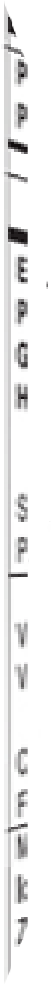
APROXIMACIÓN GENERAL A LAS NORMATIVAS INTERNACIONALES SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Uso de Declaraciones

MSc. Yury Caldera
Especialista en Calidad y
Normalización de Alimentos

Cuernavaca - México 2009

AGENDA



- ✓ Presentación.
- ✓ Consideraciones fundamentales.
- ✓ Marco regulatorio internacional.
- ✓ Instrumentos legales y niveles de cobertura.
- ✓ En la historia.
- ✓ Instrumentos legales.
- ✓ Actividad grupal.
- ✓ Marco regulatorio internacional.
- ✓ Continente americano.
- ✓ Eurasia:
  - Unión Europea.
  - Reino Unido.
  - Federación Rusa.
  - República Popular China.
  - Japón.
- ✓ Oceanía:
  - Australia y Nueva Zelanda.
- ✓ Etiquetado en el mundo islámico.
- ✓ Conclusiones.

“Si le hablas a un hombre en un lenguaje que entiende, llegas a su cabeza. Si le hablas en su lenguaje, llegas a su corazón”

Nelson Mandela

CONSIDERACIONES FUNDAMENTALES

CONCEPTOS

INFORMACIÓN

Datos que poseen significado.

REQUISITOS

Necesidad o expectativa, generalmente implícita u obligatoria.

CALIDAD

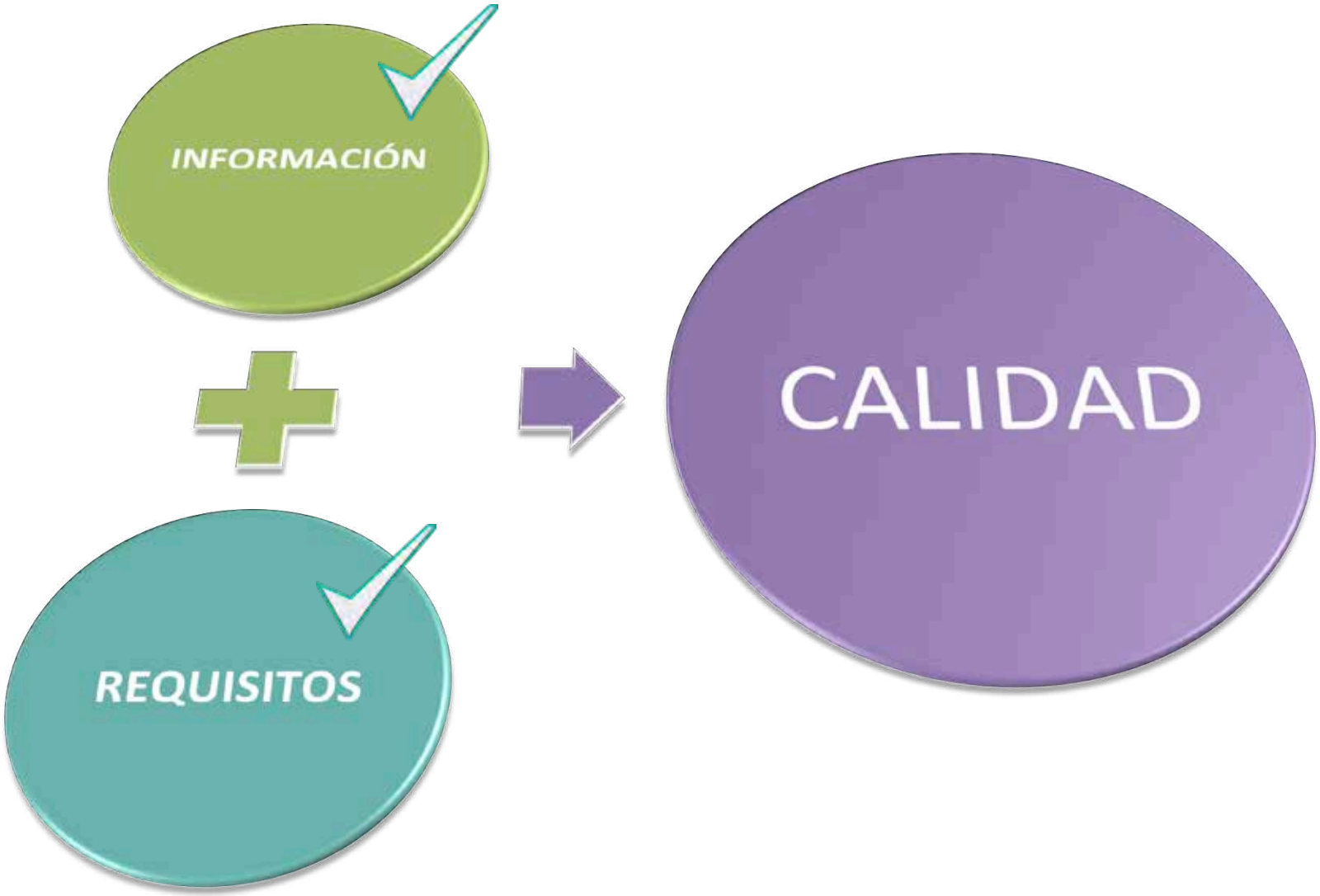
Grado en el que un conjunto de características inherentes cumplen con los requisitos.

Norma internacional ISO 9000:2000. Sistema de gestión de la calidad - Fundamentos y vocabulario

REQUISITOS

Norma internacional ISO 9000:2000. Sistema de gestión de la calidad - Fundamentos y vocabulario

RELACIÓN



CALIDAD DE ALIMENTOS

“La totalidad de características de un alimento que le otorga su aptitud para satisfacer necesidades establecidas o implícitas”

Fuente: Rivero, 2000

ETIQUETADO

MARCO REGULATORIO

REQUISITOS

DISCIPLINAS CIENTÍFICAS

INFORMACIÓN

RESPONSABILIDAD SOCIAL

PROPÓSITO

CONSUMIDOR

¿CONFORME Ó NO CONFORME?

BIO MOLE

Mole

Ingredientes: avena 123, Maleza verde, Cerdo, compuesto 87754, Sal rocosa, chile biológico.

peso: 50000 mcg.

Registrado: Sec. Salud

Preparación: Como quiera

Duración: Más o menos 2 años, pero depende

Indicado: Para toda la familia, hasta el gato

Dirección: Industria "T", en algún lugar de la vía al Acapulco.

