



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.

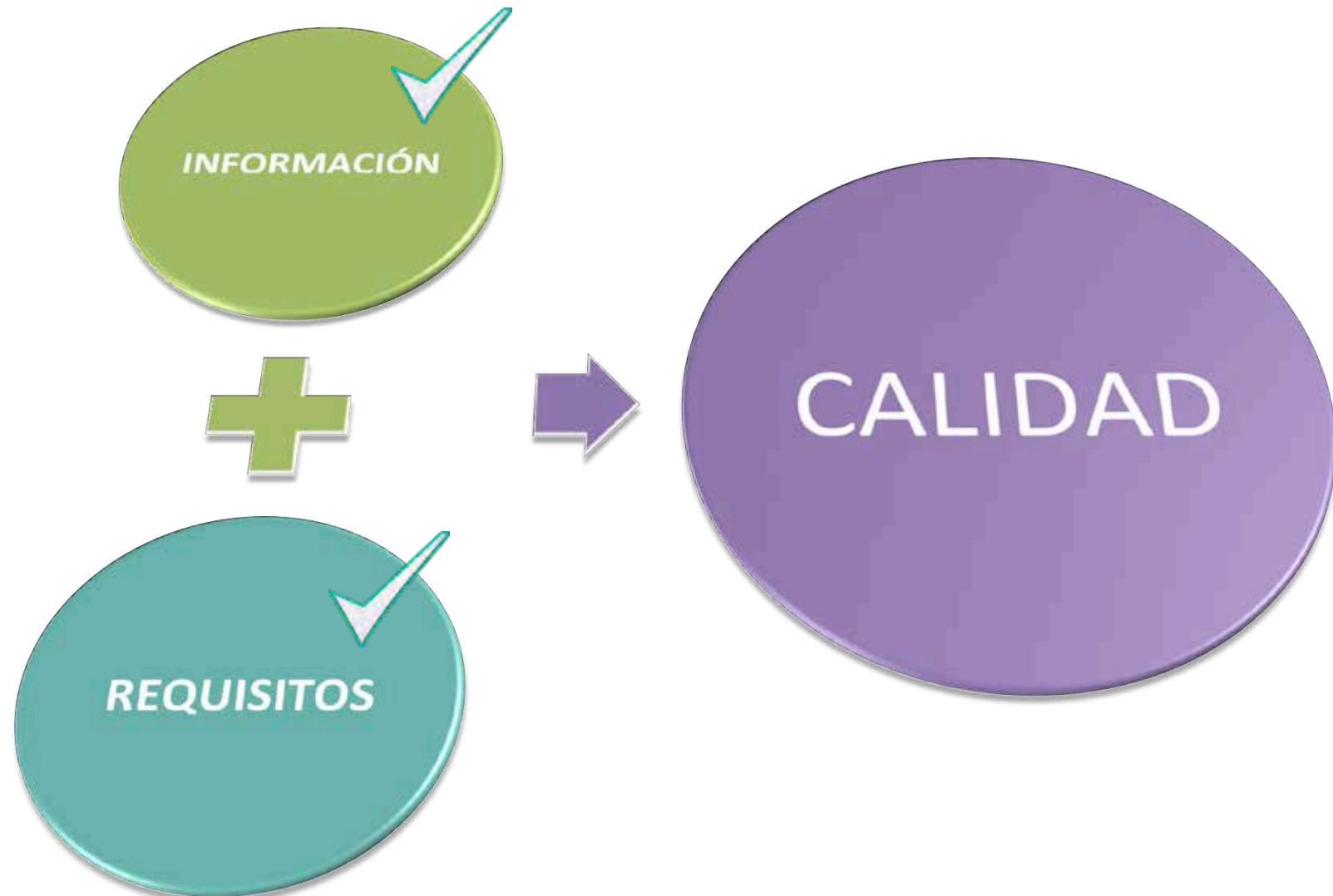


REQUISITOS





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



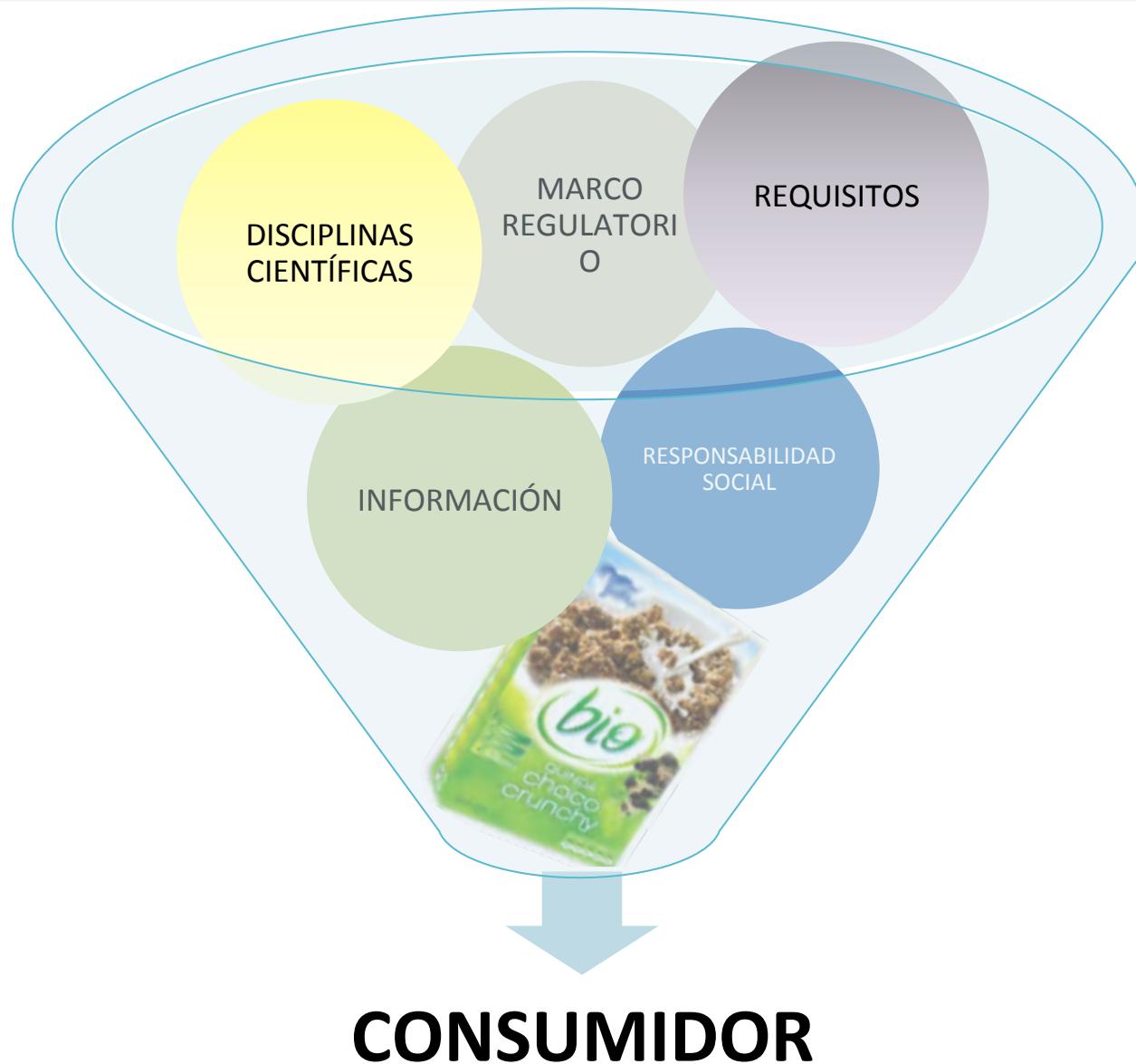


ETIQUETADO





PROPÓSITO





¿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



the joy of
Good Eating



EE.UU 1948



EN LA HISTORIA



1882

1915

1922

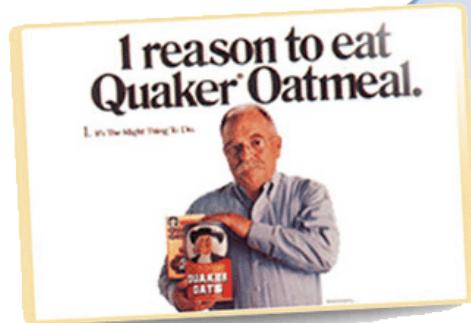


1961

1981



EN LA HISTORIA



1987



1995

1996

1997





¿EVOLUCIÓN?



Siglo XX



Siglo XXI



INSTRUMENTOS LEGALES

MEDECURIORES N° 2146

REGULACION NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVIADOS (COMPLEMENTACION DE LAS RES. GNC N° 46/03 Y N° 47/03)

VISTO: El Trámite de Asunción, el Protocolo de Oficio Pres. la Declaración N° 2000 del Comercio del Mercado Común y las Resoluciones N° 38/03, 45/03, 46/03 y 47/03 del Grupo Mercado Común.

COMUNICANDO

Que el régimen nutricional implementado por las Resoluciones GNC N° 45/03 y 47/03 brinda al consumidor servicios nutricionales y de los alimentos, contribuyendo al consumo adecuado de los mismos.

Que el mencionado régimen se articula con el régimen nutricional complementa las establecimientos y políticas de salud de los Estados Partes en beneficio de la salud del consumidor, dado que es suficientemente explícito.

Que por resultado de la experiencia de aplicación de los referidos Resoluciones han resaltado sobre los conceptos que figuran en algunas de sus textos.

Que la presente Resolución complementa favorablemente la otra orientación de los países, actuar en beneficio del consumidor y evitar sobrecargas financieras al mismo.

Que esta Resolución complementa las Resoluciones GNC N° 46/03 y N° 47/03.

EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE

Art. 1 – Adoptar el documento sobre Regulación Nutricional de Alimentos Enviados Complementario de las Resoluciones GNC N° 46/03 y N° 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 Promoción, Regulación y Calidad Sanitaria
Ministerio de Economía y Producción
Secretaría de Comercio Exterior, Peces y Alimentos
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)



