REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD CATÓLICA ANDRÉS BELLO
DIRECCIÓN GENERAL DE POSTGRADO
ÁREA DE INGENIERÍA
POSTGRADO: GERENCIA EN SISTEMAS DE LA CALIDAD

EVALUACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS LEGALES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ROTULADO DE ALIMENTOS Y LA CALIDAD DE INFORMACIÓN EN LAS ETIQUETAS DE DIFERENTES MARCAS DE ATÚN EN CONSERVA COMERCIALIZADAS EN VENEZUELA

Trabajo de Tesis como Requisito Parcial para Optar al Grado de Magíster en Gerencia en Sistemas de la Calidad

Autor: Yury Caldera
Tutor: Jasper C. van Dillewijn, Ph.D

Caracas, 12 noviembre de 2007

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD CATÓLICA ANDRÉS BELLO
DIRECCIÓN GENERAL DE POSTGRADO
ÁREA DE INGENIERÍA
POSTGRADO: GERENCIA EN SISTEMAS DE LA CALIDAD

APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi carácter de Tutor del Trabajo de Grado titulado: **Evaluación de los Instrumentos Legales Nacionales e Internacionales de Rotulado de Alimentos y la Calidad de Información en las Etiquetas de Diferentes Marcas de Atún en Conserva Comercializadas en Venezuela**; presentada por el ciudadano Yury Michael Caldera Pinto, portador de la C.I 12.056.476 para optar al Grado de Magíster en Gerencia en Sistemas de la Calidad, considero que dicho Trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

En la Ciudad de Caracas, a los 17 días del mes de septiembre de 2007.

Prof. Jasper C. van Dillewijn, PhD
C.I.: 5.147.343

UNIVERSIDAD CATOLICA ANDRES BELLO
Urb. Montalbán - La Vega - Apartado 29068
Teléfono: 407-42-68 y 407-42-69 Fax: 407-43-52
Estudios de Postgrado

ACTA DE EVALUACIÓN DE PRESENTACIÓN Y DEFENSA DE TRABAJO DE GRADO DE MAESTRÍA SISTEMAS DE LA CALIDAD

Nosotros, Profesores **Jasper C. van Dillewijn** (tutor), **Manuel Gaspar C. y Tito Zambrano**, designados por el Consejo General de los Estudios de Postgrado el día **diecinueve** de **Septiembre** de **dos mil siete**, para conocer y evaluar en nuestra condición de jurado del trabajo de grado de maestría "**Evaluación de los Instrumentos Legales Nacionales e Internacionales de Rotulado de Alimentos y la Calidad de Información en las Etiquetas de Diferentes Marcas de Atún en Conserva Comercializadas en Venezuela**", presentado por el Ingeniero ***Yuri Caldera Pinto***, C.I. N°. 12.056.476, para optar al título de *Magíster en* ***Sistemas de la Calidad.***

Declaramos que:

Hemos leído el ejemplar del Trabajo de Grado de Maestría que nos fue entregado con anterioridad por la Dirección General de los Estudios de Postgrado.

Después de haber estudiado dicho trabajo, presenciamos la exposición del mismo, el día **catorce** de **Noviembre** de **dos mil siete**, en la sede de los Estudios de Postgrado de la Universidad Católica Andrés Bello, donde el Ingeniero Yuri Caldera, expuso y defendió el contenido del trabajo de grado en referencia.

Hechas por nuestra parte, las preguntas y aclaratorias correspondientes y, una vez terminada la exposición y el ciclo de preguntas, hemos considerado formalizar el siguiente veredicto:

APROBADO

Hemos acordado calificar la presentación y defensa del Trabajo de Grado de Maestría con **Diez y Nueve (19)** puntos.

(Observaciones o declaratoria de recomendación)

En fe de lo cual, nosotros los miembros del jurado designado, firmamos la presente acta en Caracas, a los **catorce** días del mes de **Noviembre** de **dos mil siete**

Nombre y firmas del jurado evaluador:

Jasper van Dillewijn	Manuel Gaspar Canto	Tito Zambrano
C.I.: 5.147.343	C.I.: 649.577	C.I.: 4.000.959

Secretaría Ejecutiva: 1ª. emisión de cuatro ejemplares de un mismo tenor.

DEDICATORIA

A **YAHVÉ** por mostrarme a través de
Sábato que la razón no sirve para la existencia

A mi maestro ***Guillermo Domínguez*** por haberme enseñado
el valor de la existencia, el más grande regalo que recibí en mi paso por la tierra.

A **ti** aunque no te conozco, pero estas allí.

AGRADECIMIENTOS

Al gran *Yahvé,* por obsequiarme sin merecerlo este viaje.

A mi *Madre,* por recitarme aquel poema de la Hilandera, es decir, por mostrarme que a pesar de todo la vida no tiene zarzas.

A *Galileo* por recordarme el compromiso de ser adulto.

A *Alex Tami,* por demostrarme que estar aquí es parte del viaje.

A la Prof. *Norma Figueredo,* por orientarme sobre la gran importancia de este tema.

Al Prof. *Jasper C. van Dillewijn*, por mostrarme el valor de culminar lo propuesto y por su disposición desinteresada en acompañarme hasta el final del camino.

Al Prof. *Emmanuel López,* por sus efectivas gestiones en la aprobación de este trabajo.

Una vez más *Giosi*, por hacerme ver que el gran obstáculo soy yo mismo.

Al *INDECU,* por la oportunidad y la ayuda.

A mis amigos y hermanos incondicionales *Carolus Díaz, Umile Escalante, Noel Ríos, Vicente Alemán Mildred López,* por escucharme muchas veces y estimularme para seguir adelante en la culminación de la meta propuesta.

A Heillen Heiber por sus grandes aportes con la lectura y corrección de la redacción del manuscrito.

Al Prof. Eduardo González por el legado y el constante ejemplo de superación.

A todos aquellos amigos que no menciono, pero que sin embargo, contribuyeron con su insistencia para alcanzar la meta.

ÍNDICE GENERAL

LISTA DE CUADROS

LISTA DE CUADROS

LISTA DE CUADROS

LISTA DE CUADROS

LISTA DE GRÁFICOS

pp.

GRÁFICOS

LISTA DE GRÁFICOS

pp.

GRÁFICOS

LISTA DE GRÁFICOS

pp.

GRÁFICOS

LISTA DE GRÁFICOS

pp.

GRÁFICOS

LISTA DE GRÁFICOS

pp.

GRÁFICOS

LISTA DE GRÁFICOS

pp.

GRÁFICOS

LISTA DE GRÁFICOS

pp.

GRÁFICOS

LISTA DE GRÁFICOS

pp.

GRÁFICOS

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD CATÓLICA ANDRÉS BELLO
DIRECCIÓN GENERAL DE POSTGRADO
ÁREA DE INGENIERÍA
POSTGRADO: GERENCIA EN SISTEMAS DE LA CALIDAD
Trabajo de Grado para optar al Grado de Magíster en
Gerencia en Sistemas de la Calidad

EVALUACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS LEGALES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ROTULADO DE ALIMENTOS Y LA CALIDAD DE LA INFORMACIÓN EN LOS RÓTULOS DE LAS DIFERENTES MARCAS DE ATÚN EN CONSERVA COMERCIALIZADOS EN VENEZUELA

Autor: Yury M Caldera P
Tutor: Jasper C. van Dillewijn, PhD
Fecha: noviembre de 2007

RESUMEN

En la actualidad los consumidores están cada vez más interesados en la información que figura en las etiquetas de los productos alimenticios. Por este motivo, es importante que la información sobre los alimentos y su valor nutricional que figura en el rótulo y que se utiliza para su presentación, comercialización y publicidad, sea clara, precisa y significativa. Esto ha generado a su vez, que los Gobiernos presten mayor atención en la formulación de Instrumentos Legales y técnicos que incorporen requisitos, para garantizar datos de calidad a los consumidores y que dichas herramientas legales estén homologadas, creando condiciones favorables para la comercialización de productos nacionales en los mercados internacionales sin presentar no conformidades que pueden se utilizados como obstáculos técnicos al comercio.

El objetivo general de la investigación es, *Evaluar los Instrumentos Legales nacionales e internacionales de rotulado de alimentos y la calidad de información en las etiquetas de las diferentes marcas de Atún en conserva comercializadas en Venezuela.*

En referencia a la metodología utilizada, se precisa que el presente trabajo se sustentó principalmente en un *tipo de investigación descriptiva y evaluativa*, con un diseño *Bibliográfico y de Campo de tipo Intensivo*. Las *unidades de análisis* objeto de estudio de la investigación están conformada por 2 grupos a saber: el primero integrado por *cincuenta y cinco (55)* Instrumentos Legales nacionales e internacionales y el segundo grupo lo conforman *cincuenta y tres (53) marcas* nacionales e importadas de Atún en conserva al natural y en aceite comercializadas en Venezuela.

Como conclusiones se establece que: los Instrumentos Legales sobre rotulado de alimentos y declaraciones de propiedades nutricionales y de salud vigentes, utilizado en la República Bolivariana de Venezuela presentan deficiencias en contraste con los Instrumentos sancionados en el ámbito mundial los cuales han sido homologando de Normas Técnicas a Reglamentos Técnicos, incorporando además requisitos que garantizan información más clara y precisa para los consumidores.

En el ámbito nacional el Instrumento Legal vigente sobre los requisitos de calidad del Atún en conserva, expresa efectivamente especificaciones homologadas con la tendencia mundial de exponer suficiente información sobre los productos en los rótulos y además tiene la condición de cumplimiento obligatorio. Todas las marcas de Atún en conserva al natural y en aceite presentaron no conformidades relacionadas con los requisitos generales de rotulado y con las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud.

Palabras claves: Instrumento Legal (p. 78), marca, declaraciones nutricionales, declaraciones de salud y rotulado.

INTRODUCCIÓN

A medida que la producción de alimentos se ha ido volviendo más compleja, los consumidores están cada vez más interesados en la información que figura en las etiquetas de los productos alimenticios. Asimismo, son cada vez más cuidadosos de su dieta, su relación con la salud y de forma más especial, de la composición de los alimentos que seleccionan. Por estos motivos, es importante que la información sobre los alimentos y su valor nutricional que figuran en el etiquetado y que se utiliza para su presentación, comercialización y publicidad, sean clara, precisa y significativa.

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

Hoy más que nunca, es necesario contar con información confiable, ya que el 90% de los alimentos consumidos principalmente en los continentes americano y europeo son manufacturados, en consecuencia, uno de los elementos de información disponibles para preevaluar la calidad de estos, es el *rotulado de alimentos y la declaración de propiedades nutricionales y de salud*, también llamados *etiquetado nutricional* o "facts nutrition", creados para orientar al consumidor a escoger inteligentemente lo que compra.

Uno de los pilares donde se sostiene el rotulado de alimentos es el que establece: "los consumidores tienen derecho a elegir y decidir de manera informada sobre los alimentos" (Consumidores Internacionales, 1999, Γ9). De hecho la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (1999) en su artículo 117 expresa:

> Todas las personas tendrán derecho a disponer de bienes y servicios de *calidad* [cursiva agregada], así como a una *información adecuada y no engañosa sobre el contenido y características de los productos y servicios* [cursiva agregada] que consumen; a la libertad de elección y a un trato equitativo y digno. La ley establecerá los mecanismos necesarios para garantizar esos derechos, las normas de control de calidad y cantidad de bienes y servicios, los procedimientos de defensa del público consumidor, el resarcimiento de los daños ocasionados y las sanciones correspondientes por la violación de estos derechos. (p. 105-6).

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

En este sentido, Venezuela presenta importantes debilidades en materia de actualización de Instrumentos Legales específicos en el área de alimentos, en el proceso de normalización técnica y más aún en el trabajo de fiscalización del cumplimiento de la normativa de rotulado y declaraciones de propiedades nutricionales y de salud vigente, dejando un vació en la comunicación que trae como consecuencia la falta de la información veraz, objetiva y suficiente dirigida al consumidor sobre las características de los alimentos que compra tal como se estable en la normativa vigente.

Esta situación exige en Venezuela, la realización de un estudio que confirme lo imprescindible de contar con un rotulado de alimentos y declaraciones de propiedades nutricionales y de salud, ajustado a la realidad y expectativas de los consumidores actuales. Para lograrlo es necesario evaluar cuáles son los requisitos en materia de información en el rotulado de alimentos, a través de una revisión profunda de los Instrumentos Legales nacionales e internacionales, incorporando a la evaluación un

alimento práctico como el Atún en conserva, el cual: (a) Es un alimento de alto consumo en la cultura alimentaria del venezolano; (b) Está incluido en la canasta básica; (c) Existe en el mercado una cantidad de marcas importadas, que compiten con las marcas nacionales; (d) Diferentes marcas con información confusa en los rótulos; y (e) Es un producto que ha generado polémica entre la industria y los organismos gubernamentales responsables de los derechos de los consumidores, originando la sanción de una resolución sobre el rotulado de Atún, sustentada en una propuesta basada en el presente estudio de investigación en el año 2005.

La utilización de este alimento es el inicio para diagnosticar el estatus en materia de contenido y armonización de los Instrumentos Legales (Leyes, Códigos, Resoluciones, Directivas, Reglamentos Técnicos y Normas Técnicas) nacionales y cuales serán los pasos a seguir para actualizarlos, a fin de aportar a los ciudadanos consumidores toda la información que en materia de alimentos necesita, e incentivar a la industria de alimentos a mejorar sus procesos industriales, la calidad de la materia prima que utiliza, los empaques y la forma de proporcionar información sobre su producto, dentro del marco de la justa competencia, porque su mejor estrategia contra sus homólogos será únicamente la calidad integral de su producto, tendiente a ofrecer al consumidor la posibilidad de decidir objetivamente y con suficientes elementos objetivos de juicio, qué producto cubre mejor sus expectativas.

Entendiendo la importancia que implicaría extender el uso de un adecuado rotulado de alimentos y de objetivas declaraciones de propiedades nutricionales y de salud para los alimentos en nuestro país, y que el mismo esté amparado por recursos legales concertados entre el gobierno nacional, la industria y los consumidores organizados, se reiteró, la necesidad de realizar un estudio comparativo cuyo objetivo es *Evaluar los Instrumentos Legales Nacionales e Internacionales sobre Rotulado de Alimentos y la Calidad de Información en las Etiquetas de Diferentes Marcas de Atún en Conserva Comercializados en Venezuela*.

En referencia a la cobertura el trabajo se circunscribe a los Instrumentos Legales en el ámbito nacional e internacional, entre los que se encuentran: (a) Leyes, (b) Códigos, (c) Resoluciones, (d) Directivas, (e) Reglamentos Técnicos, (f) Normas

Técnicas, y (g) Directrices, distribuidos geográficamente de la siguiente manera: Continente Americano (Suramérica, Centroamérica y Norteamérica), Continente Europeo (Unión Europea) y Continente Asiático (Japón). Los Instrumentos Legales vigentes que regulan o norman todo lo relacionado con el rotulado y etiquetado nutricional de los alimentos envasados y el Atún en conserva.

En referencia al Atún en conserva, se evaluó la información presentada en los rótulos de las presentaciones en agua y en aceite de aquellas presentaciones comercializadas en la República Bolivariana de Venezuela entre marzo de 2005 y noviembre de 2006.

En lo que respecta al desarrollo del trabajo de investigación y a propósito de presentar los conceptos y postulados teóricos de forma coherente, dando respuestas a los objetivos planteados del estudio, éste se estructuró en 3 capítulos, descritos brevemente a continuación.

En el Capítulo I, se desarrolla *El Problema* conformado por: (a) Planteamiento del problema; (b) Interrogantes de la investigación; (c) Objetivo general y objetivos específicos; (d) Justificación e importancia; (e) Alcance de la investigación; y (f) Limitaciones.

El Capítulo II expone el *Marco Teórico*, el cual constituye uno de los pilares fundamentales de la investigación. En él se describen los antecedentes de la investigación y se sitúa el problema planteado, dentro de un conjunto de conocimientos lo más sólidos posible, a fin de orientar la búsqueda y ofrecer una conceptualización adecuada de los términos utilizados, pudiendo ser manejados y convertidos en proposiciones concretas.

Por su parte en el Capítulo III, definido como *Marco Metodológico se* desarrolla: (a) Tipo y diseño de la investigación; (b) Población o unidades de análisis; (c) Técnica e instrumento de recolección de datos; (d) Técnicas de procesamiento para el análisis e interpretación de datos; y (e) Presentación y análisis de los resultados. En definitiva es aquí donde se determinan y describen los distintos métodos, técnicas y procedimientos que posibilitaron dar sentido y orientación a la información para

responder a las preguntas de la investigación hechas al inicio y cumplir con los objetivos fijados.

Como elemento final, se exponen: (a) Las conclusiones y recomendaciones; (b) Glosario de términos; (c) Bibliografía; y (d) Anexos.

En el mimo orden de ideas, es imprescindible precisar que la forma de presentación escrita del trabajo se realizó siguiendo rigurosamente las *Normas para la elaboración y presentación de trabajos de grado de especialistas y de maestría y las tesis doctorales*, contenidas en el *Manual de Trabajos de Grado de Especialización y Maestría y Tesis Doctorales*, reimpreso por la Universidad Experimental Libertador – Vicerrectorado de Investigación y Postgrado en 2006.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

Planteamiento del Problema

La alimentación es un proceso común en todos los seres vivientes, que implica el acto de ingerir alimentos y que precede a la nutrición, la cual es, un proceso intrínseco dentro del organismo que consiste en asimilar o desasimilar los nutrientes que contienen estos alimentos para que realicen funciones específicas en el metabolismo, cuyo impacto estará determinado por la calidad del alimento. En consecuencia es pertinente, en el presente contexto, considerar la definición de *calidad*, conceptualizada como "el conjunto de características que diferencian las unidades individuales del producto y determinan el grado de aceptabilidad de estas unidades por el usuario o consumidor" (Kramer y Twigg 1996, citado en Allueva, González y Martínez, 1998, Г6), constituyendo -la calidad- lo más importante cuando nos referimos a alimentos.

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

sus preferencias alimentarias en función de la apariencia y la belleza, moda, actividad física, edad, sexo o simplemente el interés de consumir alimentos sanos.

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

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

Hoy más que nunca, es necesario contar con información confiable, ya que el 90% de los alimentos consumidos principalmente en los continentes americano y europeo son manufacturados, en consecuencia, uno de los elementos de información disponibles para preevaluar la calidad de estos, es el *rotulado de los alimentos y la declaración de propiedades nutricionales y de salud*, también llamados *etiquetado nutricional* o “facts nutrition” (en ingles), creados para orientar al consumidor a escoger inteligentemente lo que compra.

Uno de los pilares donde se sostiene el rotulado de alimentos es el que establece “los consumidores tienen derecho a elegir y decidir de manera informada sobre los alimentos” (Consumidores Internacionales, 1999, Γ9). De hecho la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (1999) en su artículo 117 expresa:

> Todas las personas tendrán derecho a disponer de bienes y servicios de *calidad* [cursiva agregada], así como a una *información adecuada y no engañosa sobre el contenido y características de los productos y servicios* [cursiva agregada] que consumen; a la libertad de elección y a un trato equitativo y digno. La ley establecerá los mecanismos necesarios para garantizar esos derechos, las normas de control de calidad y cantidad de bienes y servicios, los procedimientos de defensa del público consumidor, el resarcimiento de los daños ocasionados y las sanciones correspondientes por la violación de estos derechos. (p. 105-6).

Existen iniciativas por parte del Gobierno Venezolano, para ampliar los derechos de los consumidores a estar bien informados sobre las características y composición de los productos manufacturados, dichas iniciativas se evidenciaron en diciembre del año 2000 cuando se promulgó la resolución DM Nº 629 por parte del Ministerio de la Producción y el Comercio sobre los *Requisitos mínimos de información en etiquetas, rótulos y marbetes de productos envasados.*

Otra referencia relevante es la que constituye, por ejemplo, la reforma a la Ley de Protección al Consumidor y al Usuario sancionada en mayo de 2004, que establece en su artículo 100:

> Los *bienes y servicios sobre los cuales existe una reglamentación técnica aprobada por el organismo competente de normalización y certificación de calidad, tendrán que garantizar el cumplimiento de la reglamentación correspondiente* [cursiva agregada] durante la existencia del bien posterior a la venta del mismo. (p.59)

De igual forma, el proyecto de *Ley Orgánica de Salud* de junio de 2005, donde se consagra el derecho a estar informados sobre los productos y servicios que como consumidores y usuarios recibimos y la *Ley de Metrología,* sancionada en el mes de septiembre de 2005, donde se estable la obligatoriedad del uso del Sistema Internacional de Medida y el Control de Producto Envasado (CPE), para todos los productos envasados. Sin embargo, no se ha promulgado una resolución que consagre el derecho a recibir información nutricional completa -por medio de las etiquetas- de

los productos alimenticios que se comercializan en el mercado, a excepción de los productos destinados a la alimentación infantil y para regímenes especiales de salud.

De hecho, en la actualidad la declaración de composición nutricional es de carácter voluntario para la industria, y sólo obligatoria si se declara en los rótulos de los productos algún atributo o propiedad nutricional, como por ejemplo: *producto bajo en grasa o alto en calcio*.

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

En este sentido, Venezuela presenta importantes debilidades en materia de actualización de Instrumentos Legales específicos en el área de alimentos, en el proceso de normalización técnica y más aún en el trabajo de fiscalización del cumplimiento de la normativa de rotulado y declaraciones de propiedades nutricionales y de salud vigente, dejando un vació en la comunicación para que no sea presentada al consumidor y consumidora la información veraz, objetiva y suficiente sobre las características de los alimentos que compra como se estable en la normativa vigente.

Es por ello que realizar una evaluación de los Instrumentos Legales nacionales e internacionales: (a) Leyes, (b) Códigos, (c) Resoluciones, (d) Directivas, (e) Reglamentos Técnicos, y (f) Normas Técnicas, que contemplan requisitos y especificaciones de rotulado y etiquetado nutricional de los alimentos para consumo humano es de suma importancia, ya que en ellas se establece un *estándar* a seguir para asegurar que los materiales, productos, métodos, datos e información, en el contexto de los propósitos y funciones para los que fueron diseñados, cumplan con características de intercambiabilidad, confiabilidad, y calidad, entre otros aspectos,

generando como consecuencia, el cumplimiento de las normativas de aceptación generalizadas entre consumidores y proveedores de bienes y/o servicios, facilitando la aplicación de soluciones más económicas, estables y apegadas a derecho, al tiempo que favorecería el logro de una mejor calidad de vida para la población.

Un elemento a considerar sobre esta materia es la creciente integración de la economía Venezolana a los mercados mundiales, la cual exige de todos los actores sociales y económicos (gobierno, sector privado, consumidores y usuarios organizados, universidades, en otros.) acojan y adapten normativas de alimentos que permita la participación oportuna y competitiva de los productores nacionales en esos mercados, todo ello en concordancia con los compromisos del país, ante el Mercado Común del Sur (MERCOSUR), Organización Mundial de Comercio (OMC), Comunidad Andina de Naciones (CAN) y Unión Europea (UE), particularmente en lo relativo a evitar y eliminar barreras técnicas al comercio internacional.

El Mercado Común del Sur (MERCOSUR), donde Venezuela esta en el proceso político para lograr la adhesión con miembro pleno, ofrece un ejemplo de integración, establecida en el Acuerdo Marco para la Adhesión de Venezuela al MERCOSUR, firmado en Montevideo el 9 de diciembre de 2005 (ver Gráfico 1), el cual establece:

> La República Argentina, la República Federativa de Brasil, la República del Paraguay y la República Oriental del Uruguay, Estados Partes del MERCOSUR, por un lado, y la República Bolivariana de Venezuela, por el otro, en adelante las Partes;
> Visto el tratado de Montevideo de 1980, el Tratado de Asunción de 1991;
> Teniendo en cuenta la solicitud del Gobierno de la República Bolivariana de Venezuela de incorporarse al MERCOSUR como Estado Parte;
> Convencidos de la trascendencia que para el avance y profundización del proceso de integración regional significa la incorporación de la República Bolivariana de Venezuela como Estado Parte del MERCOSUR;
> Persuadidos de que la incorporación de la República Bolivariana de Venezuela al MERCOSUR significa una contribución al anhelo histórico de la integración suramericana, y que dicha incorporación se basa en los principios y objetivos de los Tratados de Asunción y Montevideo; Reconociendo la existencia de un nuevo contexto social y político de la región, favorable a la consolidación del proceso de integración suramericana y la importancia que tiene para el

fortalecimiento del mismo la incorporación de la República Bolivariana de Venezuela al Mercado Común del Sur. (p.2)

Gráfico 1. **Acuerdo Marco para la Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al MERCOSUR**. Firmado en Montevideo el 9 de diciembre de 2005. Tomado de: Pagina Web MERCOSUR, 2006.

Esta integración no sólo es en el ámbito estrictamente económico, basada en la eliminación de aranceles para las exportaciones de bienes entre los países miembros, sino en el contexto de *Instrumentos Legales* relacionados con el rotulado de alimentos, ya que todos los Estados miembros de forma concertada adoptaron un *Reglamento Técnico* en esta materia, al punto que para el 6 de agosto de 2006, entró en vigencia una Resolución la cual *establece la obligatoriedad del etiquetado nutricional para todos los alimentos*, tengan o no declaración de propiedades nutricionales y de salud. Reforzando con esto el reconocimiento que se le da al derecho de los consumidores de estar bien informados.

En el presente contexto, es imprescindible utilizar un "tipo" de alimento de consumo nacional, que permita contrastar las conformidades y no conformidades que presenta su rótulo referidas a los requisitos establecidos en los *Instrumentos Legales* nacionales e internacionales analizados y evaluados. El producto seleccionado para tal propósito es el *Atún en conserva al natural y en aceite*, en virtud que constituye un

producto importante en la dieta del venezolano, y que forma parte de la canasta básica. No obstante, a pesar que su consumo ha decrecido en 1 % en los últimos 2 años, “Venezuela junto a México, Argentina y Canadá, se ubican como los países con las más altas tasas de crecimiento anual de importaciones de este producto” (Exploración de mercados, 2004, Γ 12).

Otras razones a considerar al Atún en conserva al natural y en aceite son:

1. Está declarado como un bien de primera necesidad en todo el territorio nacional a través del Decreto Presidencial N° 2.304 de febrero de 2003 (aun en vigencia) y su costo en la presentación **al natural** exhibe precios regulados amparados por la Resolución DM/Nº 357 de 2004 ratificada hasta actualidad.

2. Constituye una de las opciones alimentarias preferidas en el menú del venezolano, después de la carne y el pollo.

3. El precio es sustancialmente menos que al de otras fuentes de proteínas de alto valor biológico, además, del contenido de grasas “buenas” no relacionadas con el aumento de colesterol plasmático, pudiendo incluso contribuir a disminuirlo.

4. En la actualidad dentro del mercado venezolano se comercializa una amplia variedad de marcas ***-53 en total-*** de Atunes en conserva (al natural y aceite), de producción nacional e importadas de acuerdo a los registros suministrados por la Dirección de Higiene de los Alimentos del Ministerio del Poder Popular para la Salud para el mes de noviembre de 2006, las cuales exhiben datos e información diferentes en los rótulos e incluyen declaraciones sobre propiedades y características nutricionales no veraces, de acuerdo a la naturaleza del producto. En consecuencia, esto ha generado la oferta a precios con diferencias muy marcadas entre una marca y otra a pesar de ser el mismo producto.

En Venezuela los requisitos de calidad para el Atún en conserva, se establecían en la *Norma de Atún en conserva COVENIN Nº 1766:1995*, no obstante, en agosto del 2005 el Ministerio de Industrias Ligeras y Comercio (MILCO) en conjunto con el Ministerio de Agricultura y Tierras (MAT) y el Ministerio de Salud y Desarrollo Social (ahora Ministerios del Poder Popular) promulgaron la Resolución DM/Nº 205 sobre los *Requisitos de información comercial y sanitaria que debe cumplir el Atún en conserva y los productos a base de Atún en conserva destinados para el consumo humano en su etiqueta.*

En referencia al *rotulado de alimentos envasados y las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud*, tanto la Norma, como la resolución remite al igual que todas las Normas de alimentos en Venezuela a las Normas COVENIN, 2952:2001 y 2952-1:1997 del mismo nombre, basadas en las normas del CODEX ALIMENTARIUS de 1986, organismo de la FAO creado especialmente para la vigilancia y la reglamentación en materia alimentaria en el ámbito mundial. No obstante, se observa que en países como Estados Unidos, a través de Administración Federal de Alimentos y Drogas (FDA), en la Unión Europea (UE) y en países de América Latina como México, Costa Rica, Colombia, Chile, han ido más allá de las Normas internacionales, en virtud que las Normas Técnicas voluntarias evolucionaron a: Reglamentos Técnicos y Leyes en México, Costa Rica, MERCOSUR, Unión Europea y Japón) sancionados todos a partir del 2001.

Otro caso a resaltar, que refleja la tendencia hoy más marcada de ofrecer más información de calidad a los consumidores y consumidoras es el de Estados Unidos de América, que gracias al *Acta de Educación y Etiquetado Nutricional* de 1990 hizo obligatorio declarar la composición nutricional o declaración de nutrientes, en por lo menos 90% de los alimentos procesados, a diferencia del CODEX ALIMENTARIUS que lo tiene como un requisito voluntario.

En contraposición, la República Bolivariana de Venezuela en materia de normalización y regulación alimentaria, que incluye el rotulado de alimentos *y* las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud, se rige por un *Reglamento General de Alimentos* que data de 1959 aún vigente y por las Normas antes

mencionadas (COVENIN) sin cambios, lo que arroja como resultado que muy pocas compañías comercializadoras de alimentos incluyendo las de Atún en conserva, rotulen de forma adecuada y expongan la información nutricional en las mismas, con excepción de aquellas que declaran alguna propiedad nutricional, situación que es legitima porque hasta ahora no existen disposiciones legales que establezcan lo contrario.

Este contexto expone la ausencia de una política coherente en términos de actualización e implementación de los cambios de forma y fondo de los Instrumentos Legales nacionales sobre esta materia, desconociéndose, que estas -normativas- deben surgir como una respuesta a los requerimientos de la sociedad, que apuntan hacia aspectos fundamentales del bienestar de los ciudadanos.

En el mismo orden de ideas, es imposible desconocer que el etiquetado de los alimentos puede ser cuestionable o irrelevante en determinadas circunstancia. "En concreto la etiqueta no será rentable ni apropiada cuando el principal problema de salud pública sea la falta de alimentos suficiente, donde los niveles educativos no sean los más adecuados para permitir a los consumidores leer y comprender dicha información" (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO], 1997, Γ5).

Sin embargo, esto no constituye una excusa para privar a un sector de la población a beneficiarse de los "atributos estándar que caracterizan una información de calidad, es decir, la fiabilidad, confianza del consumidor en la fuente, capacidad de orientar, accesibilidad, y que la información presente un formato fácil de usar a pesar de la subjetividad intrínseca del valor de la información." (Davenport 1987, citado en Gestión de la información, 2001, Γ2)

Entendiendo la importancia que implicaría extender el uso de un adecuado *rotulado de alimentos y de objetivas declaraciones de propiedades nutricionales y de salud* para los alimentos en nuestro país y que el mismo este amparado por recursos legales concertados entre el *gobierno nacional, la industria y los consumidores* organizados, se reitera, la necesidad de realizar un estudio comparativo que permita *Evaluar los Instrumentos Legales Nacionales e Internacionales sobre Rotulado de*

Alimentos y la Calidad de Información en las Etiquetas de Diferentes Marcas de Atún en Conserva Comercializados en Venezuela, tomando en cuenta que este producto constituye una adecuada referencia, para exponer las debilidades en los instrumentos legales vinculados a la calidad del rotulado y etiquetado nutricional de los alimentos.

Con base a lo expuesto en el planteamiento del problema, se proponen las siguientes preguntas de investigación:

Interrogantes de la Investigación

1. ¿Cuáles son los Instrumentos Legales utilizados para la regulación y control del rotulado de alimentos y etiquetado nutricional en el ámbito nacional e internacional?

2. ¿Cuáles diferencias y similitudes existen entre las especificaciones y características de los Instrumentos Legales en materia de rotulado de alimentos y etiquetado nutricional en el ámbito nacional e internacional?

3. ¿Cuáles son las fortalezas y debilidades en los Instrumentos Legales nacionales sobre rotulado de alimentos y etiquetado nutricional?

4. ¿Cuál es el marco legal e institucional para la regulación y control del rotulado de alimentos y etiquetado nutricional del Atún en conserva?

5. ¿Cuáles son las fortalezas y debilidades en cuanto al cumplimiento de los Instrumentos Legales nacionales sobre rotulado y etiquetado nutricional en las diferentes marcas de Atún en conserva?

Objetivos de la Investigación

1. Objetivo General

Evaluar los Instrumentos Legales nacionales e internacionales de rotulado de alimentos y la calidad de información en las etiquetas de las diferentes marcas de Atún en conserva comercializadas en Venezuela.

2. Objetivos Específicos

a. Establecer la importancia del rotulado de alimentos y etiquetado nutricional, para los consumidores y usuarios, el sector industrial y el gubernamental.

b. Describir el marco institucional y los Instrumentos Legales para la regulación y control del rotulado de alimentos y etiquetado nutricional, en el ámbito nacional e internacional.

c. Contrastar las especificaciones y características de los Instrumentos Legales en materia de rotulado y etiquetado nutricional, en el ámbito nacional e internacional.

d. Describir el marco institucional y los Instrumentos Legales para la regulación y control de la calidad del rotulado de alimentos y etiquetado nutricional en el Atún en conserva, en el ámbito nacional e internacional.

e. Examinar las características de la información del rotulado y etiquetado nutricional del Atún en conserva al natural y en aceite, comercializado en Venezuela.

Justificación e Importancia de la Investigación

El conocimiento e implementación de Instrumentos Legales (Reglamentos y Normas Técnicas) en la manufactura de alimentos es fundamental para garantizar el suministro de alimentos seguros y de calidad a los consumidores. Adicionalmente el reconocimiento de la normativa inherente a la presentación de la información sobre las características y propiedades de los productos para consumo humano, hoy día constituyen un requisito fundamental para lograr una calidad integral en la comercialización de alimentos en todo el ámbito mundial, ya que los consumidores exigen cada vez más información y en consecuencia, es deber del Estado y las empresas productoras asegurar el cumplimiento de estas.

Es necesario considerar que el alimento constituye un recurso para garantizar el bienestar o para desequilibrarlo cuando su calidad esta comprometida, es decir, cuando no es consumido en cantidades y calidad adecuadas para cubrir las necesidades y requerimientos fisiológicos.

Es por ello que el acceso a la información sobre la composición de los alimentos es una herramienta fundamental para el conocimiento de lo que se compra, y si es adecuado para cubrir las expectativas, bien sea de orden estético o más importante aún para preservar la salud.

A razón de lo anterior, el origen de los alimentos que son consumidos, muchos de ellos industrializados y de fácil acceso, adquiridos generalmente en supermercados, donde la única fuente de datos disponible sobre los mismos, es lo que declara el fabricante: (a) Nombre de la empresa; (b) Fecha de caducidad; (c) Donde se elaboró; (d) Qué ingredientes se utilizaron; (e) Cantidad; y (f) Cuál es la composición de los ingredientes, por ejemplo. Esta información básica es obligatoria por Norma en todos los alimentos manufacturados.

Toda esta información reflejada en el rotulado de alimentos es lo que permitirá al consumidor decidir objetivamente ¿cuál es el alimento?, entre una variedad, que más se ajusta a su necesidad.

Por lo tanto, la observancia de Instrumentos Legales de aceptación generalizada entre usuarios, fabricantes y proveedores de bienes y/o servicios facilita la aplicación de soluciones más económicas y estables, al tiempo que favorece el logro de una mejor calidad de vida para la población.

Esta situación exige en Venezuela, la realización de un estudio que confirme lo imprescindible de contar con un rotulado de alimentos y declaraciones de propiedades nutricionales y de salud, ajustado a la realidad y expectativas de los consumidores actuales. Para lograrlo es necesario evaluar ¿cuáles son los requisitos en materia de información en el rotulado de alimentos?, a través de una revisión profunda de los Instrumentos Legales nacionales e internacionales y así mismo incorporar un alimento práctico como el Atún en conserva, el cual: (a) Es un alimento de alto consumo en la cultura alimentaria del venezolano; (b) Esta incluido en la canasta básica; (c) Existe en el mercado una cantidad de marcas importadas, que compiten con las marcas nacionales; (d) Diferentes marcas con información confusa en los rótulos; y (e) Es un producto que ha generado polémica entre la industria y los organismos gubernamentales responsables de los derechos de los consumidores, originando la sanción de una resolución sobre el rotulado de Atún, sustentada en una propuesta basada en el presente estudio de investigación en el año 2005.

La utilización de este alimento es el inicio para diagnosticar el estatus en materia de contenido y armonización de los Instrumentos Legales (Leyes, Códigos, Resoluciones, Directivas, Reglamentos Técnicos y Normas Técnicas) nacionales y cuales serán los pasos a seguir para actualizarnos, a fin de aportar a los ciudadanos consumidores toda la información que en materia de alimentos necesita, e incentivar a la industria de alimentos a mejorar sus procesos industriales, la calidad de la materia prima que utiliza, los empaques y la forma de proporcionar información sobre su producto, dentro del marco de la justa competencia, porque su mejor estrategia contra sus homólogos será únicamente la calidad integral de su producto, tendiente a ofrecer al consumidor la posibilidad de decidir con suficientes elementos objetivos de juicio, qué producto cubre mejor sus expectativas.