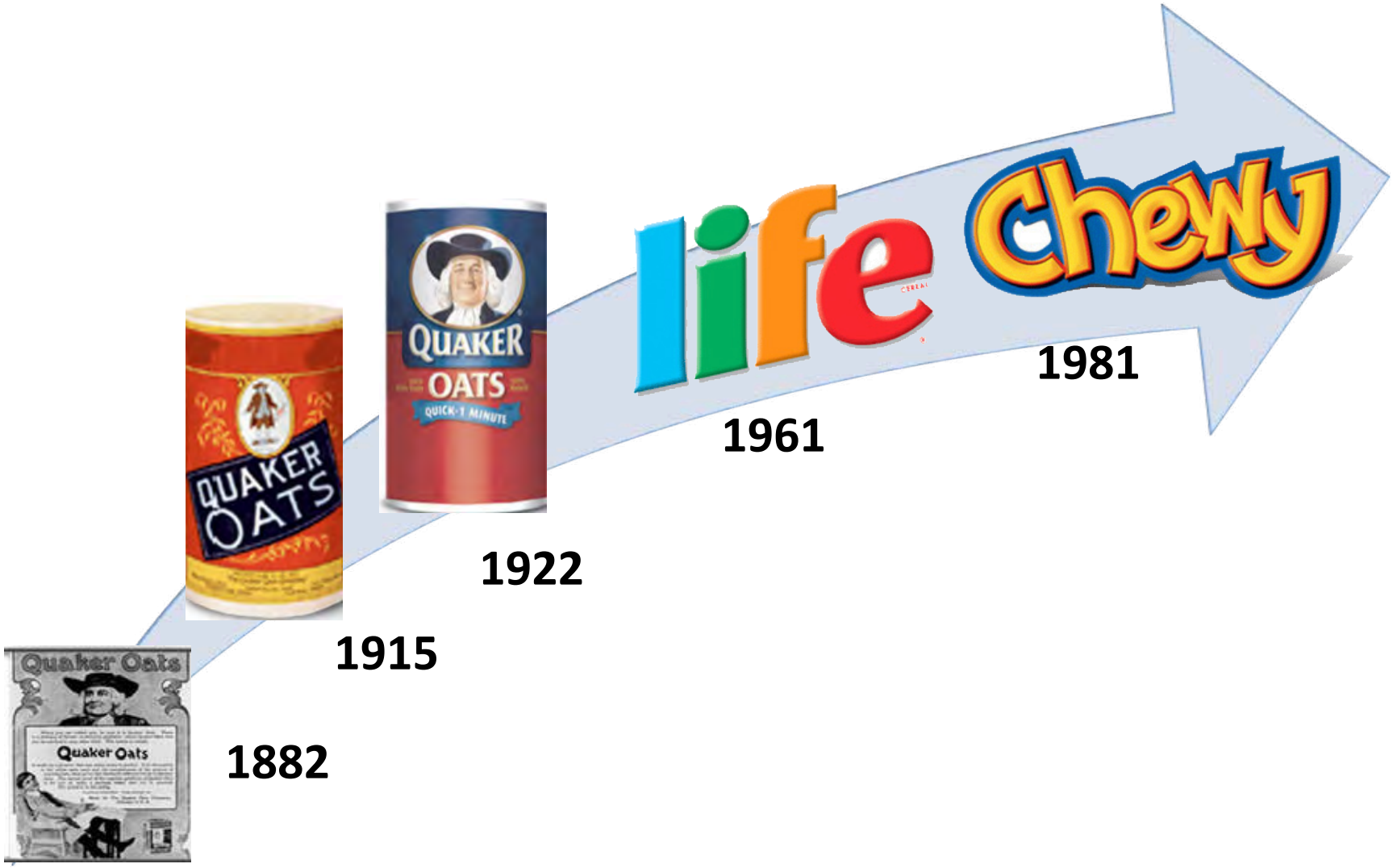
Elaborado: Puede ser que en el México.

EN LA HISTORIA

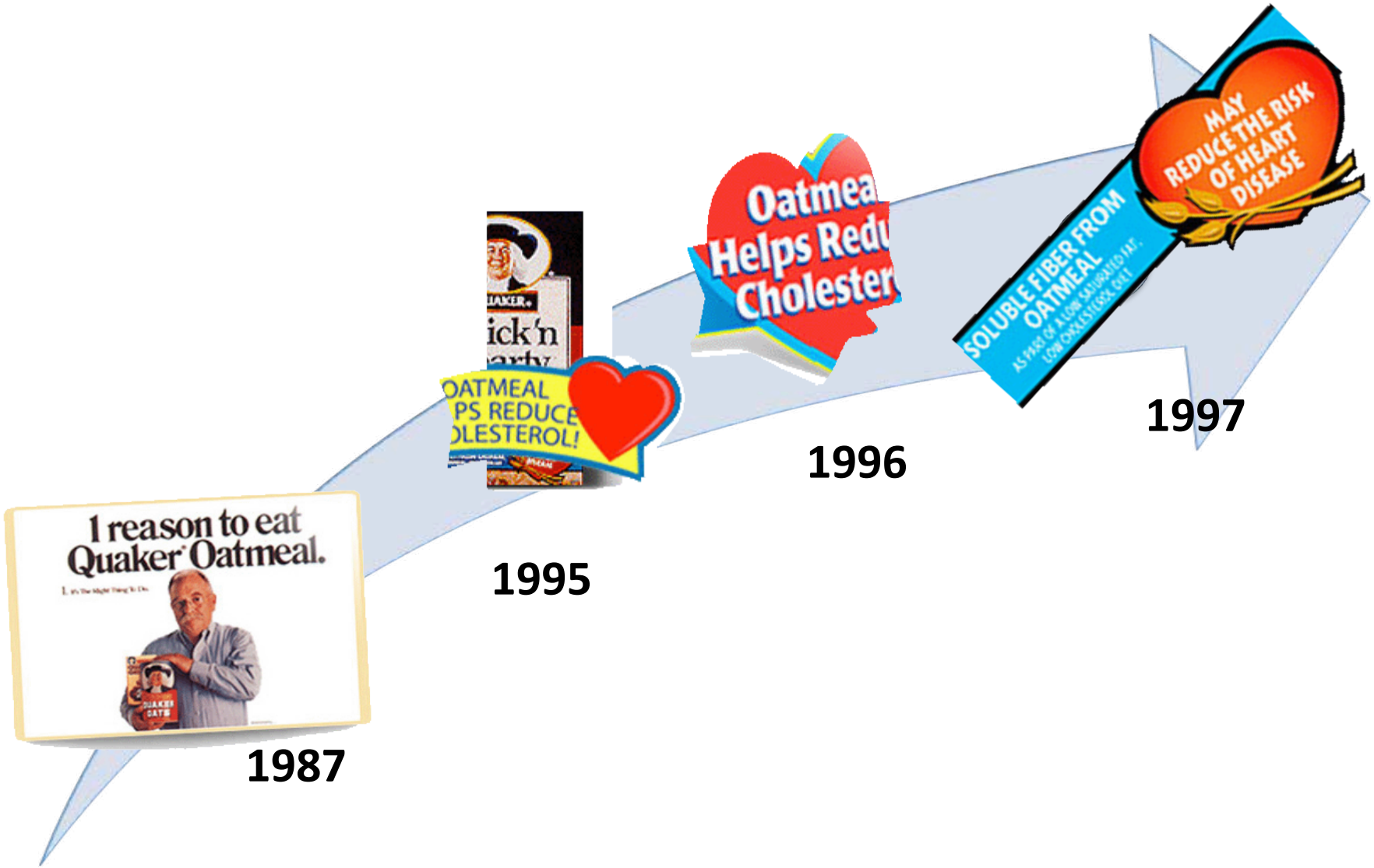
EN LA HISTORIA

EE.UU 1948

EN LA HISTORIA



EN LA HISTORIA



¿EVOLUCIÓN?