INSTRUMENTOS LEGALES





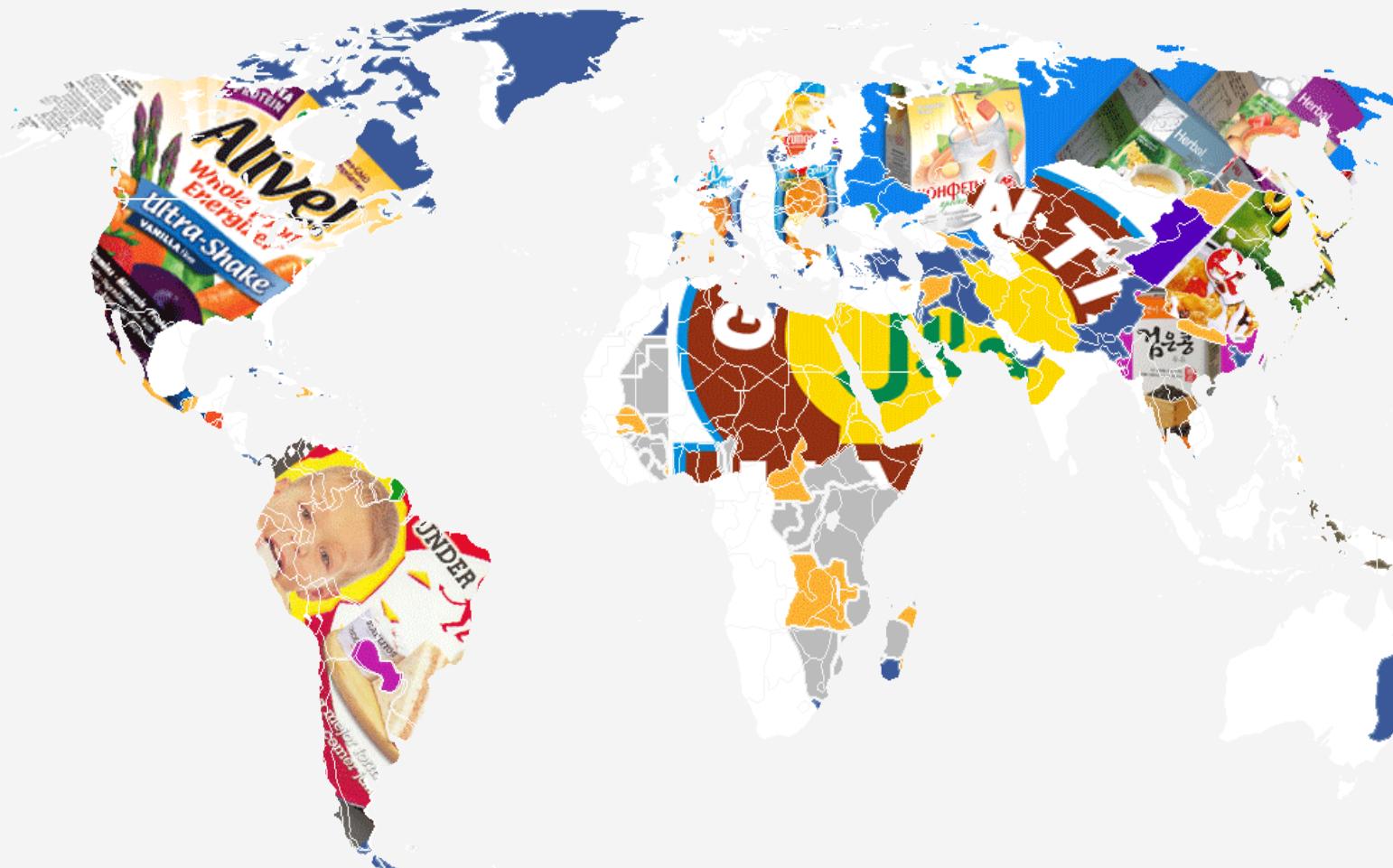
NIVELES DE COBERTURA Y CUMPLIMIENTO

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	*	*	*	*	*



ACTIVIDAD GRUPAL

MARCO REGULATORIO



INTERNACIONAL



DECLARACIONES



DECLARACIÓN DE NUTRIENTES

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



DECLARACIÓN DE PROPIEDADES NUTRICIONALES

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



DECLARACIÓN DE PROPIEDADES SALUDABLES

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



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

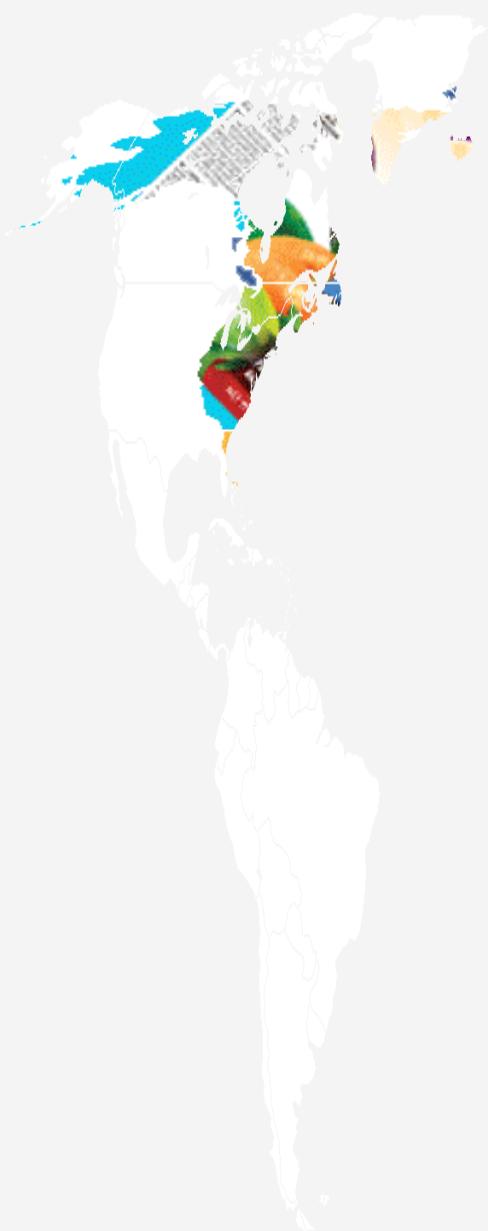
- ✓ Instrumentos referenciales (guía internacional).
- ✓ Adopción voluntaria.
- ✓ Reconocimiento en el ámbito mundial.
- ✓ Establece los requisitos mínimos para el rotulado.
- ✓ Describe la forma y presentación de la información nutricional y las declaración de propiedades.



