

Uso de declaraciones de propiedades
nutricionales y saludables en
alimentos a base de cereales y derivados



Guía para la **Industria Alimentaria**

Este material fue elaborado por Yury Caldera, como parte de un proyecto especial de grado titulado “Propuesta de guía para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y de salud en alimentos a base de cereales y derivados, para apoyar estrategias de mercadeo de la industria alimentaria venezolana”.

República Bolivariana de Venezuela
Universidad Central de Venezuela
Facultad de Farmacia
Especialización en Mercadeo
Caracas, Junio 2015

NOTA 1: Los ejemplos de etiquetado y su contenido se utilizan sólo con propósitos referenciales y no se pretenden hacer juicios de valor o calificaciones sobre la información presentada; esa tarea le corresponde a la autoridad competente en la materia.

NOTA 2: Al ser la Guía una propuesta sólo se utilizan parte de los contenidos de la Noma Venezolana COVENIN 2952/1:1997 Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados, instrumento técnico que regula la materia en la República Bolivariana de Venezuela.

NOTA 3: En la propuesta de guía se utiliza siguientes iconos:



Indica “conformidad” con lo estipulado en los requisitos del marco regulatorio.



Indica que puede haber “no conformidades” potenciales según los requisitos del marco regulatorio.



Introducción

Se reconoce que en las últimas décadas el terreno de la industria alimentaria ha cambiado notablemente en respuesta al creciente interés de los consumidores. Esto se debe, a que se ha ido comprendiendo y conociendo la relación entre la salud y la alimentación, lo que ha llevado a los consumidores a demandar productos más saludables, que prevengan problemas de salud y que beneficien la calidad de vida. Dicha situación ha presentado una oportunidad de negocio para un sector de la industria alimentaria, que ha realizado importantes inversiones para desarrollar productos con valor agregado, a objeto de satisfacer la demanda de ese sector del mercado.

La industria alimentaria recurre cada vez con mayor frecuencia al uso del mercadeo y muy específicamente al mercadeo nutricional, con el objetivo de ofrecer a los consumidores principalmente productos con un mayor valor agregado, a los que se atribuyen determinados beneficios en relación a la salud (declaraciones de propiedades nutricionales y/o de salud) y que son expuestos en el etiquetado de los alimentos.

El desarrollo y muy especialmente la comunicación a los consumidores de las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud, es una materia compleja y de gran sensibilidad ya que éste tema implica una serie de principios y requisitos establecidos en el marco regulatorio, tanto nacional como internacional. Las declaraciones de propiedades, específicamente las saludables, deben basarse en un sustentamiento científico apropiado y el nivel de la prueba debe ser suficiente para establecer el tipo de efecto que se alega y su relación con la salud.

Estas declaraciones de propiedades nutricionales y de salud colaboran para que las personas fijen conceptos de nutrición que contribuyen al mejoramiento o mantenimiento de la salud. Las frases han de ser cortas y precisas ya que los conceptos extensos no colaboran con el aprendizaje de los beneficios aportados por los nutrientes en referencia.





Sin embargo, el tema del desarrollo de productos con mayor agregado nutrientes u otras sustancias es delicado, porque no solo se trata de responder a la demanda de consumidores, sino que requiere comunicar ese valor por medio de declaraciones de propiedades nutricionales y de salud; para ello se debe contar con un marco regulatorio actualizado; no obstante, en el caso Venezolano, los instrumentos legales en esta materia datan de 1997, mientras los descubrimientos e innovación en el área de alimentos han cambiado mucho, lo que limita a la industria, en cuanto a la disponibilidad y uso de reglas y especificaciones actualizadas, para incorporar esas innovaciones y transmitir las al consumidor.

Otro problema que se identifica es la debilidad institucional en la materia, en el sentido, que los organismos regulatorios sean un espacio de control y protección de los consumidores ante posibles comunicaciones engañosas, pero que al mismo tiempo puedan orientar a la industria y apoyarla en su derecho de promocionar las características y beneficios contenidos en los productos que ofertan al consumidor.

Esta Guía está dirigida a la industria de alimentos, a quienes desarrollan actividades de fabricación, distribución y comercialización, pero muy específicamente a los responsables de las áreas de mercadeo y asuntos regulatorios dentro de la industria, cuya responsabilidad radica en diseñar las estrategias de comunicación de las características, las ventajas y beneficios que se traducen en las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud por medio del etiquetado en los alimentos disponibles al consumidor.

Así pues, la guía que se presenta analiza todo lo referente a las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud de los alimentos, según la normativa nacional que las regula.



Índice

	pp.
Introducción.....	3
1. Etapas de desarrollo de una declaración de propiedad.....	6
2. Sobre el marco regulatorio.....	7
3. Sobre los principios generales.....	10
3.1 Principios sobre el etiquetado.....	10
4. Sobre las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables.....	16
4.1 Sobre las declaraciones de propiedades nutricionales.....	16
4.2 Sobre las declaraciones de propiedades saludables.....	23
Glosario.....	27
Enlaces de interés.....	28
Referencias.....	31
Anexos.....	32

1. Etapas de desarrollo de una declaración de propiedad

A continuación se muestra las etapas generales para la formulación y comunicación de declaración de propiedades nutricionales y saludables por la industria



2. Sobre el marco regulatorio

En términos generales el marco regulatorio nacional, en materia de información sobre los alimentos, está orientado a evitar la exposición de comunicaciones “no veraces” a los consumidores y consumidoras por cualquier medio; es así que desde la Constitución Nacional, hasta los instrumentos legales específicos sobre el etiquetado y las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud en alimentos, se centran en preservar el derecho de estar adecuadamente informados sobre: naturaleza, composición, características, ventajas y beneficios.

