos de igual naturaleza; 6) Prohibición de resaltar la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración; 7) Fecha de duración mínima para los alimentos congelados; 8) Prohibición del uso de términos que destaquen la ausencia de un componente que el producto normalmente no lo contiene; 9) Establece las prohibiciones de las declaraciones de propiedades específicas; 10) Contempla las declaraciones de propiedades sujetas a control; y 11) Incorpora la fecha denominada “de perdida de frescura” o fecha de perdida de calidad del producto.

Los aspectos más resaltantes de los Instrumentos Legales vigentes sobre declaración de propiedades nutricionales y de salud en el ámbito Americano son: 1) Obligatoriedad del etiquetado nutricional en los rótulos; 2) Aumenta el porcentaje de contenido de nutrientes, para ser considerada

su presencia significativa y en consecuencia poder declararse; 3) Introducción de fórmulas matemáticas para el cálculo de la cantidad de nutrientes; 4) Se contempla la tolerancia y cumplimiento del contenido de nutrientes de los alimentos y el efecto que produce en ellos el almacenamiento; 5) Establecimiento de las declaraciones de propiedad prohibidas, propiedades potencialmente engañosas y propiedades condicionales; 6) Establecimiento de la lista de declaraciones (ejemplos) de propiedades nutricionales y de salud permitidas; 7) Considera la declaración de nutrientes de alimentos para niño; 8) Obligatoriedad de la mención de la No es una fuente significativa de....., en el caso en que la presencia de un nutriente cumpla con esta condición; 9) Establece la utilización de tamaños y características de las porciones; 10) Incorpora la declaración de propiedades de otras funciones, las cuales contemplan el uso de prebióticos y probióticos; 11) Se establece los formatos de etiquetas para alimentos para niños; 12) Obligatoriedad de colocar lista de alimentos alergénicos por separado; y 13) Obligatoriedad de la declaración de las grasas trans.

-
- ¹ Allueva, A, González, J, y Martínez, P. El concepto de calidad y los útiles estadísticos para el control en la industria agro-alimentaria. 199. (pantallas 3). [Documento en línea]. Disponible: <http://www.cederul.unizar.es/revista/num01/pag29.htm>. Ultima revisión Julio 2008.
- ² Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [FAO]. El Codex y los Consumidores: En Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. 1994. (pantallas 6). [Pagina Web en línea]. Disponible: <http://www.fao.org/docrep/w9114s/w9114s04.htm>. Ultima revisión Julio 2008.
- ³ Gestión de la Información. 2001. [Página Web en línea]. Disponible: <http://www.infonomia.com>. Ultima revisión Julio 2008.
- ⁴ Norma general del Codex. [CODEX STAN 1-1985 Rev. 1-1991]. Etiquetado de los alimentos preenvasados. Roma, Italia: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.1985: 1-5.
- ⁵ Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional. (CAC/GL 02-1985 (Rev. 1-1993). Roma, Italia: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. 1985: 1-6.
- ⁶ Directrices del Codex para el uso de declaraciones nutricionales y de salud CAC/GL 23-1997, Rev .1-2004. Roma, Italia: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. 2004: 1-8.
- ⁷ Directrices generales del Codex sobre declaraciones de propiedades CAC/GL 1-1979 Rev. 1-1991. Roma, Italia: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.1979: 1-6.
- ⁸ Reglamento General de Alimentos y Resoluciones Generales. (Decreto No 525). 1959, Enero 12. Caracas, Venezuela: Gaceta Oficial de la Junta de Gobierno de la República de Venezuela, 25.864, Enero 16 de 1959: 8-11.
- ⁹ Normas complementarias del Reglamento General de Alimentos. Caracas, Venezuela: Gaceta Oficial de la República de Venezuela, 35.623, Marzo 11 de 1996: 2-3
- ¹⁰ Norma general para el rotulado de los alimentos. (1ra revisión). Norma Venezolana COVENIN 2952:2001. Caracas, Venezuela: FONDONORMA. 2001, Octubre 31, 2001: 1-12.
- ¹¹ Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en los rótulos de los alimentos (1ra revisión). Norma Venezolana COVENIN 2952-1:1997, 1997. Caracas, Venezuela: FONDONORMA. Noviembre 12, 1997: 1-3.
- ¹² Reglamento Técnico sobre los requisitos de etiquetado o rotulado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. (Resolución 5.109), Marzo 4. Bogotá, Colombia: Diario Oficial de la República de Colombia. Ministerio de Protección Social, 5.109, Diciembre 29, 2005: 2-33.
- ¹³ Reglamento Técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano (Resolución s.n.). 2006, Bogotá, Colombia: Diario Oficial de la República de Colombia. Ministerio de Protección Social, (Nº s.n.), 2006:1-22.