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 “





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

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 1 vaso (200 ml)	CANTIDAD EN g o ml	
Porciones por envase: 5		
(100ml) 1 porción		
Energía (kcal)	36	72
Proteínas (g)	3.5	7.0
Grasa total (g)	0.1	0.2
H. de C. disp. (g)	5.2	10.4
Lactosa (g)	5.2	10.4
Sodio(mg)	48	96
Potasio(mg)	165	330
Vitamina B2 (mg)	0.2	24 %
Vitamina B12(µg)	0.3	50 %
Calcio (mg)	128	32 %
Fósforo (mg)	103	26 %
Magnesio (mg)	12	8 %
Iodo (µg)	9	13 %
Zinc (mg)	0.4	5 %
(*) % en relación a la Dosis Diaria Recomendada		
PORCIÓN EN MEDIDAS CASERAS		
CANTIDAD DE NUTRIENTES POR 100 ml		
CONTENIDOS DE VITAMINAS Y MINERALES POR 100 g o 100 ml		

Salt & Pepper

Item # 12130

Item UPC# 0 28558 12130 5



Nutrition Facts

Serving Size 1 oz (28g/about 17 chips)
Servings Per Container 8

Amount Per Serving

Calories 140 Calories from Fat 60

	11%
Total Fat 7g	
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 17g	6%
Dietary Fiber 1g	4%
Sugars -less than 1g	
Protein 2g	

Vitamin A 0% Vitamin C 10%

Calories 0% Iron 0%

Percent Daily Value is based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower, depending on your calorie needs.



INGREDIENTS: Select Potatoes, Vegetable Oil (Contains one or more of the following: Canola, Peanut, and/or Sunflower Oil), Maltodextrin, Dextrose, Salt, Black Pepper, Evaporated Cane Juice, Natural Flavor, (Contains Gum Arabic), Tortula Yeast, Canola Oil.

0 28558 12130 5



ESTADOS UNIDOS

DECLARACIÓN DE NUTRIENTES





ESTADOS UNIDOS



Amount Per Serving	with Wheat Chex		1/2 cup skim milk
	Calories	160	200
Calories from Fat	10	10	
% Daily Value**			
Total Fat 1g*	2%	2%	
Saturated Fat 0g	0%	0%	
Trans Fat 0g			
Polyunsaturated Fat 0.5g			
Monounsaturated Fat 0g			
Cholesterol 0mg	0%	1%	
Sodium 340mg	14%	17%	
Potassium 180mg	5%	11%	
Total Carbohydrate 38g	13%	15%	
Dietary Fiber 5g	21%	21%	
Soluble Fiber 1g			
Sugars 5g			
Other Carbohydrate 28g			
Protein 5g			

Vitamin A	10%	15%
Vitamin C	10%	10%
Calcium	10%	25%
Iron	80%	80%
Vitamin D	10%	25%
Thiamin	25%	30%
Riboflavin	25%	35%
Niacin	25%	25%
Vitamin B ₆	25%	25%
Folic Acid	100%	100%
Vitamin B ₁₂	25%	35%
Phosphorus	15%	30%
Magnesium	10%	15%
Zinc	25%	30%
Copper	6%	8%

*Amount in cereal. A serving of cereal plus skim milk provides 1g total fat, less than 0mg cholesterol, 400mg sodium, 380mg potassium, 44g total carbohydrates, 11g sugars and 8g protein.

**Percent Daily Values are based on a 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 than	65g
Sat. Fat	Less than	20g
Cholesterol	Less than	300mg
Sodium	Less than	2,400mg
Potassium	3,500mg	3,500mg
Total Carbohydrate	100g	125g
Dietary Fiber	7g	10g

INGREDIENTS: WHOLE GRAIN WHEAT, SUGAR, SALT, CALCIUM CARBONATE, BARLEY MALT EXTRACT, TRISODIUM PHOSPHATE, FRESHNESS PRESERVED BY BHT, VITAMINS & MINERALS: IRON AND ZINC (MINERAL NUTRIENTS), VITAMIN C (SODIUM ASCORBATE), A B VITAMIN (NIACINAMIDE), VITAMIN B₆ (PYRIDOXINE HYDROCHLORIDE), VITAMIN B₂ (RIBOFLAVIN), A B VITAMIN (FOLIC ACID), VITAMIN B1 (THIAMIN MONONITRATE), VITAMIN A (PALMITATE), VITAMIN B₁₂, VITAMIN D. **CONTAINS WHEAT INGREDIENTS.**

DIST. BY
GENERAL OFFICES, MPLS., MN 55440 USA
© 2007 General Mills

May be mfg. under U.S. Pat. No. 7,021,525

Exchange: 2 1/2 Starch

Exchange calculations based on the Exchange Lists for Meal Planning.
©2003 The American Dietetic Association, The American Diabetes Association.