Siglo XX

Siglo XXI

INSTRUMENTOS LEGALES

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 21/06

ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS
(COMPLEMENTACIÓN DE LAS RES. GMC Nº 46/03 y Nº 47/03)

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión Nº 28/07 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones Nº 38/98, 46/03, 26/03, 46/03 y 47/03 del Grupo Mercado Común

CONSIDERANDO:

Que el rotulado nutricional implementado por las Resoluciones GMC Nº 46/03 y 47/03 facilita al consumidor conocer las propiedades nutricionales de los alimentos, contribuyendo al consumo adecuado de los mismos;

Que la información que se brinda con el rotulado nutricional complementa las estrategias y políticas de salud de los Estados Partes en beneficio de la salud del consumidor, debe ser lo suficientemente explícita;

Que los resultados de la experiencia de aplicación de las referidas Resoluciones hace necesario aclarar los conceptos que figuran en algunos de sus textos;

Que la presente Resolución complementaria facilitara la libre circulación de los productos, actuara en beneficio del consumidor y evitara obstáculos técnicos al comercio;

Que esta Resolución complementa las Resoluciones GMC Nº 46/03 y Nº 47/03;

EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE:

Art. 1 – Aprobar el documento sobre Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados Complementación de las Resoluciones GMC Nº 46/03 y Nº 47/03, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 – Los Organismos Nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud y Ambiente
Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias

Ministerio de Economía y Producción
Secretaría de Coordinación Técnica
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

INSTRUMENTOS LEGALES

NIVELES DE COBERTURA Y CUMPLIMIENTO

INSTRUMENTOS LEGALES	NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
	Nacional	Regional o Comunitaria	Internacional	Obligatorio	Voluntario
Ley	*			*	
Decreto	*			*	
Resolución	*	*	*	*	
Código	*			*	
Directiva	*	*		*	
Reglamento	*	*		*	
Reglamento técnico	*	*		*	
Norma técnica	*	*	*	*	*

Caldera Y. El etiquetado de alimentos y las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud. Revista de derecho Alimentario. Año IV. Número 39. Noviembre 2008

ACTIVIDAD GRUPAL

MARCO REGULATORIO

INTERNACIONAL

DECLARACIONES

DECLARACIÓN DE NUTRIENTES

Relación o enumeración normalizada de contenido de nutrientes de un alimentos.

DECLARACIÓN DE PROPIEDADES NUTRICIONALES

Cualquier representaciones que afirme, sugiere o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares.

DECLARACIÓN DE PROPIEDADES SALUDABLES

Cualquier represente que declare, sugiere o implique que existe una relación entre alimento o un constituyente de dicho alimento, y da salud.

Resolución 288

DERECHOS DEL CONSUMIDOR

DIRECTRICES DE NACIONES UNIDAS SOBRE LA PROTECCIÓN DEL CONSUMIDOR

Directrices
B. Promoción y protección de los intereses económicos de los consumidores

22. Suministro de la información necesaria para que los consumidores puedan tomar decisiones bien fundadas independientes, así como la adopción de medidas para asegurar la exactitud de la información suministrada.

Resolución 39/248 de la Asamblea General, abril 9, 1985.

CODEX alimentarius

1. Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados. CODEX STAN 1-1985 Rev. 1-1991.

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

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

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

CODEX alimentarius

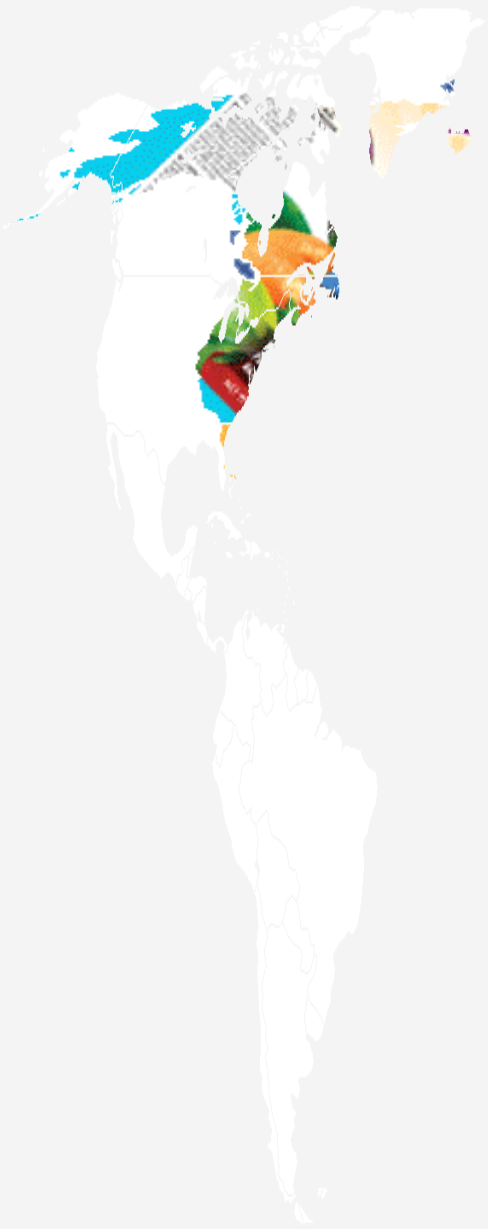
CARACTERÍSTICAS

- ✓ Instrumentos referenciales (guía internacional).
- ✓ Adopción voluntaria.
- ✓ Reconocimiento en el ámbito mundial.
- ✓ Establece los requisitos mínimos para el rotulado.
- ✓ Describe la forma y presentación de la información nutricional y las declaración de propiedades.

CODEX alimentarius

"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 "

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



CONTINENTE AMERICANO

- Sur
- Centro
- Norte

AMÉRICA DEL SUR

VENEZUELA

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

COLOMBIA

- Reglamento técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano (Resolución Nº 288)

PERÚ

- Norma técnica peruana (NTP) 209.650:2003 Etiquetado. Declaraciones de propiedades.
- Norma técnica peruana (NTP). 209.651:2004. Etiquetado. Uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables.

AMÉRICA DEL SUR

ECUADOR

- Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 2 (Rotulado nutricional. Requisitos) PNTE INEN 1 334-2.
- Ley orgánica de Defensa de los Consumidores.

BOLIVIA

- NB 314002:2009 Directrices para el uso de declaraciones de propiedades, declaraciones de propiedades nutricionales y declaraciones de propiedades saludables.

CHILE

- Reglamento Sanitario de los Alimentos (Anexo 1, D.S. N° 57/05).

AMÉRICA DEL SUR

MERCOSUR

PARAGUAY

URUGUAY

BRASIL

ARGENTINA

- Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados. MERCOSUR/GMC/Resolución Nº 46/03.
- Reglamento Técnico MERCOSUR de porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional. MERCOSUR/GMC/Resolución. Nº 47/03.

AMÉRICA CENTRAL

COSTA RICA

- Reglamento Técnico RTCR100: 1997 Etiquetado de los alimentos.
- Decreto Ejecutivo N°30256-MEIC- S RTCR 135:2002 Etiquetado nutricional de los alimentos preenvasado.

MERCADO COMÚN CENTROAMERICANO - UNIÓN ADUANERA CENTROAMERICANA

Nicaragua

Panamá

Guatemala

Honduras

El Salvador

- Reglamento técnico Centroamericano. Etiquetado de los productos alimenticios preenvasados para el consumo humano.