-
- ¹⁴ Normas Técnicas Peruanas NTP 209.038:2003; NTP 209.650:2003; NTP-ISO/IEC 15434:2003 y NTP-ISO/IEC 15423-1:2003, sobre alimentos envasados, etiquetado y código de barras. Lima, Perú: Resolución de la Comisión de Reglamentos Técnicos y Comerciales Nº 0083-2003/CRT-INDECOPI aprueba las respectivamente, 2003. Biblioteca Virtual del INDECOPI, 2008: 251478-89.
- ¹⁵ Normas Técnicas Peruanas sobre etiquetado de declaraciones de propiedades NTP 209.650:2003. Lima, Perú: Publicada en Resolución. 83-2003-CRT-INDECOPI (2003-09-17). Biblioteca Virtual del INDECOPI, 2008: 76-7.
- ¹⁶ Norma técnica peruana 004. Etiquetado. Uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables. (NTP). 209.651:2. Lima, Perú: Publicada en Resolución. 94-2004-CRT-INDECOPI, Septiembre, 2004: 2-7.
- ¹⁷ Reglamento sobre vigilancia y control sanitarios de alimentos y bebidas (Decreto No 007-98-SA). Lima, Perú: Diario Oficial el Peruano, 6666. Septiembre 25, 1998: 164319-22.
- ¹⁸ Norma Metrológica Peruana de productos Envasados. Rotulado. NMP 001-1995. INDECOPI/CNM. Mayo 7, 1995.
- ¹⁹ Norma Técnica Ecuatoriana Parte 2. Rotulado nutricional. Requisitos la NTE INEN 1 334-2. Quito, Ecuador: Ministro de Comercio Exterior, Industrialización, Pesca y Turismo- República del Ecuador - Oficialización con el carácter de obligatoria rotulado de productos alimenticios para consumo humano, 2006: 1-8.
- ²⁰ Observatorio de competitividad. Perfiles de la Comunidad Andina de Naciones (CAN). 2004. (pantallas 6). [Pagina Web en línea]. Disponible: http://agrocadenas.gov.co/inteligencia/documentos/perfil_%20mercado_CAN.pdf. Ultima revisión Julio 2008.
- ²¹ Ley Orgánica de Defensa al Consumidor (2000). Congreso Nacional de la República del Ecuador Ley No. 21. RO/ Sup 116, 2000: 9-10.
- ²² Movimiento de Consumidores de América Latina. Encuesta y Análisis de Resultados "Inocuidad, Calidad y Rotulado de Alimentos en la Perspectiva del continente americano. 2007. (pantallas 11). [Documento en línea]. Disponible:http://www.alcuedfood.org/online/files/contenidos/link_28052007080928.pdf. Ultima revisión Julio 2008.
- ²³ Mercado Común del Sur (MERCOSUR). Antecedentes del MERCOSUR. 2006. (pantallas 23). [Documento en línea]. Disponible: <http://www.mencosur.int>. Ultima revisión Julio 2008.
- ²⁴ Reglamento Técnico MERCOSUR para rotulación de alimentos envasados. (MERCOSUR/GMC/Resolución Nº 26/03. Mercado Común del Sur [MERCOSUR]. Agosto 1, 2003: 2-25
- ²⁵ Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados. (MERCOSUR/GMC/Resolución Nº 46/03). Mercado Común del Sur [MERCOSUR]. Julio 1, 2004:1-22.
- ²⁶ Reglamento Técnico MERCOSUR de porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional. (MERCOSUR/GMC/Resolución. Nº 47/03). Mercado Común del Sur [MERCOSUR]. Diciembre 10, 2003: 1-9.
- ²⁷ Reglamento sanitario de los Alimentos. (Decreto Supremo Nº 475). Santiago e Chile, Chile: Diario Oficial de la República de Chile, s.n. Abril 5, 2000: 9-14.
- ²⁸ Reglamento de rotulación de productos alimenticios envasado (Decreto Supremo Nº 297). Santiago e Chile, Chile: Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción - Diario Oficial de la República de Chile, s.n. Julio 29, 1992; 23-9.
- ²⁹ Reglamento Técnico general para el etiquetado de los alimentos previamente envasados (prenvasados). R-UAC 67.01.02:02, 2000. Unión Aduanera Centroamericana. (s.f).
- ³⁰ Reglamento Técnico centroamericano, etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano. (RTCA XX.XX.XX:05), Managua, Nicaragua: Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO). 2005.
- ³¹ Norma general para el etiquetado de los alimentos previamente preenvasados (NSO 67:10.01:03). San Salvador: El Salvador: Ministerio de Economía de la República de El Salvador. (Diario oficial Nº 359). Mayo 2, 2003.
- ³² Reforma parcial al Reglamento Técnico de los Alimentos preenvasados. RTCR 1001:1997. (No 26012-MEIC). Ministro de Economía, Industria y Comercio de la República de Costa Rica. Decreto Nº 33117, tipificado en la Gaceta Nº 98 del 23 de mayo del 2006 del Ministerio de Salud y El Ministerio de Economía, Industria y Comercio. 2006. [Pagina Web en línea]. Disponible: <http://www.ministeriodesalud.go.cr/decretos/33180-s.pdf>. Última revisión Julio 2008.