A continuación se señalan los instrumentos legales relacionados al contenido de la Guía:

Constitución de la República Bolivariana de Venezuela

Artículo 117°. Todas las personas tendrán derecho a disponer de bienes y servicios de calidad, así como a una **información adecuada y no engañosa sobre el contenido y características de los productos** y servicios que consumen; a la libertad de elección y a un trato equitativo y digno.



Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Alimentaria (2008)

Artículo 78°. Todo alimento envasado o empacado debe poseer un rótulo o etiqueta con **información clara y precisa**, que cumpla con la normativa vigente para el etiquetado de los alimentos envasados para consumo humano.





Figura 1. Ejemplo de información “no veraz” sobre un producto

Reglamento General de Alimentos (1959)

Artículo 38°. Queda prohibido emplear en los envases, envoltorios, rótulos, leyendas y medios de propaganda:

- Palabras o representaciones gráficas que puedan producir en el comprador **confusión o duda sobre la verdadera naturaleza, composición, calidad, origen u cantidad del alimento envasado.**
- Referencias, consejos, advertencias, opiniones o indicaciones que puedan sugerir **propiedades medicinales.**
- La atribución de **propiedades que no tiene.**
- La **exageración de sus cualidades** en términos que induzcan al engaño





Figura 1. Ejemplo de información precisa en el etiquetado de alimentos

COVENIN 2952:2001 (1ra Revisión) Norma general para el rotulado de los alimentos envasados (obligatoria)

Esta Norma Venezolana establece 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.



COVENIN 2952/1:1997 Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados (obligatoria)

Esta Norma Venezolana establece las directrices que deben cumplirse para la declaración de propiedades nutricionales y de salud de los alimentos envasados, tanto nacionales como importados.



3. Sobre los principios generales



Los principios generales son lineamientos de observancia indispensable que tienen como propósito orientar en el diseño, formulación, desarrollo y comunicación de contenidos e información inherente a los alimentos dirigida al consumidor, sobre la base de la responsabilidad ante cualquier descripción que afirme, sugiera o presuponga que un alimento tiene características especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, producción, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera.

3.1. Principios sobre el etiquetado



El contenido de las etiquetas 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.

Figura 3. **Comentario:**
La declaración de “vegetal” es engañosa, ya que el pollo es un alimento de origen animal. El etiquetado afirma posteriormente que la alimentación de los pollos fue 100% vegetal, información coherente respecto a la denominación del alimento.





Figura 4. **Comentario:** En este ejemplo se aprecia el tipo de alimentos y su naturaleza y origen, incluyendo el certificado de producto ecológico otorgado en la Unión Europea.



Las declaraciones que impliquen o sugieran propiedades de salud atribuidas al producto, o recomendaciones, apoyos, garantías, acreditaciones ó cualquier otro tipo de soporte de instituciones públicas o privadas, **deben estar respaldadas por documentación científica públicamente disponible.**



Comentarios: En este producto se afirma que los minerales Calcio, Hierro y Fósforo “son los que más contribuyen en la formación física e intelectual de los niños”, no obstante, no se informa cual es la base o si hay estudios que avalen esta declaración de propiedad saludables relacionada con la inteligencia.





Figura 6. **Comentarios:** La relación entre el consumo de fibra dietética y su contribución en la reducción del colesterol, dentro de una alimentación balanceada, ha sido reconocida en todas las legislaciones sobre la material, porque efectivamente se ha probado científicamente esta relación. Este producto por ejemplo está respaldado por la Sociedad Española de Cardiología. Para más información: <http://pasfec.fundaciondelcorazon.com/producto.asp?id=63>



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.

Figura 6. **Comentarios:**

Se informa en el etiquetado que el producto ha sido estudiado con más de 170 estudios, pero no se indica las fuentes documentales de dichos estudios y si son aplicables a la fisiología y metabolismo de los consumidores del país donde se comercializa.



4

No deben utilizarse referencias, consejos, advertencias, opiniones o indicaciones que **puedan sugerir propiedades medicinales curativas** o la atribución de propiedades que no tenga.

5

No se debe **exagerar las cualidades** de un alimento en términos que induzcan al engaño.



Clínicamente probado
Ayuda a reducir el colesterol



Figura 7. **Comentario:** Ejemplo de cereal de desayuno con declaración de propiedad saludable con reducción de riesgo, donde se afirma que se puede reducir el colesterol en 6 semanas. Este producto fue objeto de sanción por parte de las autoridades de FDA de EE.UU.

6

No deben describirse los alimentos como "saludables", ni presentarlos de modo que se pueda suponer que un alimento, por si mismo proporcione salud.



Figura 8. **Comentario:** Ejemplo de alimentos a los cuales se les atribuye la propiedad de saludable, hay que tener en cuenta que ningún alimento por si mismo genera salud, la comunicación o mensajes al consumidor deben ser abordados precisando otras cualidades del alimentos, como si es "libre de grasas trans" o libre de "colesterol". Siempre dejando claro que el alimento "tiene que ser parte de una alimentación saludable, balanceada y variada" para evitar que el consumidor se haga expectativas equivocadas del producto y sobre todo de sus efectos.