Es importante destacar que como aporte académico – científico, el presente estudio permitirá evaluar los Instrumentos Legales nacionales e internacionales, sobre rotulado de alimentos y la calidad de información en las etiquetas de las diferentes marcas de Atún *(al natural y en aceite)* en conservas comercializadas en Venezuela.

Por último, el desarrollo de la presente investigación se considera de importancia para la Universidad Católica Andrés Bello, por cuanto será un aporte para la Dirección de Postgrado en el área de Gerencia en Sistemas de la Calidad, en el sentido que se profundiza en el estudio de la normalización de alimentos en un contexto nacional e internacional.

Alcance de la Investigación

En el presente contexto de investigación, el alcance esta circunscrito a l*a evaluación de los Instrumentos Legales nacionales e internacionales de rotulado de alimentos y la calidad de información en las etiquetas de las diferentes marcas de Atún en conservas comercializadas en Venezuela*, en consecuencia, el presente estudio se concentra en:

1. El área de cobertura de los Instrumentos Legales son los aplicados en el ámbito nacional e internacional, entre los que se encuentran: (a) Leyes, (b) Códigos, (c) Resoluciones, (d) Directivas, (e) Reglamentos Técnicos, (f) Normas Técnicas, y (g) Directrices, correspondientes a las siguientes naciones: (a) República Bolivariana de Venezuela; (b) República de Colombia; (c) República del Perú; (d) República del Ecuador; (e) República de Bolivia; (f) Países del Mercado Común del Sur (República del Brasil, República Argentina, República del Paraguay y República Oriental del Uruguay); (g) República de Chile; (h) República de El Salvador; (i) República de Costa Rica; (j) República de Nicaragua; (k) República de

Guatemala; (l) República Dominicana; (m) República de Panamá; (n) República de Cuba; (ñ) Estados Unidos Mexicanos; (o) Estados Unidos de América; (p) Canadá; (q) Unión Europea; y (s) Japón.

2. Los Instrumentos Legales vigentes que regulan o norman todo lo relacionado con el rotulado y etiquetado nutricional de los alimentos envasados y el Atún en conserva.

3. En referencia al Atún en conserva, se evalúa la información presentada en los rótulos, utilizando como referencia los requisitos establecidos en las Normas nacionales correspondientes y sólo en: (a) Las presentaciones en agua y aceite, (b) Aquellas presentaciones comercializadas en la República Bolivariana de Venezuela entre marzo de 2005 y noviembre de 2006.

Limitaciones de la Investigación

Los obstáculos que se presentaron durante el desarrollo de la investigación fueron:

1. Lentitud en la respuesta gubernamental para la verificación de datos e información contenida en los rótulos de las muestras analizadas.

2. Dificultad en el acceso de la información de carácter gubernamental, referida al registro de alimentos.

3. Tiempo de dedicación al análisis y evaluación de la información inherente a la investigación.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

Consideraciones Generales sobre las Bases Teóricas

Una vez definido el planteamiento y formulación del problema, además de precisar el objetivo general y los objetivos específicos, es necesario establecer los aspectos teóricos que conformarán el basamento del presente trabajo. En consecuencia, dentro de la estructura del marco teórico se exponen las bases de los diferentes conceptos, definiciones y las investigaciones relativas a la calidad como base esencial de los Instrumentos Legales, en el ámbito nacional e internacional de rotulado de alimentos y etiquetado nutricional, incluyendo además la normativa relacionada con el Atún en conserva, que orientarán el sentido del presente estudio.

Resulta evidente, que ante cada problema de investigación ya se poseen referentes teóricos y conceptuales, así como datos e informaciones, aun cuando estas sean generales o específicas, cuyo propósito es dar al estudio un sistema coordinado y coherente de postulados y proposiciones que permitan integrar el problema a un contexto donde este cobre sentido.

Por lo tanto, tomando en cuenta estas consideraciones y el principal carácter teórico práctico del proceso de conocimiento, el objetivo que cumple el marco teórico en esta investigación, es situar el problema planteado dentro de un conjunto de conocimientos lo más sólidos posible, a fin de orientar la búsqueda y ofrecer una conceptualización adecuada de los términos utilizados, pudiendo ser manejados y convertidos en proposiciones concretas. En este orden de ideas, se precisan los rangos conceptuales que sustentan y complementan el trabajo; implicando esto, la inclusión de todos los elementos teóricos y situacionales de la realidad del objeto u otros según

convenga al caso, ya conocidos y valorados, que sirven de apoyo para fortalecer la estructura de la investigación.

Antecedentes de la Investigación

Los estudios considerados como basamento para realizar la presente investigación y que a su vez constituyen los antecedentes que evidencian una creciente preocupación gubernamental e institucional en el ámbito mundial, sobre la importancia de la normativa de calidad, que establecen la forma y esencia de la información que debe presentar el rotulado de los productos alimenticios manufacturados y para contribuir a que las personas tengan opciones alimentarias a la hora de decidir conscientemente comer alimentos acordes a sus expectativas, destaca un trabajo realizado bajo el auspicio de la FDA por *Heimbach Stokes en 1982*, titulado *Etiqueta nutricional y salud pública* (citados por la Administración de Alimentos y Drogas, 2002, Γ4). El cual consistió en realizar una encuesta a 135 miembros del Instituto Americano de Nutrición, 177 personas de la industria de alimentos y 107 miembros de organizaciones de consumidores, a objeto de establecer la información sobre nutrientes considerada de utilidad en las etiquetas de alimentos. Además que permitiera seleccionar productos relacionados con la disminución del factor de riesgo para la obesidad y las enfermedades cardiacas, patologías consideradas problemas de salud pública.

Los resultados obtenidos mostraron que la información sobre calorías, sodio, grasas, proteínas, calcio y carbohidratos constituyen los datos de información nutricional más importantes y útiles para los consumidores.

Otra investigación llevada a cabo por el *Instituto de Estudios Europeos sobre la Alimentación en 1997,* titulado *La política de nutrición como medio de prevención sanitaria*, (citado por Schmidt. A, 1998, Γ2). Encuestó aproximadamente a 14.500 personas pertenecientes a estados miembros de la Unión Europea con el objetivo de determinar: las motivaciones del público a la hora de elegir los productos, los factores

que la población considera determinantes en relación con los hábitos alimentarios, la postura del público frente a la alimentación sana, sus actitudes, creencias y prácticas en cuanto a la alimentación y la salud.

Dentro de los resultados arrojados destacan que los países sometidos a estudio, sin excepción, (100%) consideraron la calidad como el criterio principal en la selección de los alimentos. Con respecto a las principales fuentes de información sobre la alimentación saludable, se observó que los medios de comunicación audiovisuales (televisión y radio) ocupan (29%), revistas (27%), los profesionales de salud (26%) y las etiquetas de alimentos (23%).

En referencia a la confianza para los consumidores en la información sobre los alimentos saludables, *las etiquetas de alimentos ocuparon el 61% como el recurso de mayor confianza*. Los resultados de esta investigación han permitido concluir por ejemplo, que la información presentada en la etiquetas ayudará a los consumidores a aplicar los principios generales de nutrición cuando compren un alimento. Además del acceso a gran variedad de alimentos asequibles y seguros, las personas necesitan información sobre lo que constituye una dieta sana y sobre cómo satisfacer sus necesidades de nutrición.

Probar cuál era el formato de información de nutrientes de mayor compresión, fue lo que realizaron *Levy, Fein y Schucker en 1997* con su trabajo titulado; *Características del funcionamiento de diferentes formatos de etiquetado nutricional* (citado por la Administración de Alimentos y Drogas, 2002, Γ7). Ellos evaluaron varios formatos para determinar la compresión y aceptación de cada uno por parte de los consumidores. Se les solicitó que compararan un mismo producto con diferentes etiquetas, que determinaran cuál era más saludable según su contenido, que estimaran las porciones necesarias para satisfacer los requerimientos diarios y por último balancear la dieta de un día.

Las personas que lograron mayores puntuaciones, por ejemplo, al seleccionar alimentos que cubrían mejor los requerimiento por porción, fueron aquéllas que utilizaron los formatos de etiquetado que expresaban el contenido en porcentajes y no en unidades métricas, a pesar que ambos formatos contaban con ayuda para su

interpretación. En conclusión, se determinó que los formatos con ayuda “para interpretar” eran preferidos por el grupo que integró la muestra y además los resultados de este trabajo tienen un impacto importante en las decisiones sobre los nuevos formatos de etiquetado nutricional para la Administración de Alimento y Drogas.

Otro estudio llevado a cabo en los Estados Unidos, titulado *¿El etiquetado de alimentos conduce a comer más sano? Realizado por Mario Teisl y Alan Levy en 1997* (citado por la Administración de Alimentos y Drogas, 2002, Γ12). Evidencia que el etiquetado de alimentos es capaz de afectar sensiblemente el comportamiento de compra del consumidor, mucho más en aquellos casos en que los consumidores buscan alimentos cuyas características se ajusten a recomendaciones que no pongan en riesgo su estado de salud. Teisl y Levy observaron también que la información sobre los nutrientes proporcionada por las etiquetas permitía a los consumidores seleccionar más fácilmente un alimento considerado saludable. No obstante, cualquier etiqueta de información nutricional disminuiría su impacto, si el público que la utiliza no logra su comprensión. Considerando esta posibilidad, el desarrollo de las etiquetas actuales ha sido objeto de muchas pruebas con el público consumidor, para lograr el diseño más efectivo a la hora de transmitir la información.

Otro estudio que demuestra el interés gubernamental en materia de información alimentaria dirigida a la población, lo constituye el patrocinado por *la Administración de Alimentos y Drogas (FDA siglas en inglés)* a través del *Instituto de Mercadeo de Alimentos y Comportamiento del Consumidor en 1998* (citado por Kurtzwell, P, 1998, Γ4) donde se realizó un examen a más de 1.000 personas adultas, cuyo objetivo era determinar; *¿Qué buscan las personas primero, cuando leen el etiquetado nutricional de los alimento, el tamaño de las raciones, el contenido de grasa y las calorías?* Los resultados arrojados permitieron determinar que la mayoría de los encuestados le asignó la mayor importancia al contenido de grasa total y grasas saturadas, seguido por las calorías y por último el contenido de sodio. Todo ello confirmando la importancia para la población norteamericana sobre la información proporcionada por las etiquetas de alimentos.

Con un objetivo similar al análisis aludido anteriormente la *Confederación Española de Organizaciones de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios [CEACCU] publicó en 2001*, un estudio entre 1997 - 1999, posteriormente publicado en un informe titulado *Las españolas y la seguridad alimentaria, pone de manifiesto la escasa información fiable que recibe el consumidor sobre los alimentos*.

La meta de este trabajo fue indagar (utilizando un instrumento tipo encuesta) la opinión de 1.200 amas de casa sobre la información que recibían acerca de los alimentos que compran, el nivel de compresión de la información presentada en las etiquetas de alimentos y su grado de seguridad y confianza ante las declaraciones nutricionales. Los resultados obtenidos reflejan que la consulta de las etiquetas ascendió en un 64%, es decir, seis mujeres de cada diez amas de casa leen las etiquetas. Sin embargo, para un 84% de las españolas las indicaciones del etiquetado no son claras ni comprensibles y un 73% reconoce la gran dificultad que le produce leer y comprender uno de los datos más importantes del etiquetado: la lista de ingredientes.

La lectura y compresión de las lista de ingredientes en las etiquetas, supone una tarea difícil, así lo manifestaron un grupo de mujeres, independientemente de su edad o su nivel de estudios, lo que constituye el principal motivo disuasorio a la hora de consultar las etiquetas.

Este estudio arrojó que la insatisfacción general con el etiquetado se refiere por igual a los alimentos envasados y a los frescos. Un 61% denuncia la ausencia de datos de identidad en los alimentos frescos, vendidos al peso o envasados previamente por el establecimiento comercial. Sólo el 37,5% de las amas de casa calificó de completa o suficiente la información que recibe sobre carnes, pescados, aves, frutas, verduras, hortalizas o pan. Para los alimentos envasados se aplican pautas de seguridad diferentes de las seguidas con los alimentos frescos. El 57% busca la garantía de una marca conocida, el 44% decide en función del envasado y el *42% se orienta por el etiquetado*. La higiene del establecimiento y la confianza en éste sólo sirven como medida de seguridad al 20%.

La investigación concluyó que en la actualidad seis (6) de cada diez (10) españolas estudiantes, con estudios medios y superiores (57%), consideran que las etiquetas sirven más como publicidad que como información, idea expresada en mayor proporción por las mujeres entre 20 y 39 años, frente a 43% que defiende que las etiquetas informan bien aunque hagan algo de publicidad (opinión general de las mayores de 40 años, jubiladas y mujeres sin estudios). A pesar de los resultados, los autores del estudio expresan:

> Esto es lamentable ya que el etiquetado constituye la fuente básica que tiene el consumidor para conocer las características particulares de cada alimento y el elemento principal que necesita para ejercer su derecho a elegir, más en un mundo donde los consumidores reclaman un etiquetado más completo que les permita controlar a ellos también el mercado. (*ob.cit*., Γ15).

En el año *2001 la Delegación Norteamericana ante el Comité de CODEX ALIMENTARIUS sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL)* sometieron un documento para su discusión titulado *Etiquetado engañoso de alimentos***.** (Codex Alimentarius, 2002, Γ2). El objetivo de esta iniciativa era caracterizar las comunicaciones engañosas en las etiquetas alimentarias y en el rotulado de una manera amplia y neutral (con énfasis en las comunicaciones que son verdaderas pero engañosas), y ofrecer una estructura inicial que pueda ayudar a mayores discusiones en el CCFL respecto al etiquetado engañoso en una variedad de tópicos.

Al redactar este documento, los Estados Unidos fueron asesorados por dos catedráticos de la American University (Universidad Americana) en el desarrollo de una estructura conceptual sobre las comunicaciones engañosas y en la identificación de los conceptos de la literatura psicológica y de mercadotecnia sobre cómo se puede engañar a los consumidores. También colaboraron las delegaciones de Brasil, Canadá, México, la Unión Europea, y una investigadora visitante que revisó borradores del documento y ofreció comentarios. Como resultado, se esperaba que este documento fuese significativo internacionalmente. (*ob.cit.*, Γ3).

Las conclusiones presentadas en el documento expresan:

1. Las comunicaciones engañosas incluyen a menudo declaraciones, símbolos o imágenes que son literalmente la verdad pero que llevan a los consumidores a realizar inferencias falsas.

2. La interpretación de las declaraciones engañosas puede ser afectada por factores tales como la cultura, los conocimientos y la educación, y por las características de la etiqueta. Por lo tanto, un etiquetado puede ser engañoso para una cultura o grupo pero no para otro.

3. Las etiquetas pueden ser engañosas en diferentes maneras, entre ellas se mencionan:

    a. Un hecho pertinente ha sido omitido.
    b. Se ha usado un lenguaje o símbolos capaces de crear confusión.
    c. Los consumidores realizan inferencias incorrectas respecto a un atributo que es el objeto de una declaración de propiedades o de otras comunicaciones.
    d. Los consumidores hacen inferencias incorrectas respecto a atributos no mencionados.
    e. Se utiliza incorrectamente a alguien que haga una declaración de apoyo.

4. Los mecanismos psicológicos que explican cómo se engañan los consumidores por estos tipos de comunicaciones engañosas han sido estudiados extensamente en la literatura. Las representaciones engañosas en el etiquetado alimentario pueden prevenirse de diferentes maneras. Por ejemplo, al requerir información adicional, al establecer normas, o al prohibir representaciones que se juzguen como inherentemente engañosas.

5. Al continuar el CODEX sus labores de elaboración de recomendaciones, Directrices y Normas en el área del etiquetado alimentario, es de esperarse que esta estructura inicial ayude a identificar la posibilidad del etiquetado

verídico pero engañoso y guiar al CCFL en cómo prevenir tales comunicaciones engañosas.

En cuanto a la evaluación de la información expuesta en las etiquetas en comparación con la composición real de los productos alimenticios y el de otras características, el *Servicio Nacional del Consumidor [SENAC] de Chile en 2002***,** realizó un estudio (publicado en el 2003) sobre *Productos Diet y Light: evaluación integral de alimentos de consumo masivo*, cuyo objetivo fue analizar el contenido nutricional del producto, el contenido iconográfico de la publicidad y la opinión de consumidores y de expertos en la materia, para las margarinas, mayonesas, mermeladas y yogures batidos, comercializadas en el Gran Santiago y que en su presentación comercial se identifican como productos "diet", "light" o similares.

La muestra del estudio estuvo constituida por 46 productos, los que se identificaron por marca, fabricante o distribuidor, caracterización, contenido neto y precio de adquisición de la muestra.

Los principales resultados del estudio, según los análisis de laboratorio, la rotulación y precios fueron:

1. Todas las margarinas y mayonesas estudiadas señalan en su rotulación que son livianas o reducidas en calorías.

2. En general, las diferencias encontradas entre los resultados analíticos y los declarados en las etiquetas de los productos analizados no son significativos, desde el punto de vista del aporte de energía.

3. De las 12 muestras de margarina mercadeadas como ligeras, para 100% se aplica la calificación de reducida, es decir, el descriptor de ligero no aplica.

4. De las 10 marcas de mayonesa analizadas declaradas como ligeras en el rótulo, sólo a 60% de las marcas les corresponde el descriptor de ligero, 40% son sólo reducidas.

5. Para las 7 marcas de mermeladas los descriptores de liviana se rotulan correctamente en 2 marcas, mientras que 5 se declaran reducidas o bajas en calorías, en circunstancias que les corresponde el calificativo de livianas.

6. Para todas las marcas estudiadas el precio de las calificadas como ligeras fue en promedio 24% mayor que los productos de referencia.

Los principales resultados del estudio según la percepción de los consumidores y la opinión de los expertos son:

> En los *consumidores* aparece una sensación de ignorancia no sólo respecto de los productos mismos, sino respecto de las instituciones estatales o independientes que autorizan, norman y fiscalizan la producción y venta de los productos alimenticios. No hay conocimiento certero con respecto a diferencias esenciales de contenido nutricional entre productos light, diet, livianos o bajos en calorías (se cree que no hay diferencias, o que se trata de denominaciones de marketing, no legales). Tampoco se sabe a ciencia cierta si es que hay algún organismo que norme lo que se puede denominar diet, light, etc., o que lo fiscalice. Luego, el público tiene la sensación de estar a merced de los nombres que las empresas quieran dar a sus productos, e incluso de sus estrategias publicitarias (no informativas).
> Con referencia a la denominación 'light', llama la atención la gran ambigüedad de significados que suscita en el público. Básicamente, lo asocian a una denominación de marketing, la menos seria y rigurosa de las analizadas (diet, liviano, bajo en calorías), lo que aumenta la suspicacia con que la gente enfrenta estos productos.
> Los profesionales o expertos concuerdan en que estas denominaciones no informan adecuadamente a los consumidores respecto de sus características nutricionales, realizando juicios negativos en dos sentidos: primero porque impiden el conocimiento cabal de los descriptores normados por el Reglamento Sanitario de Alimentos, atribuyéndose características que no siempre poseen, imponiendo dificultades a la necesaria fiscalización.
> El otro aspecto se refiere a la perdida de confianza de los consumidores en que deviene esta confusión. Dicho de otro modo si no se sabe qué significa realmente la denominación, 'se generan falsas expectativas', 'se duda de lo que se vende'. En síntesis lo califican como 'abuso de marketing'. (*ob.cit.*, Γ22)

Como consideraciones finales, los *autores* proponen que en el caso de la industria, es relevante hacer presente la necesitad de establecer una coherente y correcta

utilización de los descriptores nutricionales definidos en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA). Resulta importante plantear a la autoridad sanitaria que el uso de descriptores nutricionales de fantasía, sea asociado a uno o más de los descriptores definidos en el R.S.A. Conforme a lo observado en la experiencia internacional, resultaría importante señalar a la autoridad sanitaria la necesidad de establecer porcentajes o rangos de variación admisibles para los valores rotulados por los fabricantes o importadores, en sus declaraciones nutricionales (sean estas obligatorias o voluntarias).

Los resultados observados ponen de manifiesto la necesidad que el SERNAC genere una agenda de trabajo con actores sociales relevantes y otras entidades, para entregar información, orientación y educación en los temas de consumo saludable y actitud de los consumidores en relación con los productos diet, light y similares.

El estudio permite señalar la necesidad de establecer una agenda de trabajo hacia la opinión pública, para posicionar el tema en un sentido estratégico, ya que se trata de una materia compleja y de gran riqueza comunicacional.

Para explorar el marco legal en Venezuela en materia de rotulado de alimentos y la información nutricional expuestos en las etiquetas, *Caldera, Y en 2003* realizó un estudio documental exploratorio sobre *El estatus del rotulado de alimentos y etiquetado nutricional como fuente de información sobre la calidad nutricional de los alimentos en Venezuela.* El objetivo de esta investigación fue documentar y analizar el estatus legal del rotulado de alimentos y etiquetado nutricional como fuente de información sobre la calidad nutricional de los alimentos en Venezuela.

Dentro de los resultados se evidenció que el rotulado de alimentos y etiquetado nutricional está regido por las Normas COVENIN Nº 2952:2001 y 2952-1:1997, basadas en las normas internacionales de CODEX ALIMENTARIUS.

No obstante, existe evidencia que países como Estados Unidos y en la Unión Europea (UE) han ido más allá de las normas internacionales en materia de etiquetado de alimentos.

Adicionalmente se comprobó que Venezuela en materia de regulación alimentaria, la cual incluye el rotulado de alimentos, se rige por un Reglamento General de

Alimentos de 1959 aun en vigencia y por 2 Normas Venezolanas COVENIN de 1997 y 2001, sin homologación con la normativa internacional vigente lo que arroja como resultado que muy pocas compañías de alimentos coloquen etiquetado de información nutricional en sus productos, salvo aquéllas compañías trasnacionales que comercializan productos para diferentes mercados donde si es obligatorio o aquellas que manufacturan alimentos con alguna declaración de propiedad nutricional como: *alto en calcio, enriquecido con vitaminas*, situación que es legitima porque hasta ahora no existen disposiciones legales que demanden lo contrario.

Como conclusión, Caldera, Y. (2003), expone:

> Es evidente que sectores de la industria se limitan a cumplir estrictamente con los requisitos mínimos exigidos, sin brindar mayor información al consumidor y también existe evidencia del no cumplimiento de los requisitos al brindar información no verídica o falsa sobre los atributos de un determinado alimento, sin que se tomen medidas disciplinarias por parte de los entes gubernamentales. En definitiva la normativa legal en Venezuela sobre rotulado de alimentos y declaraciones de propiedades nutricionales y de salud, es susceptible de ser mejorada y requiere primordialmente ser actualizada y adaptada en base a la premisa fundamental de respetar el derecho del consumidor a recibir toda la información sobre el alimento que comprará y que este sea capaz de seleccionar dentro de una variedad, cual cumple mejor con sus expectativas. (p. 132-3).

Alimentación y Nutrición Humana

Alimentación, Nutrición y Salud

La alimentación consiste en la acción de ingerir alimentos o simplemente “comer”. No obstante, constituye una actividad más compleja, que implica elementos sociales, económicos y biológicos puesto que ingerimos alimentos que deben contar con propiedades especiales para cumplir su función en el organismo, y debemos consumirlos en cantidad y calidad adecuados de acuerdo a nuestras necesidades y

requerimientos, determinados a su vez por la edad, el peso, la estatura y la actividad física.

Los alimentos no se obtienen solos, tienen un costo, el cual determina en muchos casos su calidad y accesibilidad. Estos factores han contribuido a influenciar los hábitos alimentarios de la sociedad actual y los problemas de salud (enfermedades) relacionados con estos hábitos. Por tanto, es necesario poner en perspectiva cada uno de estos elementos.

Alimentos y Calidad

La calidad de un alimento se define como "la totalidad de características que le otorga su aptitud para satisfacer necesidades establecidas o implícitas" (Rivero, 2000, Γ 12). Es evidente que en el caso de un alimento, la cualidad esencial de su calidad es que el consumidor acceda al producto en unas condiciones de seguridad total, aportando a su organismo los nutrientes y la energía que necesita. Pero también que el mismo esté acompañado de la información suficiente para que la decisión de compra pueda ser absolutamente objetiva, y se adquiera lo que los ciudadanos aspiran.

Allueva, González y Martínez (*op.cit*.), consideran que, "la calidad de un alimento o la calidad alimentaria es una propiedad muy compleja y hay que distinguir diferentes componentes" (ver Gráfico 2).

Entre los aspectos de calidad a considerar tenemos:

1. *Calidad Higiénica.* Es una exigencia de seguridad, en principio absoluto, el alimento no debe contener ningún elemento tóxico en dosis peligrosas para el consumidor.

2. *Calidad Nutricional.* Un alimento debe ser nutritivo. En tal sentido se distinguen dos aspectos: (a) el primero, cuantitativo, referido a la energía almacenada en forma química, aportada por el alimento a la máquina fisiológica; el consumidor puede buscar un producto muy energético (deportistas) o con pocas calorías (régimen especial); (b) el segundo, de índole

cualitativo, busca el equilibrio nutricional del alimento teniendo en cuenta las necesidades del consumidor, o un enriquecimiento de un elemento particular (vitaminas, hierro…) o buscando una composición especial respondiendo a ciertas patologías (alimentos sin sal, sin gluten).

3. *Calidad Organoléptica.* El componente hedónico de la calidad es muy importante pero subjetivo y variable en el tiempo, en el espacio y según cada persona. Esta cualidad es considerada a veces como un lujo, en la medida que no es imprescindible para la supervivencia del individuo y solamente es tenida en cuenta en situaciones de suficiencia alimentaria.

Gráfico 2. **Características que definen la calidad de un producto alimenticio.** Tomado de: **"**La calidad y la competitividad" por H. Rivero, 2000, [Documento en línea].

Hábitos Alimentarios

Los hábitos alimentarios de las poblaciones son la expresión de sus creencias y tradiciones y están ligados al medio geográfico y a la disponibilidad alimentaria. Los factores que condicionan los hábitos alimentarios son de tipo económico, religioso, psicológico y pragmático (ver Gráfico 3). "Estos factores pueden tener un efecto importante al considerar la planificación dietética, acceso a los alimentos, la

selección, la preparación y los métodos de almacenamiento". (Earl y Borra, 2001, p. 365). Dichos factores evolucionaron a lo largo de los años y constituyen la respuesta a los nuevos estilos de vida, a los nuevos productos a consumir, y a las comidas rápidas.

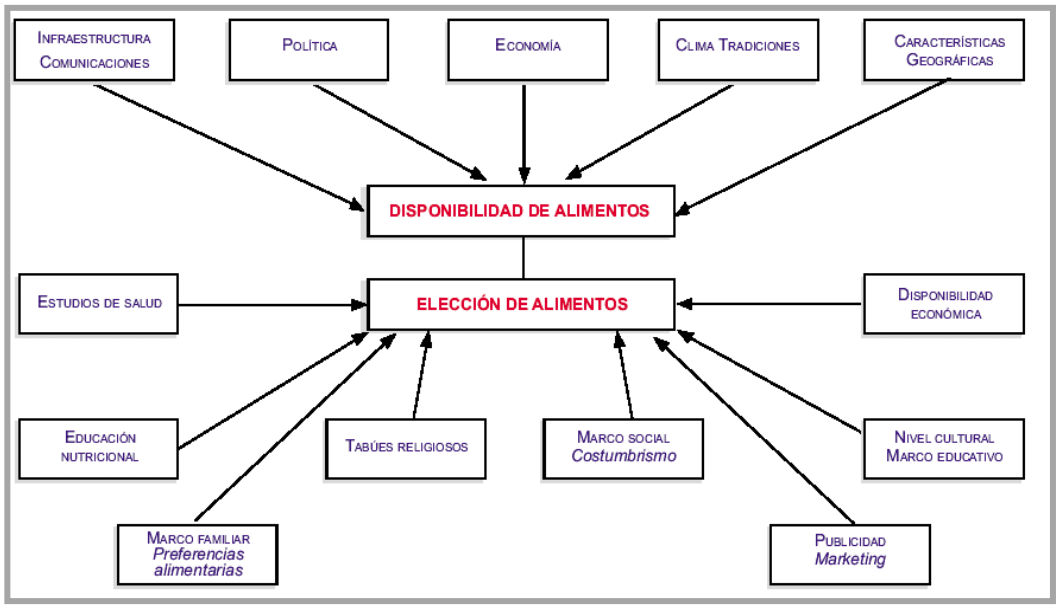


Gráfico 3. **Esquema de los principales factores condicionantes de la conducta alimentaria.** Tomado de: **"**Nutrición saludable y prevención de los trastornos alimentarios" por López, C., et al, 1999.

> Hoy los hábitos del mundo occidental se caracterizan, cuantitativamente, por un consumo excesivo de alimentos, superior, en términos generales, a la ingesta recomendada en cuanto a energía y nutrientes para el conjunto de la población y, cualitativamente, por un tipo de dieta rica en proteínas y grasas de origen animal (López., García., et al, 1999, Γ22).

Efectivamente, hoy en día es bien sabido que los hábitos alimentarios responden fundamentalmente, a la disponibilidad de alimentos y la elección final que determina el perfil de la dieta, ambas situaciones están condicionadas por numerosos factores (ver Gráfico 3).

La distribución y el consumo de alimentos es una forma muy expresiva para valorar el funcionamiento de la familia y de otros aspectos sociales como el laboral y

académico. Las denominadas preferencias alimenticias identifican e integran a los individuos en grupos ("junk food" o comida basura), la comida rápida de los adolescentes, el "snack" o tentempié del adulto; "el self service" (sírvase usted mismo) que han convertido a las personas en camarero/comensal, dando una nueva concepción de las formas de consumir alimentos y también una oportunidad para escoger.

Es este sentido la sociedad actual sufre una evolución notable en los hábitos alimentarios de los ciudadanos como consecuencia del impacto de los nuevos estilos de vida que han condicionado la organización familiar. Igualmente el desarrollo de avanzadas tecnologías en el área agroalimentaria ha puesto a disposición de los consumidores los denominados "alimentos servidos", especialmente diseñados para facilitar la preparación y el consumo de la comida. Pero a la par de esta evolución, ha progresado la inquietud y curiosidad del consumidor por conocer qué es lo que come y qué compone lo que come. El consumidor cada vez más se preocupa por su alimentación, recurriendo al etiquetado de alimentos, único recurso de fácil acceso, que le permite conscientemente decidir; cuál producto se ajusta mejor a sus expectativas y/o necesidades

De hecho una de las motivaciones más poderosas de esta inquietud es el conocimiento de la estrecha relación que se ha establecido entre los hábitos de alimentos (como factores de riesgo) y ciertas enfermedades crónicas responsables de los altos índices de morbilidad y mortalidad en el continente Europeo y Americano.

Alimentación, Nutrición y su Relación con la Salud en la Actualidad

Durante las últimas dos décadas se ha hecho evidente que los modelos dietéticos predominantes influyen en el desarrollo de enfermedades que constituyen problemas de salud pública, además de constituyen un impedimento para el progreso hacia objetivos sanitarios nacionales e internacionales. Considerando la naturaleza cambiante de las patologías, el costo creciente de los cuidados y tratamientos sanitarios y la tendencia hacia la medicina preventiva más que hacia la curativa, la

evaluación de la nutrición ha empezado a ser un punto importante en la agenda política sanitaria en muchas áreas del mundo occidental.

La carga que suponen las enfermedades crónicas, entre ellas las enfermedades cardiovasculares, el cáncer, la diabetes y la obesidad, aumenta rápidamente en todo el mundo. Existe evidencia sustancial de que la cantidad total y los tipos de lípidos en la dieta desempeñan un papel causal en la etiología y patogénesis de la obesidad, las enfermedades cardiovasculares, la hipertensión, los ataques apopléticos, la diabetes mellitus (no dependiente de la insulina), varias formas de cáncer, las enfermedades hepáticas y las patologías gastrointestinales. (ver Gráfico 4 y 5). "Las enfermedades del sistema circulatorio constituyen casi la mitad de todas las causas de muerte en la UE, y su principal factor de riesgo es el consumo total de grasas" (Danforth, 1985; Romieu et al., 1988; Bouchard, 1991. Citado en Schmidt, 1998, Γ13).

En este mismo orden de ideas, (Kohlmeier 1993. Citado por Schmidt, 1998) en sus investigaciones refleja:

> Se ha estimado que los costes directos relacionados con esta nutrición inapropiada son más del 5% de los costes totales de la asistencia sanitaria en las sociedades industrializadas, por ejemplo, 50 mil millones de dólares por año para el caso de Alemania". (Γ4)

Según el informe *sobre Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas,* encargado al Dr. Ricardo Uauy, Director del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Chile y Profesor de la Escuela de Higiene y Medicina Tropical de Londres, además de ser jefe del equipo internacional de expertos por la Organización Mundial de la Salud y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2003), señala "que en el 2001 las enfermedades crónicas representaron aproximadamente el 59% de los 56,5 millones de defunciones comunicadas en todo el mundo, y el 46% de la carga de morbilidad mundial". (Γ 11)

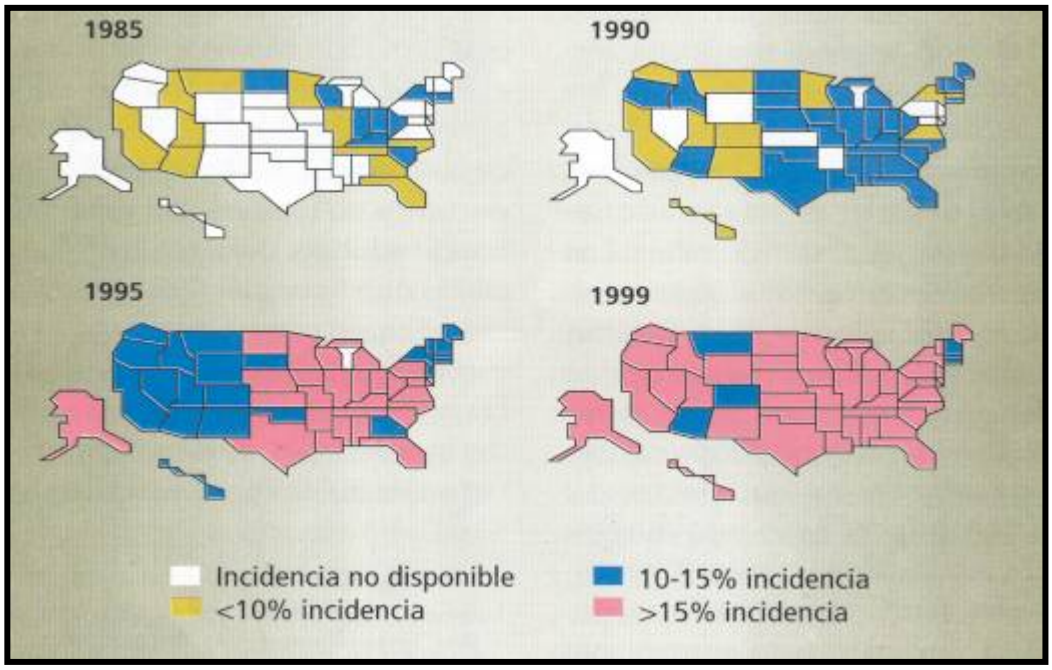


Gráfico 4. **Prevalencia de obesidad entre adultos estadounidenses (aproximadamente 30 libras de sobrepeso).** Tomado de: Mokdad AH., et al, Am Med Assoc 2000; 248:13 (Citado en Nestlé de Colombia S.A. (2002). Obesidad. Boletín informativa NUTRICIÓN & SALUD. 5 (3), 1-6.

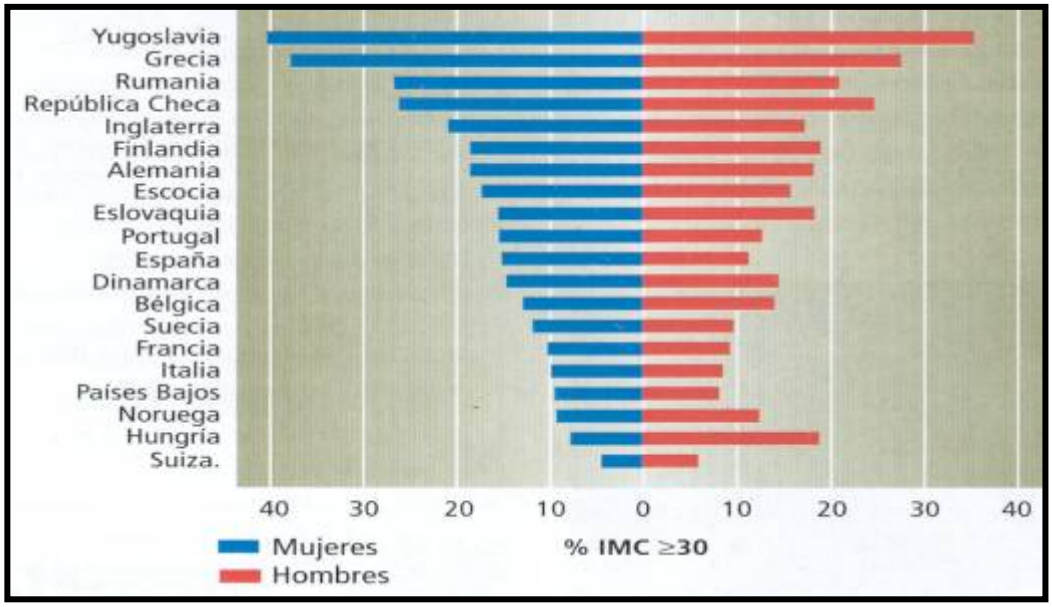


Gráfico 5. **Prevalencia de obesidad en países europeos. Internacional.** Tomado de: Obesity Task Force (IOTF) (Citado en Nestlé de Colombia S.A. (2002). Obesidad. Boletín informativa NUTRICIÓN & SALUD. 5 (3), 1-6.