AMÉRICA DEL NORTE

MÉXICO

- NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-1994, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
- Reglamento de la Ley General de Salud en materia de Publicidad

ESTADOS UNIDOS

- Reglamento de etiquetado de alimentos 21CFR101.
- Ley sobre educación y etiquetado en nutrición (Nutrition labeling and education act) de 1990.
- Regulación de etiquetado de grasa (trans fat labelling regulation).

ESTADOS UNIDOS

DECLARACIÓN DE NUTRIENTES

ESTADOS UNIDOS

DECLARACIÓN DE NUTRIENTES

ESTADOS UNIDOS

ESTADOS UNIDOS

- *Permite declaraciones de la reducción de riesgo de enfermedades, también llamadas declaraciones de propiedades saludables, en las etiquetas de los alimentos.*

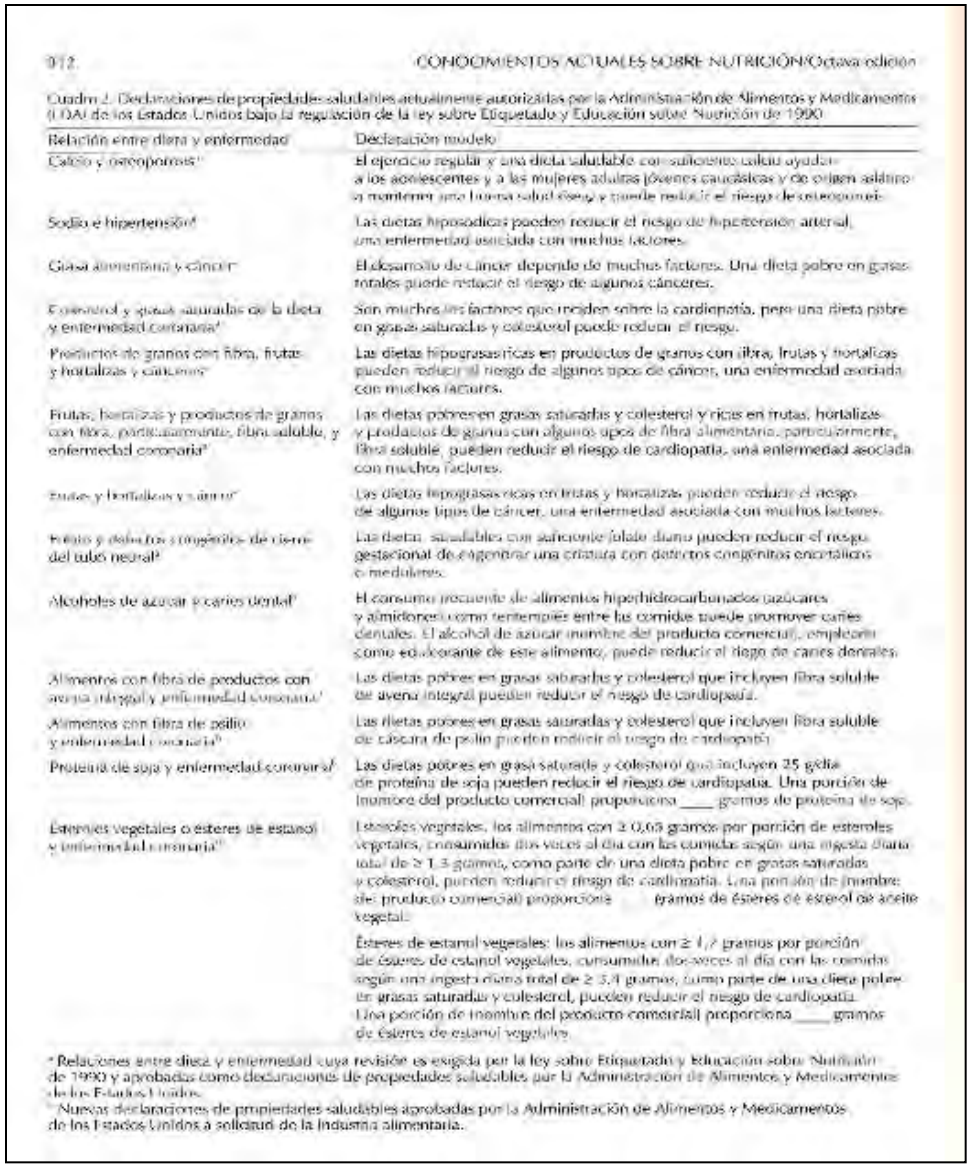
- *La NLEA encargó a la FDA que revisara las relaciones entre dieta y enfermedad, de las cuales 8 fueron aprobadas finalmente como declaraciones de propiedades saludables. Y las 2 declaraciones no aprobadas fueron las que se basaban en una relación beneficiosa entre los ácidos grasos Ω-3 y las enfermedades 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 esta 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*

Hasler. C, (2003). Alimentos funcionales. En: Brawman. B, Russell. R. (editores). Conocimientos actuales sobre nutrición, (8va ed.) (pp. 812).Washington: Organización Panamericana de la Salud. Ver p. 811.

ESTADOS UNIDOS

Declaraciones de propiedades saludables actualmente autorizadas por FDA, bajo regulación de Ley sobre Educación y Etiquetado en Nutrición (Nutrition Labeling and Education Act) de 1990. Tomado de Hasler. C, 2003, p. 811.



912 CONOCIMIENTOS ACTUALES SOBRE NUTRICIÓN/Octava edición

Cuadro 2. Declaraciones de propiedades saludables actualmente autorizadas por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos bajo la regulación de la ley sobre Etiquetado y Educación sobre Nutrición de 1990

Relación entre dieta y enfermedad	Declaración modelo
Calcio y osteoporosis[1]	El ejercicio regular y una dieta saludable con suficiente calcio ayudan a los adolescentes y a las mujeres adultas jóvenes caucásicas y de origen asiático a mantener una buena salud ósea y puede reducir el riesgo de osteoporosis.
Sodio e hipertensión[1]	Las dietas hiposódicas pueden reducir el riesgo de hipertensión arterial, una enfermedad asociada con muchos factores.
Grasa alimentaria y cáncer[1]	El desarrollo de cáncer depende de muchos factores. Una dieta pobre en grasas totales puede reducir el riesgo de algunos cánceres.
Colesterol y grasas saturadas de la dieta y enfermedad coronaria[1]	Son muchos los factores que recaen sobre la cardiopatía, pero una dieta pobre en grasas saturadas y colesterol puede reducir el riesgo.
Productos de granos con fibra, frutas y hortalizas y cáncer[1]	Las dietas hipograsas ricas en productos de granos con fibra, frutas y hortalizas pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer, una enfermedad asociada con muchos factores.
Frutas, hortalizas y productos de granos con fibra, particularmente, fibra soluble, y enfermedad coronaria[2]	Las dietas pobres en grasas saturadas y colesterol y ricas en frutas, hortalizas y productos de granos con algunos tipos de fibra alimentaria, particularmente, fibra soluble, pueden reducir el riesgo de cardiopatía, una enfermedad asociada con muchos factores.
Frutas y hortalizas y cáncer[2]	Las dietas hipograsas ricas en frutas y hortalizas pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer, una enfermedad asociada con muchos factores.
Folatos y defectos congénitos de cierre del tubo neural[2]	Las dietas saludables con suficiente folato diario pueden reducir el riesgo gestacional de engendrar una criatura con defectos congénitos encefálicos o medulares.
Alcoholes de azúcar y caries dental[2]	El consumo frecuente de alimentos hiperhidrocarbonados azúcares y almidones como refrigerios entre las comidas puede promover caries dentales. El alcohol de azúcar (nombre del producto comercial) empleado como edulcorante de este alimento, puede reducir el riesgo de caries dentales.
Alimentos con fibra de productos con avena integral y enfermedad coronaria[2]	Las dietas pobres en grasas saturadas y colesterol que incluyen fibra soluble de avena integral pueden reducir el riesgo de cardiopatía.
Alimentos con fibra de pelillo y enfermedad coronaria[2]	Las dietas pobres en grasas saturadas y colesterol que incluyen fibra soluble de cáscara de pelillo pueden reducir el riesgo de cardiopatía.
Proteína de soja y enfermedad coronaria[2]	Las dietas pobres en grasa saturada y colesterol que incluyen 25 g/día de proteína de soja pueden reducir el riesgo de cardiopatía. Una porción de (nombre del producto comercial) proporciona ____ gramos de proteína de soja.
Ésteres vegetales o ésteres de estanol y enfermedad coronaria[2]	Ésteres vegetales: los alimentos con ≥ 0,65 gramos por porción de esteroles vegetales, consumidos dos veces al día con las comidas según una ingesta diaria total de ≥ 1,3 gramos, como parte de una dieta pobre en grasas saturadas y colesterol, pueden reducir el riesgo de cardiopatía. Una porción de (nombre del producto comercial) proporciona ____ gramos de ésteres de esterol de aceite vegetal. Ésteres de estanol vegetales: los alimentos con ≥ 1,7 gramos por porción de ésteres de estanol vegetales, consumidos dos veces al día con las comidas según una ingesta diaria total de ≥ 3,4 gramos, como parte de una dieta pobre en grasas saturadas y colesterol, pueden reducir el riesgo de cardiopatía. Una porción de (nombre del producto comercial) proporciona ____ gramos de ésteres de estanol vegetales.