"El alimento A como parte de una alimentación variada, balanceada y equilibrada más actividad física puede contribuir a un buen estado de salud"

7

No se considera una declaración de propiedades nutricionales la lista completa de ingredientes ni la declaración de algunos nutrientes (etiquetado nutricional)



INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 3/4 taza (30g.)		
Porciones por envase: 17		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	393	118
Proteínas (g)	8.1	2.4
Grasa total (g)	4.3	1.3
Hidratos de Carbono disponibles (g)	80.4	24.1
Sodio (mg)	252	75
Potasio (mg)	248	78

Vitamina C (mg)	50	25%
Tiamina (mg)	1.2	25%
Riboflavina (mg)	1.4	25%
Niacina (mg EN)	15.3	25%
Vitamina B6 (mg)	1.7	25%
Folato (µg)	170	25%
Vitamina B12 (µg)	0.9	25%
Acido Pantoténico (mg)	5.1	15%

Calcio (mg)	160	6%
Hierro (mg)	11.9	25%
Fósforo (mg)	7.5	15%
Cobre (mg)		

* % en relación a la Dosis Diaria Recomendada



Figura 9. **Comentario:** Efectivamente la exposición del contenido de nutrientes en la tabla de contenido nutricional no constituye una declaración de propiedad, la declaración de nutrientes en el rótulo o etiqueta es voluntaria, a menos que se señale una propiedad nutricional específica en el producto alimenticio, en cuyo caso debe ser de carácter obligatorio.

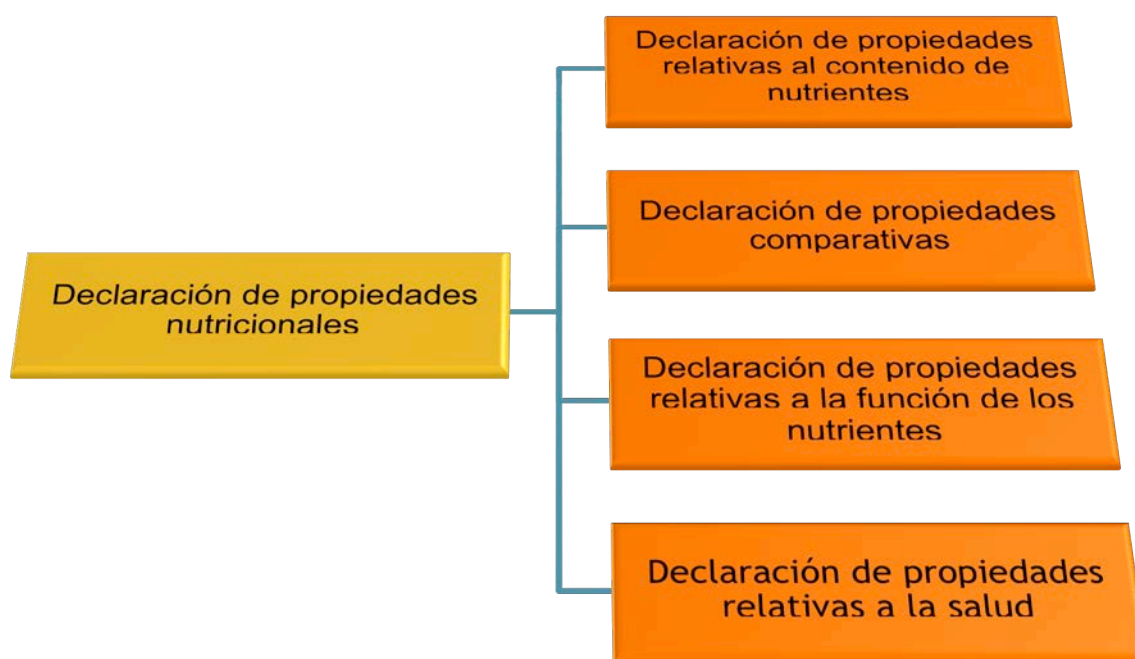
4. Sobre las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables



4.1. Declaraciones de propiedades nutricionales

Cualquier representación, afirmación o sugerencia que implique que un producto alimenticio posee propiedades nutricionales específicas, en relación a su valor energético, contenido de proteínas, grasa, carbohidratos, fibra dietética, vitaminas, minerales y cualquier otro nutriente.

Las propiedades de propiedades nutricionales se subdividen de acuerdo a la característica en términos de presencia, cantidad y función del (os) nutriente (s) que contiene el alimento.



Comentario: Para los efectos de la legislación utilizada en Venezuela en esta materia, cuando se declare propiedades nutricionales o añadidos de nutrientes, esta debe calcularse sobre la base de 2000 Calorías, según el anexo II. O en su defecto lo que dictaminase en organismo regulador en materia de nutrición que es el Instituto Nacional de Nutrición (INN). <https://www.inn.gob.ve/>





Figura 10. **Comentario:** Para los efectos de la legislación utilizada en Venezuela en esta materia, cuando se declare propiedades nutricionales o añadidos de nutrientes, ésta debe calcularse sobre la base de 2000 Calorías, (ver Anexo II), o en su defecto lo que dictaminase el organismo regulador en materia de nutrición que es el Instituto Nacional de Nutrición (INN). <https://www.inn.gob.ve/>

4.1.1 ¿Qué son las declaraciones de propiedades relativas al contenido de los nutrientes?

Es la declaración de propiedades nutritivas que utiliza una terminología normalizada establecida para describir el nivel de un determinado nutriente contenido en un alimento.