Según el informe, las pruebas científicas sugieren que un consumo excesivo de alimentos muy energéticos puede favorecer el aumento de peso, por lo que insta a limitar la ingesta de grasas saturadas trans, azúcar y sal. El estudio señala que esos ingredientes se encuentran frecuentemente en tentempiés, alimentos preparados y bebidas.

El informe sostiene que la calidad de las grasas y los aceites que se ingieren, así como la cantidad de sal, también puede guardar relación con las enfermedades cardiovasculares, entre ellas los accidentes cerebrovasculares y los ataques cardíacos.

En los países en desarrollo cada vez más personas sufren enfermedades crónicas, un cambio preocupante con respecto a unos pocos decenios atrás cuando las enfermedades crónicas se asociaban a los países ricos y desarrollados. Según el informe, esto se debe en gran parte al creciente desarrollo urbano provocado por el hecho de que los habitantes de las zonas rurales abandonan el campo y se dirigen en pequeños y grandes grupos a las pobladas ciudades.

Por ejemplo en Venezuela, de acuerdo al Dr. Manuel Herrera (2005),

> El sedentarismo y los malos hábitos alimenticios producen numerosas enfermedades crónicas, entre las que destacan el infarto al miocardio, considerado una de las causas más frecuentes de fallecimientos en nuestro país, donde once mil venezolanos mueren cada año por esta causa y otros once mil fallecen por otros problemas cardiovasculares.
> Además figura, la diabetes que constituye otra de las enfermedades más frecuentes en el mundo entero, ya que el 5 % de la población, es decir, 154 millones de personas, sufren sus estragos y, según las proyecciones, estos índices se elevarán a 300 millones en el 2025. Particularmente en Venezuela la diabetes es la quinta causa de muerte.
> Está comprobado que al sedentarismo y los malos hábitos en la alimentación se suman el cigarrillo y la vida agitada, lo cual hace proclive que las personas sufran de hipertensión, porcentaje que alcanza entre un 15 y un 40 % de las personas entre 35-65 años que padecen este mal en nuestro país.
> El sobrepeso y la obesidad se presentan también por lo regular a causa de los malos hábitos de vida y actualmente afectan entre el 20 y el 25% de la población. (Γ7).

Los habitantes de las urbes son más propensos a seguir dietas muy energéticas, ricas en grasas saturadas y carbohidratos refinados. Este repentino cambio en la dieta, combinado con un modo de vida sedentario, está teniendo graves consecuencias para los grupos pobres de la población urbana.

Es por ello que “las consecuencias fisiológicas potencialmente nocivas de ingerir azúcares y almidones que son digeridos y absorbidos rápidamente en el intestino delgado, sugiere que, de manera similar a la fibra, deben considerarse tanto su forma como la cantidad de almidón que se consumen”. (Sanchez-Castillo, Claudia P, Hudson, Geoffrey J, Englyst, Hans N *et al*, 2002, Γ2)

El Dr. Uauy (Citado en Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 2003, Γ9) dice que “no todas las grasas ni todos los carbohidratos son iguales, y vale la pena, sin lugar a dudas, conocer con claridad la diferencia”.

En el mismo orden de ideas, Sanchez-Castillo, Claudia P, Hudson, Geoffrey J, Englyst, Hans N *et al. (*2002*)*, expresan:

> La conciencia cada vez mayor del consumidor de la relación entre dieta y salud, ha motivado una demanda cada vez más *insistente de información nutricia en el etiquetado de alimentos* [cursiva agregada]. En la mayoría de los países se introduce en la etiqueta el término "carbohidratos", y este valor usualmente se obtiene "por diferencia" y se utiliza en el cálculo del contenido de energía. Este valor, sin embargo, no proporciona información nutricia per se. Las etiquetas en alimentos deben proporcionar valores que ayuden a los consumidores a seleccionar una dieta saludable. (Γ2)

El Rotulado de Alimentos

El rotulado de alimentos es el principal medio de comunicación entre los productores y vendedores de alimentos y sus compradores y consumidores. La información sobre el contenido de las materias alimenticias debe estar a la disposición de los consumidores. Hacer una lista con los ingredientes es una forma de identificar los alimentos consumidos. Otra forma consiste en marcarlos con una

etiqueta que explique el contenido de nutrientes del producto. Aunque la conveniencia de esta estrategia y la capacidad de utilizar dicha información puede variar según los países, el estado sanitario de las personas, los objetivos de la sanidad pública, y los patrones alimenticios de los distintos grupos de población dentro de un mismo país, han de generar un aumento de la disponibilidad del etiquetado nutricional en los productos alimenticios para mejora de la salud pública.

Sin embargo, antes de desarrollar los aspectos teóricos, normativos, legislativos y socioeconómicos del rotulado de alimentos y etiquetado nutricional, se considera conveniente exponer los aspectos históricos más significativos.

Evolución Histórica del Etiquetado de Alimentos

La aparición del etiquetado de alimentos como lo conocemos hoy, es precedido por la preocupación del hombre en garantizar su inocuidad y en consecuencia prolongar la vida útil de los mismos, para ser consumidos en épocas de escasez. Gracias a la evolución de las ciencias como la química, microbiología, medicina, el hombre pudo resolver estos problemas elementales, para prestar atención a cómo garantizar alimentos a todos en condiciones de calidad. Fue necesario entonces el desarrollo de normas, leyes que apoyaran este objetivo desde un marco constitucional. Podemos identificar tres etapas en la evolución histórica del etiquetado:

Etapa Empírica

En este período los avances en la producción y obtención de alimentos obligaron al hombre a iniciarse en el campo del procesado y conservación de los mismos. Destacan las civilizaciones egipcias, griegas y romanas que ya elaboraron alimentos como el pan, vino, aceite de oliva, queso, cerveza y miel. Aplicaron técnicas de salazón y ahumado para la conservación de pescados y carnes y produjeron conservas de alimentos, tanto en vinagre como en salmuera.

En este contexto, el hombre comienza a preocuparse por la relación entre el consumo de alimentos y la aparición de enfermedades, empezando a reconocer empíricamente los alimentos con sustancias nocivas responsables de intoxicaciones alimentarias. “De hecho, existen referencias históricas del antiguo Egipto sobre prácticas de inspección de la carne, encomendadas a las castas sacerdotales que ejercían la medicina en los templos” Parisier, 1975 (Citado por Manuel Amaro. s.f). También, entre los pobladores de las regiones del Tigris y Eufrates, las prácticas de higiene de los alimentos eran de exclusiva misión sacerdotal.

Existen evidencias de que ya en la Grecia Clásica, se aplicaban ciertas normas higiénicas en la inspección de los alimentos, en especial sobre la carne por su facilidad. “Los romanos instituyeron la inspección oficial de los abastecimientos de víveres, puesto que con frecuencia se adulteraban el pan, el vino, la leche, la cerveza y hasta el pescado” (*op. cit.*).

En la Edad Media, los gremios profesionales de las grandes ciudades de Europa Central fueron los principales responsables de la regulación del comercio, destacando los gremios de carniceros, pescaderos y panaderos que promulgaron reglamentos para impedir las adulteraciones de los alimentos.

Etapa Científica

La demanda creciente de alimentos y los numerosos descubrimientos de la química en los siglos XVII y XVIII dieron lugar a un campo abonado para la adulteración fraudulenta de los alimentos. Estos hechos complicaban la labor de inspección y control sanitario de los mismos, ya que resultaba más difícil descubrir los fraudes. Por tanto, los métodos químicos eran necesarios para asegurar la calidad de los productos y evitar las adulteraciones.

> En este contexto, cabe destacar los trabajos realizados por Fredrick Accum (1820) que, desde su propio laboratorio, llevo a cabo una actividad de consultoría y análisis de alimentos y luchó contra la adulteración con métodos sencillos, tales como la determinación de alumbre en pan por precipitación con cloruro de bario, o la de plomo en queso o en agua también por precipitación

> con hidrógeno sulfurado, quedando reflejados estos métodos en su libro titulado Treatise on Adulterations of Food and Culinary Poisons (*op.cit.*).

Estos estudios sobre la adulteración de los alimentos fueron retomados posteriormente por Warley (1855) y originó la publicación del libro Food *and Its Adulterations*. Los hallazgos científicos supusieron un llamamiento a los gobiernos sobre la necesidad de legislar en materia de alimentación, con la finalidad de evitar la adulteración de los alimentos y asegurar su salubridad.

> Hasta el siglo XVIII, las prácticas fraudulentas o adulteraciones se limitaban a la sustracción de parte del peso o del volumen del alimento comprado, a la incorporación de sustancias inertes para aumentar su peso y volumen, a la venta de carne de animales muertos de enfermedades esporádicas o infecciosas y a la de alimentos descompuestos, cuyo sabores y olores repugnantes se enmascaraban, como en la Edad Media, con la adición de yerbas aromáticas y especias diversas. *(op.cit.).*

Etapa Legal

Se inicia en el siglo XX con la llegada de la segunda revolución industrial, en esta etapa se van transformando las sociedades rurales en urbanas, con las consiguientes concentraciones de población. Este hecho provocó cambios importantes respecto a las prácticas de obtención, procesados y preparación de los alimentos, a ello se suma una preocupación creciente de los consumidores, motivados por la latente amenaza de la adulteración alimentaria y el riesgo toxicológico de algunas sustancias fraudulentas. Junto con los nuevos conocimientos en Ciencia y en la Tecnología de los Alimentos, dieron lugar a un aumento progresivo de las medidas de protección y se comprendió la importancia de establecer sistemas de inspección y control alimentarios, por parte de las entidades gubernamentales, como medio para salvaguardar la salud pública.

Es a partir del final de la Segunda Guerra Mundial (mayo de 1945) cuando se inicia la fundación de organizaciones de carácter mundial para ocuparse de los problemas inherentes a la salud y la alimentación de las poblaciones. Prueba de ello fue la creación de:

1. *Organización Internacional para la Agricultura y la Alimentación (FAO).* Creada tras las Conferencias de Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura, celebradas en Virginia (1943) y Quebec (1945), que fija inicialmente su sede en Washington para trasladarla definitivamente a Roma, en 1951. Esta organización tendrá un papel preponderante en la regularización y armonización de las legislaciones relacionadas con la salubridad de los alimentos.

2. *Organización Mundial de la Salud (OMS).* Constituida en 1948, tras convocar la recién nacida ONU en Nueva York, una Conferencia Internacional de Sanidad, con sede en Ginebra y que adopta el proyecto de constitución de la OMS, su principal misión es promover una mejora sanitaria en todo el mundo.

3. *Comisión del Codex Alimentarius.* Fundada en 1962 para poner en práctica el programa conjunto FAO/OMS sobre Normas alimentarias; es la responsable de elaborar el Codex Alimentarius. El Codex Alimentarius (que en latín significa ley o código de alimentos) es un compendio de normas alimentarias aceptadas internacionalmente y presentadas de modo uniforme.

> Contiene también disposiciones de carácter consultivo, en forma de códigos de prácticas, directrices y otras medidas recomendadas para ayudar a alcanzar los fines del Codex Alimentarius. La Comisión ha expresado la opinión de que los códigos de prácticas podrían proporcionar útiles listas de control de los requisitos impuestos por los sistemas nacionales de comprobación de los alimentos o las autoridades encargadas de su aplicación. La publicación del Codex Alimentarius tiene por finalidad servir de orientación y fomentar la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos, para contribuir a su armonización, y de esta forma, facilitar el comercio internacional. (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 2001, Γ9).

La Comisión del Codex Alimentarius creó en el año 1965 el Comité Codex de Etiquetado de Alimentos.

> En la actualidad el comité trata de resolver cuestiones difíciles cuando sistemas múltiples de etiquetado pueden causar obstáculos al comercio. Las cuestiones actualmente ante el comité incluyen las etiquetas de país de origen, el etiquetado de alimentos derivados de la biotecnología moderna y las etiquetas engañosas de alimentos. (Matten, 2002, Γ6).

El Rótulo o Etiqueta de los Alimentos

Definido como "todo marbete, marca imagen u otra materia descriptiva o gráfica que haya sido adherida, escrita impresa, estarcida, marcada, grabada en relieve o huecograbada en el envase de un alimento". (Norma Venezolana COVENIN 2952, 2001, p 2). Este rótulo o etiqueta debe cumplir con ciertos requisitos de carácter obligatorio sobre la información que debe presentar. Estos requisitos están normalizados a nivel mundial y en líneas generales ofrecen los siguientes datos (ver Gráfico 6):

1. Utilizar el idioma oficial del país.

   Todo el texto obligatorio deberá ir en idioma oficial. Cuando el idioma en que esta redactado la etiqueta o rótulo original, no sea el idioma oficial, debe emplearse una etiqueta complementaria o marbete que contenga el texto obligatorio en este idioma y se colocará en un área que no oculte la información obligatoria.

2. Nombre del alimento.

   Debe ser específico o descriptivo y no genérico. Podrá emplearse un nombre acuñado o de fantasía, siempre y cuando no sea equívoco y vaya acompañado del nombre descriptivo del producto. (ver Gráfico 6)

3. Marca del producto.

   Cuando exista, deberá esta escrita en caracteres visibles. (ver Gráfico 6)

4. Contenido neto.

   Se expresa en las Unidades de Sistema Métrico Decimal y podrá hacerse en términos de: En peso o volumen para los productos semisólidos, en volumen para los productos líquidos y en peso para los productos sólidos. (ver Gráfico 6)

5. Lista de ingredientes.

   Cuando un alimento esta constituido por una mezcla de ingredientes debe figurar en la etiqueta o rótulo la lista de los mismos. (ver Gráfico 6). A excepción de aquellos productos obtenidos por transformaciones químicas y/o bioquímicas de ingredientes y cuyo producto final tienen una composición diferente a la de sus ingredientes originales. Todos los ingredientes deben escribirse en orden decreciente del peso inicial en la formulación del producto.

Gráfico 6. **Requisitos de información básica en la etiqueta de puré de Tomate, marca HEINZ.** Muestra comercializada en la ciudad de Caracas, 2007

En la etiqueta o rótulo debe aparecer el nombre, dirección del fabricante y cualquier otra información es optativa.

6. País de origen

   Para los productos fabricados y envasados, por ejemplo en Venezuela, se indicará la frase “Hecho en Venezuela” o Envasado en Venezuela” (ver Gráfico 6 y7). Para los productos importados en el envase original, se indicará el país de origen.

7. Identificación de lote

   En los envases de alimentos se estampará de manera visible y legible, en cifras o en clave, el número del lote o partida de fabricación a la que corresponde el producto (ver Gráfico 7).

8. Durabilidad del producto

   El período de vida útil será establecido por el fabricante y se indicará en los envases en forma legible según sea la condición (ver Gráfico 7).

9. Fecha de consumo preferente (ver Gráfico 7).

10. Producto no perecedero

    No se requerirá la fecha de vencimiento en aquellos productos considerados no perecederos. Por ejemplo, sal, azúcar granulado, vinagre.

11. Indicaciones de conservación

    Cuando el alimento así lo requiera y de acuerdo con la normativa legal vigente deberá incluirse en la etiqueta o rótulo la indicación sobre la conservación de los envases sin abrir o una vez abiertos, a fin de garantizar la integridad de alimento hasta el momento de su consumo (ver Gráfico 6 y7).

12. Forma de preparación o modo de empleo

    La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo. Incluida la forma de preparación para asegurar una correcta utilización del alimento.

Gráfico 7. **Modelo de rótulo o etiqueta del alimento denominado Mayonesa.**
Tomado de: Muestra de rotulado de Mayonesa Kraft. Venezuela, 2006.

El Etiquetado Nutricional de Alimentos

Es conceptualizado “como toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento” (ver Gráfico 8) (Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional, 1985, p. 1)

Gráfico 8. **Modelo de etiquetado nutricional por la FDA.** Tomado de: Regulaciones arancelarias en el mercado mexicano, 2002. [Documento en línea].

Características

Las etiquetas de los alimentos describen su contenido en nutrientes, y van dirigidas al consumidor. Por tanto, la terminología empleada debe tener sentido y ser comprensible para el público en general. Probablemente, un formato simple y normalizado ayudaría a las personas a utilizar las etiquetas de los alimentos y a comparar alimentos. La información sobre nutrición proporcionada debe elegirse basándose en su coherencia con las recomendaciones dietéticas. La selección de los nutrientes específicos o de los componentes de los alimentos que vayan a figurar en la lista debe tener en cuenta el espacio de la etiqueta, la capacidad analítica para medir un componente alimentario particular dentro de la matriz de los alimentos, y los costos relativos de dichos análisis.

El etiquetado nutricional comprende dos componentes:

1. La declaración de nutrientes. (ver Gráfico 9)

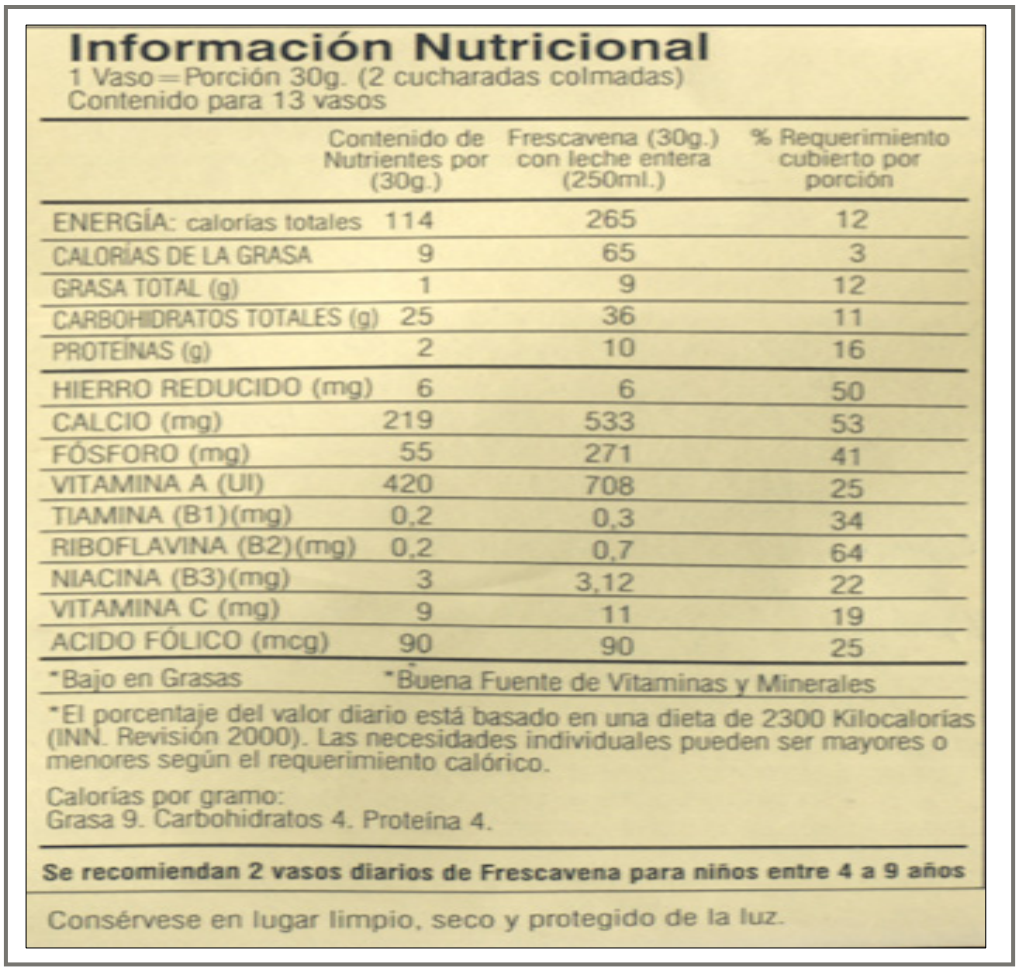
2. La información nutricional complementaria. (ver Gráfico10)

Nutrition Facts / Datos de Nutrición

Each 100g of product contains / Cada 100g. de producto contiene:

Energy / Energía	496 Kcal
Protein / Proteínas	26 g
Fact /Grasa	26 g
Carbohydrate / Carbohidratos	39 g
Sodium / Sodio	180 mg
Vitamin A / Vitamina A	3200 UI
Vitamin D / Vitamina D	380 UI
Vitamin C / Vitamina C	68 mg
Calcium / Calcio	820 mg
Iron / Hierro	8 mg
Zinc / Zinc	15 mg
Dietry Fiber/Fibra Alimentaria	3 g

Gráfico 9. **Etiquetado nutricional de Leche en polvo completa CRECI MILK.** Tomado de: Muestra de rótulo de Leche en polvo ZULI MILK Venezuela, 2006.



Información Nutricional

1 Vaso = Porción 30g. (2 cucharadas colmadas)
Contenido para 13 vasos

	Contenido de Nutrientes por (30g.)	Frescavena (30g.) con leche entera (250ml.)	% Requerimiento cubierto por porción
ENERGÍA: calorías totales	114	265	12
CALORÍAS DE LA GRASA	9	65	3
GRASA TOTAL (g)	1	9	12
CARBOHIDRATOS TOTALES (g)	25	36	11
PROTEÍNAS (g)	2	10	16
HIERRO REDUCIDO (mg)	6	6	50
CALCIO (mg)	219	533	53
FÓSFORO (mg)	55	271	41
VITAMINA A (UI)	420	708	25
TIAMINA (B1)(mg)	0,2	0,3	34
RIBOFLAVINA (B2)(mg)	0,2	0,7	64
NIACINA (B3)(mg)	3	3,12	22
VITAMINA C (mg)	9	11	19
ACIDO FÓLICO (mcg)	90	90	25

*Bajo en Grasas *Buena Fuente de Vitaminas y Minerales

*El porcentaje del valor diario está basado en una dieta de 2300 Kilocalorías (INN. Revisión 2000). Las necesidades individuales pueden ser mayores o menores según el requerimiento calórico.

Calorías por gramo:
Grasa 9. Carbohidratos 4. Proteína 4.

Se recomiendan 2 vasos diarios de Frescavena para niños entre 4 a 9 años

Consérvese en lugar limpio, seco y protegido de la luz.

Gráfico 10. **Etiquetado nutricional de cereal de avena Frecavena.** Tomado de: Muestra de rótulo de cereal de Avena de marca Frecavena. Venezuela, 2006.

Por *declaración nutricional* se entiende una relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento (ver Gráfico 10 y 11).

Por declaración de *propiedades nutricionales* se entiende cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente (ver Gráfico 11), en relación con su valor energético y contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, así como con su contenido de vitaminas y minerales. (Norma Venezolana COVENIN 2952-1: 1997, p.2)

Gráfico 11. **Ejemplo de declaración de propiedades nutricionales en el rotulado de Leche en polvo completa. Nombre CRECI MILK.** Tomado de: Leche en polvo completa tostado, marca ZULI MILK**.** Venezuela, 2006.

1. La mención de sustancias en la lista de ingredientes.
2. La mención de nutrientes como parte obligatoria del etiquetado nutricional.
3. La declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes en la etiqueta, si lo exige la legislación nacional.

Por nutriente se entiende cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento, que:

1. Proporciona energía
2. Es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la vida.
3. Su carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

Por *azúcares* se entiende todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento.

Por *fibra dietética* se entiende cualquier material comestible de origen vegetal o animal que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano, determinado según el método convenido.

Por *ácidos grasos poliinsaturados* se entiende los ácidos grasos con doble enlace interrumpido cis de metileno.

En el ámbito mundial la normativa internacional vigente demanda que la declaración de nutrientes deberá ser obligatoria para aquellos alimentos respecto de los cuales se formulen declaraciones de propiedades nutricionales, sin embargo como se ha mencionado con anterioridad muchos países, utilizan el etiquetado nutricional en todos sus alimentos declaren propiedades nutricionales o no.

Cuando se aplique la declaración de nutrientes, será obligatorio declarar la información siguiente:

1. Valor energético, y las cantidades de proteínas, carbohidratos disponibles es decir, carbohidratos con exclusión de la fibra dietética y grasas.

2. La cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades.

3. La cantidad de cualquier otro nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, según lo exija la legislación nacional.

4. Cuando se haga una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o el tipo de carbohidrato, deberá incluirse la cantidad total de azúcares, Podrán indicarse también las cantidades de almidón y/o otro(s) constituyente(s) de carbohidrato(s).

5. Cuando se haga una declaración de propiedades respecto al contenido de fibra dietética, deberá declararse dicha cantidad de fibra dietética.

6. Cuando se haga una declaración de propiedades respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, deberán indicarse las cantidades de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos, poliinsaturados.

Además de la declaración obligatoria podrán enumerarse las vitaminas y los minerales con arreglo a los siguientes criterios:

a. Deberán declararse solamente las vitaminas y los minerales para los que se han establecido ingesta recomendadas y/o que sean nutricionalmente importantes en el país en cuestión.

b. Cuando se aplique la declaración de nutrientes, sólo se indicarán las vitaminas y minerales que se hallan presentes en cantidades significativas.

Nutrientes que han de Declararse

Cuando se aplique la declaración de nutrientes, será obligatorio declarar la información siguiente (Norma venezolana COVENIN 2952-1:1997, p. 4) (*op. cit*)*:*

1. Valor energético

2. Las cantidades de proteínas, carbohidratos disponibles, es decir, carbohidratos con la exclusión de la fibra dietética y grasas.

3. La cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades, la cantidad de colesterol debe incluirse en todos los alimentos que declaren propiedades nutricionales o saludables con relación a la grasa o al colesterol y el alcohol.

4. La cantidad de cualquier otro nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, según lo exija la legislación nacional.

5. Cuando se haga una declaración de propiedades respecto a la cantidad o el tipo de carbohidrato, deberá incluirse la cantidad total de azúcares, además de lo prescrito en 5.1. Podrán indicarse también las cantidades de almidón y/u otro(s) constituyente(s) de carbohidrato(s). Cuando se haga una declaración de propiedades respecto al contenido de fibra dietética, deberá declararse dicha cantidad.

6. Cuando se haga una declaración de propiedades respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, deberán indicarse las cantidades de ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados y colesterol de conformidad con lo estipulado en el punto 7.3.3 (ver Norma)

7. Además de las declaraciones obligatorias indicadas, podrán enumerarse las vitaminas y los minerales con arreglo a los siguientes criterios:

   a. Deberán declararse solamente las vitaminas y los minerales para los que se han establecido ingesta recomendadas y/o que sean nutricionalmente importantes de acuerdo a lo indicado por el organismo nacional correspondiente (Instituto Nacional de Nutrición [INN]).

   b. Cuando se aplique la declaración de nutrientes, solo se indicarán las vitaminas y minerales que se hallan presentes en cantidades significativas. Cantidades por debajo del 5% pueden declarar: "no es una fuente significativa de....." seguido del nombre de las vitaminas y /o minerales que no se declaren.

La declaración de los nutrientes debe hacerse por porción del alimento tal como se presenta en el envase, si este contiene mas de una porción también debe indicarse el número de porciones o raciones, también se podrá declarar por 100 g o 100 ml del alimento. Será obligatorio incluir en forma adicional la información nutricional por porción del alimento preparado, listo para el consumo, cuando deba prepararse con la adición de agua, leche u otro líquido adecuado.

Los valores de los nutrientes que figuren en la declaración, deben ser valores medios ponderados, derivados de los datos específicamente obtenidos del análisis de ingredientes que sean representativos del producto que ha de ser rotulado. Para nutrientes que se encuentren naturalmente en el alimento los límites de tolerancia serán de 90 a 125% del valor declarado, y en el caso de nutrientes adicionados debe cumplirse con los límites establecidos en las normas individuales de cada producto, o lo fijado por la autoridad competente.

En alimentos envasados en salmuera o aceite, cuyo líquido normalmente no es consumido, la declaración de nutrientes debe hacerse con base al peso del alimento sólido drenado.

Ventajas y Beneficios del Rotulado y Etiquetado Nutricional de los Alimentos

El beneficio más importante para que todos los alimentos cuenten con un adecuado rotulado y etiquetado, es el disfrute del derecho del consumidor a estar bien informado sobre el producto que adquiere. De cualquier forma se podrían exponer una larga lista de ventajas, no obstante se mencionarán las de mayor relevancia:

1. "El etiquetado de los alimentos constituye el principal medio de comunicación entre los productores y vendedores de alimentos por una parte, y por otra sus compradores y consumidores". (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 2003).

2. Facilita al consumidor datos sobre los alimentos, para que pueda elegir su alimentación con discernimiento.

3. Proporciona un medio eficaz para indicar en la etiqueta datos sobre el contenido de nutrientes del alimento.

4. Estimula la aplicación de principios nutricionales sólidos en la preparación de alimentos, en beneficio de la salud pública.

5. Ofrece la oportunidad de incluir información nutricional complementaria en la etiqueta.

6. Asegura que el etiquetado nutricional no describa un producto, ni presente información sobre el mismo que sea de algún modo falsa, equívoca, engañosa o carente de significado en cualquier respecto.

Sobre este aspecto (punto 6), la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) en 2001, expone sobre las empresas de alimentos lo siguiente:

> Los elaboradores de alimentos usan afirmaciones, imágenes y otras representaciones en las etiquetas alimentarias para comunicar información respecto a diferentes características de los productos alimenticios por ejemplo, su naturaleza básica, identidad, composición, calidad, origen, método de producción o beneficio a la salud. Estas representaciones pueden ser categorizadas como verídicas y no engañosas; falsas; y verídicas pero engañosas. Las comunicaciones verídicas y no engañosas son literalmente la verdad y no llevan a los consumidores a realizar inferencias incorrectas. Las comunicaciones falsas son literalmente no verídicas y llevan a los consumidores a realizar inferencias incorrectas. (Γ13).

Efectivamente la Norma Venezolana COVENIN sobre las *Directrices para la Declaración de Propiedades Nutricionales y de Salud en el Rotulado de los Alimentos Envasados* (1997), expresa claramente "no deben describirse los alimentos como saludables, ni presentarlos de modo que se pueda suponer que un alimento por si mismo proporcione salud. Sin embargo existen productos en el mercado venezolano que no cumplen con estos requisitos" (p.3).

Un ejemplo de ello lo constituye el etiquetado del empaque promocional de diablitos Under Wood comercializado en el 2005 y retirado de circulación por el Instituto para la Defensa y Educación del Consumidor y del Usuario (INDECU) ese mismo año. (ver Gráfico 12)

En el caso mencionado anteriormente, Caldera (2004b) explica:

> La terminología utilizada en el punto 1 (ver Gráfico 12), le atribuye propiedades de salud a nutrientes que pueden inducir al consumidor a realizar inferencias engañosas, en virtud que la formación física e intelectual son condiciones que se alcanzan con la conjunción de muchos factores, además la norma COVENIN 2952-1:1997 (*op. cit.*) establece en su requisito:
> **6.2** sobre *Declaración de propiedades relativas a la función de los nutrientes*
> **6.2.1.** La declaración debe referirse a una acción o un efecto de un nutriente generalmente reconocido y aceptado.
> **6.3.** *Declaración de propiedades relativas de la salud*
> Se permiten declaraciones de esta naturaleza en los siguientes casos:
> **6.3.1.** Donde la norma correspondiente prevea dicha declaración
> **6.3.2.** Aquellos productos alimenticios donde su condición intrínseca permitan esta declaración, la cual debe estar respaldada por evidencias científicas validas, públicamente disponibles; donde la forma de declaración está sujeta a la información suministrada en estas evidencias científicas. (p.4).

En el punto 2 (ver Gráfico 12), expresan el contenido de vitaminas en 100 mg y no en 100 g de alimento. En el punto 3(ver Gráfico 12), se expresa el contenido de proteínas en porcentaje (%), constituyendo un valor abstracto para el consumidor, la norma COVENIN 2952-1 (*op. cit.*) indica claramente en su requisito:

4.1.6. La declaración de nutrientes debe hacerse en la forma y orden que se indica a continuación. Para tal efecto, se clasifican los alimentos en dos grupos:

Grupo Nº 1. Productos alimenticios genéricos en los cuales no se han señalado propiedades nutricionales específicas.

4.3.1.4. Proteínas: Se debe declarar su cantidad en g. (p.4)

***Gráfico 12*. Declaración de propiedades nutricionales en el rotulado de empaque promocional de Lamón endiablado.** Marca Diablitos Under Wood Tomado de Reporte Técnico sobre empaque promocional de jamón endiablado. Caldera, 2004b. [Reporte no publicado].

7. Constituye un estimulo para que la industria productora de alimentos mejore la calidad de sus productos.

8. "Las etiquetas constituyen un factor determinante en la actividad exportadora. Cumplir con la información y las ilustraciones requeridas, de acuerdo con los

estándares internacionales y del país, es un paso determinante para exportar con éxito". (Etiquetado, factor determinante del éxito. 2000, Γ6)

El Rotulado Engañoso de Alimentos

En las últimas décadas, los consumidores a escala mundial han experimentado importantes cambios en los estilos y hábitos alimentarios, modificando en consecuencia, el panorama nutricional de sus poblaciones. Ello ha contribuido al surgimiento de nuevos problemas de salud relacionados con la nutrición, adquiriendo relevancia en el perfil epidemiológico, enfermedades crónicas no transmisibles, como la obesidad, hipertensión arterial y la diabetes, entre otras.

Por su parte, el desarrollo de la industria de los alimentos ha diversificado la oferta de sus productos y ha incorporado a través de la publicidad denominaciones masificadas a nivel mundial, con el objeto de resaltar la diferencia nutricional de estos nuevos alimentos con características especiales, y por ende cautivar nichos de mercado específicos. Un buen ejemplo de esto lo constituye el mercado de los alimentos light, diet y similares. Bajo la caracterización de "light" y/o "diet", se ha observado progresivamente una mayor y diversificada oferta de productos que señalan poseer cualidades nutricionales diferentes de aquellas de los productos tradicionales.

Sobre las comunicaciones engañosas en los rótulos de alimentos, Matten (2002) expone que:

> Las comunicaciones engañosas con frecuencia involucran declaraciones, símbolos o imágenes que son literalmente ciertas pero que conducen a los consumidores a hacer inferencias falsas. La interpretación de afirmaciones engañosas pudiera ser afectada por factores como la cultura, conocimiento y educación, así como por las características de la etiqueta. Una etiqueta que podría ser engañosa para un grupo o cultura, podría no serlo para otra. Las etiquetas pueden ser engañosas porque se ha omitido un hecho material, se usa lenguaje o símbolos confusos, y los consumidores hacen inferencias incorrectas a atributos que no se mencionan que son el tema de una afirmación, o se usa inapropiadamente una promoción. Se puede prevenir la representación

> engañosa en la etiqueta alimentaria, por ejemplo, requiriendo información adicional, estableciendo normas o prohibiendo representaciones que se consideren inherentemente engañosas. (Γ18)

Comunicaciones Engañosas en los Rótulos de Alimentos

Los elaboradores de alimentos usan afirmaciones, imágenes y otras representaciones en las etiquetas alimentarias para comunicar información respecto a diferentes características de los productos alimentarios por ejemplo, su naturaleza básica, identidad, composición, calidad, origen, método de producción o beneficio a la salud.

No obstante, por diferentes razones las comunicaciones utilizadas pueden ser *no verídicas* y en consecuencia, *engañosas*.

En este sentido, Lambois (s/f) define las comunicaciones engañosas como "aquella que promete efectos milagrosos o ponderan inadecuadamente las cualidades del producto, sin que ellas se correspondan con la realidad" (Γ22).

La Ley de Protección al Consumidor y al Usuario (2004) de la República Bolivariana de Venezuela la define como "todo tipo de información o comunicación de carácter comercial en que se utilicen textos, diálogos, sonidos, imágenes o descripciones que directa o indirectamente, e incluso por omisión, puedan inducir a engaño, error o confusión al consumidor" (p. 32),

En este mismo orden de ideas y a propósito de precisar la definición relacionada con los rótulos o etiquetas de alimentos, el Codex Alimentarius (2002) explica que las comunicaciones falsas:

> …son literalmente no verídicas y llevan a los consumidores a realizar inferencias incorrectas. Las comunicaciones verídicas pero engañosas son literalmente la verdad pero también llevan a los consumidores a realizar inferencias incorrectas. Cuando el etiquetado es engañoso, la presencia, tanto como la ausencia de información, es significativa (Γ4)

Tipos de Rotulado Engañoso de Alimentos según Criterio del Codex Alimentarius

El Codex Alimentarius (*op.cit*), describe varios tipos de comunicaciones engañosas, y enfatiza que los cinco tipos identificados a continuación no representan categorías distintas (ver Cuadro 1). Por ejemplo, una comunicación puede engañar a los consumidores tanto porque utiliza un lenguaje confuso como porque lleva a inferencias sobre una característica, es decir, un atributo de un producto alimentario.

Las cinco categorías son:

Cuadro 1

Diferentes Tipos de Comunicaciones Engañosas

COMUNICACIONES ENGAÑOSAS	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 que usa un 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.

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

Descripción de Casos de Etiquetado Engañoso

A continuación se presentan algunos casos sometidos y categorizados con respecto a los cinco tipos diferentes de etiquetado con comunicaciones engañosas identificados en el ámbito nacional e internacional.

1. Omisión de hechos materiales.

   a. **República Bolivariana de Venezuela.** "*Jugo de Naranja, etiquetado como 100% natural,* (ver Gráfico 13) pero conteniendo de ácido ascórbico añadido, y compuesto de jugo reconstituido y agua" (Caldera, 2003a, p. 64).