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



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

Quadro 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
Cálcio y osteoporosis ^a	El ejercicio regular y una dieta saludable con suficiente calcio ayudan a los adolescentes y a las mujeres adultas jóvenes a mantener y de origen adicional a mantener una buena salud ósea y puede reducir el riesgo de osteoporosis.
Sodio e hipertensión ^a	Las dietas hiposódicas pueden reducir el riesgo de hipertensión arterial, una enfermedad asociada con muchos factores.
Grasa alimentaria y cáncer ^a	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 cardíaca ^a	Son muchos los factores que inciden 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 ^a	Las dietas hipoprotásicas 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 cardíaca ^a	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 ^a	Las dietas hipoprotásicas ricas en frutas y hortalizas pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer, una enfermedad asociada con muchos factores.
Fósforo y calcio y riesgos de cierre del tubo neural ^a	Las dietas saludables con suficiente fósforo diario pueden reducir el riesgo gestacional de engendrar una criatura con defectos congénitos craneoencefálicos comunes.
Alcoholos de azúcar y caries dental ^a	El consumo frecuente de alimentos hidrocarburoados azucarados y almidones como tentempiés entre las comidas puede promover caries dentales. El alcohol de azúcar (número de 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 cardíaca ^a	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 soja y enfermedad cardíaca ^a	Las dietas pobres en grasas saturadas y colesterol que incluyen fibra soluble de cáscara de soja pueden reducir el riesgo de cardiopatía.
Proteína de soja y enfermedad cardíaca ^a	Las dietas pobres en grasa saturada y colesterol que incluyen 25 gramos de proteína de soja pueden reducir el riesgo de cardiopatía. Una porción de (número de producto comercial) proporciona _____ gramos de proteína de soja.
Esteros vegetales o ésteres de estanol y enfermedad cardíaca ^a	Esteros vegetales, los alimentos con ≥ 0.6 gramos por porción de esteroides vegetales, consumidos dos veces al día con las comidas según una ingesta diaria total de 2-3.4 gramos, como parte de una dieta pobre en grasas saturadas y colesterol, pueden reducir el riesgo de cardiopatía. Una porción de (número de producto comercial) proporciona _____ gramos de ésteres de estanol o aceite vegetal.
Esteros 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 2-3.4 gramos, como parte de una dieta pobre en grasas saturadas y colesterol, pueden reducir el riesgo de cardiopatía. Una porción de (número de producto comercial) proporciona _____ gramos de ésteres de estanol vegetales.	

^a 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.

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

RICE & PEA Protein

- Complete protein combination
- Highly digestible, vegetarian source
- Lower allergen potential than soy or whey protein

*"Feel your best with Alive![®]
Whole Food Energizer."*

Alive! Ultra-Shake is the ultimate nutritional energy source. It's also a comprehensive, whole food multi-vitamin with the added benefit of rice and pea protein. Each serving contains more energizing nutrients from more natural sources than any other supplement.

ALIVE! PROVIDES MORE:
Proteins • Minerals • Proteins • Fruits
Vegetables • Green Foods • Herbs
Enzymes • Amino Acids • Bioflavonoids
EFAs • Mushrooms • Nitric Oxide

Directions: As a dietary supplement, add 1 heaping scoop to 8 fluid ounces of cold water, milk or juice (scoop included). Shake or stir until smooth. More instantly: no blender required.

Warnings: Women who are pregnant or likely to become pregnant should not exceed recommended dosage. Exceeding the recommended dose will result in ingestion of more than 10,000 IU of Vitamin A from retinol, which in high amounts is known to cause birth defects. Do not drink with substances since HABA interferes with the activity of this drug.

Keep tightly sealed. Store in a cool, dry place. No artificial ingredients or preservatives. No yeast, wheat, milk, casein or dairy products. Sold by weight, not volume.

©2002 NW
Nature's Way Products, Inc.
Springville, Utah 84663
1-800-NATURO
www.naturesway.com
Made in the USA

**RICE & PEA
PROTEIN**

**Nature's
Way**

**Non-GMO
Vegetarian**

Alive!

**whole Food
Energizer[®]**

ultra-Shake

VANILLA Flavor

**Vitamins - Minerals - Protein
Plus Fruits - Vegetables - Green Foods - Herbs
Bioflavonoids - Amino Acids - Enzymes - EFAs - Mushrooms**