Ejemplo: • Fuente de calcio Alto contenido de fibra Bajo contenido de grasa



Figura 11. **Comentario:** en el etiquetado se pueden utilizar los términos “adicionado”, “agregado”, “más”, “extra”, para describir únicamente el nivel de proteína, vitaminas, minerales, si al alimento le ha sido agregado al menos un 20 % del Valor de Referencia Nutricional (VRN) por 100 g, 100 ml, o por porción, si se indica el número de porciones contenidas en el envase.

4.1.2 ¿Cuáles son algunos de los descriptores nutricionales que se pueden usar?

Se pueden usar los siguientes descriptores:

- Para energía: Libre, bajo, reducido, liviano o ligero
- Para grasa: Libre, bajo, reducido, liviano o ligero.
- Para grasa saturada: Libre, bajo y reducido.
- Para colesterol: Libre, bajo y reducido.
- Para azúcares: Libre y reducido. Además se permite el uso además de “Sin azúcar agregado” y “Sin adición de azúcares”.
- Para sodio: Libre, bajo, muy bajo, reducido, liviano, ligero. Se permite el uso además de “sin sal”
- Se pueden usar sinónimos para el término “libre” como por ejemplo:
 - libre de sodio
 - sin sodio
 - cero sodio
 - no contiene sodio



4.1.3 ¿Qué NO se considera una declaraciones de propiedades relativas al contenido de los nutrientes?

- La declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes en la etiqueta.
- La declaración de un nutriente que el alimento naturalmente tiene.

Ejemplo:

“Pan de trigo rico en carbohidratos”
 “Sardinas con ácidos grasos omega 3”
 “Agua ligera”

4.1.4 ¿Qué son las declaraciones de propiedades comparativas de nutrientes?

Es la declaración de propiedades que comparan los niveles de nutrientes de 2 o más alimentos, que deben ser versiones diferentes del mismo alimento o alimentos, o que se sustituyen recíprocamente en la dieta.

Ejemplo:

- Reducido en energía.....
- 50% menos grasa que.....
- incrementado en.....
- más fibra que.....



Figura 12. **Comentario:** La comparación entre alimentos siempre se hará con un alimentos de referencia, donde se demuestre la adición o eliminación de energía (calorías) o nutrientes en base a la cantidad por porción entre alimentos.



Figura 12. **Comentario:** Los alimentos comparados deben ser versiones diferentes de un mismo alimento o alimentos similares. Los alimentos que se comparan deben ser identificados claramente

4.1.5 ¿Qué son las declaraciones de propiedades relativas a la función de nutrientes?

Es la que se refiere a la función fisiológica de un nutriente en el organismo.

Ejemplo:

- El calcio ayuda al desarrollo de dientes y huesos fuertes.
- La proteína ayuda a construir y reparar los tejidos corporales.
- El hierro es un factor en la formación de los glóbulos rojos.
- La vitamina E protege a la grasa de los tejidos corporales de la oxidación.
- El ácido fólico contribuye al crecimiento normal del feto.

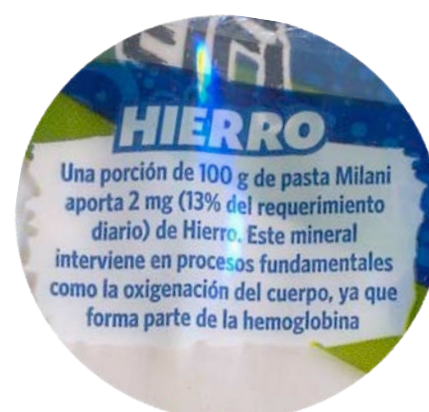


Figura 13. **Comentario:** “El nutriente A (nombrando un papel fisiológico del nutriente A en el organismo respecto al mantenimiento de la salud y la promoción del crecimiento y del desarrollo normal). El alimento X es una fuente del/alto en el nutriente A”.

4.2 Sobre las declaraciones de propiedades saludables

4.1.6 ¿Qué son las declaraciones de propiedades relacionadas con la alimentación saludable?

Es cualquier representación que afirme, sugiera o implique que existe una relación entre un nutriente contenido o añadido en un alimento y una enfermedad o una condición relacionada con la salud, sin sugerir propiedades curativas ó medicamentosas.

4.1.7 ¿Qué condiciones se deben cumplir para el uso de este tipo de declaraciones?

- No describir los alimentos como “saludables”, ni presentarlos de modo que se pueda suponer que un alimento por sí solo podrá impartir salud.
- Podrán describirse los alimentos como integrantes de una alimentación saludable a condición de que aparezca en la etiqueta una declaración que los relacione con las recomendaciones sobre alimentación saludable emitidas por el Instituto Nacional de Nutrición.
- Aquellos productos alimenticios donde su condición intrínseca permita esta declaración, la cuál debe estar respaldada por evidencias científicas validas, públicamente disponibles; donde la forma de declaración estar sujeta a la información suministrada en estas evidencias científicas
- Deben emplearse solamente declaraciones de propiedades relacionadas con el régimen de alimentación contenido en directrices dietéticas reconocidas oficialmente por las autoridades nacionales competentes.

Ejemplos de la declaración de propiedades nutricionales relativas a la salud. Estas pueden presentarse bajo alguna de las siguientes modalidades:

- a. Efectos relacionados con la salud del organismo, atribuidos directamente a un nutriente contenido o añadido al alimento.
- b. Prevención de enfermedades atribuidas a nutrientes o sustancias contenidas en un alimento.
- c. Prevención de enfermedades o efectos relacionados con la salud, derivados de la alimentación.