Gráfico 13. **Ejemplo de rotulado de jugo de Naranja pasteurizado, Marcas Yukery.** Tomado de rótulo de jugo de Naranja pasteurizado, marca Yukery. Caldera, 2003a, p. 64.

b. **República Checa.** "*Agua mineral aromatizada etiquetada como conteniendo flúor* pero omitiendo declarar que el producto también contiene Azúcar". (Comisión Codex Alimentarius, 2003, p.2)

c. **Australia.** Jugo, conteniendo 15% de concentrado de jugo importado, etiquetado como *exprimido localmente.* (*op. cit.*)

2. Engaños basados en la confusión.

a. **República Bolivariana de Venezuela.** "Café descafeinado utilizando el calificativo de light (ver Gráfico 14), mostrando una tabla comparativa entre éste y el café regular. Omitiendo además que el café en si no tiene calorías por ser una infusión". (Caldera, 2004b. p 2)

Gráfico 14. **Ejemplo de rotulado de Café Madrid descafeinado light.** Tomado de Reporte Técnico de Café Madrid descafeinado light. Caldera, 2005c, p 2. [Reporte no publicado]

b. **República Popular de China**. “Ingredientes listados en idioma chino y en inglés en los que la información contenida en las dos listas es diferentes”. (Comisión Codex Alimentarius, 2003, p.2)

c. **India.** Aceite de cocina declarando ser *libre de colesterol*, *cero colesterol* o nutritivo. (*op. cit.*)

d. **Reino de España.** Alas de Pollo empacado comercializado con el calificativo de “Pollo Vegetal” (ver Gráfico 15). Sin embargo, en el mismo empaque se coloca que los animales fueron alimentados con productos exclusivamente de origen vegetal.

Gráfico 15. **Ejemplo de rotulado de empaque de alas de Pollo.** Tomado de Ponencia presentada en Talleres como parte del Programa de Educación a Consumidores y Usuarios. INDECU, 2005.

3. Engaños debidos al mismo atributo.

   a. **Noruega.** Margarina “Transfree” [*Libre de trans*] (Comisión Codex Alimentarius, 2003, p.2)

   b. **Australia.** Productos de aceites comestibles promoviendo los beneficios de su contenido de ácidos grasos omega 3, sugiriendo que eran únicos en proporcionar esos beneficios y omitiendo presentar el contexto de la dieta total.

   c. **República Bolivariana de Venezuela**. Sardina en conserva resaltando que *contiene omega 3*, (ver Gráfico 16) sugiriendo que son los únicos en proporcionar esos beneficios, además de declarar el contenido de grasa totales, sin discriminar el contenido de estos ácidos grasos. (Hoheb, 2006, p.3)

Gráfico 16. **Ejemplo de rotulado de Sardina en conserv**a. Tomado de reporte técnico de sardina en conserva con omega 3. Hoheb ,2006. [Reporte no publicado].

4. Engaños debidos a diferentes atributos.

   a. **Noruega**. Producto de pescado etiquetado en diferentes idiomas. (Comisión Codex Alimentarius, 2003, p.2)

   b. **República Bolivariana de Venezuela.** Salchicha de pollo comercializada como 100% Pollo (ver Gráfico 17), sin embargo, en la lista de ingredientes se menciona la grasa de pollo como segundo componente y en la tabla de composición nutricional se observa que en cada ración (salchicha) hay más grasa que carne.

Gráfico 17. **Ejemplo de rotulado y etiquetado nutricional de Salchicha de Pollo**. Tomado de rótulo de Salchicha de pollo, marcas Plumrose. Venezuela 2006.

5. Engaños debidos a la fuente citada.

   a. **Grecia.** Elaboradores declarando en las etiquetas de los productos que han donado fondos a organizaciones no gubernamentales o para la protección del medio ambiente. Los consumidores infieren de esto que los

productos que llevan dichas declaraciones son más saludables o una opción más inocua (Comisión Codex Alimentarius, 2003, p.3)

b. **República Bolivariana de Venezuela.** Atún en conserva al natural, cuyo nombre es “Enforma” (ver Gráfico 18) y al cual se le atribuye que es el más sabrosos, mejora la figura física y genera salud. Adicionalmente tiene impreso en su rotulo el sello que lo certifica como el Atún oficial de un concurso de belleza. (Caldera, 2005d, p. 6)

Gráfico 18. **Ejemplo de rotulado de Atún en conserva al natural.** Tomado de *Informe técnico de Atunes al natural, comercializados en Venezuela, 2005*. Caldera, 2005d, p. 4. [Reporte no publicado].

c. **Letonia.** Signo de calidad ‘Producto Saludable’ concedido en base de la información proporcionada por el elaborador. (Comisión Codex Alimentarius, 2003, p.3)

Tipos de Rotulados Engañosos de Alimentos según Requisitos de las Normas Técnicas

De la misma forma como el Codex Alimentarius establece criterios más o menos estandarizados, para la clasificación de las diferentes *no conformidades* (en el caso particular de información engañosa) que presentan los rótulos de alimentos comercializados en diferentes países de mundo, las Normas Técnicas sobre rotulado de alimentos exponen *requisitos de calidad* que pueden ser utilizados para identificar estas misma no conformidades, desde una perspectiva más técnica, en razón que se utilizarían los requisitos establecidos en ellas, para clasificar los incumplimientos.

Incumplimientos que pueden ser críticos y en consecuencia, inducir a presumir a los consumidores: (a) características, (b) propiedades, y (c) ventajas o beneficios sobre los alimentos de forma errónea, exagerada o por omisión que distaría mucho de la verdadera naturaleza del producto.

A propósito de ilustrar lo expuesto anteriormente se utilizará la Norma Venezolana COVENIN 2952:1007 sobre Directrices para Declaración de Propiedades Nutricionales y de Salud en el Rotulado de Alimentos Envasados, la cual establece los requisitos técnicos (ver Cuadro 2) para los alimentos que declaran nutrientes y propiedades de salud.

Cuadro 2

Diferentes Tipos de No Conformidades (NC) según Requisitos de la Norma Venezolana COVENIN 2952-1:1997

NO CONFORMIDADES POR PRINCIPIOS Y REQUISITOS	DESCRIPCIÓN
Declaración de nutrientes (P)	No se considera una declaración de propiedades nutricionales la lista completa de ingredientes ni la declaración de algunos nutrientes.
Expresión de contenido de Nutrientes en términos descriptivos (P)	Son las declaraciones asociadas a un calificativo como: libre de, bajo en, alto en, buena fuente de, menos de, ligero, reducido, más que y fortificado.

Declaración de propiedades comparativas (R)	La declaración sobre los alimentos comparados deben ser versiones diferentes de un mismo alimento o alimentos similares. Los alimentos que se comparan deben ser identificados claramente.
Declaración de propiedades relativas a la función de nutrientes (R)	La declaración debe referirse a una acción o un efecto de un nutriente generalmente reconocido y aceptado.
Declaración de propiedades relativas a la salud (R)	Es cualquier declaración 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 o medicamentosas

(P) Principios, (R) Requisitos
Nota. Cuadro elaborado con contenidos tomados de Norma Venezolana COVENIN 2952:1007 sobre Directrices para Declaración de Propiedades Nutricionales y de Salud en el Rotulado de Alimentos Envasados de FONDONORMA, 1997, Caracas. Elaboración autor.

Descripción de Casos con No Conformidades

A continuación se analizarán ejemplos de alimentos clasificados de acuerdo a las no conformidades de los principios y requisitos descritos en el Cuadro 2 los cuales pueden ser datos potencialmente engañosos para los consumidores.

1. Declaración de nutrientes.

Jugo de Naranja 100% natural, marca ALPINA

En el caso del Jugo de Naranja pasteurizado y reconstituido 100% natural, marca ALPINA (ver Gráfico 19) su etiqueta de información nutricional no se considera una declaración de nutrientes, ya que el punto **4.1.1** de los principios generales de la Norma COVENIN 2952-1:1997 expresa “no se considera una declaración de nutrientes la lista completa de ingredientes ni la

declaración de algunos nutrientes”. En consecuencia, en este producto, la declaración de algunos nutrientes es voluntaria por parte del fabricante.

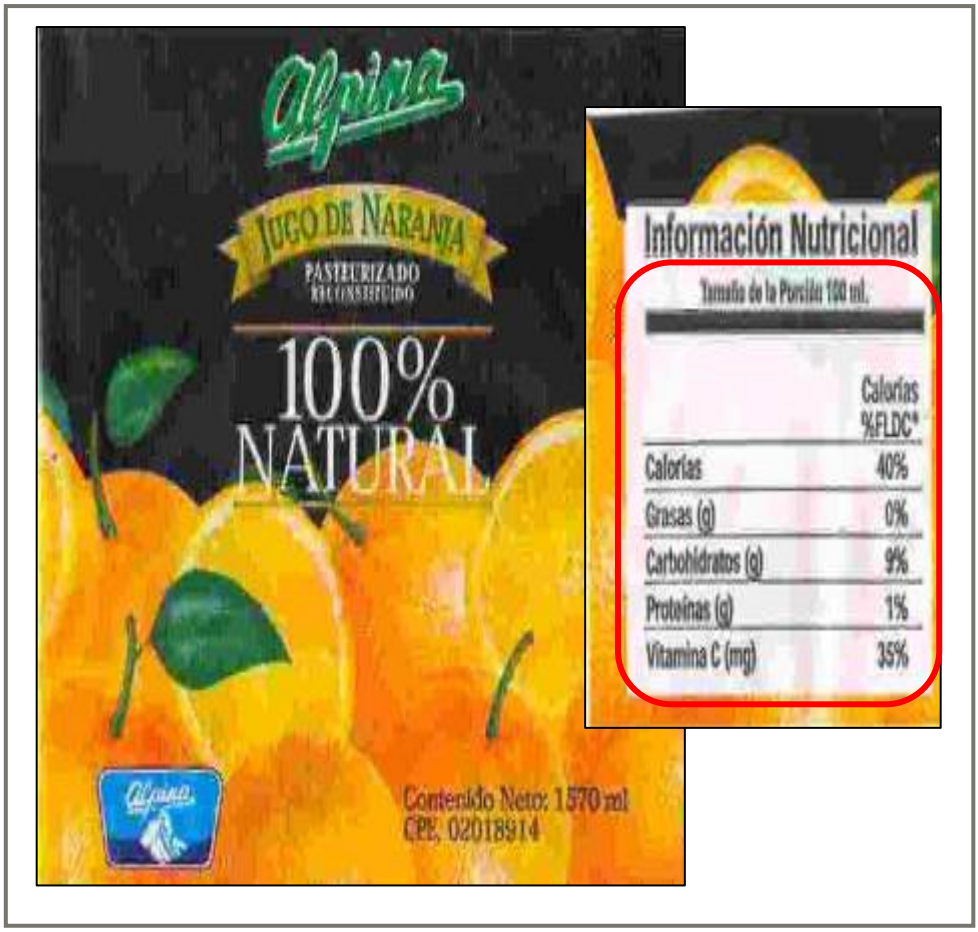


Gráfico 19. **Ejemplo de rotulado de jugo de Naranja 100 % natural, marca ALPINA.** Tomado de *Reporte técnico de evaluación de rótulo y declaración de propiedades nutricionales de Jugo de Naranja 100 % natural marca ALPINA*. Caldera, 2004f. [Reporte no publicado].

Sin embargo al realizar una evaluación del cuadro de información nutricional exhibido en el embase, se identificó (punto 1) lo siguiente:

1. Declaración de macronutrientes (grasas, carbohidratos y proteínas en porcentaje).

2. Declaración de vitamina C es en porcentaje.

3. No se especifica de forma clara e inequívoca en base a que referencia se calculan los porcentaje de cubrimiento para cada uno de los nutrientes.

Estas declaraciones no cumplen con lo establecido en el punto **4.6.1** de la norma COVENIN 2952-1:1997, en la cual se afirma que las declaraciones de nutrientes deben hacerse en la forma y orden que se indica a continuación. Para tal efecto, se clasifican los alimentos en dos grupos:

El grupo N°1 que son los productos genéricos en los cuales no se han señalado propiedades nutricionales específica. En este caso puede declararse voluntariamente:

Solamente energía expresada en calorías:

a. Energía - Calorías
b. Grasas - g (gramos)
c. Carbohidratos - g (gramos)
d. Proteínas - g (gramos)

2. Expresión de contenido de Nutrientes en términos descriptivos.

Galletas Craski Bran

Al realizar la evaluación de la información expuesta en el rotulado del producto denominado Galletas Craski Bran (ver Gráfico 20), se observa la expresión *alta en fibra*, no obstante al verificar esta declaración con la tabla de declaración de nutrientes, se evidencia que el aporte por ración es de 16 % del RDI (Recomendación Nutricional de Ingesta).

Gráfico 20. **Ejemplo de rotulado de Galletas Craskí Bran.** Tomado de Reporte Técnico de evaluación de rotulo y declaración de propiedades nutricionales de Galletas Craskí Bran. Caldera, 2005g. [Reporte no publicado].

Efectivamente la afirmación "Alta en fibra" es una no conformidad, en virtud, que incumple con el *requisito 5.2.3* de la Norma COVENIN 2952-1:1997 sobre la expresión *alta* que expresa **"**se utilizara esa afirmación para aquel producto alimenticio que contenga por ración 20% o más de las RID, para el nutriente en cuestión."

3. Declaración de propiedades comparativas.

Atún MARGARITA al natural vs. Atún MARGARITA "Enforma" en agua

En este caso ambos productos ostentan la misma marca y son elaborados por la misma compañía, sin embargo el Atún en agua denominado

“Enforma” es comercializado como un alimento ideal para mantener la figura por sus características nutricionales diferenciándolo de los otros productos. No obstante, al realizar la comparación de las tablas nutricionales (ver Gráfico 21), se observa que incluso *el Atún MARGARITA al natural* tiene menos calorías, menos grasa y más proteínas que el denominado “Enforma”.

Gráfico 21. **Ejemplo de rotulado del Atún MARGARITA al natural vs Atún MARGARITA “Enforma” en agua**. Tomado de Reporte Técnico de evaluación de rotulo y declaración de propiedades nutricionales de Atunes al natural. Caldera, 2005d. [Reporte no publicado].

En conclusión se pueden inferir que no existe diferencia significativa, constituyendo esto una no conformidad ya que incumple con los siguientes requisitos de la Norma COVENIN 2952-1:1997:

> **6.1.1** Los alimentos comparados deben ser versiones diferentes de un mismo alimento o alimentos similares. Los alimentos que se comparan deben ser identificados claramente.
> **6.1.3** La comparación debe basarse en una diferencia relativa de al menos 25 % en el valor energético o contenido de nutrientes entre los alimentos comparados. (p. 6)

4. Declaración de propiedades relativas a la función de nutrientes.

Carabobo Pre - escolar. Leche modificada esterilizada y enriquecida con vitaminas y minerales

En la evaluación de la información expuesta en el rotulado del producto denominado Leche Carabobo Pre - escolar (ver Gráfico 22), se observó lo siguiente:

a. Este producto establece los beneficios a la salud del componente "Nutri – Care", el cual no esta reconocido como tal y hasta ahora no tiene aceptación con validez científicamente comprobada. La Norma COVENIN 2952-1:1997 relativa a las Directrices para la Declaración de Propiedades Nutricionales y de Salud en el Rotulado de los Alimentos en su aparte 6.2.1 relacionada con la declaración de propiedades relativas a la función de los nutrientes, determina que "la declaración debe referirse a una acción o un efecto de un nutriente generalmente reconocidos y aceptados" (p.6)

Gráfico 22. **Ejemplo de rotulado de Carabobo Pre - escolar. Leche modificada esterilizada y enriquecida con vitaminas y minerales.** Tomado de Reporte técnico de evaluación de rótulo y declaración de propiedades nutricionales de Leche modificada esterilizada y enriquecida con vitaminas y minerales. Carrillo, 2004. [Reporte no publicado]

b. Declara los efectos benéficos de los nutrientes en una forma determinante como es presentado en el side panel del producto *"el calcio fortalece los huesos y dientes de tus hijos"*. El apartado 6.2.2 de la Norma establece que "la declaración debe contener por objeto, indicar que el nutriente es un factor o una ayuda en el mantenimiento de la estructura y funciones del organismo necesarias para su

crecimiento y desarrollo normales, y para conservar la buena salud y la actividad.

c. El producto también declarara lo siguiente: *¡Porque el componente Nutri.- CareTM presente en la Leche Carabobo Pre-escolar contribuye a la buena nutrición de tus hijos! "¡Porque es una combinación de Hierro, Calcio y Zinc nutrientes que contribuyen a su desarrollo, ayudándolos..!" sólo podría realizarse esta afirmación si existiese evidencia pública y científica de estudios realizados con este producto en específico.* El aparte 6.3.2 relacionado con la declaración de propiedades relativas de la salud propone que "aquellos productos alimenticios donde su condición intrínseca permitan esta declaración, la cual debe estar respaldada por evidencias científicas válidas, públicamente disponibles; donde la forma de declaración que está sujeta a la información suministrada en estas evidencias científicas" (p.4)

5. Declaración de propiedades relativas a la salud.

Jugo de Naranja 100% natural – Central Madeirense (envasado casual)

En el rótulo del jugo de Naranja 100% Natural (ver Gráfico 23), se declaran una serie de beneficios derivados del consumo del producto, relacionados con la salud, es decir, se expresa directamente que el consumo del jugo cura enfermedades. Además declara que se puede mejorar la salud a través del fortalecimiento de varios sistemas del organismo.

Las presentes afirmaciones no están respaldadas por ningún estudio científico o cualquier otro publicamente disponible, en consecuencia incumple con la Norma COVENIN 2952-1:1997 relativa a las Directrices para la Declaración de Propiedades Nutricionales y de Salud en el Rotulado de los Alimentos en su aparte 6.3.2 que describe:

Aquellos productos alimenticios donde su condición intrínseca permitan esta declaración, la cual debe estar respaldada por evidencias científicas validas, públicamente disponibles; donde la forma de declaración esta sujeta a la información suministrada en estas evidencias científicas (p. 6)

Gráfico 23. **Ejemplo de rotulado Jugo de Naranja 100% natural** – Central Madeirense (envasado casual). Tomado de *Reporte técnico de evaluación de rótulo y declaración de propiedades nutricionales Jugo de Naranja 100% natural – Central Madeirense (envasado casual)*. Caldera, 2004h. [Reporte no publicado]

Instrumentos Legales sobre Rotulado de Alimentos y Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud como Derecho de los Consumidores

La publicidad ocupa un lugar importante tanto para empresas como para consumidores en una economía de mercado. Numerosas empresas realizan

importantes gastos, inversiones en publicidad y promociones tendientes a elevar la demanda de sus productos y de esta manera elevar sus beneficios.

Desde el punto de vista del consumidor, los mensajes publicitarios o las acciones promocionales pueden generar un efecto mayor o menor sobre sus decisiones de consumo.

En tal sentido Lambois (s.f) expresa:

> Debe alertarse al consumidor acerca de la publicidad engañosa y abusiva, que promete efectos milagrosos o pondera inadecuadamente las cualidades del producto sin que ellas se correspondan con la realidad. De la misma manera, la publicidad debe atender a la capacidad intelectual del consumidor al que está destinada, de forma de no confundir más al usuario o consumidor. Es común que la publicidad contenga exageraciones, que resultan aceptables en tanto no superen lo que se ha dado en llamar el "dolo bueno", es decir aquel que no puede confundir a nadie en tanto es de tal magnitud que nadie podría ser engañado, como la conocida publicidad de una marca de arroz que pregonaba que con un grano alcanzaba para cocinar una paella. (Γ 22)

Tomando en cuenta la evolución que ha experimentado el comercio cada vez más interrelacionado, ha evolucionado paralelamente una mayor conciencia de parte de los consumidores para estar más informado. Esto ha estimulado a los gobiernos a diseñar instrumentos legales que garanticen esta demanda (información veraz) en derechos denominados *Derechos de los Consumidores y Usuarios.* Es aquí donde el rotulado de alimentos y las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud, contribuyen al derecho que tienen los ciudadanos a recibir productos e información de calidad sobre los bienes que consumen.

Por ello los Instrumentos Legales sobre esta materia (Leyes, Resoluciones, Directivas, Reglamentos Técnicos y Normas Técnicas) juegan un doble papel, primero facilitan el desempeño del sector productivo por ser referencias de estándares de calidad y *segundo se "constituyen en instrumentos mediante los cuales el Estado puede hacer control sobre los niveles de protección, en asuntos*

que tengan que ver con la defensa de la seguridad, la salud el medio ambiente y la protección del consumidor" (Venegas, A. 2002, Γ4).

Un ejemplo memorable de la consagración de los derechos de los consumidores sobre esta materia específica, está contenida en las Di*rectrices de Naciones Unidas Sobre la Protección del Consumidor*, promulgadas en 1985 y en la *Ampliación de las Directrices para la Protección del Consumidor de Manera que Incluyan Directrices sobre Modalidades de Consumo Sostenible*, anexadas en marzo 1999.

Dentro de sus directivas resalta:

> 16. Los gobiernos deben intensificar sus esfuerzos para impedir el empleo de prácticas que perjudiquen los intereses económicos de los consumidores, garantizando que los productores, los distribuidores y cuantos participan en la provisión de bienes y servicios cumplan las leyes y las normas obligatorias vigentes. Se debe dar aliento a las organizaciones de consumidores para que vigilen prácticas perjudiciales como la adulteración de alimentos, la comercialización basada en afirmaciones falsas o capciosas y los fraudes en la prestación de servicios. (p. 6)

Sobre las Normas para la seguridad y calidad de servicios y bienes de consumo, sobresale que:

> 28. Los gobiernos deberán, según proceda, formular o promover la formulación y aplicación, en los planos nacional e internacional, de normas, voluntarias o de otra índole, de seguridad y calidad de los bienes y servicios y dar a dichas normas la publicidad apropiada. Las normas y reglamentaciones nacionales relativas a la seguridad y calidad de los productos deberán revisarse de tanto en tanto para cerciorarse de que, en lo posible, se ajusten a normas internacionales de aceptación general. (p. 9)

En la sección dentro del documento denominada medidas relativas a esferas concretas, se exhorta a los gobiernos a:

> 56. Al promover los intereses del consumidor, particularmente en los países en desarrollo, los gobiernos deberán, cuando proceda, dar prioridad a las esferas de interés esencial para la salud del consumidor, como los alimentos, el agua y los productos farmacéuticos. Deberán adoptarse o mantenerse políticas para lograr el control de calidad de los productos, medios de distribución adecuados y seguros, sistemas internacionales normalizados de rotulado e información, así

como programas de educación e investigación en estas esferas. Deberán formularse directrices estatales respecto de esferas concretas en el contexto de las disposiciones del presente documento.
65. Los gobiernos deben velar por que la calidad de los productos y la información relativa a los productos no varíe de un país a otro de manera que pueda tener efectos perjudiciales para los consumidores. (p. 12)

En este mismo orden de ideas, otras organizaciones de gran influencia se han encaminado en fortalecer los derechos de los consumidores. Es el caso de MERCOSUR del cual, la República Bolivariana de Venezuela es miembro asociado, estatus previo a miembro pleno. (Ver Capitulo I, p. 5-6).

Para diciembre de 2000, reunidos en Florianópolis, República Federativa de Brasil, en el marco de la XIX Reunión del Consejo del Mercado Común, los presidentes de los Estados Parte del MERCOSUR (ver Gráfico 24) aprobaron *La Declaración de Derechos Fundamentales de los Consumidores del MERCOSUR*. Asimismo, en el comunicado conjunto emitido en dicho marco, los presidentes se congratularon con la aprobación de la Declaración por representar un avance concreto para la protección de los consumidores de la región y reiteraron que la defensa del consumidor es un elemento relevante para el desarrollo equilibrado del MERCOSUR.

Gráfico 24. **Logo del Mercado Común del Sur (MERCOSUR)**. Tomado de: Página Web del Mercado Común del Sur (MERCOSUR), 2006.

La Declaración Presidencial de Derechos Fundamentales de los Consumidores del MERCOSUR se afirma en once incisos, no obstante, para los efectos de la presente investigación resaltan dos, los cuales se relacionan directamente con el objeto de estudio.

> Inciso g. *Derecho a la información suficiente, clara y veraz.*
> Este derecho sustancial ha de representar sin la menor duda la columna vertebral para el MERCOSUR. El cumplimiento de este inciso asegura al consumidor la obtención de datos, características y demás conocimientos reales 7al momento de adquirir un bien o contratar un servicio. El que se nos proporcione una información suficiente, clara y veraz nos permite actuar, adoptar o posibilitar, con prudencia y responsabilidad, una correcta decisión. Hoy en día, para la región del MERCOSUR, el conocimiento adquiere un valor máximo; y el deber de información hacia el consumidor se alza como un principio que tiende a modificar favorablemente las condiciones de la vida común del bloque.
>
> Inciso h. *Derecho a la protección contra la publicidad no permitida, conforme la legislación vigente en cada Estado Parte, de productos y servicios;*
> En este inciso se declara la protección para el consumidor del MERCOSUR contra toda publicidad engañosa o falsa de productos o servicios, conforme a la legislación vigente en cada Estado Parte. (p. 8)

Mas allá que los gobiernos u organizaciones internacionales establezcan instrumentos que garanticen los derechos de los consumidores, los propios consumidores mantienen una actividad constante en la defensa de sus derechos. Una prueba contundente de participación activa es la formación de ONG´s de consumidores como *Consumers Internacional* con oficinas en todo el mundo y que ya desde el año 1996 lanzaba en la ciudad de Roma su manifiesto denominado *Alimentos seguros para todos*, el cual expone:

"Los consumidores tienen derecho a elegir y decidir de manera informada sobre los alimentos" (Consumers Internacional, 1999, Γ2)

Para brindar información apropiada, transparente, confiable y oportuna acerca de los alimentos, Consumers International llama a los gobiernos a:

“Adoptar normas estrictas que garanticen una información clara, suficiente y fidedigna acerca de los productos alimenticios y procedimientos de producción e impidan el etiquetado y la publicidad engañosa. Estas normas deberían ser implementadas con penalizaciones apropiadas” (*op. cit.*)

Respecto al etiquetado Consumers International defiende que se debe:

a. Asegurar a los consumidores un etiquetado claro en los productos alimenticios o en los procedimientos de producción. Este debe incluir información estándar: nombre del producto, país de origen, datos del fabricante o productor, listado de ingredientes, nombre o cantidad de los aditivos, información nutricional, indicación de los procedimientos especiales de producción, fechas (de producción y de duración mínima), instrucciones de almacenamiento y uso, código de partida, peso, contenido de alcohol si lo hubiere. Esta información debe estar en un lenguaje fácilmente comprensible para quienes está dirigido comercialmente el producto. (*op. cit*)

b. Las imágenes y lectura de las etiquetas no deben conducir a confusión; toda leyenda en las etiquetas debe ser respaldada por los productores y ser verificable de manera independiente.

c. Debido al posible efecto de inducir a error, no debe contener información que tenga fines médicos y de salud. No deben permitirse afirmaciones sobre las funciones de los nutrientes, a menos que ellas sean reconocidas por una institución oficial y que se pueda demostrar que los consumidores los distinguen de los efectos relacionados con la salud.

d. El uso de etiquetas ambientales en alimentos debe estar sujeto a controles estrictos (por ejemplo, alimentos cultivados en forma orgánica).

e. Las empresas exportadoras de productos alimentarios deberían incorporar información similar en las etiquetas considerando las distintas interpretaciones del lenguaje y símbolos de los países.

f. Las etiquetas no deben constituir la única fuente de información para el consumidor. Esta debe complementarse con datos disponibles en el local de compra y con los que proporcionen los productores o vendedores de alimentos. (Γ 7-9)

Tipos de Instrumentos Legales sobre Rotulado de Alimentos y Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud

El objeto central de asegurar en los rótulos de alimentos manufacturados, así como en las declaraciones sobre atributos nutricionales y las tablas de composición nutricional, la información suficiente, veraz y de fácil entendimiento responde a una cuestión *fundamental de derecho de los consumidores*, los cuales a través del tiempo han aumentado y diversificado su grado de exigencia sobre los alimentos, en virtud del aumento de la información disponible y la oferta de una amplia variedad de productos.

Todo ello sobre la base de una mayor consciencia sobre su papel de ciudadanos sujetos de derechos en la sociedad. En respuesta a esta demanda y para evitar incumplimiento (información engañosa, omisión de datos, confusiones) por parte de las compañías que producen y comercializan alimentos, se han desarrollado una serie de Instrumentos Legales y técnicos *cuyo propósito consisten en salvaguardar estos derechos y establecer los requisitos de calidad que deben cumplir los rótulos y la información para satisfacer las expectativas de los consumidores*.

Estos Instrumentos Legales y técnicos tienen una jerarquía de acuerdo a su amplitud en el ámbito del derecho, que en el caso particular se circunscribe a la materia de legislación alimentaria.

Instrumentos Legales

A continuación se conceptualiza exclusivamente de forma legal cada instrumento.

1. ***Ley***

   Norma jurídica de carácter obligatorio y general dictada por el poder legítimo para regular conductas o establecer órganos necesarios para cumplir con determinados fines, su inobservancia conlleva a una sanción por la fuerza pública. También se define como una Resolución del Congreso de la Unión o de las legislaturas de los Estados. Se caracteriza por ser general, abstracta e impersonal. En sentido normativo es todo enunciado que impone cierta conducta como debida. Es ley reglamentaria cuando desarrolla o detalla algún

precepto constitucional; orgánico, cuando crea instituciones y derecho; o prescriptiva, cuando regula ciertas conductas (Definición.org, 2006, Γ1)

2. ***Código***

Reunión, de acuerdo a un plan metódico, de reglas jurídicas, según las materias e instituciones de las que trate, de modo que se concrete un todo orgánico y sistemático. Se dirige al perfeccionamiento de las ramas del derecho, de las materias que comprenden estas ramas, de las instituciones fundamentales de cada materia, de la prevalencia de los principios esenciales del orden jurídico, de la orientación única y funcional de una idea directriz en la legislación, acorde con el orden social y político (Legislación alimentaria [s.f.]. Γ10)

3. ***Reglamento***

El reglamento es una declaración unilateral de la voluntad de la Administración realizada en ejercicio de sus funciones. Produce efectos jurídicos (crea derechos y obligaciones generales en forma directa). Esta facultad le corresponde al Poder Legislativo, como principio y al Poder Ejecutivo como excepción (Legislación alimentaria [s.f.]. Γ15).

4. ***Resolución***

"Decreto, providencia, auto o fallo de una autoridad gubernativa o judicial". (Proyecto artemisa, 2006, Γ 26)

5. ***Directiva***

"Norma comunitaria (instrumentos de uso común en la Unión Europea) aprobada por el Consejo que son de obligatorio cumplimiento para todos los estados miembros pero que necesitan ser adaptadas a la legislación interna de los estados miembros para poder ser aplicadas" (Proyecto artemisa, 2006, Γ 26)

6. ***Reglamento Técnico***

Es el acto expedido por la entidad competente, en el que se establecen las características de un producto o servicio o los procesos con él relacionados, con inclusión de las disposiciones administrativas aplicables, y cuya observancia es obligatoria. También puede incluir prescripciones en materia de terminología, símbolos, embalaje, marcado o etiquetado aplicables a un producto, proceso o método de producción, o tratar exclusivamente de ellas. (Portal de mercancías, 2006, Γ 31)

Es definido también como “reglamento que proporciona requisitos técnicos, bien sea directamente, por referencia o incorporando el contenido de una norma, especificación técnica o código de buena práctica”

7. ***Norma Técnica***

“Es una especificación técnica u otro documento accesible al público, establecido con la cooperación y el consenso o aprobación general de todas las partes interesadas” (Saavedra, 1996, p. 298)

Para la Asociación Española de Normalización y Certificación-AENOR (2004)

> Una norma es un documento de aplicación voluntaria que contiene especificaciones técnicas basadas en los resultados de la experiencia y del desarrollo tecnológico. Las normas son fruto del consenso entre todas las partes interesadas e involucradas en la actividad objeto de la misma y deben ser aprobadas por un organismo de normalización reconocido. (Γ1)

Normalización de Alimentos

Dentro de los procesos o actividades más utilizados para establecer los requisitos de calidad sobre el rotulado de alimentos y las declaraciones de propiedades nutricionales esta la normalización, en consecuencia, es importante describir algunos fundamentos teóricos sobre la misma.

La normalización es definida como:

> Una actividad de conjunto, orientada por un compromiso de alcanzar el consenso que equilibre las posibilidades del productor y las exigencias o necesidades del consumidor. La normalización establece con respecto a problemas actuales o potenciales, disposiciones dirigidas a la obtención del nivel óptimo de orden. La normalización consiste en procesos de elaboración, edición y publicación de normas. (La normalización en la empresa, 2001, Γ4)

Saavedra, (1996) considera que la normalización es:

> Un proceso que quiere decir que su duración es indefinida y por tanto una función dinámica y permanente. El mayor riesgo de la normalización es su desactualización, situación en la cual se puede caer fácilmente, debido al adelanto científico, tecnológico y a las expectativas de los consumidores (p.293)

Es evidente que en el caso de los alimentos la normalización juega un rol fundamental para establecer las especificaciones y requisitos, a objeto de garantizar la calidad de los productos destinados a mantener la salud de los consumidores.

Por lo tanto, el producto de la normalización; la Normas Técnicas, son de importancia vital, independientemente que puedan ser susceptibles de ser mejoradas, y más aun por que las Normas son creadas en determinados contextos en base a las necesidades e intereses planteados de acuerdo a ciertas condiciones que pueden ser de índole económico, social y cultural.

Beneficios de la Normalización de Alimentos

La observancia de Normas de aceptación generalizada entre usuarios, fabricantes y proveedores de bienes y/o servicios facilita la aplicación de soluciones más económicas y estables, al tiempo que favorece el logro de una mejor calidad de vida para las ciudadanas y ciudadanos.

Los beneficios son múltiples, no obstante, de acuerdo al rol de participación, es decir, como actor social, económico o gubernamental, se pueden mencionar de la siguiente forma:

Para los Consumidores:

a. Establece niveles de calidad y seguridad de los productos y servicios.
b. Facilita la información de las características del producto.
c. Facilita la formación de pedidos.
d. Permite la comparación entre diferentes productos.

Para la Industria:

a. Facilita el uso racional de los recursos.
b. Reduce desperdicios y rechazos.
c. Disminuye el volumen de existencias en almacén y los costos de producción.
d. Racionaliza variedades y tipos de productos.
e. Mejora la gestión y el diseño.
f. Facilita la comercialización de los productos y su exportación.
g. Simplifica la gestión de compras.
h. Facilita una sana competencia.

Para el Gobierno:

a. Simplifica la elaboración de textos legales.
b. Facilita el establecimiento de políticas de calidad, medioambientales y de seguridad.
c. Mejora la calidad y aumenta la productividad.
d. Facilita las ventas en los mercados internacionales.
e. Mejora la economía en general.
f. Previene las barreras comerciales.

En términos generales ha de resaltarse que los beneficios de los Instrumentos Legales radican en que:

> Son vehículos de comunicación entre empresas, autoridades, usuarios y consumidores, que proporcionan un lenguaje común para definir y establecer criterios, conceptos, objetivos, etc. En este contexto, facilitan la investigación, la innovación y el cambio tecnológico; el mantenimiento y preservación de instalaciones y activos; la formación y adiestramiento de personal, así como la comparación entre productos, proporcionando a los consumidores información fundamental para tomar mejores decisiones de compra. (Mecanismos para incentivar la normalización en México, 2000, Γ3)

Ámbito de Cobertura y Cumplimiento de los Instrumentos Legales

Los Instrumentos Legales diseñados para regular el rotulado de alimentos y las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud presentan diferentes ámbitos de cobertura y cumplimiento (ver Cuadro 3) de acuerdo a su jerarquía y contenidos dentro del derecho (Legislación Alimentaria).

Cuadro 3

Niveles de Cobertura y Grado de Cumplimiento de los Instrumentos Legales

INSTRUMENTOS LEGALES	**NIVELES DE COBERTURA**			**GRADO DE CUMPLIMIENTO**	
	Nacional	Regional o Comunitaria	Internacional	Obligatorio	Voluntario
Ley	√			√	
Código	√			√	
Reglamento	√			√	
Resolución	√	√	√	√	
Directiva		√		√	
Reglamento Técnico	√	√	√	√	
Norma Técnica	√	√	√		√

Diseño autor

Con el propósito de brindar una información más específica se describen a continuación:

1. Ley.

   Su ámbito de cobertura es específicamente nacional y es de obligatorio cumplimiento por todos los actores sociales y económicos (nacionales y extranjeros), en todo el territorio del país.

2. Código.

   Su ámbito de cobertura es nacional y son de obligatorio cumplimiento por todos los actores sociales y económicos (nacionales y extranjeros), en todo el territorio del país.

3. Reglamento.

   Los reglamentos al igual que las resoluciones son instrumentos legales emitidos por un organismo gubernamental como Ministerios o Institutos autónomos, sobre un tema específico que es necesario regular, por ejemplo el Reglamento General de Alimentos (Venezolano), es de cobertura nacional y de obligatorio cumplimiento.

4. Resolución.

   Las resoluciones son instrumentos legales emitidos por un organismo gubernamental (Ministerios) sobre un tema especifico que es necesario regular, en este caso son de cobertura nacional y de obligatorio cumplimiento, no obstante, las resoluciones pueden ser de cobertura internacional o comunitaria cuando son sancionadas por organizaciones que agremian a muchos países, como por ejemplo, (a) La Organización Mundial de Comercio (OMC); (b) El Mercado Común del Sur (MERCOSUR); y (c) La Unión Europea (UE). De la misma forma estas resoluciones son de obligatorio cumplimiento.

5. Directiva.

   Su ámbito de cobertura es comunitario, es decir, reconocida por los países miembros y de obligatorio cumplimiento por todos los actores sociales y económicos.