[1] Relaciones entre dieta y enfermedad cuya revisión es exigida por la ley sobre Etiquetado y Educación sobre Nutrición de 1990 y aprobadas como declaraciones de propiedades saludables por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos.

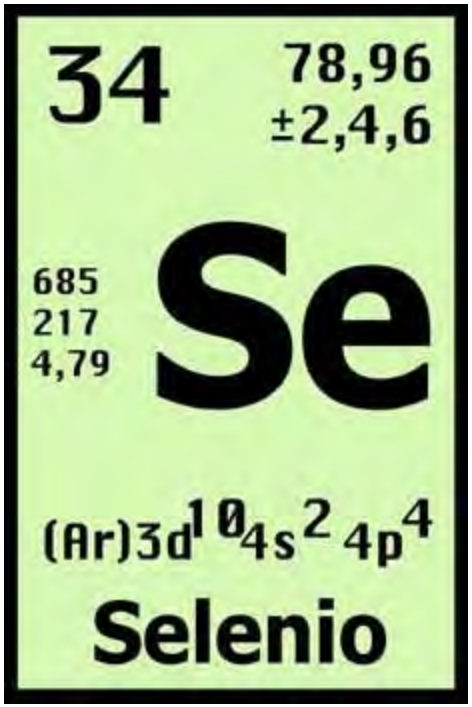
[2] Nuevas declaraciones de propiedades saludables aprobadas por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos a solicitud de la industria alimentaria.

ESTADOS UNIDOS

ESTADOS UNIDOS

ESTADOS UNIDOS

La Agencia Americana de Alimentos y Medicamentos (FDA) permitirá establecer esta relación causa-efecto entre la ingesta de selenio y la reducción del riesgo de cáncer de vejiga, próstata y tiroides. No obstante, ha puntualizado que dado que las pruebas científicas son «*muy limitadas*», estas declaraciones deberán estar muy matizadas.



AMÉRICA DEL NORTE

CANADÁ

- 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).
- Normas sobre Etiquetado Nutricional y de Salud.

EUROPA Y ASIA

UNIÓN EUROPEA

UNIÓN EUROPEA

Alemania.	Irlanda.
Austria.	Italia.
Bélgica.	Letonia.
Bulgaria.	Lituania.
Chipre.	Luxemburgo.
Dinamarca.	Malta.
España.	Países Bajo.
Eslovaquia.	Polonia.
Eslovenia.	Portugal.
Estonia.	Reino Unido.
Finlandia.	República Checa.
Francia.	Rumania.
Grecia.	Suecia.
Hungría.	

UNIÓN EUROPEA

UNIÓN EUROPEA

- Reglamento relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos (CE) N° 1924/2006.
- Directiva relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios. 90/496/CEE.

REINO UNIDO

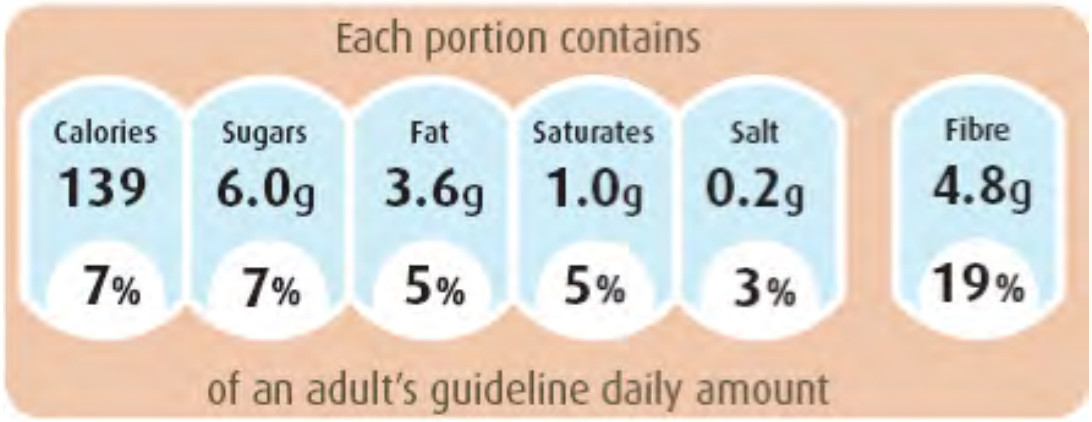
REINO UNIDO (UK)

REINO UNIDO

- Food Labelling Regulations 1996. (Reglamento de Etiquetado de Alimentos 1996 . FLR. SI 1996 No. 1499.

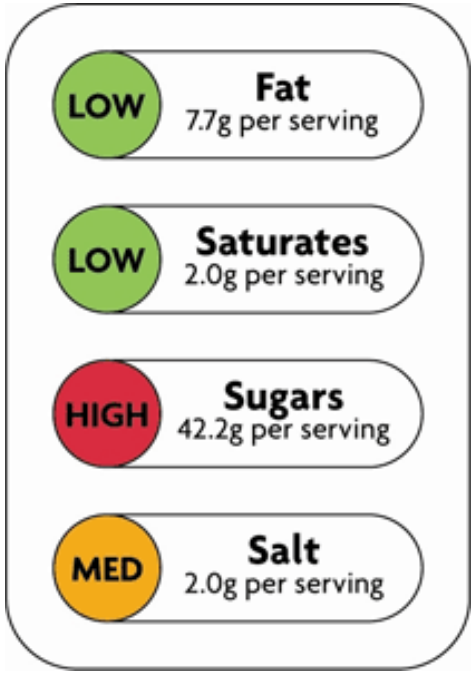
REINO UNIDO

Guideline Daily Amounts, es un sistema que indica de un "vistazo" cuantas calorías, azúcares, grasas, grasas saturadas y sal contiene una porción del alimento.