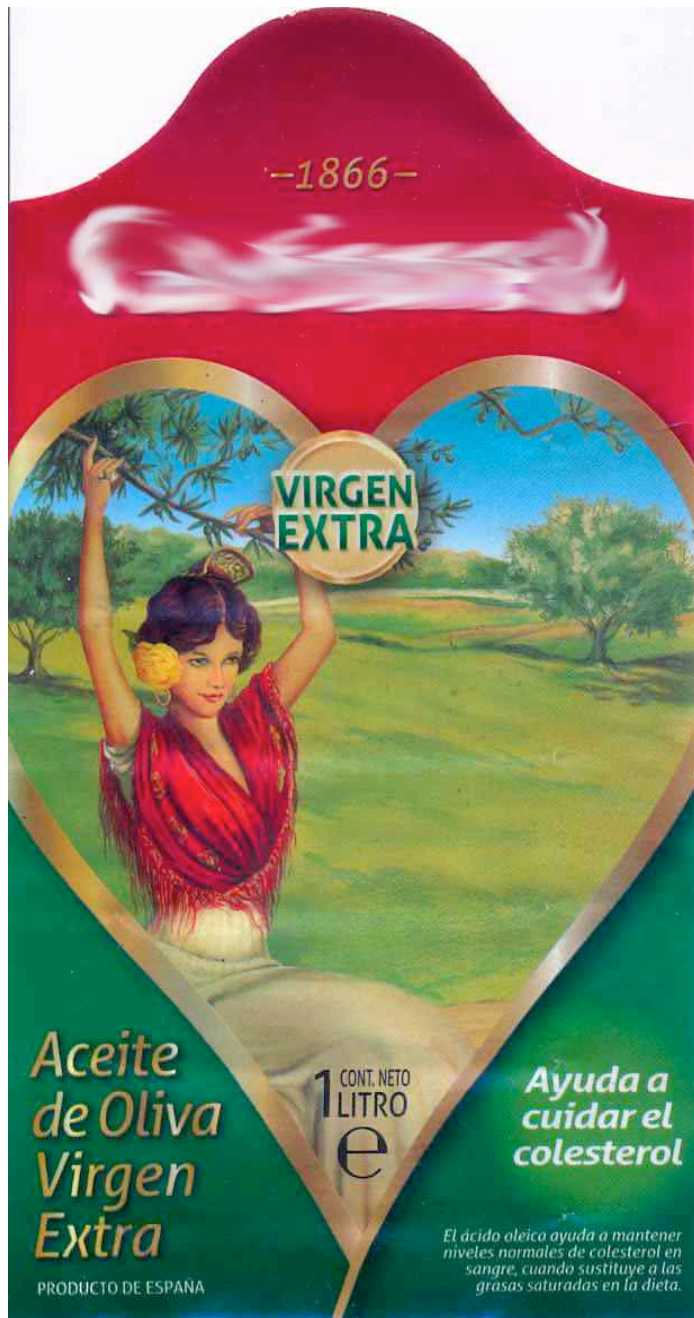


Figura 14. **Comentario:** Esta declaración fue aprobada por la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) en la resolución 432, la misma está compuesta por la declaración saludable y se detalla el nutriente y su efecto en un contexto de alimentación. No le atribuye el efecto de forma única al alimento.



Figura 15. **Comentario:** Se comunican varias declaraciones relacionadas con diferentes condiciones de salud, las cuales, mismas están redactadas de manera que se puede interpretar que este alimento por si solo puede evitar enfermedades y otras condiciones.



Healthy Classics™

FRUIT & BRAN Peaches Raisins Almonds CEREAL

New!

Hundreds of crunchy oat clusters and fruit

SUN-MAID® RAISINS

Helps REDUCE HEART DISEASE BECAUSE IT IS RICH IN FIBER

the risk of

Helps REDUCE HEART DISEASE BECAUSE IT IS RICH IN FIBER

Nutrition Facts
Serving Size 1 cup (55g)
Servings Per Container about 8

Amount Per Serving	% Daily Value*	% Daily Value**
Calories 150	30%	30%
Calories from Fat 30	6%	6%
Total Fat 3g	6%	6%
Saturated Fat 0g	0%	0%
Polysaturated Fat 0.5g		
Monounsaturated Fat 1.5g		
Cholesterol 0mg	0%	0%
Sodium 260mg	11%	14%
Potassium 260mg	7%	13%
Total Carbohydrate 42g	14%	16%
Dietary Fiber 6g	24%	24%
Soluble Fiber 1g		
Sugars 14g		
Other Carbohydrate 22g		
Protein 4g		
Vitamin A	15%	25%
Vitamin C	25%	25%
Calcium	2%	15%
Iron	30%	30%
Vitamin D	10%	25%
Thiamin	25%	30%
Riboflavin	25%	30%
Niacin	25%	25%
Vitamin B6	25%	25%
Folic Acid	25%	25%
Vitamin B12	25%	35%
Phosphorus	20%	30%
Magnesium	20%	25%
Zinc	10%	15%
Copper	15%	15%

*Percent Daily Values are based on a diet of other people's secrets.