6. Reglamento Técnico.

   Estos instrumentos pueden tener cobertura nacional en caso de ser sancionadas por el organismo nacional competente en materia de calidad o metrología, no obstante, pueden ser de cobertura regional o internacional cuando son reconocidos por varios países. Es necesario precisar que el objeto de este tipo de instrumento es estandarizar requisitos de calidad y que los mismos no constituyan obstáculos técnicos para el comercio.

En la actualidad existe una tendencia en migrar de Normas Técnicas a Reglamentos Técnicos, en virtud que estos son de obligatorio cumplimiento y su observación es ineludible por parte de los actores económicos (industria de alimentos) y los gobiernos deben velar por ello.

En este orden de ideas, Venegas (2002), expresa:

> En el contexto actual del comercio la nomenclatura de Normas Obligatorias se ha cambiado por el de *Reglamentos Técnicos* [cursiva agregada], los cuales se dan para proteger la vida, la seguridad de las personas, el medio ambiente, cuando se relacionan con aspectos del Sistema Internacional de Unidades de Medida SIUM, metrología y materiales o productos que constituyan un riesgo para la seguridad, la salud humana, animal y vegetal y la prevención de prácticas que puedan inducir a error, criterios que promuevan el mejoramiento del medio ambiente.
> Lo anterior implica que todo producto o servicio que este sometido al cumplimiento de un *Reglamento Técnico* [cursiva agregada], o Norma obligatoria, deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos y demostrarlo antes de su comercialización. Esto es aplicable a los productos que se comercialicen en el país independientemente de si se producen o se importan. Estas Normas además determinan quien es la entidad del Estado encargada de su vigilancia y control. (Γ7).

7. Norma Técnica.

En referencia a la cobertura, existen normas nacionales e internacionales, un excelente ejemplo de estas últimas son las normas del Codex Alimentarius, las cuales son de reconocimiento internacional, pero de cumplimiento voluntario.

Sobre los niveles de estos instrumentos, Saabredra (1996) en su libro Control Total de la Calidad expone:

> Dependen del grupo de personas que las utilizan las normas. En este caso, la ISO las clasifica en cinco niveles: norma internacional, norma regional, norma nacional, norma de asociación y norma de empresa. El contenido, en este orden, va de menor a mayor y el uso de mayor a menor. (p. 297)

Para la Asociación Española de Normalización y Certificación-AENOR (*op.cit.*):

> La presencia de las Normas Técnicas en la vida diaria y especialmente en los procesos industriales es cada vez más importante. Sin embargo, es ahora cuando más se nota su presencia, debido en gran parte a que la Unión Europea ha decidido apoyar sus directivas en estas Normas Técnicas, llegando a ser necesario en muchos casos cumplir con los requisitos que en ellas se especifican para poder comercializar los productos. (Γ2).

Por los antes expuesto se infiere la tremenda importancia de los diferentes *Instrumentos Legales* y que además cada día es patente en el entorno en que vivimos, que los intercambios comerciales se están intensificado en los últimos años por la ampliación del Espacio Económico Europeo, por las expectativas de la futura ampliación de la Unión Europea, por el fortalecimiento e integración de las economías latinoamericanas destacando la adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al MERCOSUR, por la globalización de los mercados a nivel mundial. Sin embargo, estos intercambios para que puedan ser fluidos, deben estar respaldados por *Instrumentos Legales* de referencia que permitan garantizar la calidad de los productos, con objeto de salvaguardar la seguridad de los consumidores y la lealtad de las transacciones comerciales.

Organismos Públicos y Privados Nacionales con Competencia Legal en Materia de Rotulado de Alimentos

La calidad de los alimentos tiene gran importancia para proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio internacional de los mismos. La responsabilidad de proporcionar alimentos inocuos y de suministrar información objetiva, completa y no engañosa a la población, recae en cada uno de los participantes de la cadena alimentaria, comenzando desde el Estado venezolano y sus organismos responsables de promulgar y hacer cumplir las Leyes, Resoluciones y Normas, hasta la industria de alimentos donde se insertan los productores, centros de procesamiento y distribución, segmento que tiene gran responsabilidad en el manejo adecuado de los

productos para consumo humano; por supuesto, la responsabilidad sigue hasta el expendedor o comerciante de alimentos o el prestador de servicios de alimentos que tiene relación directa con el consumidor final.

Por otra parte el comercio internacional de alimentos, desempeña un papel cada vez más protagónico en el suministro de productos inocuos y nutritivos a la población mundial. Para participar en este ámbito con verdaderas oportunidades, es indispensable el cumplimiento de Normas armonizadas, en cuanto al rotulado y etiquetado nutricional de los productos alimenticios manufacturados. Esto implica que países como Venezuela debe llevar una adecuada coordinación y definición de responsabilidades en las diferentes etapas de producción, procesamiento y comercialización de los productos, requiriéndose una acción armonizada entre las instituciones que participan en el proceso.

Pero antes de profundizar sobre la forma y contenido de los instrumentos legales nacionales, describiremos los organismos públicos y privados competentes y responsables de la materia.

Organismos del Sector Público

Ministerio del Poder Popular para la Salud

En el marco de la reforma administrativa realizada por el Ejecutivo Nacional, contenido en la Reforma de la Ley Orgánica de Administración Central en su artículo N° 31, corresponde al "Ministerio de Salud (ver Gráfico 25) la formulación de políticas y estrategias, la elaboración de normas, la planificación general y la realización de actividades del Ejecutivo Nacional en el *ámbito de la salud* y desarrollo social (Ministerio del Poder Popular para la Salud, 2006, Γ4)

Dentro de sus competencias destacan:

República Bolivariana de Venezuela
MINISTERIO DE SALUD

Gráfico 25. **Logo del Ministerio del Poder Popular para la Salud (MPPS)**.
Tomado de: Página Web del Ministerio de Salud, 2006.

1. La definición de los lineamientos políticos de dirección y planificación estratégica, así como los objetivos y metas nacionales de desarrollo en *salud y calidad de vida.*

2. La evaluación y aprobación de políticas, planes y acciones en áreas de impacto en la *salud y la calidad de vida* de la población, articuladas con otros entes del Estado.

3. El Ministerio de Salud como ente rector y contralor de la política nacional de salud y desarrollo social, constituye la máxima autoridad en el área, con la misión de garantizar y asegurar el derecho a la *salud y calidad de vida* de manera universal con equidad para la población.

4. Control y registro de materias e insumos para la industria alimentaria y los alimentos manufacturados comercializados en el territorio nacional.

Es importante precisar que dentro de la estructura del Ministerio del Poder Popular para la Salud, la unidad responsable de ejecutar las competencias inherentes a éste en materia de control de alimentos que incluye: (a) higiene e inocuidad de los alimentos, (b) control de composición nutricional, (c) aprobación de rotulado y, (d) asignación de registro sanitaria, es la *Dirección de Contraloría Sanitaria* adscrita a la *Dirección General de Salud Ambiental y Contraloría Sanitaria.*

Ministerio del Poder Popular para las Industrias Ligeras y Comercio (MILCO)

El Ministerio de Industrias Ligeras y Comercio (ver Gráfico 26) es creado el 18 de enero de 2005, sobre la base del anterior Ministerio de la Producción y el Comercio (MPC) mediante decreto 3.436 refrendado en Gaceta Oficial N° 38.109.

Gráfico 26. **Logo del Ministerio del Poder Popular para las Industrias Ligeras y Comercio (MILCO)**. Tomado de: Página Web Ministerio de Industrias Ligeras y Comercio, 2006.

Su función es:

> La formulación y seguimientos de políticas, la planificación y realización de actividades del Ejecutivo Nacional en los sectores de *la producción de bienes y del mercado de los servicios* [cursiva agregada]; el comercio interior y exterior, y todo lo relativo a las negociaciones comerciales internacionales y la defensa de los intereses de la República. (MILCO, 2006, Γ3)

Dentro de las 17 competencias inherentes a su función se destacan 3, las cuales presentan una relación estrecha con los Instrumentos Legales relacionados con el rotulado de alimentos y las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud.

Estas competencias son:

> (9). Ejercer la rectoría en materia de calidad, incluyendo *la normalización, certificación, acreditación, metrología y Reglamentos Técnicos para la producción de bienes y servicios* [cursiva agregada], dentro del nuevo modelo productivo de desarrollo endógeno sustentable; bajo los principios de tecnicidad y neutralidad.

(13).Formular y promover políticas, planes, programas y proyectos para la promoción y estímulo del mejoramiento de la productividad y calidad en la producción de bienes y servicios y la libre competencia.
(16).La defensa y protección al consumidor. (*op. cit*, Γ9,13,16)

Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER)

"Es un órgano desconcentrado, con autonomía funcional, financiera, administrativa y organizativa, de carácter técnico especial, adscrito al Ministerio del Poder Popular para las Industrias Ligeras y Comercio" (ver Gráfico 27). (SENCAMER, 2006, Γ1).

Gráfico 27. **Logo del Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER)**. Tomado de: Página Web SENCAMER, 2006.

Se creó el 30 de diciembre de 1998 como producto de la fusión entre el Servicio Autónomo Nacional de Metrología (SANAMET) y el Servicio Autónomo de Normalización y Certificación de Calidad (SENORCA).

Le corresponde al Servicio "la ejecución de la Ley del Sistema Nacional para la Calidad y la aplicación de las potestades y competencia, relativas a la ejecución integrada de las políticas de calidad, fijadas por el MILCO" (*op. cit.*, Γ3). Para el cumplimiento de lo establecido en la Ley del Sistema Nacional para la Calidad y la Ley de Metrología. Asimismo, SENCAMER cumple muchas funciones, no obstante, destacaremos las siguientes:

1. Ejecutar las políticas del MILCO en materia de calidad.
2. Ejercer el centro de notificación sobre Normas y Reglamentaciones Técnicas.
3. Planificar y ejecutar las actividades en los subsistemas: Metrología.
4. Reglamentos Técnicos y Acreditación, Normalización y Certificación.
5. Elevar al MILCO las Normas para ser declaradas normas venezolanas COVENIN.
6. Difundir y promover el uso de las Normas Venezolanas COVENIN.
7. Ejercer la acreditación y el control de la Marca NORVEN.
8. Desarrollar planes y estrategias que permitan el pleno reconocimiento nacional e internacional del proceso de Normalización, Acreditación y de Reglamentos Técnicos.
9. Ejercer las funciones inherentes a la Secretaría Técnica del CODEX Alimentarius.
10. Proponer los proyectos de reglamentos técnicos en materia de su competencia.
11. Verificar el cumplimiento de las Leyes competencia del Servicio y sancionar las faltas de las mismas.
12. Propiciar el desarrollo de la Metrología Legal, Industrial y Científica. (*op. cit*, Γ11).

Comité Nacional del Codex Alimentarius

En Venezuela, el Codex Alimentarius esta representado por un Comité Nacional permanente que se encarga de examinar las normas y de coordinar los mecanismos relativos a la protección de la salud de los consumidores, así como de facilitar el comercio de alimentos y asegurar la aplicación de prácticas equitativas respecto a los productos alimenticios de consumo masivo. “Dicho Comité Nacional fue creado oficialmente el 11 de junio de 2001, por la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 37.237”. (*op. cit.*, Γ15).

La presidencia de este Comité Nacional del Codex Alimentarius es ejecutada de forma rotativa (en períodos de dos años) por los Ministerio de las Industrias Ligeras y Comercio (MILCO) y el Ministerio de Salud (MS).

La Secretaría Técnica del comité está a cargo de la Dirección General de SENCAMER. Por lo tanto, es el Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER) que ejecutará todos los deberes que se le confieren a esta secretaría.

En esencia el propósito de la secretaria es:

> Ser un órgano nacional que favorece el seguimiento de la aplicación de las *normas de calidad* [cursiva agregada], higiene e inocuidad de los alimentos que rigen los procesos productivos, agroindustrial, comercial y de consumo del país, he allí su importancia y lo pertinente de estas reuniones para incentivar el desarrollo de Venezuela en materia alimentaría. (*op. cit.*, Γ17)

Instituto para la Defensa y Educación del Consumidor y del Usuario (INDECU)

"Es el organismo encargado de la defensa y educación de los consumidores y usuarios del país, así como también de administrar la aplicación de la Ley de Protección al Consumidor y al Usuario y su reglamento" (INDECU, 2006. Γ3)

El Instituto para la Defensa y Educación del Consumidor y del Usuario, (ver Gráfico 28) tiene personalidad jurídica, autonomía funcional y patrimonio propio, distinto e independiente del Fisco Nacional y esta adscrito al Ministerio del Poder Popular para las Industrias Ligeras y Comercio (MILCO).

Gráfico 28. **Logo del Instituto para la Defensa y Educación del Consumidor y del Usuario (INDECU)**. Tomado de: Página Web INDECU, 2006.

El INDECU es el organismo competente para administrar la aplicación de la Ley de Protección al Consumidor y al Usuario y su Reglamento.

Entre sus 22 atribuciones establecidas en la Ley de Protección al Consumidor y al Usuario destacan:

1. Orientar y educar a los consumidores y usuarios y defenderlos frente a las transgresiones de las disposiciones consagradas en esta Ley.
2. Educar e informar al proveedor, al consumidor y al usuario sobre sus deberes y derechos.
3. *Promover y estimular la generación de bienes y servicios nacionales con niveles de calidad acordes a los estándares internacionales.*

Organismos del Sector Privado

Fondo para la Normalización y Certificación de la Calidad (FONDONORMA)

FONDONORMA, es una Asociación Civil, sin fines de lucro, con personalidad jurídica y patrimonio propio (ver Gráfico 29), creada en septiembre de 1973 para promover las actividades de Normalización y Certificación de la Calidad con la intención de estimular la competitividad del sector productivo venezolano.

Gráfico 29. **Logo del Fondo para la Normalización y Certificación de la Calidad**. Tomado de: Página Web FONDONORMA, 2006.

Sus “actividades de certificación de productos y sistemas de gestión de la calidad están acreditadas por SENCAMER en Venezuela y también por organismos miembros del International Acreditation Forum (IAF), como lo son COFRAC de Francia e INMETRO de Brasil”. (FONDONORMA, 2006, Γ5)

La esencia de esta organización queda expresada claramente en su misión, la cual enuncia:

> Promover y realizar actividades de normalización y certificación, con el propósito de mejorar la calidad y competitividad de los sectores productivos y prestadores de servicios del país tanto públicos como privados. Asimismo, participar activamente en los organismos que en estas materias existen en el plano subregional, regional e internacional, fortalecer el desarrollo del Sistema Venezolano para la Calidad en todos aquellos subsistemas que requieran su concurso (reglamentaciones técnicas, metrología, acreditación, ensayos y otros), y ejecutar acciones que contribuyan con la protección del consumidor y usuario, la formación y entrenamiento de recursos humanos y la difusión de documentación especializada producto de su gestión en materia de normalización, calidad y asuntos afines y asociados a estos campos. (*op.cit*, Γ7)

En los objetivos de esta organización es esencial resaltar aquellos que se vinculan con las características del presente trabajo de investigación. Estos objetivos son:

1. *Ejecutar el proceso de elaboración de las Normas Técnicas que sean necesarias para el desarrollo del país, conforme a las directrices y a los esquemas rectores nacionales e internacionales en materia de normalización* [cursiva agregada], crear comités y subcomités técnicos de normalización y otros órganos de estudio, evaluación y control por sectores de actividad y armonizar los resultados correspondientes.

2. Establecer y mantener relaciones con organismos representativos cuyas actividades se correspondan con la misión de la Asociación, con especial atención a las vinculadas a las áreas de normalización y certificación, en el plano nacional e internacional.

3. Participar en el desarrollo de las actividades nacionales e internacionales de normalización y certificación.

4. *Cooperar con el Consejo Venezolano para la Calidad o quien haga sus veces en la definición de políticas y Directrices nacionales en el campo de la normalización y la certificación* [cursiva agregada], y en todas aquellas

actividades que coadyuven al cumplimiento de la misión, objeto y funciones de FONDONORMA.

5. *Fomentar el uso de las normas técnicas, difundir información vinculada con la calidad a través de medios adecuados, publicar y difundir Normas, documentos técnicos y boletines* [cursiva agregada], y estimular la participación en eventos relacionados con las materias en cuestión.

6. Organizar y gestionar un Centro de Documentación en materia de normalización y calidad que sirva de punto de referencia en el país en estas materias, según los lineamientos y los requerimientos nacionales, los intereses generales de los asociados y los acuerdos regionales e internacionales suscritos por Venezuela.

7. *Apoyar activamente el desarrollo del Sistema Venezolano para la Calidad y cooperar con el Consejo Venezolano para la Calidad en la elaboración e integración del plan de normalización nacional y apoyar a los poderes públicos en la elaboración de Reglamentaciones Técnicas* [cursiva agregada]. (*op.cit*, Γ1-13)

Entre las actividades que desarrolla, destaca la *elaboración de Normas.* La actividad de normalización nacional se desarrolla a través de 38 Comités Técnicos (CT), 8 Comisiones Técnicas (CT), los cuales están divididos en 75 Subcomités Técnicos (SC). En el proceso de normalización participan todas las instituciones públicas y privadas involucradas en el estudio del producto a normalizar, permitiendo en el desarrollo de estas actividades la garantía de que el proceso sea transparente, tendiente a establecer mecanismos de consenso que permitan formular y aplicar reglas para orientar racionalmente dichas actividades.

Estas reglas deben tener como base los resultados consolidados de la ciencia, tecnología y experiencia, y niveles de la calidad acorde a las exigencias del consumo nacional y de los mercados internacionales.

De los 38 Comités Técnicos, *el CT 10 Productos Alimenticios*, es el encargado de la elaboración de Normas Venezolanas COVENIN (Comisión Venezolana de Normas Industriales) en el sector de alimentos, creado en el año 1973 cuyo alcance del Comité es:

“Estudio y elaboración de Normas Venezolanas COVENIN relativas a: definiciones, métodos de ensayos, especificaciones de productos alimenticios, naturales y preparados a partir de los productos agropecuarios y del mar”. (Taller Nacional sobre Inocuidad de Alimentos, Sanidad Agropecuaria y Comercio Internacional, 1999, Γ6).

Las actividades del *CT 10 Productos Alimenticios*, son efectuadas a través de dieciséis (16) Subcomités técnicos, los cuales se encargan del estudio y análisis de las normas para las distintas áreas del sector de alimentos.

En referencia a la marca NORVEN, esta es:

> El Sello Oficial de Calidad que otorga el Estado venezolano, a través de FONDONORMA, a los productos que son fabricados según los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y bajo estrictos controles de calidad. La Marca NORVEN proporciona múltiples beneficios a los productores, a los consumidores, a los comerciantes y al país en general. (FONDONORMA, 2006, Γ9)

Cámara Venezolana de la Industria de Alimentos (CAVIDEA)

“Es una Asociación Civil sin fines de lucro, que agrupa, como representación gremial, a la mayoría de las empresas procesadoras de alimentos en Venezuela (ver Gráfico 30).” (CAVIDEA, 2003, Γ2).

Su objetivo primordial “es el desarrollo y la defensa de la industria, así como promover al sector como pilar fundamental del crecimiento económico y social”. (*op. cit*. Γ3)

Gráfico 30. **Logo de la Cámara Venezolana de la Industria de Alimentos (CAVIDEA)**. Tomado de: Página Web CAVIDEA, 2003.

Entre sus funciones destaca: (a) Representar a la agroindustria en los programas de desarrollo social; (b) Normalización y control de calidad; (c) Sanidad; (d) Integración; y (e) Agricultura.

Instrumentos Legales Nacionales sobre Rotulado de Alimentos y las Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud

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

Reglamento General de Alimentos y Resoluciones Generales

Fue sancionado en el año de 1959, y refrendado en la Gaceta Oficial Nº 25.864, actualmente esta en vigencia y es de obligatorio cumplimiento por parte de la industria de alimentos.

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

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

> **Artículo 37.** Los envases que contengan alimentos sometidos a registro, sin perjuicio de lo que se establezca para ciertos alimentos en particular, ostentarán en sus rótulos o mediante marbetes adicionales las siguientes declaraciones escritas en lengua castellana (p. 9):

a. Nombre y calidad del producto, escritos en caracteres visibles y sin interrupciones ni interposiciones de imágenes o signos. En caso de mezcla a juicio del "Ministerio de Sanidad y Asistencia Social" (en la actualidad Ministerio de Salud y Desarrollo Social), se indicarán Los ingredientes que lo componen o bien su análisis químico centesimal o ambos, según sea el caso. Si los aromas o colorantes fuesen artificiales, se hará constar esta circunstancia.
b. La frase de "Envasado en el País" en el caso de los alimentos importados, cuando existe esta circunstancia.
c. Indicación de la fecha de expiración, cuando se trate de productos de duración limitada.
d. Indicación sobre la conservación y manera de usar el alimento, cuando el "Ministerio de Sanidad y Asistencia Social" así lo exija.
e. La palabra "artificial", "imitación", "estilo" o "tipo" precedido o siguiendo el nombre del alimento en caracteres de mayor tamaño y realce que el resto de la leyenda.
f. Contenido neto conforme al sistema métrico decimal, y grado alcohólico centesimal, cuando sea el caso.
g. Nombre y domicilio del productor o fabricante y lugar de producción o fabricación.
h. La frase "Registrado en el M.S.A.S. Bajo el No …….", la cual deberá ser colocada en sitio bien visible del rótulo.

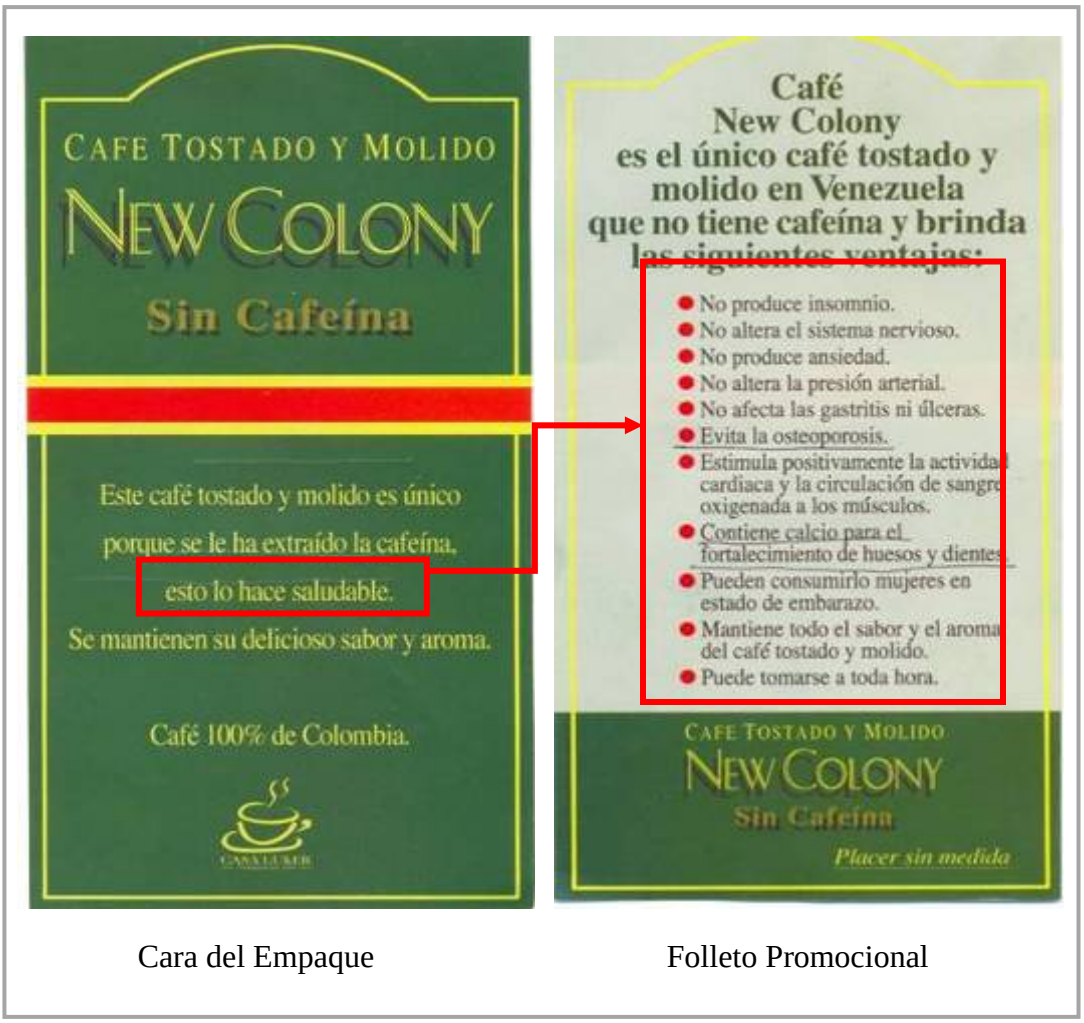
Artículo 38. Queda prohibido emplear en los envases, envoltorios, rótulos, leyendas y medios de propaganda (p. 10):

a. Palabras o representaciones gráficas que puedan producir en el espíritu del comprador confusión o duda sobre la verdadera naturaleza, composición, calidad, origen o cantidad del alimento.
b. Referencias, consejos, advertencias, opiniones o indicaciones que puedan sugerir propiedades medicinales.
c. Designación de países, comarcas o denominaciones comerciales acreditadas, para distinguir productos similares de otro origen o naturaleza.

Artículo 39. Queda prohibida estimular la compra de alimentos por los medios siguientes (p. 10):

a. La atribución de propiedades que no tiene.
b. La exageración de propiedades que no tiene.
c. La exageración de sus cualidades en términos que induzcan al engaño.
d. La mención incompleta de sus componentes, en los casos de mezcla de alimentos.

Un ejemplo de incumplimiento de los requisitos establecidos en los artículos 38 y 39 en este Instrumento Legal, lo constituye una marca de Café denominada NEW COLONY (ver Gráfico 31) comercializada en el ámbito nacional. Este producto se denomina saludable por el hecho de no contener cafeína, además de resaltar y exagerar una serie de beneficios a la salud asociados a su consumo en un *folleto* que se obsequiaba por su compra.



Cara del Empaque Folleto Promocional

Gráfico 31. **Empaque y folleto promocional de Café New Colony**. Tomado de Informe Técnico de Café New Colony, 2004. Caldera 2004e [Reporte no publicado].

Normas Complementarias del Reglamento General de Alimentos

Las presentes Normas son promulgas en Gaceta Oficial N° 35623 en marzo de 1996.

Su objeto consiste en ampliar y describir las competencias del Ministerio del Poder Popular para la Salud en el control de la higiene y salubridad de los alimentos destinados al consumo humano. Además de conceder la potestad al Ministerio para "elaborar Normas y Reglamentos Técnicos que regirán: (a) la producción, (b) fabricación, (c) almacenamiento, (d) transporte, (e) distribución, (f) expendio, (g) importación, y (h) exportación de los alimentos". (Normas Complementarias del Reglamento General de Alimentos, 1996, p.1)

Los artículos con inherencia en el objeto de estudio son (*op. cit* .p.1):
Capitulo I
Disposiciones Generales

Artículo 2. Los proyectos de normas técnicas que impongan condiciones o características particulares a los alimentos, sus envases y embalajes, destinados a la actividad alimentaria, serán discutidos en el seno de la Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN) y será el Ministerio de Salud, el organismo encargado de vigilar su cumplimiento. (p. 1)

Artículo 3. A los fines previstos en estas normas y en su Reglamento General de Alimentos, se establecen las siguientes definiciones (p. 1-2):

1. Alimento Fresco.
2. Alimento Manufacturado.
3. Alimento de Consumo Inmediato.
4. Alimento Natural. (ver Gráfico 32)
5. Alimento Perecedero.
6. Alimento Análogo.
7. Alimento Sucedáneo.
8. Alimento de Imitación.
9. Alimento Falsificado.
10. Aditivo alimentario.

11. Fecha de Consumo Preferente.
12. Fecha de Expiración.
13. Ingrediente.
14. Registro Sanitario de Alimentos.

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

Para la identificación de la verdadera naturaleza de un producto alimenticio, las *Normas Complementarias,* representan un instrumento muy útil, en virtud que en ellas se precisan conceptos fundamentales que determinan las denominaciones de producto de acuerdo a sus características. *Es el caso de los Colados de Frutas Heinz* (ver Gráfico 32)*, los cuales se denominaban como* ***producto natural*** *(en la actualidad esta denominación fue eliminada en su rótulo), a pesar que en su lista de ingrediente se declaraba como agregados: (a) azúcar, (b) almidón modificado, y (c) acido cítrico.*

Al contrastar esta denominación, con el concepto establecido en las Normas Complementarias (*op. cit.*) sobre alimentos naturales que expresa:

> Los alimentos de origen vegetal, animal o mineral para cuyo consumo se *requiere solo de la remoción de las partes no comestibles o de los tratamientos adecuados para su perfecta higienización y conservación* [cursiva agregada].
> Aquellos alimentos manufacturados que han sido extraídos, destilados, tratados, calentados, desecados, sometidos a procesos enzimáticos o de fermentación, derivados de especias, frutas o jugos de frutas, vegetales o sus jugos, levaduras comestibles, hierbas, cortezas, brotes, raíces, hojas o cualquier material vegetal o de carnes, huevos, leche, o productos lácteos *y en los cuales no se ha adicionado ningún elemento extraño* [cursiva agregada]. (p.2)

Se puede inferir que la definición de “natural” para este alimento *no corresponde*.

Gráfico 32. **Ejemplo de colado de Yogurt Heinz** denominado "producto natural". Tomado de: Muestra de colado de fruta Heinz. Marca Heinz, 2005.

Norma General para el Rotulado de los Alimentos Envasados COVENIN 2952:2001

La presente Norma Técnica tiene (Ver Cap. I, p 39) por objeto "establecer las directrices para las leyendas o representaciones gráficas que ostentarán los rótulos o etiquetas y marbetes adicionales que identifican a los alimentos envasados para consumo humano, tanto nacionales como importados". (Norma Venezolana COVENIN 2952:2001, p. 3).

De igual forma este Instrumento Legal establece unos *principios generales* que rigen la orientación de sus requisitos de calidad, tendientes a garantizar la información general sobre el alimento de forma suficiente y veraz para los consumidores.

Estos principios son:

a. (4.1) El contenido de las etiquetas o rótulos de los alimentos envasados no deberá escribirse ni presentarse en forma falsa, equívoca, engañosa o susceptible de crear de modo alguno una impresión errónea respecto a su naturaleza u origen. (ver Gráfico 31, p. 99)

b. (4.2) Cuando se hagan 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, dichas declaraciones o recomendaciones deben estar respaldadas por documentación científica públicamente disponible.

c. (4.3) Las declaraciones de salud deben estar basadas en estudios que indiquen la profundidad y validez estadística de esos estudios y su aplicación en el país.

d. (4.4) En los rótulos o etiquetas de los alimentos envasados no deberán emplearse:

e. (4.4.1) Palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que produzcan o sugieran directa o indirectamente al comprador o consumidor, confusión o duda sobre la verdadera naturaleza o cantidad del alimento envasado.

f. (4.4.2) Referencias, consejos, advertencias, opiniones o indicaciones que puedan sugerir propiedades medicinales curativas o la atribución de propiedades que no tenga. (ver Gráfico 23, p. 72)

g. (4.4.3) La exageración de sus cualidades en términos que induzcan al engaño.

h. (4.4.4) Designación de países y/o comarcas para distinguir productos similares de otro origen. A excepción de las denominaciones geográficas que por usos y costumbres se han transformado en genéricas para determinados alimentos y que por esta razón no constituyen denominaciones de origen. Ejemplo: Salsa inglesa, salsa napolitana, salsa holandesa.

En consonancia con los principios de la normalización esta Norma presenta una estructura donde se describen las definiciones pertinentes y los requisitos. A continuación se menciona (ver Cuadro 4):

Cuadro 4

Estructura y Contenidos de la Norma Venezolana COVENIN 2952:2001

ÍTEMS	DISPOSICIÓN O REQUISITOS	CONTENIDOS
3	Definiciones	26 Definiciones.
4	Principios Generales	7 Principios generales.
5	Requisitos Obligatorios	5.1 Generales.
5.1.6	Idioma	2 Requisitos.
5.2	Texto Obligatorio	**5.2.1 En la cara principal de exhibición.** 5.2.1.1 Nombre del alimento. 5.2.1.2 Marca del producto. 5.2.1.3 Contenido neto. 5.2.1.4 Producto para uso industrial. **5.2.2 En la cara de información.** 5.2.2.2 Lista de ingredientes. 5.2.2.3 Nombre y dirección del fabricante. 5.2.2.4 País de origen. 5.2.2.7 Identificación del lote. 5.2.2.8 Durabilidad del producto. 5.2.2.8.2 Fecha de consumo preferente. 5.2.2.8.3 Productos no perecederos. 5.2.2.9 Indicaciones de conservación. 5.2.2.10 Forma de preparación y/o modo de empleo.
6	Requisitos Obligatorios Adicionales	6.1 Declaración de nutrientes. 6.2 Alimentos irradiados.
7	Etiquetado Facultativo	5 Requisito.
	Anexos	A. Cara Principal de Exhibición (CPE) sobre varios tipos de envases. B. Empaques con Cara Principal de Exhibición (CPE) Alternativo. C. Ubicación de la Cara de Información (CI) y Método para Determinar el Tamaño de la Cara Principal de Exhibición (CPE) sobre varios tipos de envases.

Nota. Datos tomados de la Norma Venezolana COVENIN 2952:2001, 2001 (p. 1-15) de FONDONORMA, 2001. Caracas. Diseño autor.

Norma sobre Directrices para Declaración de Propiedades Nutricionales y de Salud en el Rotulado de los Alimentos Envasados COVENIN 2952-1:1997

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" (Norma Venezolana COVENIN 2952-1:1997, p. 1).

En otras palabras esta norma presenta los requisitos que deben cumplir los alimentos que expresan en sus rótulos información referida a propiedades del alimento (ver Gráfico 33). Por ejemplo: (a) producto bajo en calorías; o (b) alimento enriquecido con vitaminas y minerales, etc. Adicionalmente normaliza como se presentará la tabla de nutrientes o nutrition fat.

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

Gráfico 33. **Ejemplo de declaración de propiedades nutricionales en hojuelas de Maíz tostadas**. Tomado de: Hojuelas de Maíz tostadas. Marca Kellogg´s, 2005.

En consonancia con los principios de la normalización esta Norma presenta una estructura donde se describen las definiciones pertinentes y los requisitos. A continuación se menciona (ver Cuadro 5):

Cuadro 5

Estructura y Contenidos de la Norma Venezolana COVENIN 2952-1:1997

ÍTEMS	DISPOSICIÓN O REQUISITOS	CONTENIDOS
3	Definiciones	17 Definiciones.
4	Principios Generales	**4.1 Declaración de nutrientes.** **4.2 Declaración de propiedades relacionadas con directrices dietéticas o regímenes especiales.** **4.3 Forma en que han de declararse los nutrientes. Unidades utilizadas.** 4.3.1.1 Ácidos grasos. 4.3.1.2 Carbohidratos. 4.3.1.3 Fibra dietética. 4.3.1.4 Proteínas. 4.3.1.5 Vitaminas y minerales. 4.3.2 Unidades. 4.3.2.1 Valor energético. 4.3.3 Aproximación de los valores al declarar. 4.3.3.1 Calorías. 4.3.3.2 Proteínas y carbohidratos. 4.3.3.3 Grasas. 4.3.3.4 Colesterol. 4.3.3.5 Sodio y potasio. 4.3.3.9 Porcentaje de aporte sobre los (RID). 4.3.3.9.2 Nutrientes Añadidos.
5	Expresión del contenido de nutrientes en términos descriptivos, para efecto de rotulado	5.2.1 Libre. 5.2.2 Bajo. 5.2.3 Alto. 5.2.4 Buena fuente de. 5.2.5 Menos. 5.2.6 Ligero (Light, lite). 5.2.6.5 Referido a sodio. 5.2.7 Reducido/a. 5.2.8 Más. 5.2.9 Enriquecido, fortificado o adicionado. 5.2.10 Alimento "sin sal". 5.2.11 Alimento libre de sal.

Nota. Datos tomados de la Norma Venezolana COVENIN 2952-1:1997. 1997 (p. 1-10) de FONDONORMA, 1997, Caracas. Diseño autor.

Cuadro 5 (continuación)

Estructura y Contenidos de la Norma Venezolana COVENIN 2952-1:1997

ÍTEMS	DISPOSICIÓN O REQUISITOS	CONTENIDOS
6	Requisitos	6.1 Declaración de propiedades comparativas. 6.2 Declaración de propiedades relativas a la función de los nutrientes. 6.3 Declaración de propiedades relativas a la salud.
	Anexos	A. Ejemplos de productos alimenticios en los cuales se señalen propiedades nutricionales específicas. Recomendaciones para la población venezolana. Publicación N° 48 INN-Fundación CAVENDES. 1.993. B. Tabla de referencia para el etiquetado nutricional sobre la base de 2.000 Calorías. C. Ejemplos de la declaración de propiedades relativas a las funciones de los nutrientes. D. Ejemplos de la declaración de propiedades nutricionales relativas a la salud.

Nota. Datos tomados de la Norma Venezolana COVENIN 2952-1:1997. 1997 (p. 1-10) de FONDONORMA, 1997, Caracas. Diseño autor.

En la actualidad esta Norma se somete a un proceso de actualización, (cuyos inicios se remontan al año 2003) coordinado por el CT 10 de FONDONORMA y con la participación de: (a) Ministerio del Poder Popular para la Salud, (b) Instituto Nacional de Nutrición (INN), (c) INDECU, y (d) representantes de la industria de alimentos.