**#1
MEGA
NUTRIENT**

NET WT. 21 oz (1.3 lb / 585 g) Dietary Supplement

Supplement Facts

Serving Size 1 Scoop (39 g)
Servings Per Container 15

Amount Per Serving	% Daily Value	Amount Per Serving	% Daily Value
Calories	130	Plantain (leaf), Blue Green Algae (microalgae), Cilantro (leaf)	100 mg
Calories from Fat	10	Iron Spinach, Zinc AAC, Chives, Blue Green Algae	660 mg
Total Fat	1 g	Boron AAC (glutamate), Aspartagine, Leucine, Alanine, Arginine, Lysine, Threonine, Valine, Glycine, Isoleucine, Serine, Proline, Phenylalanine, Tyrosine, Histidine, Methionine, Tryptophan, Cysteine	100 mg
Total Carbohydrate	17 g	Citrus Bioflavonoid Complex (from lemon, sweet orange, bitter orange, grapefruit)	200 mg
Dietary Fiber	4 g	Garlic Vegetable Blend	100 mg
Sugars	10 g	Garlic Powder, Kelp Juice Powder, Spinach Juak Powder, Wheat Grass Juice Powder, Brussels Sprout Juice Powder, Asparagus Juice Powder, Broccoli Juice Powder, Cauliflower Juice Powder, Beef Juice Powder, Carrot Juice Powder, Cabbage Juice Powder, Garlic Juice Powder	100 mg
Protein	14 g	Oranges	100 mg
Vitamin A (as retinol palmitate and 67% [10,000 IU] as beta carotene) (providing typical analysis): beta carotene 2,813 mcg, gamma carotene 28 mcg, trans beta carotene 26 mcg, beta zeaxanthin 0 mcg	33% [5,009 IU]	Phenylalanine Powder, Cranberry Juice Powder, Blueberry Juice Powder, Strawberry Juice Powder, Blackberry Juice Powder, Bilberry Juice Powder, Cherry Juice Powder, Apricot Juice Powder, Papaya Juice Powder, Orange Juice Powder, Grape Juice Powder, Pineapple Juice Powder	100 mg
Vitamin C (as ascorbic acid)	1 g	Myco Defense [™] Mushroom Blend	100 mg
Vitamin D (as ergocalciferol)	400 IU	Dried Chaga Mushroom, Reishi Mushroom, Shitake Mushroom, Maitake Mushroom, Yunzhi Mushroom, Cordyceps Mushroom, Hinodehatake Mushroom, Kurotakke Mushroom, Chaga Mushroom, Zhi Ling Mushroom, Agaricus Mushroom, Maitake Mushroom	100 mg
Vitamin E (as d-alpha tocopherol)	200 IU	Protease Blend	100 mg
Vitamin K (as phytomenone)	60 mcg	Concentrated Enzyme formula (Prophylase I, Prophylase II, Peptzyme SP, Amylase, Lactase, Invertase, Lipase, Cellulase, Alpha Galactosidase), Betaine HCl, Bromelain (from pineapple), Papain (from papaya)	100 mg
Riboflavin (Vitamin B2)	25 mg	Omega Fatty Acid Seed Blend	100 mg
Niacin (as niacinamide)	125 mg	Flax Seed Powder (dry, cold pressed), Sunflower Seed Powder (dry, cold pressed) (providing Alpha Linolenic Acid, Oleic Acid, Linoleic Acid, Palmitic Acid, Stearic Acid, Behenic Acid, Gadic Acid, Palmitoleic Acid, Eicosanoic Acid, Lignoceric Acid)	100 mg
Vitamin B6	80 mg	Siberian Eleuthero (root)	50 mg
(as pyridoxine HCl/Pyridoxal-5-phosphate)		Insolitol	50 mg
Folic Acid	400 mcg	Choline (as choline bitartrate)	20 mg
Vitamin B12 (as cyanocobalamin)	200 mcg	RNA (from spirulina, chlorella)	20 mg
Biotin (as biotin bitartrate)	200 mcg	Hesperidin (from citrus bioflavonoid complex)	26 mg
Pantothenic Acid (as d-calcium pantothenate)	125 mg	PABA (para aminobenzoic acid)	25 mg
Calcium (as citrate/calcium 5-phosphate)	250 mg	Rutin	25 mg
Iron (from inositol phosphate, spirulina)	7 mg	DNA (from spirulina, chlorella)	8 mg
Iodine (from Pacific kelp powder)	180 mcg	Chlorophyll (from spirulina)	9 mg
Magnesium (as citrate/bioxide)	125 mg	Boron (as amino acid chelate)	1 mg
Zinc (as amino acid chelate)	15 mg	Lutein (from mango)	200 mcg
Selenium (as selenium monosulfonate)	70 mcg		
Copper (as amino acid chelate)	2 mg		
Manganese (as amino acid chelate)	4 mg		
Chromium (as polymyxinate)	120 mcg		
Molybdenum (as molybdenum bitartrate)	75 mcg		
Sodium	60 mg		
Potassium (as amino acid chelate and from spirulina)	60 mg		
Rice Protein (from rice protein concentrate)	7 g		
Rice Protein (from pea protein isolate)	0 g		
Green Food Spirulina Blend	128 g (1,384 mg)*		
Spirulina (microalgae), Kelp (whole thallus), Alfalfa (leaf, stems), Barley Grass (grass), Chondrus (leaf), Wheat Grass (grass), Mellea (leaf), Lemon Grass (grass), Nettle (leaf), Broccoli Thistle (leaf, leaf, flower), Chlorella (broken-cell micro-algae)			

*Citrulline (leaf): 100% pure crystalline citrulline. Natural Flavors. Contains no lactose. Matodextrin fiber. Xanthan gum. Guar gum. Contains trace amounts of soy.

**Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.

**Daily Value not established.



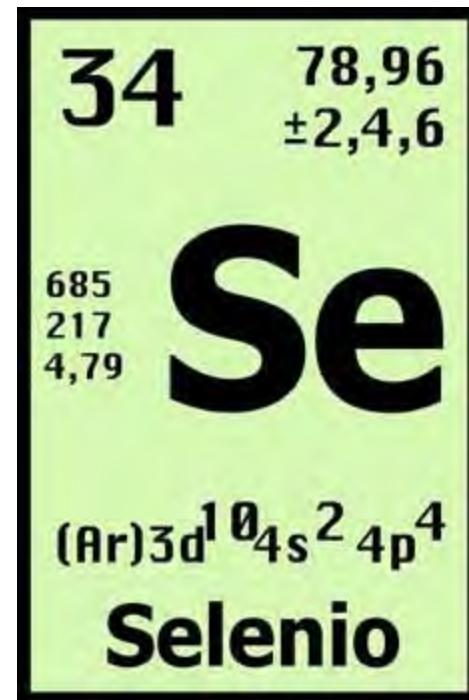
ESTADOS UNIDOS





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)