**Percent Daily Values are based on a diet of other people's secrets.

INGREDIENTS: WHOLE GRAIN WHEAT, WHOLE GRAIN CORN, ROLLED OATS, RAISINS, PEACHES, ALMONDS, PARTIALLY HYDROGENATED COCOA BUTTER, SUGAR, SALT, FLAVOR, BAKED BARLEY FLAVOR, CORN, WHOLE WHEAT, MALTED CORN AND BARLEY SYRUP, NATURAL FLAVOR, HONEY, SODIUM DIOXIDE (PRESERVATIVE), CITRIC ACID, OR BITTER PEPPER EXTRACT, VITAMINS AND MINERALS, REDUCED FROM BACCHARIS, THE ONLY SOURCE OF ENZYME VITAMIN A PALMISTE, VITAMIN B12, THIAMIN MONONITRATE, SODIUM BISULFITE, FLAVOR (VITAMIN B12, POLYACID, VITAMIN B12, VITAMIN B12).

KRAFT FOODS NORTH AMERICA, INC.
KRAFT-15, ONE BROOK, NY 10072, USA
© 1997 KRAFT

krafthealthyliving.com

WANT A HEALTHY LIFESTYLE? READ UP!
VISIT OUR HEALTH AND WELLNESS SECTION
kraftfoods.com
and help us spread the word!

1-800-431-POST (7678) see label for details

EXCHANGE: 1/2 cup (1/2) Fruit, 2 Starch, Dietary Exchanges based on Exchange Lists for Meal Planning © 2002, American Diabetes Association and the American Dietetic Association.

Figura 15. **Comentarios:** Se le atribuye al alimento la capacidad de reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares “porque es “rico en fibra”, es otro caso de atribución a un nutriente de tener un efecto por si solo. Esto contradice las condiciones para presentar declaraciones saludables, establecidas en la regulación Venezolana sobre la materia.

Glosario

Alimento modificado: Es el alimento de referencia el cual ha sido sometido a un proceso tecnológico con el fin de obtener un alimento con las características nutricionales deseadas y el cual cumpla con los siguientes puntos:

- Privarlo total o parcialmente de algunos de sus nutrientes.
- Añadir sustancias ajenas a su naturaleza.
- Reforzarlos en cualquiera de sus elementos constitutivos.
- Transformar su estructura fisicoquímica

Conformidad: Cumplimiento de un requisito o especificación establecido en una norma generalmente de obligatorio cumplimiento.

No Conformidad: Incumplimiento de un requisito o especificación establecido en una norma generalmente de obligatorio cumplimiento

Declaración de nutrientes: Es la enumeración del contenido de nutrientes de un alimento.

Etiquetado nutricional: Es una descripción indicada en el rótulo destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento.

Enriquecimiento: Es el mejoramiento del valor nutritivo de un alimento mediante el agregado de nutrientes bajo condiciones tecnológicamente controladas. El enriquecimiento puede ser por razones de salud pública o industriales para satisfacer las necesidades del mercado.

Equiparación: Añadido de nutrientes para hacer un alimento nutricionalmente equivalente a otro.

Fortificación: Añadido de nutrientes no naturalmente presentes en el alimento o presente en cantidades muy pequeñas.

Nutriente: Cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento y que indistintamente Proporcionar energía o ser necesario para el crecimiento .

Nutriente esencial: Es cualquier sustancia química consumida normalmente como constituyente de un alimento, que es necesaria para el crecimiento, desarrollo, funcionamiento y mantenimiento de la vida y que no puede ser sintetizada en cantidades suficientes por el organismo.

Nutrientes biodisponibles: Son aquellos nutrientes que al ser ingeridos estén en condiciones de ser digeridos, absorbidos y utilizados por el organismo.

Recomendaciones nutricionales de ingesta diaria (RID): Son las recomendaciones dadas por el organismo oficial competente en referencia a las cantidades de energía y nutrientes que deben ser consumidos diariamente, a fin de satisfacer los requerimientos nutricionales de casi todos los individuos de una población sana (Véase anexo

Ración: Es la cantidad de alimento recomendado a ser consumida en una comida, la cual debe ser expresada en unidades del sistema métrico decimal u otras medidas (tazas, cucharadas, rebanadas, piezas indicadas en el empaque), expresada adicionalmente en términos de su equivalente en el sistema métrico decimal.

Restauración: Añadido de nutrientes perdidos durante el proceso tecnológico

Enlaces de interés



Webs en español

- Food News Latam
- Codex Alimentarius – Normas internacionales
- AINIA Centro tecnológico
- Iustel, todo el Derecho en Internet
- Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria
- Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (EUFIC)
- EROSKI CONSUMER
- Grupo Delcen – Inocuidad alimentaria
- Mercado Común del Sur (MERCOSUR)
- Asociación de Empresas de Alimentos de Chile A.G
- Asesoramiento estratégico EAS
- Industria Alimenticia: Para los procesadores de alimentos latinoamericanos




Webs en inglés


- Natural Light Labeling System
- Food and Drink Federation
- FAO: food labelling
- Codex Alimentarius – International Food Standards
- Asian Food Regulation Informations Sevice
- The Council for Responsible Nutrition
- The National Center for Agricultural Law Research & Information
- Science in the Public Interest
- Organic Consumers Association (OCA)
- EU Food Policy
- EU Food Law
- NewsNow: Food Labelling News
- The Nutrition Society




<http://www.infoalimentario.com/web/>


infoAlimentario
Espacio informativo del etiquetado de alimentos y suplementos en el ámbito mundial


[INICIO](#)
[ETIQUETADO](#)
[ACTUALIDAD](#)
[DOCUMENTOS](#)
[MARKETING Y ETIQUETADO](#)
[SERVICIOS](#)
[¿QUIÉNES SOMOS?](#)
[CONTÁCTENOS](#)






















Noticias

03 jun 2015
Chile: Mars evalúa acudir a la OCDE para reclamar por reglamento de etiquetado
 La norteamericana productora de M&M y Snickers, analiza reducir su portafolio en el país y más de 10 empresas pidieron asesoría al INTA para bajar nutrientes (Ampliar)


03 jun 2015
UE: UAGN exige la obligación de indicar en el etiquetado el país de origen o lugar de procedencia
 Un desafortunado informe de la CE hecho público el pasado día 20, se argumenta que imponer la obligatoriedad de informar en el etiquetado de productos como el arroz, la harina o el concentrado de tomate el lugar de origen o procedencia, provocaría un "aumento general de los precios" (Ampliar).