REINO UNIDO

Traffic Light Syste Labelling (etiquetado semáforo) para etiquetar a los alimentos. Mediante el uso de colores rojo, amarillo y verde se busca informar a simple vista al consumidor sobre la cantidad de calorías y el índice de contenido de grasas, grasas saturadas, azúcares, sal y fibra



http://www.elpoderdelconsumidor.org/semforo_de_alimentos_etiquetado_ingls.html

FEDERACIÓN RUSA

FEDERACIÓN RUSA

✓Se compone de tres tipos de bacterias beneficiosas componentes, prebióticos - fibra dietética y lactosa.

✓Resuelto el problema de la entrega de bacterias beneficiosas para el destino, sin pérdida de propiedades.

✓ «Probiomilk» recomendado para niños de 3 años para evitar infecciones y lograr fortalecimiento de la inmunidad.

Пищевая ценность:	**100 г**	**4 конфеты**	**% суточной потребности**
белки	1,5 г	0,072	
жиры	22,59 г	1,08	
углеводы	61,2 г	2,93	
лактулоза	1,92 г	0,092	5
растворимые пищевые волокна, г	1,92 г	0,09210	5
пробиотические культуры	10^7 КОЕ	$4{,}8 \cdot 10^5$ КОЕ	100
Энергетическая ценность:	454 ккал	22 ккал	

FEDERACIÓN RUSA

FEDERACIÓN RUSA

FEDERACIÓN RUSA

- Norma Nacional DSTU 4518 los alimentos Etiquetado para el consumidor (С ноября 2008 года он (Национальный стандарт ДСТУ 4518 “Продукты пищевые. Маркировка для потребителя”) вступил в действие)

REPÚBLICA POPULAR CHINA
(中华人民共和国)

CHINA

CHINA

- China General Standard for the Labeling of Food (GB7718-94) “Regulación Administrativa para Etiquetaje de Alimentos para Importación-Exportación.

CHINA

DECLARACIÓN DE NUTRIENTES

营养成份 Supplement Facts		
每次饮用量(29克/约2匙)含		每日数值百分数*
热量	420千焦耳	
蛋白质	20克	40%*
脂肪	1.5克	2%*
胆固醇	0毫克	0%*
总碳水化合物	2克	1%*
膳食纤维	1克	4%*
糖	1克	
钙	700毫克	70%*
铁	0毫克	0%*

* 每日数值百分数系以每日提供热量8400千焦耳为基础计算

116803

栄養成分表示　１本(200 ml)あたり

エネルギー	139	kcal
たんぱく質	6.8	g
脂　　質	0.8	g
炭水化物	10.0	g
ナトリウム	85	mg
カルシウム	227	mg

CHINA

JAPÓN

JAPÓN

JAPÓN

- La Ley sobre la estandarización de productos agrícolas y forestales y racionalización de las etiquetas de calidad o Ley de Normas agrícolas japonesas (Ley JAS).
- Ley del mejoramiento nutricional.
- Norma de etiquetado de alimentos para usos específico en la salud (FOSHU).

JAPÓN

Sellos de calidad

JAPÓN

LEY DEL MEJORAMIENTO NUTRICIONAL

- Etiquetado obligatorio para nutrientes y calorías: La etiqueta debe contener la cantidad de calorías, proteínas, grasas, sacarina, sodio y cualquier otro ingrediente presente en el producto, por orden de cantidad.

- Etiquetado para los alimentos con alto o bajo contenido de nutrientes. De acuerdo con los estándares, siempre que el producto contenga nutrientes sobre o por debajo de los niveles estándares de acuerdo a los requerimientos o recomendaciones para la población. (ejemplos: alto contenido de calcio, contiene vitamina A, bajo en calorías, sin grasa, etc.).

JAPÓN

NORMA DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS PARA USO ESPECÍFICO EN LA SALUD (FOODS FOR SPECIFIED HEALTH USE) FOSHU

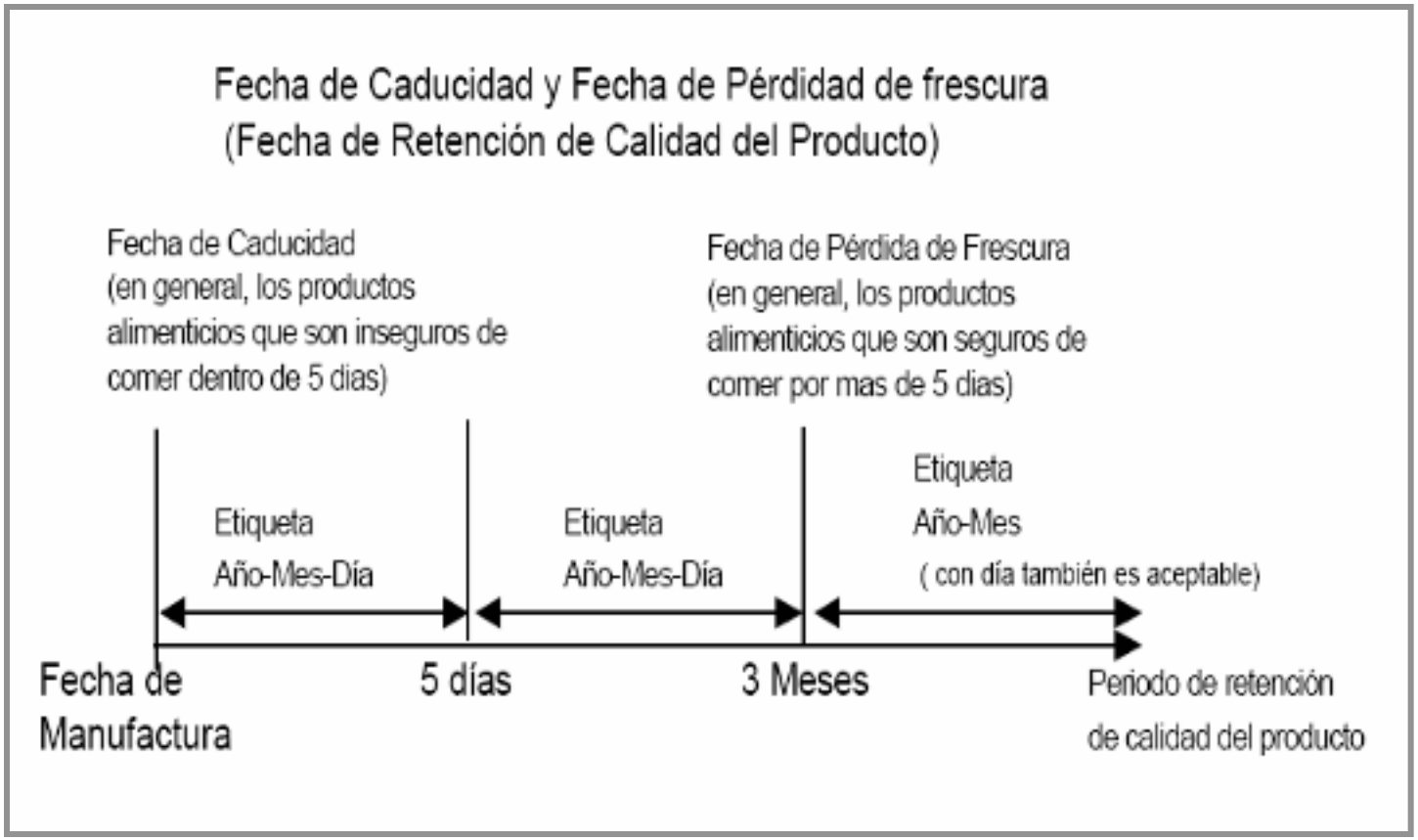
"Desde 1991 Japón dispone de una legislación específica que permite la comercialización y el etiquetado de los alimentos denominados «Alimentos para Uso Específico en la Salud», (Foods for Specified Health Use - FOSHU). "Se trata de un nuevo concepto de alimentos, desarrollados específicamente para mejorar la salud de sus ciudadanos y reducir el riesgo de determinadas enfermedades"

Hidalgo. J. (2006). Principios legales de la cocina japonesa.