El titulo propuesto es *Norma Venezolana Directrices para el etiquetado nutricional y declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados*. (ver Anexo A-3 en CD complementario)

Este Instrumento Legal en esencia tiene el mismo objeto que la Norma actual, no obstante, en ella se incluyen un considerable ampliación en materia de información nutricional y declaraciones de salud, a propósito de estandarizar su estructura y contenido a sus instrumentos homólogos en el ámbito mundial.

El valor agregado en esta Norma se sintetiza a continuación (ver Cuadro 6):

Cuadro 6

Estructura y Contenidos del Proyecto de Actualización de la Norma Venezolana COVENIN 2952-1:1997 (R) 2006

ÍTEMS	DISPOSICIÓN O REQUISITOS	CONTENIDOS
3	Definiciones	30 Definiciones.
4	Principios generales	**4.1 Declaración de nutrientes.** **4.2 Declaración de propiedades nutricionales.** **4.3 Declaración de propiedades relativas al contenido de nutrientes.** **4.4 Declaración de propiedades comparativas:** **4.5 Declaración de propiedades relativas a la función de los nutrientes.** **4.6 Declaración de propiedades dietéticas relativas a la salud.** • 4.6.13 Utilización del término "saludable" en el rotulado de los alimentos
5	Nutrientes que han de declararse	Cantidad de: (a) carbohidratos, (b) proteínas, (c) grasa, (d) colesterol, (e) ácidos grasos (saturados, monoinsaturados y poliinsaturados), y (f) vitaminas y minerales.
5.2	Cálculo de nutrientes	5.1 Cálculo de energía. 5.2 Cálculo de proteínas.
5.3	Presentación del contenido de nutrientes	5.3.1 Proteínas. 5.3.2 Carbohidratos. 5.3.3 Ácidos grasos. 5.3.4 Vitaminas y minerales.
5.4	Aproximación de los valores a declarar	5.4.2 Porcentaje de aporte sobre los R.I.D.
5.5	Tolerancias y cumplimientos	Tablas.
6	Requisitos para la declaración de propiedades nutricionales y propiedades saludables	6.1 Relativas al contenido nutriente. 6.2 Comparativas de nutrientes. 6.3 Declaración de propiedades saludables.
7	Declaraciones de propiedades prohibidas	Contenido.
8	Declaraciones de propiedades potencialmente engañosas	Contenido.
9	Declaraciones de propiedades condicionales	Contenido.

Nota. Datos tomados del proyecto de actualización de la Norma Venezolana COVENIN 2952-1(R). 1997 (p. 1-29) de FONDONORMA, 2006. Caracas. Diseño autor.

Cuadro 6 (Continuación)

Estructura y Contenidos del Proyecto de Actualización de la Norma Venezolana COVENIN 2952-1:1997 (R) 2006

ÍTEMS	DISPOSICIÓN O REQUISITOS	CONTENIDOS
	Anexos	A. Valores de referencia de energía y nutrientes para la población venezolana por grupo de edad y sexo. Revisión 2000. B. De referencia de otras vitaminas para la población venezolana por grupo de edad y sexo. Revisión 2000. C. Valores de referencia de otros minerales para la población venezolana por grupo de edad y sexo. Revisión 2000. D. Diferentes tipos de declaraciones de propiedades sujetas a las condiciones de estas Directrices. E. Declaración de propiedades de reducción de riesgo permitidas.

Resolución N° 629 sobre la Información Mínima que deben Contener las Etiquetas, Rótulos, Marbetes, Envases, Empaques o Envoltorios de los Productos

El 14 de diciembre de 2000, el Ministerio de la Producción y el Comercio (MPC) actualmente MILCO, promulgó la *Resolución N° 629 en Gaceta Oficial N°* 37.101 (aún en vigencia) *sobre la información mínima que deben contener las etiquetas, rótulos, marbetes, envases, empaques o envoltorios de los productos.* (2000)

Las consideraciones que sustentan esta Resolución son:

a. La competencia a nivel internacional requiere que los productos nacionales cumplan ciertos requisitos mínimos de información que faciliten su exportación y favorezcan su intercambio rápido.

b. El consumidor debe estar informado del contenido del producto, de cualquier daño que produzca, de sus características y especificaciones de calidad, peso, composición, calidad que le permita elegir conforme a sus deseos y preferencias.

Sobre su contenido, el presente Instrumento está integrado por artículos los cuales establecen:

1. Artículo 1. Establece el objetivo, cuya esencia es “suministrar a los consumidores una información acerca de los productos que se propone adquirir”

2. Artículo 2. La responsabilidad del proveedor en el cumplimiento de los requisitos sobre rotulado, contenidos en la Resolución.

3. Artículo 3. Definición de términos relacionados con el rotulado. Los términos definidos son: (a) Información de productos para consumidores y usuarios; (b) Rótulo o etiqueta; (c) Marbete adicional; (d) Rotulado; (e) Envase; (f) Envases retornables y reetiquetable; (g) Envases reetiquetables; (h) Envases pirograbados; (i) Empaque; (j) Producto envasado; (k) Contenido neto; (l) Componente; (m) Composición; (n) Texto obligatorio; y (ñ) Presentaciones.

4. Artículo 4. Los requisitos que deben cumplir los rótulos, son:

    a. Identificación del producto.

    b. Contenido neto (expresados en unidades del Sistema Métrico Decimal).

    c. Identificación de componentes *(se sustituye por el término ingrediente).*

    d. Alerta o advertencia sobre el uso del producto (si aplica).

    e. Fecha de vencimiento, período de vida útil.

    f. País de fabricación.

    g. Dirección del fabricante o importador.

    h. Instrucciones para su uso y conservación.

i. Toda información contenida en los productos deberá aparecer en idioma castellano.

j. El contenido de las etiquetas, rótulos o marbetes deben ser de fácil compresión para el consumidor, claramente legibles, no deben redactarse en forma falsa, equívoca o engañosa, de manera que creen un impresión errónea con respecto a su naturaleza u origen.

k. Cuando se trate de productos importados que contengan en su etiqueta, rótulo, marbete, envase, empaque o envoltorio la información en castellano, los importadores deberán colocar un marbete o etiqueta adicional donde se dé la información en este idioma.

Es imprescindible señalar que esta Resolución (*op.cit.*) en su artículo 5 estable:

> Queda excluido de la presente del ámbito de aplicación de la presente Resolución todos aquellos productos cuya producción y comercialización están regulados por leyes especiales dictadas específicamente para esos productos, Reglamentos Técnicos y/o Normas COVENIN obligatorias, en los cuales se establezcan requisitos de rotulación, etiquetados o empaque. (p. 316.512)

Basado en lo anterior se podría inferir la no pertinencia de este Instrumento para el tema de investigación, no obstante, si bien la rotulación e información de los alimentos envasados convencionales esta establecida en los Instrumentos Legales ya descritos (Reglamento General de Alimentos, Normas COVENIN 2952:2000 y 2952-1:1997), estos mismos instrumentos no contemplan o excluyen expresamente, un número indeterminado de alimentos como por ejemplo; los alimentos envasados en presencia del consumidor (envasado casual), los cuales son excluidos de la aplicación de la Norma COVENIN 2952: 2000. (p.1).

Otro grupo de alimentos, lo constituye aquellos envasados hoy día por los mismos comercializadores de alimentos (ver Gráfico 34) como Supermercados, Hipermercados y Abastos. Entre estos encontramos: (a) Jugos naturales; (b) Frutas en

trozos; (c) Ensaladas de frutas; (d) Sumos; (e) Tubérculos; (f) Vegetales; (g) Carnes; y (h) Embutidos.

1. Jugos de frutas (envasado)

2. Frutas picadas (envasado)

3. Verduras empacadas al vacio

4. Queso en trozo empacadas al vacio

Gráfico 34. **Ejemplos de alimentos envasados y empacados en establecimientos comerciales** (supermercados). Gran Caracas. 2006. Fotos tomadas por el autor en Supermercados Plaza, CC Los Cedros, Av. Liberador. Caracas, diciembre, 2006

En consecuencia, este Instrumento Legal, *es de obligatorio cumplimiento por los proveedores de estos productos ya que establece una serie de requisitos destinados a garantizar el acceso a la información mínima sobre las características del producto que el consumidor tiene derecho a conocer.*

A continuación se presenta (ver Cuadro 7) a modo de resumen: (a) el tipo de Instrumento Legal, (b) el nivel de cobertura, y (c) el grado de cumplimiento de los

Cuadro 7

Tipo, Nivel de Cobertura y Grado de Cumplimiento de los Instrumentos Legales Nacionales sobre Rotulado de Alimentos y las Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud

N°	INSTRUMENTOS LEGALES EN EL ÁMBITO NACIONAL	TIPO INSTRUMENTO LEGAL					NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
		Resolución	Directiva	Reglamento	Reglamento Técnico	Norma Técnica	Nacional	Regional o Comunitaria	Internacional	Obligatorio	Voluntario
1	Reglamento general de alimentos y resoluciones generales			√			√			√	
2	Normas complementarias del reglamento general de alimentos			√			√			√	
3	Norma general para el rotulado de los alimentos envasados COVENIN 2952:2001					√	√				√
4	Norma sobre directrices para declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados COVENIN 2952-1:1997					√	√				√
5	Resolución N° 629 sobre la información mínima que deben contener las etiquetas, rótulos, marbetes, envases, empaques o envoltorios de los productos.	√					√			√	

Diseño autor

Instrumentos Legales Nacionales Relacionados con el Rotulado de Alimentos y la Calidad de Información

Es necesario considerar que en el país existen Instrumentos Legales específicos que establecen los *requisitos de calidad* del rotulado de alimentos y las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud, no obstante, estos Instrumentos se sustentan en el derecho fundamental de los ciudadanos a la salud y seguridad en el consumo de bienes y la calidad de estos bienes. Pues bien, la garantía de estos derechos es deber del Estado Venezolano, el cual a través de sus poderes Ejecutivo y Legislativo ha modificado y/o creado Leyes, que los aseguren y constituyan las bases esenciales de las Reglamentos y Normas ya analizados.

A continuación se describen otros Instrumentos Legales:

Constitución de la República Bolivariana de Venezuela

La Constitución de la República Bolivariana de Venezuela, publicada en Gaceta Oficial Extraordinaria N° 5.453, el viernes 24 de marzo de 2000, fue producto de una Asamblea Nacional Constituyente y aprobada por los ciudadanos y ciudadanas venezolanos mediante referéndum el 15 de diciembre de 1999.

Como innovación, en su Capitulo VII, titulado De los Derechos Económicos establece en su *artículo 117* (ver Capitulo I, n 3):

> *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* [cursiva agregada] y servicios que consumen, a la libertad de elección y a un trato equitativo y digno. La ley establecerá los mecanismos necesarios para garantizar esos derechos, las normas de control de calidad y cantidad de bienes y servicios, los procedimientos de defensa del público consumidor, el resarcimiento de los daños ocasionados y las sanciones correspondientes por la violación de estos derechos. (p. 105)

Ley Orgánica de Salud

Este Instrumento Legal fue sancionado el 11 de noviembre de 1998 y publicado en Gaceta Oficial N° 36.579, en la actualidad es la que rige el sistema de salud en el país.

Sobre la materia de alimentos y más específicamente al tema de rotulado de alimentos, su referencia es escasa. De hecho sólo hace mención en su *artículo 33* Capitulo V, titulado *De la Contraloría Sanitaria*:

> La Contraloría Sanitaria garantizará:
> Los requisitos para el consumo y uso humano de los medicamentos, psicotrópicos, cosméticos y productos naturales, de los plaguicidas y pesticidas, de los *alimentos productos* [cursiva agregada] y de cualesquiera otros bienes de uso y producto de consumo humano, de origen animal o vegetal. (Ley Orgánica de Salud, 1998, Γ42)

No obstante, en la actualidad está en segunda discusión en la Asamblea Nacional el proyecto de reforma a la Ley Orgánica de Salud, este proyecto profundiza más el tema de los alimentos, contemplando la calidad y seguridad de los mismos como requisito fundamental para su consumo.

Como innovación en este proyecto se incluye el concepto de Alimento:

> Sección II. Alimentos
> Alimentos
>
> **Artículo 85**. A los efectos de esta Ley y sus reglamentos, se consideran alimentos todas las sustancias elaboradas, semielaboradas o primarias, que se destinen al consumo humano, incluyendo las bebidas de cualquier clase, y cualquier otra sustancia que se utilicen en la fabricación, preparación, almacenamiento o tratamiento de alimentos. (Proyecto de Ley Orgánica de Salud, 2006, Γ44)

En referencia a las competencias del Ministerio del Poder Popular para la Salud, en el control de alimentos, se establece:

> **Artículo 86.** Son competencias del Ministerio, en materia de control de alimentos, lo siguiente:
> (6) El control de la propaganda comercial de alimentos y bebidas para evitar que induzcan o constituyan peligro para la salud al anunciar cualidades o propiedades que en realidad no poseen. (*op.cit,* Γ59)

Sobre las Normas de alimentos el proyecto establece:

> **Artículo 99.** Sólo se permitirá el uso de materiales para la elaboración de envases y empaques, que sean de grado atóxico y que no provoquen alteraciones de alimentos
> *Se prohíbe la publicidad que atribuya a los alimentos propiedades terapéuticas o induzcan al engaño respecto a sus cualidades, características o uso, o constituyan un peligro para la salud de la población* [cursiva agregada].
> *En ausencia de normas nacionales para casos específicos, o cuando éstas sean insuficientes, se aplicarán supletoriamente las de la edición vigente del Codex Alimentarius.* [cursiva agregada] (*op.cit,* Γ71).

Ley de Protección al Consumidor y al Usuario (LPCU)

El presente Instrumento Legal es una reforma de la Ley de 1995 y tiene por objeto la defensa, protección y salvaguarda de derechos e intereses de los consumidores y usuarios, su organización, educación, información y orientación. Esta Ley fue sancionada el 1 de mayo de 2004 y publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 37.930.

Una novedad a destacar en este Instrumento, es la importancia dada a la calidad de los bienes, además de la destacada importancia concedida al cumplimiento de las Normas Técnicas como una herramienta para alcanzarla. De hecho se consideró para elaborar los aspectos antes mencionados:

> La actualización de las normas de calidad nacionales con la de clase mundial y la provisión de servicios que ayuden a los proveedores a ajustarse a estas exigencias contribuye a asegurar niveles superiores de calidad de los bienes y servicios ofrecidos en beneficio del consumidor. Conjuntamente se obliga a informar a los consumidores de la existencia de normas técnicas obligatorias y de certificados de calidad expedidos por los organismos oficiales competentes, como garantes de la calidad de un bien o servicio frente a aquellos producidos

por proveedores que no han conseguido estas certificaciones. Asimismo, incorpora las normas técnicas obligatorias como referencia expresa en las garantías a ser observadas por los proveedores de bienes y servicios. (Proyecto de Ley de Protección al Consumidor y al Usuario, 2002, Γ4)

Dentro de su contenido la Ley establece como *derecho de los consumidores y usuarios* en su **artículo 6**:

3. La información suficiente, oportuna, clara y veraz sobre los diferentes bienes y servicios puestos a su disposición en el mercado, con especificaciones de precios, cantidad, peso, características, calidad, riesgos y demás datos de interés inherentes a su naturaleza, composición y contraindicaciones que les permita elegir de conformidad con sus necesidades y obtener un aprovechamiento satisfactorio y seguro. (Ley de Protección al Consumidor y al Usuario, 2004, p. 5)

Sobre las *características de la información de los bienes* en su ***artículo 44*** la Ley indica:

Los bienes y servicios puestos a disposición de los consumidores y usuarios en el mercado nacional deberán incorporar, llevar consigo o permitir de forma cierta y objetiva información veraz y suficiente sobre sus características esenciales, al menos en los siguientes aspectos:

1. Origen, naturaleza, composición y finalidad.
2. Calidad, cantidad, categoría o denominación usual si la tiene.
3. Fecha de producción o suministro, plazo recomendado para el uso o consumo, o fecha de caducidad de ser el caso.
4. Instrucciones o indicaciones para su correcto uso o consumo, con advertencia y riesgos previsibles. (*op.cit*, p. 24)

Referido al *cumplimiento de la normativa vigente* la LPCU señala en su ***artículo 45***:

Los órganos públicos con competencia en materia de defensa del consumidor y usuario exigirán el estricto *cumplimiento de la normativa vigente relativa a la fabricación, composición, envasado, presentación, etiquetado* [cursiva agregada] o cualquier sistema de información aprobado por la autoridad

> competente y publicidad de los productos y servicios circulantes en el mercado. (*op.cit*, p.24)

La Ley considera así mismo la importancia de la información veraz para los consumidores, en su **artículo 62** sobre *comercio fraudulento* expresa:

> Se entenderá por publicidad falsa o engañosa todo tipo de información o comunicación de carácter comercial en que se utilicen textos, diálogos, sonidos, imágenes o descripciones *que directa o indirectamente, e incluso por omisión, puedan inducir a engaño, error o confusión al consumidor* [cursiva agregada] (*op.cit*, p.32)

Relacionado con el tema de la difusión de las Normas Técnicas de bienes (extrapolable a la materia de rotulado) la LPCU hace alusión **precisa en *su artículo 72:***

> *La existencia de normas técnicas obligatorias sobre productos o bienes específicos, aprobadas por las instancias competentes, debe ser del conocimiento de los consumidores* [cursiva agregada] a través de campañas de educación diseñadas para tal efecto e instrumentadas de manera coordinada por el Instituto Autónomo para la Defensa y Educación del Consumidor y del Usuario (INDECU), las alcaldías, gobernaciones, el o los organismos responsables de aprobar las normas industriales y de velar por su apego adscritos al Ministerio de la Producción y el Comercio y los movimientos organizados de consumidores y usuarios. Así mismo la divulgación de la importancia que tiene la observación de estas normas para la salud y seguridad del consumidor y usuario, así como la relevancia que tiene la certificación de un bien o servicio con la marca NORVEN. (*op.cit*, p.38)

Ley Orgánica del Sistema Venezolano para la Calidad

Esta Ley constituye una herramienta legal innovadora, ya que, consagra la calidad como una obligación del Estado, instrumentada en varios subsistemas cuyo propósito es elevar la satisfacción de ciudadanos y ciudadanas al disponer de bienes y servicios de calidad.

El presente Instrumento fue sancionado el 19 de noviembre de 2002 y publicado en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 37.555.

La Ley Orgánica del Sistema Venezolano para la Calidad (2002) establece como objeto:

> Desarrollar los principios orientadores que en materia de calidad consagra la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela, determinar sus bases políticas, y diseñar el marco legal que regule el Sistema Nacional para la Calidad, asimismo establecer los mecanismos necesarios que permitan *garantizar los derechos de las personas a disponer de bienes y servicios de calidad* [cursiva agregada] en el país, a través de los subsistemas de Normalización, Metrología, Acreditación, Certificación y Reglamentaciones Técnicas y Ensayos. (Γ 6)

En su capitulo II en donde se establecen los deberes, derechos y garantías, esta Ley expresa:

> ***Artículo 6.*** *Las personas naturales o jurídicas, públicas o privadas, están obligadas a proporcionar bienes y prestar servicios de calidad. Estos bienes y servicios deberán cumplir con las reglamentaciones técnicas que a tal efecto se dicten* [cursiva agregada].
> En el caso de que dichos bienes o servicios estén basados en normas, según lo establecido en esta Ley, para el ámbito de desarrollo voluntario de sistemas de calidad, las no conformidades de cumplimiento con normas se podrán dirimir o decidir a través de fórmulas basadas en los procedimientos de evaluación de la conformidad entre las partes involucradas. (*op.cit,* Γ 12)

> ***Artículo 12****. Las personas naturales o jurídicas, públicas o privadas que suministren bienes y presten servicios, deberán indicar por escrito sus características de calidad y serán responsables de garantizarlas, a fin de demostrar el cumplimiento de dichas características ante cualquier usuario o consumidor, sin menoscabo de lo establecido por otros organismos públicos en esta materia.* [cursiva agregada]. Así mismo, deberán establecer fórmulas expeditas para dilucidar, hasta su total solución, las quejas y reclamos de los usuarios o consumidores. (*op.cit,* Γ 18)

Acerca de la Normas, este instrumento en su Título III sobre el Subsistema de Normalización, Capitulo II de las funciones, establece:

> ***Artículo 41***. Las Normas Venezolanas COVENIN constituyen la referencia básica para determinar la calidad de los productos y servicios de que se trate, particularmente para la protección, educación y orientación de los consumidores. (*op.cit,* Γ 62)

Por último referente al control de calidad la Ley considera que:

> ***Artículo 88***. El Estado venezolano, a través del Ministerio de la Producción y el Comercio (actual MILCO) [aclaratoria agregada], podrá evaluar la calidad de los productos y servicios que se fabriquen, importen o comercialicen en el país, con el objeto de comprobar que éstos cumplen con los requisitos exigidos en las normas y reglamentaciones técnicas, sin menoscabo de las competencias que en esta materia tengan otros organismos, y la facultad de las personas públicas o privadas, naturales o jurídicas, de ejercer la defensa de sus derechos. (*op.cit,* Γ 104)

Paralelo a la Ley, el Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER) trabaja desde el 2003 en el *Reglamento Parcial de la Ley del Sistema Venezolano para la Calidad (2003).* Este Instrumento Legal complementario contiene artículos relacionados estrechamente con el tema de investigación. Prueba de ello se establece en sus Capítulos XI y XII sobre las Normas Venezolanas COVENIN y su Observancia, cuyos artículos consideran:

> **Artículo 73.** Las Normas Venezolanas COVENIN son de aplicación voluntaria. Los particulares pueden convenir entre ellos que sus productos, procesos o servicios sean conformes con las mismas. (*op.cit.* Γ82)

> **Artículo 86.** Las Normas Venezolanas COVENIN constituirán la referencia mínima para determinar la calidad de bienes y servicios de los cuales se trate, particularmente para la protección y orientación de los consumidores. Dichas normas, en ningún caso, podrán contener especificaciones inferiores a las establecidas en los respectivos Reglamentos Técnicos. (*op.cit.* Γ95)

Ley de Metrología

Con el objeto de regular, organizar y actualizar el campo metrológico en el territorio Nacional, contribuyendo con la calidad de bienes y servicios, a fin de proteger los intereses de las personas naturales y jurídicas, incluyendo su vínculo con el medio ambiente, la salud, seguridad y demás intereses de la nación, "se sancionó en septiembre de 2005 y publicó en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 38263 este Instrumento Legal". (Ley de Metrología, 2005, p.1)

El vínculo de esta Ley con el tema de investigación, radica en el hecho que dentro de los requisitos establecidos en los Instrumentos Legales sobre rotulado de alimentos se precisa como indispensable la declaración de contenido de producto (ver Gráfico 35), expresados en unidades del Sistema Legal de Unidades de Medida. Aunado a que en muchos rótulos se declara el contenido de nutrientes en: (a) Calorías, (b) kilogramos (c) gramos, (d) miligramos y, esto debe expresarse (ver Gráfico 34) siguiendo las especificaciones correspondientes.

Gráfico 35. **Ejemplo de rótulo de alimento a base de Cereal Infantil donde se muestra el contenido neto y la declaración de cantidad de nutrientes.** Tomado de: Muestra de de alimento a base de Cereal Infantil. Marca Gerber, 2005.

Para precisar los señalamientos antes expuestos, la Ley establece en su Capítulo III sobre Productos sin Envase y Productos Preenvasados lo siguiente:

> **Artículo 42.** Los productos preenvasados para la venta, deberán presentar en forma indeleble y en lugar visible, la indicación del contenido neto nominal en unidades del sistema legal o en número de unidades, y el Código del Registro de Control de Productos Envasados (CPE) respectivo, asignado por el organismo competente en materia de metrología. (*op.cit*, p. 16)
>
> **Artículo 45.** *El etiquetado de los productos preenvasados debe contener los requisitos establecidos en las disposiciones legales sobre la materia* (*op.cit*, p. 17). [cursiva agregada].

Proyecto de Ley Orgánica de Desarrollo Agrario y Soberanía Alimentaria

Aunque el objeto del presente Instrumento Legal es:

> Establecer el marco normativo para alcanzar la soberanía agroalimentaria del país, a través del desarrollo endógeno de la producción agropecuaria interna integral y sustentable, estimulando y desarrollando la investigación y educación alimentaria, satisfaciendo las necesidades nutricionales de la población, y garantizando la seguridad alimentaria. (*op.cit.* Γ5)

Dentro de su articulado se reconoce la importancia del rotulado de alimentos y el cumplimiento del marco legal establecido para este fin. Muestra de ello se ubica en el Capítulo III sobre la *Calidad e Inocuidad en la Producción Interna*, en el cual se expresa:

> Del rótulo o etiqueta
>
> **Artículo 74**. Todo alimento envasado o empacado debe poseer un rótulo o etiqueta con información clara y precisa, que cumpla con la normativa legal vigente para el etiquetado de los alimentos envasados para consumo humano. (*op.cit.* Γ103)

Instrumentos Legales Internacionales sobre Rotulado de Alimentos y Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud

Constantemente aparecen nuevas formas de alimentos, nuevos alimentos, nuevas fuentes de alimentos, que intentan responder a dos cuestiones en las demandas de los consumidores: (a) atender a la demanda de alimentos que satisfagan las nuevas necesidades basadas en los tipos de vida, modas, hábitos, costumbres, preferencias, etc., tan rápidamente cambiantes de la sociedad actual; y (b) suministrar alimentos con un contenido específico destinados a consumidores determinados (alimentos elaborados y preparados especialmente para lactantes, enfermos, colectividades, restauración, etc.). Todos estos hechos, traen como consecuencia un aumento sustancial del comercio, un incremento de la producción alimentaria y una alteración del significado tradicional de alimento y por tanto del concepto de alimentación

Esta dinámica, crea las condiciones para la aparición de otros elementos de aparición relativamente reciente, es la cuestión de la inseguridad alimentaria generada en la sociedad, que aunque aparentemente para el consumidor resulte un solo hecho, en realidad comprende dos cuestiones diferentes.

Por un lado, las fuertes crisis alimentarias vividas por muchas sociedades en el ámbito mundial (Unión Europea, China, Africa) en estas últimas décadas, consecuencia de intoxicaciones por Salmonella o Lysteria, las dioxinas, la encefalopatía espongiforme bovina (vacas locas), la peste porcina, la fiebre aftosa o la gripe aviar, han provocado que los sistemas de producción, industriales, comerciales y de seguridad existentes, hayan sido puestos en duda y se hayan visto sometidos a presiones sin precedentes, con repercusiones en todos los operadores, sectores económicos, administrativos y políticos.

Como consecuencia lógica, las exigencias de los consumidores en materia de seguridad alimentaria, han ido en aumento, haciéndose más amplias y fuertes, demandando a las autoridades, *Instrumentos Legales* y actuaciones más estrictas y su absoluto cumplimiento por parte de todos los operadores a lo largo de la cadena alimentaria.

En otro contexto, la industria de alimentos requiere estar al tanto de los cambios en las medidas de comercio y los últimos Instrumentos Legales que deben cumplir sus productos, con el propósito de ingresar a aquellos mercados potenciales en que se proyecten.

Estas medidas pueden ser sanitarias y fitosanitarias, o bien disposiciones y Reglamentos Técnicos que buscan proteger la salud y seguridad de los ciudadanos y ciudadanas de cada país.

En el panorama del comercio mundial, las regulaciones sobre el etiquetado de alimentos se encuentran contempladas bajo el Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio, que se negoció durante la Ronda Tokio de Negociaciones Comerciales Multilaterales del GATT1 entre 1974 y 1979, el cual entró en vigor el 1º de enero de 1980. Más tarde, fue sustituido por el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, de la Organización Mundial del Comercio (OMC) que inició su aplicación a partir del 1 de enero de 1995.

Según Meza, (2004) en su trabajo sobre nuevas regulaciones en el etiquetado de alimentos, expone:

> Este Acuerdo trata de garantizar que los Reglamentos Técnicos, Normas de aplicación voluntaria, así como los procedimientos de prueba y certificación para bienes de consumo tales, como automóviles, dispositivos para ahorrar energía, productos farmacéuticos y químicos, ropa, juguetes y alimentos, no se constituyan en efectos proteccionistas que dificulten el comercio.
> *Al amparo de este Acuerdo, se reconoce que los gobiernos tienen derecho a decidir que una norma internacional no resulta apropiada o es insuficiente por problemas tecnológicos fundamentales, por factores geográficos o para la protección de la salud; pueden además, introducir los medidas necesarias para el logro de objetivos tales como la prevención y defensa del consumidor o por razones de seguridad nacional, respetando el principio del sistema de comercio sobre Trato Nacional, en el cual tanto las mercancías importadas como las producidas en el país deben gozar de un trato igualitario* [cursiva agregada].
> Las prescripciones necesarias sobre el origen, producción y consumo adecuado de los alimentos, su valor nutritivo, normas de calidad y reglamentación de su embalaje son parte de los criterios que se aplican bajo dicho Acuerdo, que los países han introducido por medio de la premisa de salud y seguridad de su población. (p. 1)

En este mismo orden de ideas y en contraste con lo señalado por Meza, (2004) el Dr. Reyes, (2002) en un artículo titulado Área de Libre Comercio de las Américas (ALCA) Contenidos y Repercusiones para América Latina y el Caribe (ALC) advierte que:

> Las disposiciones que se tienen en el TLCAN no impondrían Normas específicas. Los países estarían facultados para poner en práctica las normas sanitarias y fitosanitarias (SPS) de la OMC. Mientras el TLCAN promueve a las partes para que armonicen sus medidas sobre la base de normas internacionales pertinentes, **la OMC tiene como meta retirar el poder de decisión de los gobiernos nacionales con respecto a salud, alimentación y seguridad, y otorgárselo a entidades normalizadoras internacionales como Codex Alimentarius, un grupo élite de científicos con sede en Ginebra, controlado mayormente por las grandes empresas agroalimentarias.** [negrillas agregada]. (Γ 28)

Considerando lo expresado por el Dr. Reyes, en el ámbito mundial el Codex Alimetarius, es reconocido como la entidad internacional dependiente de la Organización Mundial para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y de la Organización Mundial de la Salud (OMS), ambas integradas en la Organización de Naciones Unidas (ONU), que es responsable de la elaboración de Normas relacionadas con los productos alimentarios, que respondan a los objetivos de proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos, tanto a nivel nacional, regional e internacional.

Codex Alimetarius

La Comisión del Codex Alimentarius (CAC) es un programa conjunto de la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y de la Organización Mundial de la Salud (OMS). (ver Gráfico 36)

“Las palabras Codex Alimentarius provienen del latín y significan *Código de Alimentos*, que en el contexto actual es la compilación de Normas y Códigos de Prácticas y Recomendaciones aprobadas por consenso en el seno de la Comisión del Codex Alimentarius a través de los comentarios y observaciones de los Gobiernos Miembros” (Instituto Cubano de Investigaciones en Normalización, 2006, p. 7)

Las Naciones Unidas, la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), crearon en 1962 la Comisión del Codex Alimentarius.

Gráfico 36. **Logos de la OMS, FAO y Codex Alimentarius**. Tomado de: Página Web OMS, FAO, 2006.

> Los organizadores pensaron que si todos los países armonizaban sus Leyes sobre alimentos y adoptaban estándares internacionales, estas cuestiones podrían ser encaradas de manera natural. Imaginaron que debido a la armonización habría menos impedimentos al comercio y un movimiento más libre de productos alimentarios entre los países, lo que beneficiaría a los agricultores y a sus familias y ayudaría a reducir el hambre y la pobreza. El Codex se ha convertido en el principal mecanismo internacional para alentar el comercio internacional justo de alimentos y al mismo tiempo promover la salud y los intereses de los consumidores. (Matten, 2002, Γ6)

La Comisión del Codex Alimentarius creó en 1965 el Comité Codex de Etiquetado de Alimentos.

> La comisión reconoció que el etiquetado de alimentos es el medio primario de comunicación entre el productor y el vendedor de alimentos por un lado y el comprador y el consumidor por el otro. El comité trata de resolver cuestiones difíciles cuando sistemas múltiples de etiquetado pueden causar obstáculos al comercio. Las cuestiones actualmente ante el comité incluyen las etiquetas de país de origen, el etiquetado de alimentos derivados de la biotecnología moderna y las etiquetas engañosas de alimentos. (*op. cit*)

En la actualidad, este organismo intergubernamental esta conformado por 165 países miembros, es decir, los países que forman parte del programa representan aproximadamente 97 % de la población mundial.

Aproximadamente 70% de la membrecía está formada por países en vías de desarrollo, de ahí la gran importancia de este programa. Hoy día la Comisión del Codex consta de 28 comités mundiales, dentro de los cuales se encuentran 9 *Comités de Asuntos Generales*, que se mencionan a continuación:

1. Principios Generales (Francia).
2. **Etiquetado de Alimentos (Canadá).**
3. Métodos de Análisis y toma de muestras (Estados Unidos).
4. Higiene de los Alimentos (Estados Unidos).
5. Residuos Plaguicidas (Países Bajos).
6. Aditivos Alimentarios y Contaminantes (Países Bajos).
7. Importancia y Exportaciones de los Alimentos (Australia).
8. Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (Alemania).

Cada Comité está representado por un país anfitrión que actúa como presidente del mismo y como organizador de los trabajos, preparaciones y distribución de los

documentos, dirección de las reuniones, elaboración de las Normas, y elaboración de los informes.

La importancia del Codex en la economía mundial es tal, que tres son actualmente los organismos internacionales que la OMC ha designado como sus referentes, y el Codex es uno de ellos. Los documentos del Codex en los aspectos de control de la calidad en relación con la protección de los consumidores, la salud pública y el comercio son el marco jurídico internacional de referencia para los Acuerdos sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) de la OMC.

> Esto significa que si bien la adopción de la normativa emanada del Codex sigue siendo de carácter "optativo" o "voluntario" para sus países miembros, en caso de pleito entre países en el ámbito de la OMC, esa normativa será tomada por el tribunal como referencia internacional, sin importar en qué carácter la consideran el o los países en litigio. (FAO, 2001b, p. 8)

Es preciso acotar que en mayo de 2004, se llevó a cabo la 32ª Reunión del Comité de Codex sobre Etiquetado de Alimentos en Montreal, Canadá; allí se analizaron diferentes temas enmarcados en este tipo de normativa, como las declaraciones nutricionales y cuantitativas de ingredientes, consideraciones sobre el etiquetado del país de procedencia, declaraciones de propiedades engañosas y consideraciones sobre los ingredientes obtenidos de aplicaciones biotecnológicas, que actualmente son motivo de discusión y debate tanto en la Comisión como entre los sectores interesados en los diferentes países y regiones.

En definitiva, sólo una activa participación en el Codex Alimentarius no es suficiente para que a los países se les facilite los procesos de intercambio de alimentos con el resto del mundo, o para garantizar a sus consumidores que se cumplan las premisas de la normativa internacional.

Instrumentos Legales de Reconocimiento Internacional

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

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).

Los Instrumentos mencionados, de acuerdo a su tipo, nivel de cobertura y grado de cumplimiento (ver Cuadro 8) se caracterizan por:

Cuadro 8

Características de los Instrumentos Legal del Codex Alimentarius sobre Rotulado de Alimentos y las Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud

Nº	INSTRUMENTOS LEGALES	TIPO INSTRUMENTO LEGAL			NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
		Reglamento Técnico	Norma Técnica	Directriz	Nacional	Regional	Internacional	Obligatorio	Voluntario
1	Normas 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)			√			√		√

Diseño autor

Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados CODEX STAN 1-1995 Rev. 1-1991

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

A continuación se describen las características que constituyen exclusivamente diferencias con la Norma Venezolana COVENIN 2952:2001:

1. Inicia con la definición de 16 términos básicos incorporando el concepto de consumidor y alimento.
2. Describe sólo 2 principios generales, relacionados con la veracidad de la información.
3. No utiliza la estructura de los envases de alimento (cara de exhibición) para describir los requisitos.
4. Obliga la declaración de ingredientes compuestos, si éste constituye el 5 % de alimento. (punto 4.2.3.1)
5. Se debe declarar cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología. (punto 4.2.2)
6. Permite las designaciones de calidad, siempre y cuando sea de fácil comprensión.
7. No presenta anexos descriptivos sobre tipos de empaque o etiquetas.

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

Las presentes Directrices recomiendan procedimientos para el etiquetado nutricional de los alimentos.

Estas Directrices se aplican al etiquetado nutricional de todos los alimentos.

Sobre las diferencias importantes resalta que la Norma Venezolana COVENIN 2952-1:1997 sobre Directrices para Declaración de Propiedades Nutricionales y de Salud, integra los requisitos de declaración de nutrientes y las declaraciones de salud en una sola Norma, mientras que el Codex Alimentarius, divide estos temas en dos Directrices.

A objeto de lograr mayor precisión, se identifican las siguientes diferencias:

1. Presenta como introducción la finalidad de las Directrices y los principios de etiquetado nutricional.
2. Contiene 7 definiciones, resaltando la inserción de los conceptos de: (a) *nutriente, (b) azúcares, (c) fibra, y (d) ácidos grasos poliinsaturados.*
3. Sólo expone los requisitos sobre la *declaración de nutrientes* de forma general, omite lo referido a las declaraciones de propiedades nutricionales (tratado en la CAC/GL 23-1997, Rev .1-2004)
4. Se contempla el 5% (2% o más para la COVENIN 2952-1:1997) de contenido de nutrientes para ser considerada su presencia significativa y en consecuencia poder declararse.
5. Introduce la descripción de fórmulas matemáticas para el cálculo de la cantidad de nutrientes (Ej. Proteínas).
6. No contempla la forma de aproximación matemática de los valores de nutrientes a declarar. (Ej. Grasa menor de 0,5 g aproximas a 0).
7. No contempla la forma de expresión de contenido de nutrientes en términos descriptivos (Ej. Alimentos libre de, alto en, fuente de, ligero, etc.)
8. Examina lo referente a la tolerancia y cumplimiento del contenido de nutrientes de los alimentos y el efecto que produce en ellos el almacenamiento. (punto 3.5).
9. Considera la importancia de la revisión periódica del etiquetado nutricional a objeto de asegurar su actualización en referencia a los avances en materia de salud pública. (punto 5).

Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones Nutricionales y de Salud. CAC/GL 23-1997, Rev .1-2004

Las presentes directrices se refieren al uso de declaraciones nutricionales en el etiquetado de los alimentos, además se aplicarán a todos los alimentos que son objeto de declaraciones de propiedades.

Adicionalmente en el presente documento se establece que "las declaraciones nutricionales deberán estar en armonía con la política nacional de nutrición y apoyarán tal política. Sólo se permitirán las declaraciones nacionales que apoyen la política nacional de nutrición" (Directrices del Codex CAC/GL 23-1997, p.1).

En este Instrumento Legal se observa:

1. Incorpora la definición de: *otras propiedades de función*, referida a las propiedades que conciernen efectos benéficos específicos del consumo de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta total sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo.
2. Incorpora el concepto de*: reducción de declaraciones de propiedades de riesgos de enfermedad*, las cuales son declaraciones de propiedades relacionando el consumo de un alimento o componente alimentario, en el contexto de la dieta y la reducción de riesgos significa el alterar de manera significativa un factor o factores mayores de riesgo para una enfermedad crónica.
3. Amplia la descripción de uso del declaraciones de propiedades saludables.
4. Incorpora las declaraciones de propiedades con Directrices dietéticas o regímenes saludables.
5. Contempla la expresión de contenido de nutrientes en términos descriptivos en sólidos y líquidos.
6. El uso de las expresiones como *exento o libre* en caso de la grasa saturada es 0,1g /100g a diferencia de la COVENIN 2952-1:1997 que es de 0,5g/100g, es el mismo caso para el colesterol y sodio (ver Cuadro 9).

Cuadro 9

Condiciones para la Declaración de Propiedades de la Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones Nutricionales y de Salud

COMPONENTE	PROPIEDAD DECLARADA	CONDICIONES NO MÁS DE:
Energía	Bajo contenido	40 kcal (170kJ) por 100 g (sólidos) o 20 kcal (80 Kj) por 100 ml (líquidos)
	Exento	4 kcal por 100 ml (líquidos)
Grasas	Bajo contenido	3 g por 100 g (sólidos) 1,5 g por 100 ml (líquidos)
	Exento	0,5 g por 100 g (sólidos) o 100 ml (líquidos)
Grasa saturada	Bajo contenido[3]	1,5 g por 100 g (sólidos) 0,75 g por 100 ml (líquidos) y 10% de energía
	Exento	0,1 g por 100 g (sólidos) 0,1 g por 100 ml (líquidos)
Colesterol	Bajo contenido[3]	0.02 g por 100 g (sólidos) 0.01 g por 100 ml (líquidos)
	Exento	0.005 g por 100 g (sólidos) 0.005 g por 100 ml (sólidos) y, para ambas declaraciones menos de: 1,5 g de grasa saturada por 100 g (sólidos) 0,75 g de grasa saturada por 100 ml (líquidos) y 10% de energía de grasa saturada
Azúcares	Exento	0,5 g por 100 g (sólidos) 0,5 g por 100 ml (líquidos)
Sodio	Bajo contenido	0,12 g por 100 g
	Contenido muy bajo	0,04 g por 100 g
	Exento	0.005 g por 100 g

Nota. Tabla tomada de Directrices del Codex para el uso de declaraciones nutricionales y de salud. CAC/GL 23-1997, Rev .1-2004, (p. 6) Codex Alimenatius.

***Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991*)**

Las presentes Directrices se aplican a las declaraciones de propiedades que se hacen en relación con un alimento, independientemente de si el alimento está regulado o no por una norma individual del Codex.

"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". (Directrices Codex sobre CAC/GL 1-1979, Rev. 1-199, p 1)

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

Dentro de su contenido se desarrollan las siguientes declaraciones:

1. Declaraciones de propiedad prohibida (punto 3).
2. Declaraciones de propiedades potencialmente engañosas (punto 4).
3. Declaraciones de propiedades condicionales (punto 5).

Instrumentos Legales en el Continente Americano

Para la evaluación de los Instrumentos Legales en el Continente Americano se utilizará como referencia la división geopolítica del Continente, aquellas que lo clasifican en:

1. América del Sur.
2. América Central.
3. América del Norte.

Instrumentos Legales en América del Sur

República de Colombia

En la República de Colombia los requisitos para el rotulado de alimentos envasados y el etiquetado nutricional de los mismos, se establece en sendos Instrumentos Legales:

1. Reglamento Técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
2. Reglamento Técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.

Los Instrumentos mencionados, de acuerdo a su tipo, nivel de cobertura y grado de cumplimiento (ver Cuadro 10) se caracterizan por:

Cuadro 10

Características de los Instrumentos Legales de la República de Colombia sobre Rotulado de Alimentos y Etiquetado Nutricional

Nº	INSTRUMENTOS LEGALES	TIPO INSTRUMENTO LEGAL			NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
		Reglamento Técnico	Norma Técnica	Directriz	Nacional	Regional	Internacional	Obligatorio	Voluntario
1	Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano	√			√			√	
2	Reglamento técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.	√			√			√	

Diseño autor

En referencia a su contenido:

Reglamento Técnico sobre los Requisitos de Rotulado o Etiquetado que deben Cumplir los Alimentos Envasados y Materias Primas de Alimentos para Consumo Humano

> El objeto del presente Reglamento Técnico es señalar los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada. (p. 1)

Los aspectos más resaltantes que contempla este Reglamento y que lo diferencia de los requisitos establecidos en la Norma Venezolana COVENIN 2952:2001 son:

1. Presenta la lista de definiciones en orden alfabético, además de incorporar los conceptos de: (a) alimento, (b) aditivo alimentario, (c) alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de tecnologías de modificación genética o ingeniería genética, (d) Biotecnología moderna, (e) consumidor, (f) declaración de propiedades, (g) materia prima, (h) organismo vivo modificado, y (i) lote.
2. Dentro de los principios generales menciona (punto 4) que los alimentos que declaren en su rotulado que su contenido es 100% natural no deberán contener aditivos.
3. Obliga la declaración de ingredientes compuestos, si éste constituye el 5 % del alimento.
4. Se debe declarar cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenidos por medio de la Biotecnología (punto 5.2.2).
5. Precisa la forma de declaración de los nombres de los aditivos alimentarios.
6. No se permite la declaración de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un adhesivo o sticker. (punto 5.7.1.1)

7. Es obligatorio el N° de Registro Sanitario para aquellos alimentos que sea obligatorio.
8. En su artículo 7, se establece el *rotulado o etiquetado de alimentos fraccionados,* los cuales son los que se fraccionen, envasen o empaquen en establecimientos como: almacenes de cadena, supermercados, salsamentarias, para su posterior comercialización, deberán rotularse o etiquetarse de acuerdo con lo establecido en el presente Reglamento Técnico.
9. Establece los requisitos de rotulado de los empaques o envases para las materias primas de alimentos.
10. Se contempla que para el *rotulado o etiquetado de alimentos irradiados u obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética o ingeniería genética,* deberán cumplir con las disposiciones específicas de rotulado o etiquetado que para el efecto expida el Gobierno Nacional.

Reglamento Técnico sobre Requisitos de Rotulado o Etiquetado nutricional que deben Cumplir los Alimentos Envasados para Consumo Humano

El objetivo de este Instrumento Legal es señalar las condiciones y requisitos que debe cumplir el rotulado o etiquetado nutricional de los alimentos envasados o empacados nacionales e importados para consumo humano que se comercialicen en el territorio nacional.

En referencia a su campo de aplicación:

> las disposiciones contenidas en el Reglamento Técnico que se establece mediante la presente resolución se aplican a todos los alimentos para consumo humano envasados y/o empacados, cuyos rótulos o etiquetas declaren información nutricional, propiedades nutricionales, propiedades de salud, estén adicionados de nutrientes, o cuando su descripción produzca el mismo efecto de las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud. (p.2)

Los aspectos más resaltantes que contempla este Reglamento y que lo diferencia de los requisitos establecidos en la Norma Venezolana COVENIN 2952-1:1997 son:

1. Incorpora las definiciones de: (a) carbohidratos, (b) proteínas, (c) grasas, (d) tipos de grasa, (e) fibra dietaría, (f) tipos de fibra, (g) minerales, (h) vitaminas, y (i) Kilocalorías.
2. Establece prohibiciones para el uso de determinadas declaraciones (artículo 6).
3. Es obligatoria la mención de la *No es una fuente significativa de…..,* en el caso en que la presencia de un nutriente cumpla con esta condición.
4. Establece que, cuando se trate de nutrientes adicionados al alimento, la muestra debe contener mínimo, una cantidad no menor al 90% del valor del nutriente declarado en la etiqueta. En el caso de nutrientes presentes naturalmente en el alimento, la muestra debe contener por lo menos, una cantidad igual al 80% del valor del nutriente que se declare en la etiqueta. (punto 8.4)
5. Considera la declaración de nutrientes de alimentos para niño; con la excepción de las fórmulas para lactantes y leches de crecimiento para niños menores de un año que se rigen por Normas específicas de rotulado nutricional.
6. Establece la presentación del contenido de nutrientes para (a) proteínas, (b) ácidos grasos monoinsaturados, (c) ácidos grasos poiinsaturados, (d) grasas trans, (e) fibra soluble e insoluble. (punto 9.3)
7. Contempla los factores de conversión para ácidos orgánicos y polialcoholes (punto 10.1)
8. Establece la utilización de *tamaños y características de las porciones*. A efectos de lograr una estandarización del tamaño de la porción para ser usada en el rotulado nutricional y permitir al consumidor una mejor comprensión del contenido de nutrientes y su comparación con alimentos similares (artículo 11).
9. Para la declaración de energía, nutrientes y el tamaño de las porciones únicamente se permite el uso de abreviaturas.

10. Las únicas declaraciones de propiedades nutricionales permitidas, serán las que se refieran a energía, proteínas, carbohidratos, grasas y los derivados de las mismas, fibra, sodio, vitaminas y minerales, para los cuales se han establecido valores de referencia en el Reglamento Técnico, que se establece a través de la presente resolución, exceptuando *azúcares y grasas trans.* (punto 14.2)
11. Se establece la expresión de nutrientes *muy bajo*, sólo para el sodio cuando por porción de consumo habitual el alimento contiene un máximo de 35 mg de sodio. De igual forma se contempla el uso de las expresiones de magro y extramagro para las carnes. (punto 17.6 y 17.7)
12. Contempla el uso del calificativo de *ligero de azúcar*, siempre y cuando ésta, esté reducida 50% o menos de azúcar con relación al alimento de referencia (punto [e] 19.2).
13. Establece la cantidad de nutrientes para utilizar los calificativos de enriquecido, fortificado y adicionado.
14. Estable requisitos generales y prohibiciones para el uso declaraciones de salud.
15. Incorpora dentro de la clasificación de las declaraciones de salud la: *declaración de propiedades de otras funciones*, las cuales contemplan el uso de *prebióticos y probióticos*.
16. Estable las declaraciones de propiedades de salud permitidas relacionadas con la reducción de riesgos de enfermedad y los requisitos que se deben cumplir en cada caso. (artículo 23)
17. Establece el uso de declaraciones de propiedades de salud distintas a las establecidas en el Reglamento, si son autorizadas por el Ministerio de Salud.
18. El término *saludable* o cualquier término derivado de este, como: *salud, salubre, saludablemente, salubridad, buena salud, estado sano*, puede ser usado en la etiqueta o rotulado de un alimento, siempre y cuando se cumplan los requisitos establecidos en el Reglamento (artículo 25).

19. Establece las condiciones generales y específicas para la presentación de la tabla de contenido nutricional. (artículo 26).
20. Contempla que las autoridades sanitarias podrán adelantar campañas de información y educación a la comunidad para la correcta comprensión de la tabla nutricional, las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud y demás información nutricional que de conformidad con el Reglamento, figure en los rótulos o etiquetas, con el propósito de contribuir a que quienes la integran, elijan los alimentos de acuerdo con lo allí establecido.

RESOLUCION NÚMERO_____ DE 2006 HOJA No 42

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano "

debe aparecer precedida por un asterisco la nota "Los porcentajes del Valor Diario están basados en una dieta de 2.000 calorías".

Figura 6. Formato Lineal

Información Nutricional Porción: 1 paquete, Cantidad/Porción: Calorías 40, Grasa Total 0g (0% VD), Grasa Sat. 0g (0% VD), Grasa Trans. 0g, Azúcares 4g, Proteína 1g, Vitamina A (8% VD), Vitamina C (8% VD), Hierro (2% VD). No es fuente significativa de calorías de grasa, grasa saturada, colesterol, o calcio. Porcentaje de Valor Diario (VD) basado en una dieta de 2000 calorías.

29.6 Formatos de alimentos para niños menores de 2 años y menores de 4 años de edad :

29.6.1 Alimentos para niños menores de 2 años de edad

Figura 7. Formato alimentos para niños menores de 2 años de edad

Información Nutricional	
Tamaño por porción 4 oz (120 ml)	
Porciones por envase	
Cantidad por porción	
Calorías 70	
Grasa Total	0 g
Sódio	10 mg
Carbohidrato Total	18 g
Fibra dietaria	0 g
Azúcares	16 g
Proteína	0 g
% de Valor Diario	
Proteína 0%	Vitamina A 2%
Vitamina C 100%	Calcio 2%
Hierro 2%	

29.6.2 Alimentos para niños menores de 4 años de edad

Figura 8. Formato alimentos para niños menores de 4 años de edad

Información Nutricional	
Tamaño por porción 4 oz (120 ml)	
Porciones por envase	
Cantidad por porción	
Calorías 110	**Calorías de Grasa** 0
Grasa Total	0 g
Grasa Saturada	0 g
Colesterol	0 mg
Sódio	10 mg
Carbohidrato Total	18 g
Fibra dietaria	4 g
Azúcares	18 g
Proteína	0 g

***Gráfico 37*. Ejemplos de especificaciones de los formatos de tabla de información nutricional.** Reglamento Técnico Colombiano sobre los Requisitos de Rotulado o Etiquetado que deben Cumplir los Alimentos Envasados y Materias Primas de Alimentos Para Consumo Humano, 2006.

República del Perú

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

En la República del Perú los requisitos para el rotulado de alimentos envasados y el etiquetado nutricional de los mismos, se establecen en los siguientes Instrumentos Legales:

1. Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
2. Norma metrológica peruana sobre productos envasados. Rotulado NMP 001-1995.

Los Instrumentos mencionados, de acuerdo a su tipo, nivel de cobertura y grado de cumplimiento (ver Cuadro 11) se caracterizan por:

Cuadro 11

Características de los Instrumentos Legales de la República del Perú sobre Rotulado de Alimentos y Etiquetado Nutricional

Nº	INSTRUMENTOS LEGALES	TIPO INSTRUMENTO LEGAL				NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
		Reglamento	Reglamento Técnico	Norma Técnica	Directriz	Nacional	Regional	Internacional	Obligatorio	Voluntario
1	Reglamento sobre vigilancia y control sanitarios de alimentos y bebidas	√				√			√	
2	Norma metrológica peruana sobre productos envasados. Rotulado NMP 001-1995			√		√			√*	

(*) Esta Norma peruana es de obligatorio cumplimiento, por mandato del Reglamento sobre vigilancia y control sanitarios de alimentos y bebidas
Diseño autor

En referencia a su contenido:

Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas

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

> Normar las condiciones, requisitos y procedimiento higiénicos-sanitarios a que debe sujetarse la producción, el transporte, la fabricación, el almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración y el expendio de alimentos y bebidas de consumo humano, así como lo relativo al registro sanitario, a la certificación sanitaria de los productos alimenticios con fines de exportación y a la vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas. (p. 164319)

En su Capitulo II, titulado Del Rotulado se establece:

> Artículo 116.- Rotulación
> Todo alimento y bebida, para efectos de su comercialización, deberá estar rotulado con arreglo a lo que dispone el presente Reglamento.
> Artículo 117.- Contenido del Rótulo.
> El contenido del rotulado debe cernirse a las disposiciones establecidas en las Normas Metrológicas Peruanas de Rotulado de productos Envasados y contener la siguiente información mínima (ver Gráfico 38):
> a. Nombre del producto.
> b. Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
> c. Nombre y dirección del fabricante.
> d. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
> e. Numero de Registro Sanitario.
> f. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma peruana que lo aplique.
> g. Código o clave de lote.
> h. Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera. (*op. cit*, p. 164330)

Gráfico 38. **Ejemplos de Aceite de Oliva comercializado en la República del Perú.** Tomado de la pagina Web (sin registro), 2006.

Norma Metrológica Peruana sobre Productos Envasados. Rotulado NMP 001-1995

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

La característica más resaltante de este Instrumento Legal es que se circunscribe a precisar sólo las especificaciones sobre:

1. Identificación del producto.

2. Nombre y el domicilio legal del fabricante, envasador o distribuidor.

3. Cantidad neta del producto. En éste llama la atención que en el requisito 7.4 se expresa que los productos que por su naturaleza, después de ser envasados

pueden sufrir, pérdida sensible de su masa (peso), deberán llevar la indicación: ***Debe ser pesado en presencia del consumidor***.

Adicionalmente define 4 términos: (a) envase, (b) contenido neto, (c) rótulo, etiqueta, y (d) parte principal de presentación.

Otro Instrumento Legal que hace referencia al rotulado es la Ley de Protección al Consumidor (2000) que establece en su Artículo 7 titulo tercero, intitulado *De las obligaciones de los proveedores:*

> Los proveedores están obligados a cumplir con las Normas de seguridad, calidad y rotulado del producto o servicio, en lo que corresponda. (p. 4)

República del Ecuador

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

En la República del Ecuador los requisitos para el rotulado de alimentos envasados y el etiquetado nutricional de los mismos, se establecen en los siguientes Instrumentos Legales:

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

Los Instrumentos mencionados, de acuerdo a su tipo, nivel de cobertura y grado de cumplimiento (ver Cuadro 12) se caracterizan por:

Cuadro 12

Características de los Instrumentos Legales de la República del Ecuador sobre Rotulado de Alimentos y Etiquetado Nutricional

N°	INSTRUMENTOS LEGALES	TIPO INSTRUMENTO LEGAL			NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
		Reglamento Técnico	Norma Técnica	Directriz	Nacional	Regional	Internacional	Obligatorio	Voluntario
1	Reglamento técnico ecuatoriano. Rotulado de productos alimenticios, procesados, envasados y embalados PRTE INEN22.	√			√			√	
2	Rotulado productos alimenticios para consumo humano. Parte 1. Requisitos PNTE INEN 1334-1 (2R).		√		√			√*	
3	Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 2 (rotulado nutricional. Requisitos). PNTE INEN 1 334-2.		√		√			√*	

(*) Esta Norma peruana es de obligatorio cumplimiento.
Diseño autor

De acuerdo a la Resolución publicada en el Registros Oficial No. 2000395 (3 de julio del 2006) del Ministro de Comercio Exterior, Industrialización, Pesca y Turismo se estableció:

> Es conveniente que esta Norma Técnica Ecuatoriana sea oficializada con el carácter de OBLIGATORIA, a fin de racionalizar el rotulado nutricional de los envases o empaques en los que se comercialicen los productos alimenticios, de manera que exista un justo equilibrio de intereses entre productores y consumidores, y cuyo texto se publica como anexo a este acuerdo. (p.1)

De acuerdo al trabajo realizado por el Observatorio de Competitividad (2004), sobre perfiles de la Comunidad Andina de Naciones (CAN) se precisa que:

> El Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEM) tiene como tarea reglamentar los requerimientos técnicos de cualquier artículo que ingrese al mercado ecuatoriano.
> De tal suerte que está estipulado que los productos envasados deben llevar un rótulo visible, impreso o adherido con caracteres legibles en castellano y debe contener la siguiente información mínima:
> 1. Nombre del producto.
> 2. Marca comercial.

3. Identificación del lote.
4. Razón social de la empresa.
5. Contenido neto.
6. Indicar si se trata de un producto artificial.
7. Número de Registro Sanitario.
8. Fecha de elaboración y tiempo máximo de consumo.
9. Lista de ingredientes.
10. Forma de conservación.
11. Precio de venta al público.
12. Ciudad y país de origen. (p. 19)

Otro Instrumento Legal que hace referencia al rotulado es la Ley Orgánica de Defensa al Consumidor (2000), que establece en su Capitulo IV, sobre información básica comercial, lo siguiente:

> Artículo. 14.- Rotulado Mínimo de Alimentos.- Sin perjuicio de lo que dispongan las Normas Técnicas al respecto, los proveedores de productos alimenticios de consumo humano deberán exhibir en el rotulado de los productos, obligatoriamente, la siguiente información:
>
> a. Nombre del producto.
> b. Marca comercial.
> c. Identificación del lote.
> d. Razón social de la empresa.
> e. Contenido neto.
> f. Número de registro sanitario.
> g. Valor nutricional.
> h. Fecha de expiración o tiempo máximo de consumo.
> i. Lista de ingredientes, con sus respectivas especificaciones.
> j. Precio de venta al público.
> k. País de origen.
> l. Indicación si se trata de alimento artificial, irradiado o genéticamente modificado (p. 5).

República de Bolivia

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

1. Norma Boliviana de etiquetado de los alimentos preenvasados. NB 314 001 (Normas de Emergencia N°1/78 y N°2/78) adoptada por el Instituto Boliviano de Normalización y Calidad - IBNORCA. Decreto Supremo Nº 26511 de 21/02/02.

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

El Instrumento mencionado, de acuerdo a su tipo, nivel de cobertura y grado de cumplimiento (ver Cuadro 13) se caracteriza por:

Cuadro 13

Características del Instrumento Legal de la República de Bolivia sobre Rotulado de Alimentos

N°	INSTRUMENTOS LEGALES	TIPO INSTRUMENTO LEGAL			NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
		Reglamento Técnico	Norma Técnica	Directriz	Nacional	Regional	Internacional	Obligatorio	Voluntario
1	Norma Boliviana de etiquetado de los alimentos preenvasados. NB 314 001 (Normas de Emergencia N°1/78 y N°2/78)		√		√			√	

Diseño autor

Instrumentos Legales en la Comunidad Andina de Naciones (CAN)

La Comunidad Andina CAN está conformada por Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú y Venezuela. Aunque Venezuela solicitó su desincorporación en el 2006, este proceso implica un período de 5 años para hacerse efectivo, en consecuencia, está obligada a respetar los acuerdos hasta finalizado este plazo.

"El origen de la CAN se dio bajo el marco de la Asociación Latinoamericana de Libre Comercio ALALC con la Declaración de Bogotá el 16 de agosto de 1966 cuando se vio la necesidad de reorientar la integración latinoamericana mediante una acción conjunta" (Observatorio de Competitividad, 2004, p.1).

Así, el 26 de mayo de 1969 Bolivia, Colombia, Chile, Ecuador y Perú firmaron el Acuerdo de Cartagena, más conocido como el Pacto Andino, cuyo propósito fundamental fue establecer una unión aduanera en los 10 años siguientes.

Este acuerdo entró oficialmente en vigencia el 16 de octubre del mimo año cuando el Comité permanente de la ALALC obtuvo la ratificación oficial del Gobierno de Perú, después de la de los Gobiernos de Colombia y Chile.

En noviembre de 1969, Ecuador y Bolivia lo ratificaron y en 1973 Venezuela se adhirió. Chile se retiró en 1976.

En general los países miembros de la Comunidad Andina no exigen condiciones de etiquetado y rotulado complejas. A continuación se presentan dichas formalidades para cada uno de los países.

Cuadro 14

Instrumentos Legales sobre Rotulado de Alimentos en los Países Miembros de la Comunidad Andina de Naciones (CAN)

N°	INSTRUMENTOS LEGALES	PAÍS
1	Resolución N° 629 sobre la información mínima que deben contener las etiquetas, rótulos, marbetes, envases, empaques o envoltorios de los productos.	República Bolivariana de Venezuela
2	Reglamento Técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.	República de Colombia
3	Norma metrológica peruana sobre productos envasados. Rotulado NMP 001-1995.	República del Perú
4	Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 1. Requisitos PNTE INEN 1334-1 (2R)	República del Ecuador
5	Norma Boliviana de etiquetado de los alimentos preenvasados. NB 314 001 (Normas de Emergencia N°1/78 y N°2/78).	República de Bolivia

Diseño Autor

Países del Mercado Común del Sur (MERCOSUR)

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

En referencia a los orígenes del MERCOSUR destaca:

> La República Argentina, la República Federativa de Brasil, la República del Paraguay y la República Oriental del Uruguay suscribieron el 26 de marzo de 1991 el Tratado de Asunción, creando el Mercado Común del Sur, MERCOSUR, que constituye el proyecto internacional más relevante en que se encuentran comprometidos esos países.
> Con esa base fundamental de coincidencias, los socios buscaron la ampliación de las dimensiones de los respectivos mercados nacionales, a través de la integración, lo cual constituye una condición fundamental para acelerar sus procesos de desarrollo económico con justicia social.
> Así, el objetivo primordial del Tratado de Asunción es la integración de los cuatro Estados Partes, a través de la libre circulación de bienes, servicios y factores productivos, el establecimiento de un arancel externo común y la adopción de una política comercial común, la coordinación de políticas macroeconómicas y sectoriales y la *armonización de legislaciones en las áreas pertinentes, para lograr el fortalecimiento* [cursiva agregada] del proceso de integración. (MERCOSUR. Antecedentes del MERCOSUR, 2006, Γ 3)

En el MERCOSUR los requisitos para el rotulado de alimentos envasados y el etiquetado nutricional de los mismos, se establecen en los siguientes Instrumentos Legales:

1. Reglamento Técnico MERCOSUR para rotulación de alimentos envasados MERCOSUR/GMC/Resolución Nº 26/03.

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

Los Instrumento mencionados, de acuerdo a su tipo, nivel de cobertura y grado de cumplimiento (ver Cuadro 15) se caracterizan por:

Cuadro 15

Características de los Instrumentos Legales de los Países Miembros del MERCOSUR sobre Rotulado de Alimentos y Etiquetado Nutricional

Nº	INSTRUMENTOS LEGALES	TIPO INSTRUMENTO LEGAL			NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
		Reglamento Técnico	Norma Técnica	Directriz	Nacional	Regional o Comunitaria	Internacional	Obligatorio	Voluntario
1	Reglamento Técnico MERCOSUR para rotulación de alimentos envasados MERCOSUR/GMC/Resolución Nº 26/03	√				√		√	
2	Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados. MERCOSUR/GMC/Resolución Nº	√				√		√	
3	Reglamento Técnico MERCOSUR de porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional. MERCOSUR/GMC/Resolución. Nº 47/03	√				√		√	

Diseño autor

En referencia a su contenido:

Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados MERCOSUR/GMC/Resolución Nº 26/03

El presente Reglamento Técnico se aplicará a la rotulación de todo alimento que se comercialice en los Estados Partes del MERCOSUR, cualquiera sea su origen, envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores.

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

El presente Reglamento se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona. Derogase la Res. GMC Nº 21/02.

"Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes de 01/VII/2003". (Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados, 2003, p. 4)

Los aspectos más resaltantes que contempla este Reglamento y que lo diferencia de los requisitos establecidos en la Norma Venezolana COVENIN 2952:2001 son:

1. Presenta la lista de definiciones en orden alfabético, además de incorporar los conceptos de: (a) alimento, (b) consumidor, (c) fraccionamiento de alimentos, (d) Envase secundario o empaque, (e) envase terciario o embalaje, (f) materia prima, y (g) país de origen.
2. Dentro de sus principios, destacn:
    a. No permite resaltar la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de alimentos de igual naturaleza, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.
    b. No permite resaltar en ciertos tipos de alimentos elaborados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración.
    c. No permite las denominaciones geográficas de un país, de una región o de una población, reconocidos como lugares en que se elaboran alimentos con determinadas características, no podrán ser usadas en la rotulación o en la propaganda de alimentos elaborados en otros lugares cuando esto pueda inducir a equívoco o engaño al consumidor.

d. Cuando se elaboren alimentos siguiendo tecnologías características de diferentes lugares geográficos para obtener alimentos con caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas reconocidas, en la denominación del alimento deberá figurar la expresión *tipo* con letras de igual tamaño, realce y visibilidad que las que corresponden a la denominación aprobada en el reglamento vigente en el país de consumo.

3. Cuando un ingrediente compuesto para el que se ha establecido un nombre en una Norma del Codex Alimentarius FAO/OMS o del MERCOSUR, constituya menos del *25%* (*la Norma Venezolana COVENIN 2952:2001 contempla 2%*) del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado (numeral 6.2.2).
4. Para el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o de plantas aromáticas en que ninguna predomine en peso de una manera significativa, podrá enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la *mención* ***en proporción variable***.
5. Contempla como obligatorio el Número de Registro o Código de Identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente.
6. Se declarará la *fecha de duración*. Esta constará por lo menos de: el día y el mes para los productos que tengan una duración ***mínima no superior a tres meses***; el mes y el año para productos que tengan una ***duración mínima de más de tres meses.***
7. No se requiere la fecha de duración mínima para: (a) frutas y hortalizas frescas, incluidas las Patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga; (b) productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuman por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación; y (c) productos de confitería consistentes en

azúcares aromatizados y/o Caramelos y pastillas; Goma de mascar. (numeral 6.6.1, sección c)

8. Contempla la fecha de duración mínima para los alimentos congelados, la cual varía según la temperatura de conservación, en consecuencia, se deberá señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración mínima para cada temperatura, en función de los criterios ya mencionados o en su lugar la duración mínima para cada temperatura, debiendo señalarse en esta última situación; el día, el mes y el año de fabricación. (numeral 6.2.2)
9. Sobre el etiquetado facultativo este contempla que solamente se podrá emplear denominaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las correspondientes especificaciones para un alimento determinado por medio de un Reglamento Técnico específico.

Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados. MERCOSUR/GMC/Resolución Nº 46/03

El presente Reglamento Técnico se aplicará al rotulado nutricional de los alimentos envasados que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores. a. ver Anexo A-12 en CD complementario)

"El presente Reglamento Técnico se aplicará sin perjuicio de las disposiciones establecidas en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR vigentes en materia de rotulación de alimentos envasados y/o en cualquier otro Reglamento Técnico MERCOSUR específico". (Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, 2003, p. 10)

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

Los aspectos más resaltantes que contempla este Reglamento y que lo diferencia de los requisitos establecidos en la Norma Venezolana COVENIN 2952-1:1997 son:

1. Incorpora las definiciones de: (a) azucares, (b) carbohidratos, (c) proteínas, (d) grasa, (e) tipos de grasa, (f) grasas trans, (g) fibra dietaría, (h) tipos de fibra, (i) minerales, (j) vitaminas, (k) kilocalorías, (l) proteínas, y (m) porción.
2. Contempla como obligatorio declarar la siguiente información: el contenido cuantitativo del valor energético y de los siguientes nutrientes (Requisito 3.1):
    a. Carbohidratos.
    b. Proteínas.
    c. Grasas totales.
    d. Grasas saturadas.
    e. Grasas trans.
    f. Fibra alimentaria.
    g. Sodio.
3. Las vitaminas y los minerales, siempre y cuando se encuentren presentes en cantidad igual o mayor que *5%* (la Norma Venezolana COVENIN 2952-1:1997 contempla 2%) de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) por porción indicada en el rótulo.
4. Contempla los factores de conversión para ácidos orgánicos, polialcoholes y polidextrosa.
5. Contempla el cálculo de la cantidad de proteínas por medio de diferentes factores de conversión. Por ejemplo, se utilizarán los siguientes factores:
    a. 5,75 proteínas vegetales.
    b. 6,38 proteínas lácteas.
    c. 6,25 proteínas cárnicas o mezclas de proteínas.
    d. 6,25 proteínas de soja y de maíz.
6. En la información nutricional, se expresará *cero* o *0* o *no contiene* para el valor energético y/o nutrientes, cuando el alimento contenga cantidades menores o iguales a las establecidas como ***no significativas*** en los casos de:
    a. Valor energético menor o igual que 4 kcal o menor que 17 kJ.

b. Valor energético menor o igual que 4 kcal o menor que 17 kJ.
c. Grasas trans menor o igual que 0,2 g.
d. Fibra alimentaria menor o igual que 0,5 g.

7. Contempla la tolerancia de ± 20 % respecto a los valores de nutrientes declarados en el rótulo (numeral 3.5.1).
8. Contempla varios modelos para la tabla de información nutricional. (ver Gráfico 39)

B) Modelo Vertical B

	Cantidad por porción	% VD (*)	Cantidad por porción	% VD (*)
INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción ___ g o ml (medida casera)	Valor energético ... kcal = ... kJ		Grasas saturadas... g	
	Carbohidratos .....g		Grasas trans .....g	(No declarar)
	Proteínas .....g		Fibra alimentaria .....g	
	Grasas totales .....g		Sodio .....mg	
"No aporta cantidades significativas de .....(Valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/s)" (Esta frase se puede emplear cuando se utilice la declaración nutricional simplificada)				

* Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

***Gráfico 39*. Modelo de etiquetado nutricional según Reglamento Técnico *MERCOSUR* sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados.** Tomado de MERCOSUR/GMC/Resolución Nº 46/03, 2003.

9. La declaración de *la información nutricional complementaria* será de carácter opcional para todos los alimentos, siendo obligatorio el cumplimiento de estas Normas cuando la misma fuera utilizada.
10. Establece los requisitos para el uso de la declaración: ***sin adición de*** para la Sal y los azucares.

11. Establece los términos a ser utilizados para declaraciones nutricionales relacionadas al contenido de nutrientes y/o valor energético. (ver Grafico 40)

ATRIBUTO	CONTENIDO ABSOLUTO DE NUTRIENTES Y/O VALOR ENERGÉTICO	TERMINOS EQUIVALENTES EN INGLES
BAJO	Leve, Ligero, Pobre, Bajo, Bajo Contenido	Light, Lite, Low
MUY BAJO	Muy bajo	Very Low
NO CONTIENE	Libre .., Sin..., Cero..., Exento .., No contiene...	...Free, No...., Without..., Zero...
SIN AGREGADO	Sin agregado .. ,Sin adición ..., Sin...agregado.	No.....added
ALTO CONTENIDO	Alto contenido ..., Rico ..., Alto tenor...	High...., Rich....
FUENTE	Fuente ...,	Source....

Gráfico 40. **Tabla sobre términos a ser utilizados para declaraciones nutricionales relacionadas al contenido de nutrientes y/o valor energético.** Tomado de MERCOSUR/GMC/Resolución Nº 46/03, 2003.

12. Establece las condiciones para declaraciones relacionadas al contenido de nutrientes y /o valor energético tanto para alimentos sólidos como líquidos.

Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional. MERCOSUR/GMC/Resolución. Nº 47/03

El presente Instrumento Legal se realizó en base a las siguientes consideraciones:

El derecho de los consumidores de tener información sobre las características y composición nutricional de los alimentos que adquieren.
La necesidad de establecer los tamaños de las porciones de los alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional.

Que este Reglamento Técnico orientará y facilitará a los responsables (fabricante, elaborador, fraccionador e importador) de los alimentos para la declaración del rotulado nutricional.
Que este Reglamento Técnico complementa al Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados".
Que este Reglamento Técnico facilita el comercio intra y extra MERCOSUR. (p. 1)

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

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

Sus características más resaltantes son:

1. Contempla las definiciones de: (a) porción, (b) medida casera, (c) unidad, (d) fracción, (e) rebanada [feta o rodaja], y (f) plato preparado semi-listo o listo.
2. Contempla la medida casera y su relación con la porción correspondiente en gramos o mililitros. Se detallan los utensilios generalmente utilizados, sus capacidades y dimensiones aproximadas.
3. Establece la metodología a emplear para determinar el tamaño de la porción.
4. Contempla un instructivo para el uso de la tabla de porciones y criterios para su aplicación en el rotulado nutricional. (ver Anexo A-13. p. 5, en CD complementario).

República de Chile

En la República de Chile los requisitos para el rotulado de alimentos envasados y

el etiquetado nutricional de los mismos, se establecen en los siguientes Instrumentos Legales:

1. Reglamento sanitario de los alimentos. Decreto D.S. N° 475.
2. Reglamento de rotulación de productos alimenticios envasados. D.S. N° 297.