03 jun 2015 [ver más](#)

Etiquetado no conforme




Entrenamiento y formación







Documentos de interés



Enlaces de interés



Eventos



ETIQUETADO

- Alimentos
- Suplementos
- Declaración de propiedades
- Transgénicos
- Ecológico
- Etiquetado no conforme

MARKETING & ETIQUETADO

- Alimentos
- Suplementos
- Nutricional

SERVICIOS

- Entrenamiento y formación
- Asesoría en declaración de propiedades

ACTUALIDAD

- Tema del mes
- Noticias

DOCUMENTOS

- Publicaciones
- Documentos de interés

EVENTOS

¿QUIÉNES SOMOS?

CONTÁCTENOS

- Como anunciar
- Solicite nuestros servicios

ENLACES DE INTERÉS

Seguimiento

- Twitter
- Facebook
- Youtube

2012 | infoalimentario.com ® | Caracas - República Bolivariana de Venezuela

[Políticas de uso](#) | [Políticas de privacidad](#)

Referencias

Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (N° 36.860). (1999, Diciembre 30) [Transcripción en línea]. Disponible: http://www.inpsasel.gob.ve/moo_doc/ConstitucionRBV1999-ES.pdf [Consulta: 2004, Abril 14]

Guía para el etiquetado de alimentos que incluyan etiquetado nutricional. (2002). Ministerio de Economía Industria y Comercio. Centro de Servicio de Interpretación de Etiquetado para el Aglomerado Agroalimentario. [Documento en línea]. Disponible: <http://www.etiquetado.go.cr>. [Consulta: 2015, mayo 07]

Ley orgánica de seguridad y soberanía agroalimentaria (N° 5.891). (2008, Julio 31) [Transcripción en línea]. Disponible: http://www.pgrfa.org/gpa/ven/ley_soberania.pdf [Consulta: 2004, Abril 14]

Norma Venezolana COVENIN 2952:2001. (2001). *Norma general para el rotulado de los alimentos*. (1ra revisión). FONDONORMA. Octubre 31, 2001. [Consulta: 2014, Abril 14]

Norma Venezolana COVENIN 2952-1:1997. (1997). *Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en los rótulos de los alimentos*. (1ra revisión). FONDONORMA. Noviembre 12, 1997 [Consulta: 2014, Abril 14]

Reglamento General de Alimentos (N° 25.864) (1959, Febrero 16) [Transcripción en línea]. Disponible: <http://docs.venezuela.justia.com/federales/reglamentos/reglamento-general-de-alimentos.pdf> [Consulta: 2004, Abril 14]

Anexos

ANEXO I. Tipos de comunicaciones engañosas

COMUNICACIONES	DESCRIPCIÓN
Omisión de hechos materiales	Una comunicación es engañosa debido a que se ha omitido un hecho pertinente.
Engaños basados en la confusión	Una comunicación es engañosa debido a lenguaje, símbolos o imágenes confusas.
Engaños debidos al mismo atributo	Una comunicación verídica sobre un atributo de un producto lleva a inferencias engañosas sobre el mismo atributo en ese producto o en otros productos, en la misma categoría o en una categoría similar.
Engaños debidos a diferentes atributos	Una comunicación verídica sobre un atributo de un producto lleva a inferencias engañosas sobre un atributo diferente en ese producto o en otros productos, en la misma categoría o en una categoría similar.
Engaños debidos a la fuente citada	Una declaración de apoyo de una organización o individuo (s) lleva a inferencias engañosas.

FUENTE: Tomado de Noticias del Codex. Alimentarius En: Codex. Etiquetado Engañoso de Alimentos (2001). [Documento en línea].

ANEXO II. Tabla de referencia para el etiquetado nutricional sobre la base de 2.000 Calorías

Parámetros	Unidades	Aporte Energético			
		Energía (Kcal)	Total (%)	Límite (%) Min	Max
Proteínas	45	180	9	9	14
Carbohidratos Totales	310	1240	62	50	62
Grasa total	18	--	-	-	-
Fibra dietética	64	580	29	20	29
Grasa saturada	20	180	9	6	9
Grasa monoinsaturada	22	200	10	7	10
Grasa poliinsaturada	22	200	10	7	10

NOTA: En el caso de los grupos etarios se debe consultar la Tabla de recomendaciones y de nutrientes para la población venezolana B).