Sello de aprobación para alimentos de uso específico en la salud, (Foods for Specified Health Use, FOSHU). Tomado Hasler. C, 2003

JAPÓN

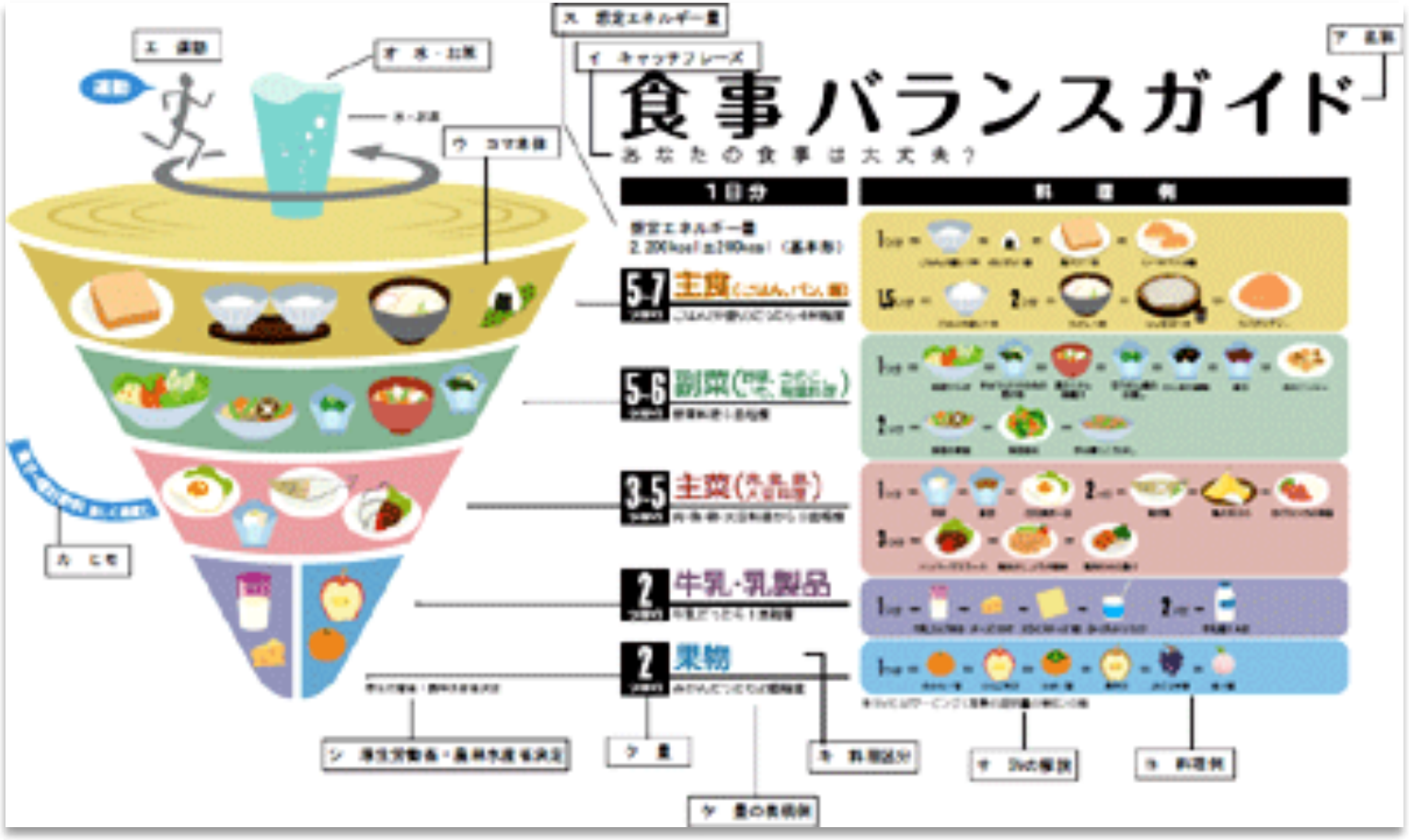
Esquema de los requisitos de etiquetado para fecha de caducidad y fecha de pérdida de frescura.



Ley de Sanidad de Alimentos, 2000. Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar Social de Japón (MSTBS).

JAPÓN

Descripción de declaración de nutrientes



JAPÓN


森永こだわり仕立て
ビヒダス
ビフィズス菌
BB536
プレーンヨーグルト
砂糖不使用
長時間発酵
Morinaga Bifidus Yogurt helps you stay healthy in such a delicious way.
賞味期限
生きているからおなかにやさしい。
はっ酵乳 360g(90g×4コ)

OCEANÍA

AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA

AUSTRALIA

Y

NUEVA ZELANDA

- Food Standards Code (the Australia New Zealand Food Standards Code)

AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA

DECLARACIÓN DE NUTRIENTES

Nutrition Facts

Serving Size 100 grams
Servings Per Container 3

Amount per Serving
Calories 68,5 Calories from Fat 0

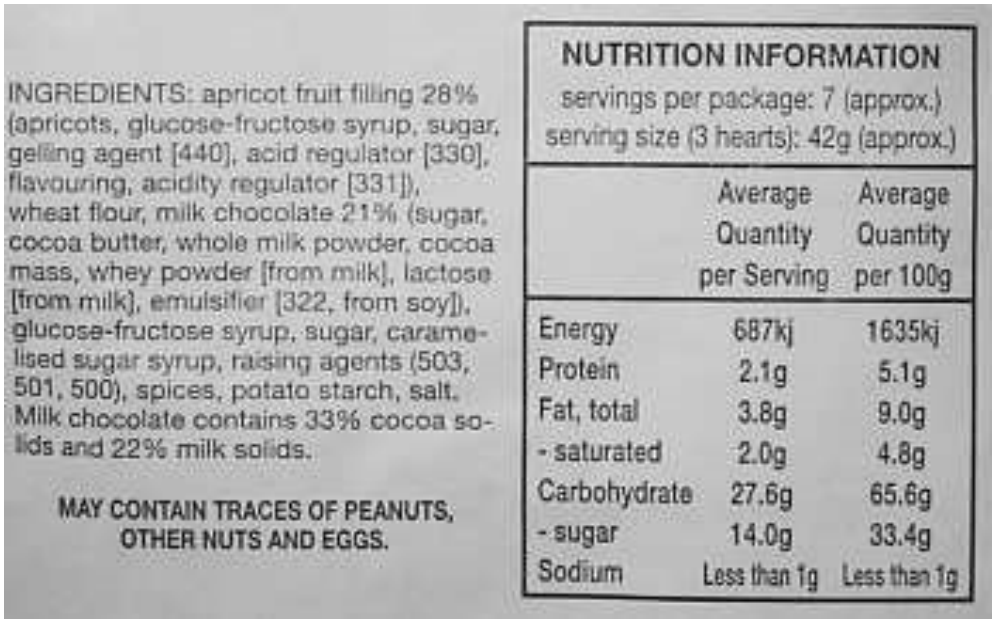
	% Daily Value
Total Fat	
Saturated Fat 0g	1,21 %
Cholesterol 0mg	0 %
Sodium	0 %
Total Carbohydrate	0,38 %
Dietary Fiber 3,5g	9,83%
Sugars 1g	
Protein 4,26g	