-
- ³³ Reglamento Técnico de los Alimentos preenvasados. RTCR 1001:1997. (No 26012-MEIC). San José, Costa Rica: Ministro de Economía, Industria y Comercio de la República de Costa Rica. (Decreto ejecutivo N° 33117). Abril 6, 2006.
- ³⁴ Norma de etiquetado de alimentos preenvasados para consumo humano. NTON 03 021 – 99. Managua, Nicaragua: Comisión Nacional de Normalización y Calidad – Ministerio de Fomento, Economía y Comercio de la República de Nicaragua. Marzo 3, 1999.
- ³⁵ Norma de etiquetado de productos alimenticios envasados para consumo humano. COGUANOR NGO 34 039 1^a. Revisión. Ciudad de Guatemala, Guatemala: Comisión Guatemalteca de Normas (COGUANOR). Diario Oficial de la República de Guatemala (s.f). Marzo 29, 1982.
- ³⁶ Norma de rotulado de alimentos preenvasados NORDOM 53. (3ra revisión). Santo Domingo: República Dominicana: Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, DIGENOR- Comisión Nacional de Normas y Sistemas de Calidad (Resolución No. 3/2006). Octubre 10, 2006.
- ³⁷ Organización Mundial del Comercio. Notificación de NORDOM 53 Rotulado de Alimentos Prenvasados. (G/TBT/N/DOM/43 19 de junio de 2007- 07-25). Santo Domingo: República Dominicana: Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad (DIGENOR). República Dominicana.2007. (pantalla 12) [Documento en línea]. Disponible: http://www.ipfsaph.org/cds_upload/kopool_data/WTOTBTFN_0/es_dom43.doc. Ultima revisión Agosto 2008.
- ³⁸ Norma panameña es una adaptación de la Norma CODEX STAN 1-1985 (REV 1-1991). Ciudad de Panamá, Panamá: Ministerio de Comercio e Industrias - Dirección General de Normas y Tecnología Industrial. República de Panamá. Agosto 1991.
- ³⁹ Guía de Negocios de la República de Cuba. (pantallas 11). [Documento Web en línea]. Disponible: <http://www.argentinatradenet.gov.ar/sitio/mercado/material/guiaCuba>. 2006. Ultima revisión Agosto 2008.
- ⁴⁰ Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-1994. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Secretaría de Comercio y Fomento Industrial- Dirección General de Normas. Enero 3, 1996.
- ⁴¹ Kurtzweil, P. Primera etiqueta de los alimentos. En Administración de Alimentos y Drogas. (pantallas 3). [Página Web en línea]. Disponible: http://www_fda_gov-oc-opacom-kids-default.mht. 1998. Ultima revisión Agosto 2008.
- ⁴² Centro para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición Aplicada. Centro para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición Aplicada. Visión general (pantallas). [Documento en línea]. Disponible: <http://www.cfsan.fda.gov/~mow/scfsan4.html>. 2001. Ultima revisión Agosto 2008.
- ⁴³ Forbes. A, Mcnamara. S. Etiquetado de alimentos, declaraciones sobre salud y legislación sobre suplementos dietéticos. En: Shils, M. Nutrición en salud y enfermedad. 9na edición – Vol. II. (pp. 2181). México: McGrawHill. 2002: 2181-92.
- ⁴⁴ Hidalgo. J. Nuevas etiquetas para alimentos funcionales. (pantallas 7). [Documento en línea]. http://www.consumaseguridad.com/web/es/normativa_legal/2003/11/17/9407.php. 2003. Ultima revisión Agosto 2008.
- ⁴⁵ Hasler. C.. Alimentos funcionales. 2003. En: Brawman. B, Russell. R. (editores). Conocimientos actuales sobre nutrición, (8va ed.) Washington: Organización Panamericana de la Salud. 2003: 811-14.
- ⁴⁶ Irune, S. Estados Unidos: Ley de Etiquetado de Productos Alergénicos y Protección del Consumidor (Food Allergen Labeling Consumer Protection Act). Oficina Económica y Comercial de España en Washington. 2005.
- ⁴⁷ Nueva Ley de etiquetado de alérgenos “Foood allergen labeling and consumer protection act”. Oficina Económica y Comercial – Embajada de España Washington DC. [Documento en formato electrónico -PDF]. 2004: 2-4. Ultima revisión Agosto 2008.
- ⁴⁸ FDA/Center for Food Safety & Applied Nutrition. (Questions and Answers about Trans Fat Nutrition Labeling. (CFSAN Office of Nutritional Products, Labeling and Dietary Supplements). (pantallas 8). [Documento en línea]. <http://www.cfsan.fda.gov/label.html>. 2006. Ultima revisión Agosto 2008.
- ⁴⁹ Canadian Food Inspection Agency. Etiquetado de nutrición, declaraciones de nutrición y declaraciones de salud. (pantallas 13). [Página Web en línea]. Disponible: <http://www.Inspection.gc.ca>. 2007. Ultima revisión Agosto 2008.

⁵⁰ Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación. (Guía para la exportación de productos agrarios, pesqueros y alimentarios españoles a Canadá. Embajada de España en Washington, D.C. Documento en formato electrónico, 2005.