Fuente: Norma Venezolana COVENIN 2952-1:1997. (1997). *Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en los rótulos de los alimentos*. (1ra revisión). FONDONORMA. Noviembre 12, 1997 [Consulta: 2014, Abril 14]

ANEXO III. Tabla de recomendaciones y de nutrientes para la población venezolana

RECOMENDACIÓN DE ENERGÍA Y DE NUTRIENTES PARA LA POBLACIÓN VENEZOLANA. REVISIÓN 1993
(Informativo)

Grupos de edad años	Energía Kcal	Proteína g (l)	Vitamina A Ret. equiv- µg	Vitamina C mg	Folatos µg	Tiamina mg	Riboflavina mg	Niacina Equiv. mg (3)	Hierro mg (4)	Calcio mg	Yodo µg	Zinc mg
0,0 - 0,5	600	20	350	20	20	0,20	0,30	4	10	500	40	4
0,5 - 1,0	880	22	350	20	35	0,35	0,45	5,5	10	500	50	6
1 - 3	1.200	23	400	20	40	0,5	0,60	8	12	400	70	8
4 - 6	1.600	29	400	25	50	0,6	0,80	11	14	400	90	10
7 - 9	1.900	46	700	45	100	0,8	1,10	13	8	450	120	10
Hombres												
10 - 12	2100	50	1000	60	150	0,8	1,30	15	8	650	150	15
13-15	2.500	67	1.000	60	150	1,00	1,50	19	12	650	150	15
16 - 17	2.800	71	1.000	60	200	1,10	1,70	19	8	550	150	15
18 - 29	2.900	64	1.000	60	200	1,10	1,70	19	8	450	150	15
30 - 59	2.800	64	1.000	60	200	1,10	1,70	19	8	450	150	15
60 - más	2.300	64	1.000	60	200	0,90	1,40	15	8	450	150	15
Mujeres												
10 - 12	1900	52	800	60	150	0,80	1,20	15	8	650	150	12
13 - 15	2.200	62	800	60	180	0,80	1,30	15	14	650	150	12
16 - 17	2.300	58	800	60	180	0,80	1,30	15	14	550	150	12
18 - 29	2.000	50	800	60	180	0,80	1,30	15	14	450	150	12
30 - 59	2.100	50	800	60	180	0,80	1,30	15	14	450	150	12
60 - más	1.800	50	800	60	180	0,70	1,10	13	6	450	150	12
Embarazo	+200	+8	+100	+10	+220 (2)	+0,10	+0,30	+2	+2 (5)	+750	+25	+3
Lactancia	+500	+23	*180	+30	+100 (2)	+0,20	+0,30	+4	+3 (5)	+750	+50	+7
Promedio Ponderado x persona x día 2200		50	800	55	160	0,85	1,30	15	11	530	140	13

- (1) Calculados en base a una dieta mixta, con digestibilidad de 80 % a 85 % y una calidad aminoacídica en relación a la leche o huevo, con ajuste adicional de 20 % para menores de 9 años.
 (2) Las cantidades recomendadas para las embarazadas y lactantes no puede ser, por lo general, suministradas por la dieta; por lo tanto es necesaria la suplementación durante dichos períodos.
 (3) La niacina equivalente es la suma de los valores de niacina propiamente dichas más la proveniente del triptófano: 1 mg de niacina equivale a 60 mg de triptófano.
 (4) estas cantidades fueron estimadas para prevenir anemia en poblaciones con dietas de biodisponibilidad intermedia de hierro.(5) Estas cantidades se adicionan cuando la mujer ha cumplido los requerimientos recomendados antes del embarazo y la lactancia, en caso contrario se recomienda la suplementación con 30 a 60 mg/día, según sea la cantidad.

Tomado de las necesidades de energía y nutrientes. Recomendaciones para la población venezolana. Publicación N° 48 INN-Fundación CAVENDES, 1993.

Fuente: Norma Venezolana COVENIN 2952-1:1997. (1997). *Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en los rótulos de los alimentos*. (1ra revisión). FONDONORMA. Noviembre 12, 1997 [Consulta: 2014, Abril 14]

ANEXO IV. Ejemplos de productos alimenticios en los cuales se señalen propiedades nutricionales específicas

Ejemplos de productos alimenticios en los cuales se señalen propiedades nutricionales específicas:

A.1 Alimento enriquecido con vitamina “C”:

Nutriente	Unidades
Energía	Cal
Grasa	g
Carbohidratos	g
Proteínas	g
Vitamina C	mg

A.2 Alimentos con buena fuente de calcio, enriquecido con vitaminas A y D.

Nutrientes	Unidades
Energía	Cal
Grasa	g
Carbohidratos	g
Proteínas	g
Vitamina A	U.I
Vitamina D	U.I.
Calcio	mg

A.3 Alimento rico en proteínas y minerales, particularmente fósforo y potasio.

Nutrientes	Unidades
Energía	Cal
Grasa	g
Carbohidratos	g
Proteínas	g
Calcio	mg
Fósforo	mg
Potasio	mg
Sodio	mg

A.4 Alimento rico en fibra dietética.

Nutriente	Unidades
Energía	Cal
Grasa	g
Carbohidratos	g
Proteínas	g
Fibra dietética	g

A.5 Alimento rico en proteínas y bajo grasa.

Nutriente	Unidades
Energía	Cal
Calorías total en grasas	Cal
Grasa total	g
Grasa Saturada	g
Colesterol	mg
Carbohidratos	g
Proteínas	g

Fuente: Norma Venezolana COVENIN 2952-1:1997. (1997). *Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en los rótulos de los alimentos*. (1ra revisión). FONDONORMA. Noviembre 12, 1997 [Consulta: 2014, Abril 14]

Uso de declaraciones de propiedades
nutricionales y saludables en
alimentos a base de cereales y derivados

Guía para la Industria Alimentaria

Para ver la Guía en formato de revista electrónica, visitar el siguiente enlace web:

<http://issuu.com/infoalimentario/docs/guia>