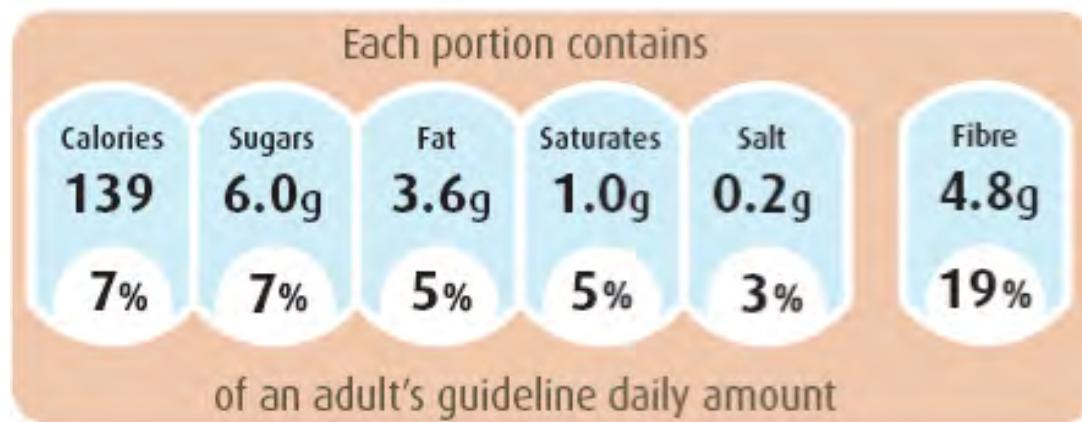
REINO UNIDO

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



REINO UNIDO

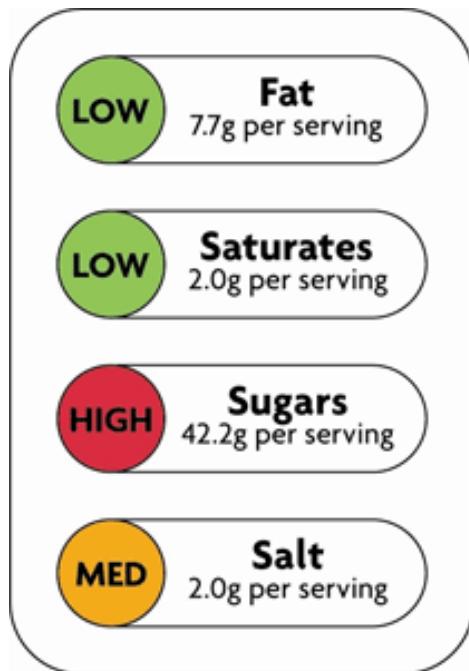
Guideline Daily Amounts, es un sistema que indica de un “vistazo” cuantas calorías, azúcares, grasas, grasas saturadas y sal contiene una porción del alimento.





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



Per serving of 2 uncooked sausages	Fat	18.04g
	Saturates	8.96g
	Total Sugars	0.57g
	Salt	0.60g



Per 7 Cookies	FAT	4.8g
	SATURATED	1.1g
	SUGARS	6.8g
	SALT	0.1g

■ HIGH ■ MEDIUM ■ LOW



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

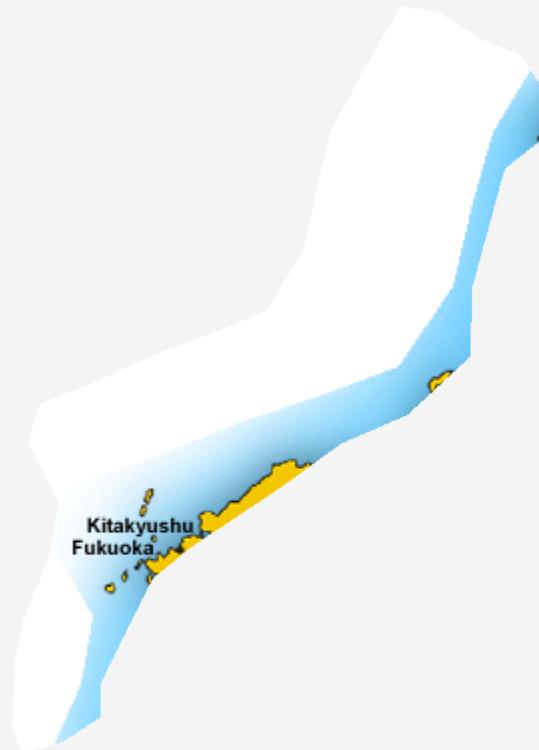


CHINA





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”



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.