Vitamin A % · Vitamin C %
Calcium % · Iron %

Percent Daily Values are based on 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:

		Calories	2,000	2,500
Total Fat	Less man		85g	80g
Sal Fat	Less man		20g	25g
Cholesterol	Less man		300mg	300mg
Sodium	Less man		2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate			300g	375g
Fiber			25g	30g

Calories per gram:
Fat 9 Carbohydrate 4 Protein 4



INGREDIENTS: apricot fruit filling 28% (apricots, glucose-fructose syrup, sugar, gelling agent [440], acid regulator [330], flavouring, acidity regulator [331]), wheat flour, milk chocolate 21% (sugar, cocoa butter, whole milk powder, cocoa mass, whey powder [from milk], lactose [from milk], emulsifier [322, from soy]), glucose-fructose syrup, sugar, caramelised sugar syrup, raising agents (503, 501, 500), spices, potato starch, salt. Milk chocolate contains 33% cocoa solids and 22% milk solids.

MAY CONTAIN TRACES OF PEANUTS, OTHER NUTS AND EGGS.

NUTRITION INFORMATION
servings per package: 7 (approx.)
serving size (3 hearts): 42g (approx.)

	Average Quantity per Serving	Average Quantity per 100g
Energy	687kj	1635kj
Protein	2.1g	5.1g
Fat, total	3.8g	9.0g
- saturated	2.0g	4.8g
Carbohydrate	27.6g	65.6g
- sugar	14.0g	33.4g
Sodium	Less than 1g	Less than 1g

AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA

ETIQUETADO EN EL MUNDO ISLÁMICO

حلال

HALAL

HALAL

HALAL

- El Corán
- Directrices generales para el uso del término “HALAL” CAC/GL 24-1997

HALAL

Podrá utilizarse el termino “halal“ en relacion con los alimentos que sean considerados lícitos. Con arreglo a la ley islamica, todas las fuentes de alimentos son licitas, salvo las que se indican a continuación, incluidos los productos obtenidos de las mismas y sus derivados que se consideren ilícitos:

- Cerdos y jabalies.
- Perros, serpientes y monos.
- Animales carnivoros con garras y colmillos, como leones, tigres, osos y otros animales similares.
- Aves de presa con garras, como aguilas, buitres y otras aves similares.
- Animales daninos como ratas, ciempies, escorpiones y otros animales similares.
- Animales a los que el Islam prohibe matar, por ejemplo, hormigas, abejas y pajaros carpinteros.
- Animales que en general se consideran repulsivos, como piojos, moscas, gusanos y otros animales similares.
- Animales que viven tanto en la tierra como en el agua, como ranas, cocodrilos y otros animales similares.
- Mulas y burros domesticos.
- Todos los animales acuaticos venenosos y peligrosos.
- Todo animal que no haya sido sacrificado con arreglo a la ley islamica.a sangre.

HALAL

Con arreglo al Proyecto de Revisión de las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades, las declaraciones de propiedades “halal” no deberán utilizarse de modo que puedan originar dudas en cuando a la seguridad de otros alimentos análogos, o en declaraciones de propiedades que den a entender que los alimentos “halal” son, desde el punto de vista nutricional, superiores o mas saludables que otros alimentos.

HALAL

WWW.IFANCA.ORG

Reading and Understanding Nutritional Labels

by Nasaith Vasfhan

Light, Low Fat, and Cholesterol Free: What These Words Really Mean?

There is hardly a package of food these days that's not labeled "calorie free," "low fat," "reduced," "sugar free", "fat free" or "light". These terms describe the percentage of calories, fat, cholesterol, or other nutrients in a food, and mean the same thing for all similar foods. The US government now defines some of these terms.

LABEL WORD(S)	MEANS:
Calorie Free	less than 5 calories per serving
Low Calorie	40 calories, or less per serving
"Light" or "Lite"	1/3 fewer calories or 50% less fat per serving compared to a regular version of that product; if more than half the calories are from fat, fat content must be reduced by 50% or more
Fat Free	less than 1/2 gram fat per serving
Low Fat	3 grams or less fat per serving
Cholesterol Free	less than 2 milligrams cholesterol per serving and 2 grams or less saturated fat per serving
Low Cholesterol	20 milligrams, or less cholesterol per serving and 2 grams or less saturated fat per serving
Sodium Free	less than 5 milligrams sodium per serving
Very Low Sodium	35 milligrams or less sodium per serving
Low Sodium	140 milligrams or less sodium per serving

Foods and Health Claims

Food packaging often carries "health claims" or a statement on their label that links the consumption of that particular food to reducing the risk of a specific disease. All foods can be part of a balanced, healthful diet even if they do not have health claims. However, to be able to make a health claim it is necessary that foods meet certain nutrient levels. For example, oat meal cookies, which are loaded with an exotic sugar and fat as they are with nuts that are good for the heart and lowering cholesterol, can't make a 'heart-healthy' claim. Similarly, neither can sugar-rich baked goods say they are heart healthy even if they are made with zero trans fat.

Food labels are now required to have nutritional information that is most relevant to your health included on them. What you see on the food label – the nutrition and ingredient information – is set by the government, based on current nutrition and health information. Ingredients are listed on the label by weight from most to least. For example, bread that lists "whole wheat " first on the ingredient list means it has more whole wheat than anything, else.

The title "Nutrition Facts" signals the label information. Smaller food products have smaller serving sizes. This makes it easier to compare foods. Serving sizes are based on amounts people actually eat. Only two vitamins (A and C) and two minerals (calcium and iron) are required on the food label. A food company can voluntarily list other vitamins and minerals in the food.

% Daily Value shows how a food fits into your overall eating plan. The % Daily Values for total fat, saturated fat, total carbohydrate, and dietary fiber are based on a 2,000 calorie diet. They are the label reference values. Many labels show Daily Values for a diet of 2,000 and 2,500 calories. Your own nutrient needs may be more than or less than the Daily Values on the label. It is important to adjust your own Daily Values to match your calorie level. The label tells the number of calories in a gram of fat, carbohydrate, and protein, as a reference point.

CONCLUSIONES

✓Oportunidad de mejora en la estandarización de los instrumentos legales.

✓Gran diversidad.

✓Relación directa entre declaraciones y avances científicos.

✓**El objeto de las declaraciones es informar y educar más que vender.**

✓La calidad no cuesta, cuesta es la no calidad.

GRACIAS…