Fecha de Caducidad y Fecha de Pérdida de frescura (Fecha de Retención de Calidad del Producto)

Fecha de Caducidad
(en general, los productos alimenticios que son inseguros de comer dentro de 5 días)

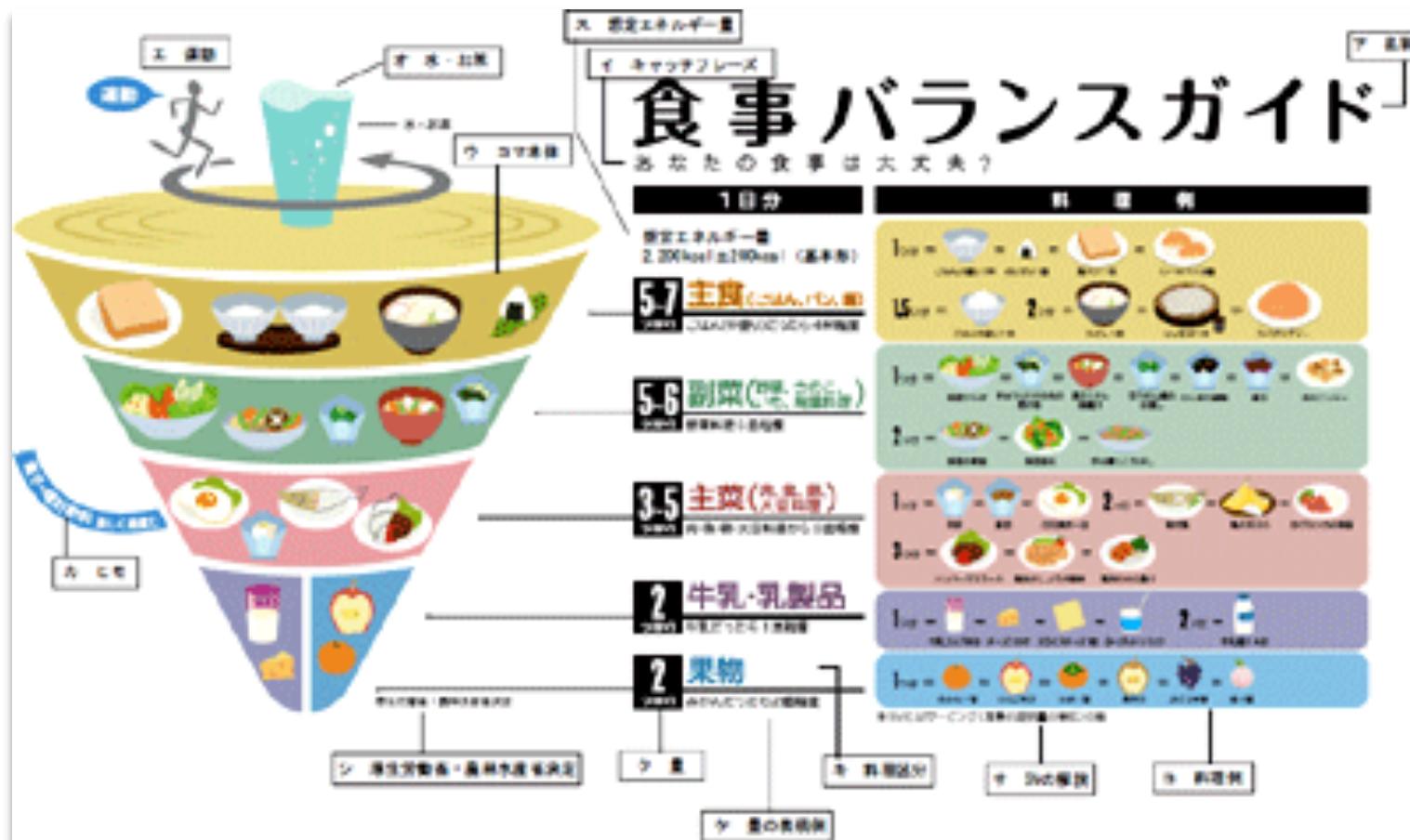
Fecha de Pérdida de Frescura
(en general, los productos alimenticios que son seguros de comer por mas de 5 días)





JAPÓN

Descripción de declaración de nutrientes





JAPÓN





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		
Sodium		
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 than	85g 80g
Sat Fat	Less than	20g 25g
Cholesterol	Less than	300mg 300mg
Sodium	Less than	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		
	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





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 prohíbe matar, por ejemplo, hormigas, abejas y pajaro 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 cuanto 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

Reading and Understanding Nutritional Labels

By Nasheed Yashar

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," "lite," or "light." These terms describe the percentage of calories, fat, cholesterol, or other nutrients in a food, and we've been doing this 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	1 gram 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	15 milligrams or less sodium per serving
Low Sodium	140 milligrams or less sodium per serving



WWW.IFANCA.ORG

WWW.IFANCA.ORG

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, it is able to make a health claim if it is necessary that foods meet certain nutrient levels. For example, oatmeal cookies, which are loaded with as much sugar and fat as they are with oats that are good for the heart and lowering cholesterol, can't make a "heart-healthy" claim. Similarly, neither can sugar-coated



vitamins (A and C) and free 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 3,000 and 2,500 calories. Your own nutrient needs may be more than or less than the % Daily Value on the label. It is important to adjust your own % Daily Value to match your calorie level. The label tells the number of calories in a gram of fat, carbohydrate, and protein, as a reference point. (6)



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 because it has more whole wheat than anything else.

The title "Nutrition Facts" signals the label information. Ready-to-eat products have similar serving sizes. This makes it easier to compare foods. Serving sizes are based on amounts people actually eat. Only five

100% of Your Donation Goes to Needy Families. SABEEL FOOD PANTRY

Reaching out to the less privileged.

Please Generously Donate Online:
www.sabeelpantry.org

3001 W. Belmont Ave. • Chicago, IL 60618

Sponsored by IFANCA, Islamic Food and Nutrition Council of America





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...