Los Instrumento mencionados, de acuerdo a su tipo, nivel de cobertura y grado de cumplimiento (ver Cuadro 16) se caracterizan por:

Cuadro 16

Características de los Instrumentos Legales de la República de Chile sobre Rotulado de Alimentos y Etiquetado Nutricional

N°	INSTRUMENTOS LEGALES	TIPO INSTRUMENTO LEGAL				NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
		Reglamento	Reglamento Técnico	Norma Técnica	Directriz	Nacional	Regional o Comunitaria	Internacional	Obligatorio	Voluntario
1	Reglamento sanitario de los alimentos. Decreto N° 475.	√				√			√	
2	Reglamento de rotulación de productos alimenticios envasados. D.S. N° 297		√			√			√	

Diseño autor

Sobre su contenido se observó:

Reglamento Sanitario de los Alimentos. Decreto D.S. N° 475

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

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

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

Los aspectos más resaltantes que contempla este Reglamento y que lo diferencia de los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN 2952:2001 y 2951-1:1997 y el Reglamento General de Alimentos de 1959 (Venezuela) son:

1. Contempla una serie de definiciones básicas, incluyendo: (a) alimento sucedáneo, (b) complementación, (c) descriptor, (d) ingrediente caracterizante, (e) normalización [*la adición de nutrientes a un alimento con el fin de compensar las variaciones naturales en el contenido de nutrientes*], y (f) nutriente esencial. (ver artículo 106).
2. No se permite el uso de términos que destaquen la ausencia de un componente no deseado tales como *no contiene*..., *ausencia de* ..., cuando el producto normalmente no lo contiene.
3. No deberá acompañar a los valores del contenido neto ningún término de significado ambiguo.
4. Es obligatorio el número y fecha de la resolución y el nombre del Servicio de Salud que autoriza el establecimiento que elabora o envasa el producto o que autoriza su internación.
5. Contempla para la fecha de expedición, que en aquellos productos cuya duración mínima sea menor o igual a 30 días, podrá omitirse el año. En aquellos productos cuya duración mínima sea igual o mayor a tres meses, podrá omitirse el día. (ver artículo 107)
6. *Se exceptúa de la indicación de la fecha de elaboración a las bebidas embotelladas.* (ver artículo 107)

7. La declaración de nutrientes es voluntaria y en su defecto obligatorio si se realiza afirmaciones sobre las propiedades de los nutrientes o sus efectos sobre la salud. (ver artículo 113 y 114)
8. Contempla la responsabilidad del fabricante o importador que incorpore esta información en el rótulo, acreditar que no sea falsa. Esta condición se hará efectiva a petición de la autoridad sanitaria, mediante mecanismos de control preventivo o selectivo; o bien, por denuncia de particulares o por hechos notorios que interesen a la opinión pública.
9. Podrán enumerarse además, las vitaminas y minerales que se hallen presentes en cantidades significativas, 5% o más de la ingesta recomendada de la población pertinente, aportadas por la porción cuantificada en la etiqueta, según las recomendaciones de la Academia Nacional de Ciencias de los Estados Unidos.é no represente más de 60 mg en una ración (la Norma Venezolana COVENIN 2952-1:1997, contempla menor de 140 mg) (ver artículo 120)

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

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

Es importante destacar que este reglamento se aplicará a las aguas minerales de mesa, jugos y néctares de frutas y hortalizas embotellados, bebidas refrescantes de fruta embotelladas y a bebidas de fantasía, en lo que no se oponga a la *Norma NCh 1720/1. Of93 Productos alimenticios envasados - Rotulación - Parte 1: Aguas minerales de mesa, jugos y néctares de fruta*, en virtud, que la República de Chile ha desarrollado Normas de rotulado especiales para este tipo de alimentos.

Adicionalmente "este Reglamento se aplica a los productos alimenticios nacionales o importados que se comercializan en el país para el público consumidor y para fines de hostelería. Este reglamento se aplica a productos alimenticios

específicos sólo en lo que no se oponga a sus respectivas Normas de rotulación" (Reglamento de rotulación de productos alimenticios envasado. 1998, p.1)

Dentro de sus requisitos se observó:

1. Contempla definiciones básicas, no obstante, conceptualiza: (a) consumidor, (b) productos frescos, y (c) productos de naturaleza seca.
2. En la rotulación no debe usarse términos que destaquen la ausencia de un componente no deseado, con expresiones tales como libre de ..., *no contiene*..., *ausencia de* ..., cuando el producto normalmente no contiene dicho componente.
3. La designación de los productos debe estar de acuerdo con el siguiente orden de prioridad:
    a. Nombre establecido por la legislación nacional vigente.
    b. Norma chilena.
4. No deben acompañar a los valores del contenido neto las palabras al envasar, aproximadamente, más o menos u otras de significado ambiguo.
5. En los rótulos debe indicarse el número y la fecha de Resolución del Servicio de Salud que autoriza al establecimiento. En los productos importados debe ser el número y la fecha de la Resolución del Servicio de Salud que autoriza la internación del producto.
6. Contempla grados de calidad para los alimentos. En los casos en que la Norma chilena de un producto establezca más de un grado de calidad, debe indicarse en la etiqueta, por lo menos el grado, pudiendo colocarse adicionalmente la denominación equivalente. (ver artículo 14, punto 10.2). Para la denominación de los grados de calidad, normalmente se deben usar las siguientes equivalencias:
    a. Grado 1 o Extra.
    b. Grado 2 o Escogido.

c. Grado 3 o Corriente.

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

Y para los productos envasados en bandejas:

a. Nombre del producto.
b. Nombre o razón social y domicilio.
c. Fecha de envasado.
d. Contenido neto.
e. En caso de productos de naturaleza seca se debe colocar la misma información indicada para productos frescos contenidos en malla, agregando el año de cosecha.

Instrumentos Legales en América Central

Dentro de América Central se evalúan los Instrumentos Legales del Mercado Común Centroamericano (constituido por Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua) instrumentos reconocidos por estas naciones al igual que en el caso de MERCOSUR. De la misma forma se incluye la evaluación de las Normas Técnicas y Reglamentos nacionales de los países mencionados, insertando Cuba y Panamá. (ver Cuadro 17)

Cuadro 17

Instrumentos Legales sobre Rotulado de Alimentos y Etiquetado Nutricional de Diferentes Repúblicas de América Central

N°	PAÍS U ORGANIZACIÓN	INSTRUMENTO LEGAL
1	Unión Aduanera Centroamericana	Reglamento Técnico general para el etiquetado de los alimentos previamente envasados (preenvasados) R-UAC 67.01.02:02
2	Mercado Común Centroamericano	Reglamento Técnico centroamericano, etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano
3	República de El Salvador	Norma general para el etiquetado de los alimentos previamente preenvasados NSO 67:10.01:03
4	República de Costa Rica	Norma de etiquetado de los Alimentos preenvasados. RTCR 100:1997
5	República de Nicaragua	Norma de etiquetado de alimentos preenvasados para consumo humano. ICS 67.140.20:01.040.67
6	República de Guatemala	Norma de etiquetado de productos alimenticios envasados para consumo humano. COGUANOR NGO 34 039 1ª. Revisión
7	República Dominicana	Norma de rotulado de alimentos preenvasados. NORDOM 53 (2da rev. 1998)
8	República de Panamá	Norma COPANIT 52-79. Etiquetado de alimentos para productos preempacados.
9	República de Cuba	a. NC 108:2001.Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados. b. NC 312:2003 Directrices sobre etiquetado nutricional.

Diseño Autor

Los Instrumento mencionados, de acuerdo a su tipo, nivel de cobertura y grado de cumplimiento (ver Cuadro 18) se caracterizan por:

Cuadro 18

Características de los Instrumentos Legales de Diferentes Repúblicas de América Central sobre Rotulado de Alimentos y Etiquetado Nutricional

N°	INSTRUMENTOS LEGALES	TIPO INSTRUMENTO LEGAL								NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
		Ley	Código	Resolución	Directiva	Reglamento	Reglamento Técnico	Norma Técnica	Directriz	Nacional	Regional o Comunitaria	Internacional	Obligatorio	Voluntario
1	Reglamento Técnico general para el etiquetado de los alimentos previamente envasados (preenvasados) R-UAC 67.01.02:02.						√				√		√	
2	Reglamento Técnico centroamericano, etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano.						√				√		√	
3	Norma general para el etiquetado de los alimentos previamente preenvasados NSO 67:10.01:03.							√		√			√	
4	Norma de etiquetado de los Alimentos preenvasados. RTCR 100:1997.							√		√			√	
5	Norma de etiquetado de alimentos preenvasados para consumo humano. ICS 67.140.20:01.040.67.							√		√			√	
6	Norma de etiquetado de productos alimenticios envasados para consumo humano. COGUANOR NGO 34 039 1ª. Revisión.							√		√			√	
7	Norma de rotulado de alimentos preenvasados. NORDOM 53 (2da rev. 1998).							√		√			√	
8	Norma de etiquetado de alimentos para consumo humano COPANIT 52-79							√		√			√	
9	Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados. NC 108:2001.							√		√			√	
10	Directrices sobre etiquetado nutricional. NC 312:2003.							√		√			√	

Diseño autor

Mercado Común Centroamericano - Unión Aduanera Centroamericana

Reglamento Técnico General para el Etiquetado de los Alimentos Previamente Envasados (preenvasados) R-UAC 67.01.02:02

El presente Reglamento Técnico es una adaptación de la Norma General del Codex para el etiquetado de los alimentos previamente envasados Codex Stan 1-1985 (Rev. 1-1991)

"Su objeto es establecer los requisitos mínimos que deben cumplir las etiquetas de alimentos preenvasados para consumo humano, tanto para los productos del territorio de la Unión Aduanera como extranjeros" (*op.cit*, p.2).

El presente Reglamento Técnico se aplicará al etiquetado de todos los alimentos preenvasados que se ofrecen como tales al consumidor, así como a los suministrados a los restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares. (ver Gráfico 41)

Quedan excluidos los productos envasados en presencia del consumidor final.

Gráfico 41. **Ejemplo de Jugos de Frutas y néctares comercializados en Guatemala.** Tomado de Alimentos Kern de Guatemala, S.A. en su pagina Web www.alikerns.com, 2007.

Dentro de sus requisitos se observó:

1. Contempla conceptos básicos, además de incorporar las definiciones de: (a) alimento, (b) alimento artificial, (c) alimento imitado, (e) consumidor, y (f) declaración de propiedades. (ver requisito 3)
2. Contempla un (1) sólo principio general.
3. Considera que cuando un ingrediente compuesto por dos o más ingredientes está en una proporción mayor o igual del 25% del alimento, debe declararse seguido de sus componentes entre paréntesis, según lo indicado en el numeral 5.2.1.2. Cuando su proporción sea menor del 25% únicamente se declarará el ingrediente compuesto, salvo los aditivos alimentarios en el producto terminado. (ver requisito 5.2.1.3)
4. Contempla el uso nombres genéricos para los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente (ver requisito 5.2.2.1):
    a. Todos los tipos de carne de aves de corral, bovino o porcino.
    b. Mezcla de harinas procedentes de dos o más especies de cereales.
    c. Pastas alimenticias solas o mezcladas entre sí.
5. Contempla dentro del mismo Reglamento los nombres genéricos junto con el nombre específico de los aditivos alimentarios.
6. Considera el caso de *alimentos imitados*, para los cuales se deberá indicar en la sección principal de la etiqueta, que el producto es un alimento imitado agregando la palabra *Imitación*, en forma perfectamente visible; sin perjuicio de las responsabilidades que se deriven en el caso en que la utilización de indicaciones geográficas o denominaciones de origen, contravengan las disposiciones legales e internacionales en materia de propiedad industrial y/o competencia desleal.
7. Para el caso de *alimento artificial*, se deberá indicar en la sección principal de la etiqueta la expresión *Producto artificial*, en forma perfectamente visible.

8. Se debe declarar en la etiqueta el número de Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad sanitaria de cualquiera de los países de la Unión Aduanera. (ver requisito 5.6).
9. No se requerirá la indicación de la *fecha de duración, vencimiento o caducidad* para:
    a. Frutas y hortalizas frescas, incluidas las Patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga.
    b. Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados.
    c. Goma de mascar.
10. Considera, que la referencia en el nombre del alimento a un determinado ingrediente no implicará, por sí solo, que se le conceda un relieve especial. La referencia, en la etiqueta del alimento a un ingrediente utilizado en pequeña cantidad o solamente como aromatizante, no implicará por sí sola, que se le conceda un relieve especial. (ver requisito 7.1.3)
11. Contempla las designaciones de calidad, sin embargo, éstas deberán ser fácilmente comprensibles y comprobables, y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna.
12. No hace referencia a la declaración de nutrientes.

Reglamento Técnico Centroamericano, Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano

Este Reglamento tiene por objeto, establecer los requisitos mínimos que debe cumplir el etiquetado nutricional de productos alimenticios previamente envasados para consumo humano destinados a la población a partir de 3 años de edad. (ver Gráfico 42)

Este reglamento complementa al Reglamento Técnico RTCA 67.01.02:02 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados).

Este Reglamento es aplicable al etiquetado de los productos alimenticios previamente envasados que incluyan información relacionada con las propiedades nutricionales y saludables del alimento, de venta directa para el consumo humano y que se comercialicen en el territorio de los países centroamericanos. Los productos que incluyen etiquetado nutricional deberán cumplir con el presente reglamento. (*op. cit*, p. 1)

Gráfico 42. **Ejemplo de Tamal con Cerdo comercializado en El Salvador.** Tomado de Mónica Guamuch en Situación actual del etiquetado nutricional en Centroamérica y propuesta de armonización. INCAP.,(s.f).

Dentro de su contenido se observó:

1. Contempla la exclusión del cumplimiento de este Reglamento para:
    a. Los productos alimenticios que cumplan con Reglamentos de fortificación o enriquecimiento específicos.

b. Alimentos para regímenes especiales y alimentos especialmente formulados para infantes y/o niños menores de 3 años de edad.
c. Productos a granel.
d. Productos que se envasan frente al público.
e. Productos que se expenden crudos (p.e. Carnes, Aves, Pescados) o frescos (p.e. Verduras y Frutas) y que no hayan sido previamente envasados.
f. Alimentos de consumo inmediato que no han sido previamente envasados, p.e. Alimentos servidos en restaurantes, cafeterías, hospitales, medios de transporte y aquellos de venta callejera.
g. Té y café, condimentos, especias, hierbas aromáticas y otros alimentos, que no contienen cantidades significativas de ningún nutriente.

2. Contempla conceptos básicos, además de incorporar las definiciones de: (a) ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados, (b) alimentación saludable, (c) alimentos para fines de hostelería, (c) azúcares agregados, (d) cantidad significativa, (e) carbohidratos, (f) declaraciones de propiedades de función, (g) declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad, (h) declaración de propiedades relacionadas con alimentación saludable (aquellas que se relacionan al alimento o ha alguno de sus componentes con la alimentación descrita en las Guías Alimentarias de los países centroamericanos), (i) guías alimentarias, (j) medidas caseras, (l) macronutriente y micronutriente, (m) porción, y (n) proteínas. (ver requisito 3).
3. Contempla una serie de principios generales entre los cuales destaca:
    a. El etiquetado nutricional debe proporcionar al consumidor, información sobre el tipo y cantidad de nutrientes aportados por el alimento. Dicha información debe ser presentada en forma estandarizada y de acuerdo a este reglamento.
    b. El etiquetado nutricional no debe dar a entender deliberadamente que los alimentos presentados con tal etiquetado tienen necesariamente

alguna ventaja nutricional, con respecto a otros alimentos que no incluyen etiquetado nutricional.

c. La finalidad del etiquetado nutricional es proporcionar un medio eficaz y estandarizado para informar sobre el contenido de nutrientes del alimento y dar a conocer al consumidor información válida y útil sobre el contenido nutricional del alimento y que ésta le permita al consumidor realizar una selección saludable del mismo. (ver punto 4)

4. Considera como debe ser presentada la información sobre el contenido nutricional de un alimento, la cual será en forma de tabla, cuadro, o cuando la etiqueta general tenga un área menor de 10 cm², se presentará en forma de texto. Este cuadro o texto, debe hacerse según el diseño estándar que corresponda a las características nutricionales que se destaquen en el producto alimenticio. (ver Grafico 43).

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de porción: .....unidades (...g o mL)
Porciones por envase: .....

	Cantidad por 100 g	Cantidad por porción
Energía (kcal)	.....	.....
Proteína total (g)	.....	.....
Grasa total (g)	.....	.....
Grasa saturada (g)		
Colesterol (mg)		
Carbohidratos disponibles (g)	.....	.....
Azúcares (g)		
Fibra dietética total (g)	.....	.....
Sodio (mg)	.....	.....

La dieta de la población sana debe estar compuesta por alimentos variados, los cuales en conjunto proporcionen niveles adecuados de nutrientes y energía. Para una persona promedio con actividad **moderada**, se sugiere lo siguiente:

		Niños (7 a 10 años)	Mujeres	Hombres
Energía		1800 kcal	2000 kcal	2700 kcal
Proteína total		54 g	60 g	81 g
Grasa total	menos de	60 g	67 g	90 g
Grasa saturada	menos de	20 g	22 g	30 g
Colesterol	menos de	300 mg	300 mg	300 mg
Carbohidratos disponibles		270 g	300 g	405 g
Azúcares	menos de	45 g	50 g	68 g
Fibra dietética total		21 g	23 g	31 g

Gráfico 43. **Propuesta INCAP para el etiquetado nutricional de alimentos para la población de 4 y más años de edad.** Tomado de Mónica Guamuch en Situación actual del etiquetado nutricional en Centroamérica y propuesta de armonización. INCAP. (s.f).

5. Para la utilización de los valores del Valores de Referencia Nutricional (VRN), éstos se deben basar en la dosis diaria de ingestión de energía y nutriente recomendadas, dictadas por FAO/OMS para fines de etiquetado (estas recomendaciones son para hombres y mujeres adultos sanos promedio).
6. Contempla utilizar otros valores de referencia de nutrientes reconocidos. Siempre se debe indicar al pie del cuadro, tabla o texto, la fuente bibliográfica o de referencia y el grupo de población al que corresponden estas referencias.
7. Considera una tolerancia de ± 10 % para macronutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas), ± 20 % para minerales y para vitaminas de -20% a +60%, respecto a los valores declarados en la etiqueta.
8. En referencia a las *declaraciones nutricionales*, las únicas permitidas deben ser las que se refieren a energía, proteínas, carbohidratos, grasas y los componentes de las mismas, fibra, vitaminas y minerales para los cuales se hayan establecido recomendaciones nutricionales. (ver requisitos 7.1.1)
9. El uso de los términos *reducido, liviano o ligero* corresponden a una disminución de al menos un 25% del contenido de energía o nutrientes, respecto al alimento con el cual se compara. (ver requisitos 7.2.1.1).
10. Las propiedades saludables deben ser verificadas en el mercado, por el Ministerio de Salud de cada país donde se venda el producto.
11. Contempla que el Ministerio de Salud es el encargado de verificar en el mercado, el uso de declaraciones específicas de propiedades en alimentos que contengan nutrientes u otros constituyentes, en cantidades que incrementen el riesgo de enfermedades o de problemas relacionados con la salud. No debe hacerse una declaración de propiedades, si ésta promueve o sanciona el consumo excesivo de cualquier alimento o menoscaba las buenas prácticas de alimentación.
12. Establece estrictamente qué información debe aparecer en la etiqueta o el rótulo del alimento. sobre el que se hace una declaración de propiedades saludables. (ver requisitos 7.2.4)

13. Establece las condiciones que permiten las declaraciones de propiedades relacionadas con alimentación saludable.
14. Para la declaración de propiedades se usa el término (ver cuadro Anexo B, del Reglamento):
    a. *Exento* para la grasa saturada, cuando aporta 0,1 g por 100 g (sólidos) del alimento.
    b. *Bajo* para la grasa, cuando aporta 1,5 g por 100 g (sólidos) del alimento.
    c. Para el sodio se considerará: BAJO 0,12 g por 100g, *muy bajo* 0,04 g por 100 g , *Exento* 0,005 g por 100 g.

ANEXO B
(Normativo)
CUADRO DE CONDICIONES RELTIVAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES

		NO MENOS DE
Proteína	Fuente	10% del VRN por 100 g (sólidos) 5% del VRN por 100 mL (líquidos) ó 5% del VRN por 100 kcal (12 por ciento del VRN por 1 MJ) ó 10% del VRN por porción
	Alto	El doble de los valores correspondientes a la mención "fuente"
Vitaminas y minerales	Fuente	15% del VRN por 100 g (sólidos) 7,5% del VRN por 100 mL (líquidos) ó 5% del VRN por 100 kcal (12% de VRN por 1 MJ) ó 15% del VRN por porción
	Alto	El doble de los valores correspondientes a la mención "fuente"
Fibra dietética	Fuente	3 g por 100 g ó 1,5 g por 100 kcal ó por porción de alimento (Alimentos líquidos: 1,5 g por 100 mL)
	Alto	6 g por 100 g ó 3 g por 100 kcal ó por porción de alimento (Alimentos líquidos: 3 g por 100 mL)

***Gráfico 44*. Sección de anexo B sobre condiciones relativas al contenido de nutrientes.** Tomado del Reglamento técnico centroamericano, etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano, (2005).

República de El Salvador

Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Previamente Preenvasados NSO 67:10.01:03

La presente Norma es obligatoria y se aplicará al etiquetado de todos los alimentos preenvasado que se ofrecen como tales al consumidor o para fines de hostelería, y algunos aspectos relacionados con la presentación de los mismos. En caso de alimentos importados, deberá incorporarse antes de su comercialización al consumidor final.

Los aspectos más resaltantes que contempla este Reglamento y que lo diferencia de los requisitos establecidos en la Norma Venezolana COVENIN 2952:2001 son:

1. Incorpora los conceptos: (a) alimento, (b) consumidor, (c) fecha mínima de venta, y (d) fecha límite de envasado.
2. Contempla sólo dos (2) principios generales.
3. Contempla dentro del mismo Reglamento los nombres genéricos junto con el nombre específico de los aditivos alimentarios.
4. Contempla como obligatorio declarar en la etiqueta el número de registro sanitario del producto, emitido por la autoridad competente.
5. No se requerirá la indicación de la fecha de duración, vencimiento o caducidad para:

    a. Frutas y hortalizas frescas, incluidas las Patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma similar.

    b. Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados.

    c. Goma de mascar.

6. Contempla las designaciones de calidad, sin embargo éstas deberán ser fácilmente comprensibles y comprobables, y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna.
7. Contempla para los alimentos congelados, que estén en otro idioma diferente al español, lo siguiente:
    a. Colocar un marbete con la información requerida por esta Norma en el lugar donde esté colocado el producto para su venta.

    b. Colocar etiquetas que contengan la información requerida por esta Norma, en el lugar donde esté colocado el producto para su venta, para que el consumidor pueda tomarla al momento de la compra.
8. Contempla la responsabilidad de vigilar y verificar el cumplimiento de la Norma al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y a la Dirección General de Protección al Consumidor y del Usuario, del Ministerio de Economía.

República de Costa Rica

Norma de etiquetado de los Alimentos preenvasados. RTCR 100:1997

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

Los aspectos más resaltantes que contempla este Reglamento y que lo diferencia de los requisitos establecidos en la Norma Venezolana COVENIN 2952:2001 son:

1. Incorpora los conceptos: (a) alimento, (b) declaración de propiedades, y (c) consumidor.

2. Contempla dentro de la mismo Reglamento los nombres genéricos, junto con el nombre específico de los aditivos alimentarios.
3. No se requerirá la indicación de la fecha de duración vencimiento o caducidad para:
    a. Frutas y hortalizas frescas, incluidas las Patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga.

    b. Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados.

    c. Goma de mascar.

    d. Productos específicos que han sido eximidos por los Comités sobre Productos, ya sean nacionales o del Codex.
4. Contempla las designaciones de calidad, sin embargo éstas deberán ser fácilmente comprensibles y comprobables, y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna.
5. Establece Directrices para la declaración de propiedades, las cuales son: "cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene calidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra calidad cualquiera". (CRTCR 1001:1997, p.3)
6. Establece las prohibiciones de las declaraciones de propiedades:
    a. Declaraciones de propiedades que afirmen que un alimento determinado constituye una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales, excepto en el caso de productos bien definidos para los cuales existe una Norma nacional o del Codex que regula las declaraciones admisibles, o en caso que las autoridades competentes hayan aceptado que el producto es una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales.

b. Declaraciones que impliquen que una alimentación equilibrada con alimentos ordinarios, no puede suministrar cantidades suficientes de todos los nutrientes.

c. Declaraciones de propiedades que no pueden comprobarse.

d. Declaraciones de propiedades de un alimentó para, prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico, excepto cuando: (a) Cumplan las disposiciones de las normas o directrices nacionales o del Codex, para alimentos para regímenes especiales y se ajusten a los principios establecidos en estas directrices, y (b) o bien, a falta de una Norma o Directriz nacional o del Codex, estén permitidas por las Leyes del país.

e. Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos similares o causar o explotar el miedo del consumidor.

7. Contempla las declaraciones de propiedades sujetas a control, por ejemplo:

a. Se podrá indicar que un alimento ha adquirido un valor nutritivo especial o superior, gracias a la adición de nutrientes no medicamentosos, tan solo si dicha adición ha sido hecha fundándose en consideraciones nutricionales. Las indicaciones de este tipo estarán sujetas a la legislación que promulguen las autoridades competentes.

b. Los términos *natural, puro, fresco*, y *casero*, cuando se utilicen, deberán estar de acuerdo con las prácticas nacionales. El uso de estos términos deberá estar en consonancia con las prohibiciones de la declaración de propiedades.

c. La preparación ritual o religiosa de un alimento podrá declararse, siempre que el alimento se ajuste a las exigencias de las autoridades competentes religiosas o del ritual.

8. Establece Directrices adicionales para el marcado de la fecha de alimentos preenvasados, para uso de los Comités Nacionales de Normalización de alimentos.

En otro orden de ideas, es necesario destacar que "el Ministerio de Economía, Industria y Comercio de la República de Costa Rica creó el Proyecto denominado Centro de Servicio de Interpretación de Etiquetado para el Aglomerado Agroalimentario, donde se logra recopilar no sólo la normativa nacional general que regula el etiquetado en el sector agroalimentario, sino la específica para los subsectores de:" (Guía para el etiquetado de alimentos que incluyan etiquetado nutricional, 2002, p. 3).

1. Chocolates y confites.
2. Frutas y vegetales procesados.
3. Jugos y néctares de frutas.
4. Productos lácteos.
5. Productos orgánicos.
6. Productos cárnicos.

Además se recopiló la normativa internacional en esta materia, de los 36 países con los cuales Costa Rica tiene tratados bilaterales o multilaterales de comercio. Todas estas iniciativas se reflejan en el diseño de una *Guía para el etiquetado de alimentos que incluyan etiquetado nutricional.* La presente Guía ofrece información jurídica y otras disposiciones fundamentales, para orientar a los usuarios en el correcto etiquetado nutricional y general de los productos alimenticios. (ver Gráfico 45)

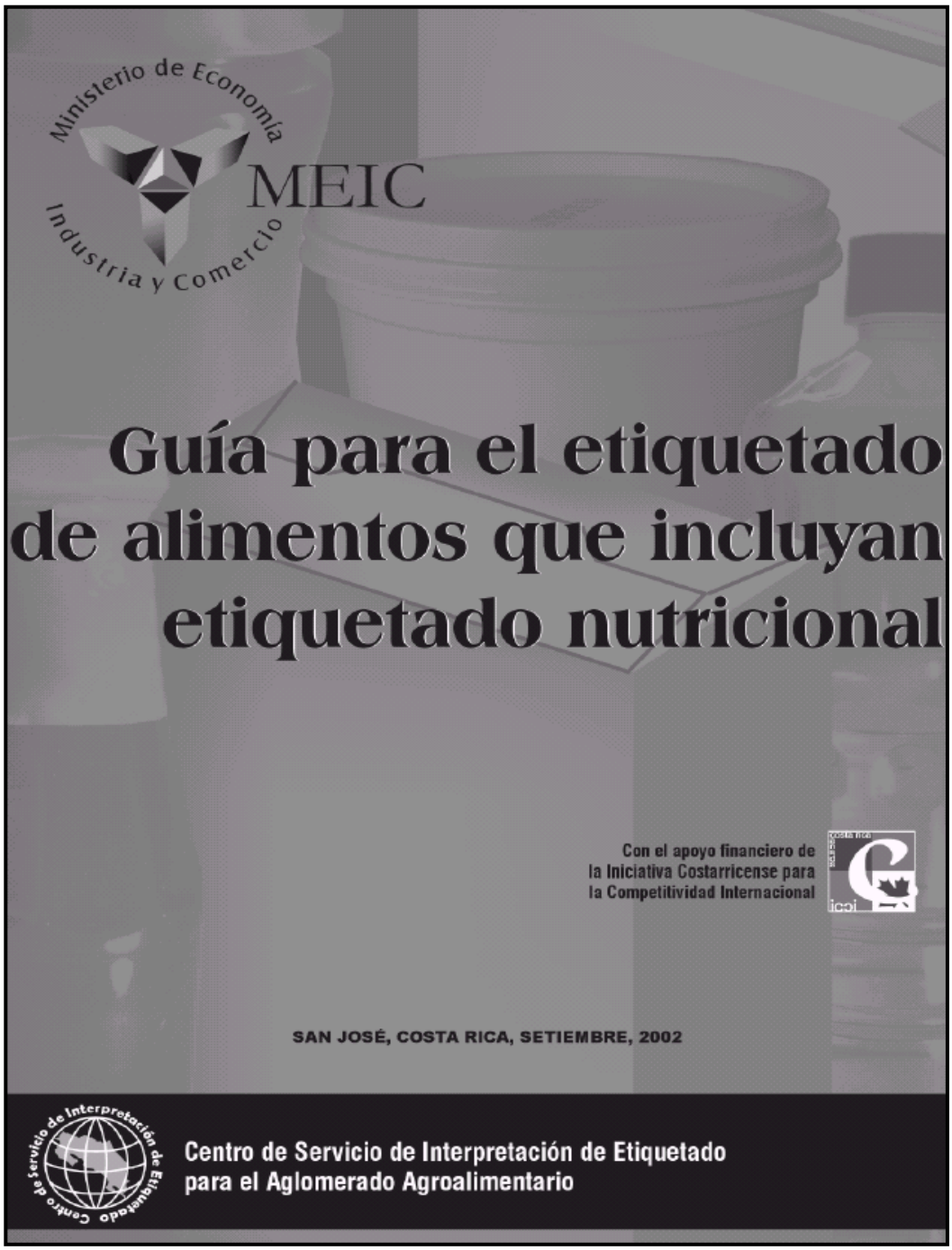


Gráfico 45. **Guía para el etiquetado de alimentos que incluyan etiquetado nutricional**. Tomado de portada de la Guía para el etiquetado de alimentos que incluyan etiquetado nutricional. Ministerio de Economía Industria y Comercio. República de Costa Rica, 2002.

República de Nicaragua

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

Esta norma tiene por objeto, establecer los requisitos mínimos que deben cumplir las etiquetas de alimentos preenvasados para consumo humano, tanto para la producción nacional como extranjera (ver Gráfico (ver Anexo B-5, en CD complementario).

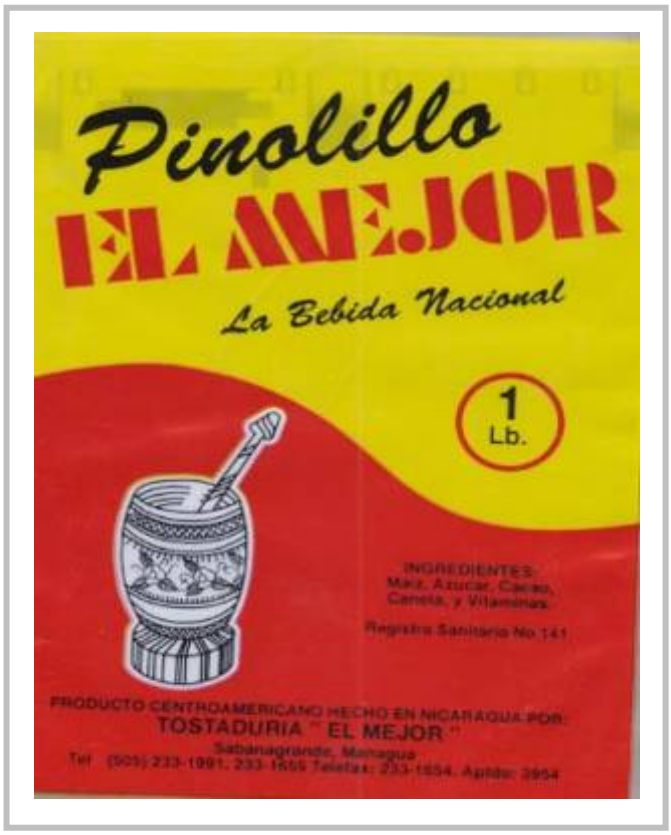


Gráfico 46. **Ejemplo de bebida a base de Maíz marca la MEJOR**, comercializada en Nicaragua. Tomado de Mónica Guamuch en Situación actual del etiquetado nutricional en Centroamérica y propuesta de armonización. INCAP, (s.f)

Los aspectos más resaltantes que contempla este Reglamento y que lo diferencia de los requisitos establecidos en la Norma Venezolana COVENIN 2952:2001 son:

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

República de Guatemala

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

Su objeto es establecer los requisitos mínimos que debe cumplir el etiquetado de los productos alimenticios envasados para consumo humano, producidos en el país o de origen extranjero (ver Gráfico 47)

Gráfico 47. **Ejemplo de empaque de Pan**, comercializado en Guatemala. Tomado de Mónica Guamuch en Situación actual del etiquetado nutricional en Centroamérica y propuesta de armonización. INCAP, (s.f).

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

Los aspectos más resaltantes que contempla este Reglamento y que lo diferencia de los requisitos establecidos en la Norma Venezolana COVENIN 2952:2001 son:

1. Incorpora los conceptos: (a) alimento, (b) alimento natural, (c) alimento natural procesado, (d) alimento artificial, (e) alimento desprovisto de uno o más de sus constituyentes, (f) alimento alterado, (g) alimento adulterado, (h) alimento contaminado, (i) alimento imitado, (j) alimento falsificado, (k) define saborizante, colorante, preservadores, humectante, antihumectante, y (l) contaminante.
2. Precisa dentro de las condiciones generales, que la etiqueta no dejará lugar a dudas respecto a la verdadera naturaleza de los productos alimenticios, ni a su composición, calidad, cantidad, origen o procedencia, el tratamiento general a que han sido sometidos y otras propiedades esenciales de los mismos.
3. Establece la prohibición de colocar ninguna impresión en la cara interna de los envases, que esté en contacto con los productos alimenticios. (ver requisito 5.5)
4. *Establece claramente los límites de tolerancia para los:*
    a. Productos en forma líquida, que se comercializan en volumen.
    b. Productos, en forma de emulsiones, que se comercialicen en masa
    c. Productos sólidos, en forma de polvos, granulados, partículas extraídas, escamas y otras formas, que se comercialicen en masa.
    d. Productos sólidos en medio líquido
5. No precisarán lista de ingredientes los productos:

a. Frutas, hortalizas frescas y Patatas, excepto las mondadas, cortadas, entre otras.
b. Refrescos carbonatados cuya denominación señale esta característica.
c. Quesos, Mantequilla, Leches y Natas fermentadas, si únicamente se les han añadido ingredientes procedentes de productos lácteos, enzimas y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación de los citados productos, y en el caso de quesos distintos de los frescos o fundidos la sal precisa para su elaboración.

6. Contempla declarar en la etiqueta el número del registro sanitario del producto, expedido por la autoridad sanitaria de Guatemala y adicionalmente el del país de origen, cuando el producto sea importado.
7. Considera las designaciones de calidad, sin embargo, éstas deberán ser fácilmente comprensibles y comprobables, y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna.
8. Exige que cuando en el espacio libre del envase se haya reemplazado el aire por un gas inerte o se haya hecho el vacío, se podrá indicar esta circunstancia en la etiqueta.

República Dominicana

Norma de rotulado de alimentos preenvasados. NORDOM 53 (2da rev. 1998)

Esta Norma establece los requisitos que deben cumplir los rótulos en los envases y/o embalajes de los alimentos preenvasados.

Se aplicará al etiquetado de todos los alimentos preenvasados, destinados al consumo humano. (ver Anexo B-7, en CD complementario).

Los aspectos más resaltantes que contempla esta Norma y que lo diferencia de los requisitos establecidos en la Norma Venezolana COVENIN 2952:2001 son:

1. Incorpora los conceptos: (a) alimento, (b) alimento para regímenes especiales, (c) alimento falsamente rotulado, (d) alimento perecedero, (e) alimento vitaminado, (f) declaración de propiedades, y (g) especias y condimentos.
2. Contempla que dentro de la misma Norma, se mencionen los nombres genéricos junto con el nombre específico de los aditivos alimentarios.
3. Es obligatorio la declaración de los Números de Registros Industrial y Sanitario.
4. No se requerirá la indicación de la fecha de duración, vencimiento o caducidad para:
    a. Frutas y hortalizas frescas, incluidas las Patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma similar.
    b. Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados.
    c. Goma de mascar.
5. Considera las designaciones de calidad, sin embargo éstas deberán ser fácilmente comprensibles y comprobables, y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna.

República de Panamá

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

Esta Norma panameña es una adaptación de la Norma CODEX STAN 1-1985 (REV 1-1991) sobre *Etiquetado de productos alimenticios preenvasados*, cuyos aspectos fundamentales son:

1. Nombre del alimento.
2. País de Origen- Marca comercial (si la tiene).
3. Nombre y dirección del productor- Ingredientes y aditivos.
4. Contenido Neto y Peso Drenado.

5. Modo de empleo.
6. Modo de Conservación.
7. Indicadores de la fecha o lote de producción, y de la fecha de vencimiento o expiración.

República de Cuba

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

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

"Al mismo tiempo, dicha condición permite garantizar que en su aplicación no se constituyan en obstáculos técnicos innecesarios al comercio, según estipula el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (AOTC) de la Organización Mundial del Comercio (OMC)". (Guía de Negocios de la República de Cuba, 2006, p. 68)

Los productos alimenticios cumplirán con la Norma CODEX STAN 1-1985 (REV 1-1991) sobre *Etiquetado de productos alimenticios preenvasados*, cuyos aspectos fundamentales son:

1. Nombre del alimento.
2. País de Origen- Marca comercial (si la tiene).
3. Nombre y dirección del productor- Ingredientes y aditivos.
4. Contenido Neto y Peso Drenado.
5. Modo de empleo.
6. Modo de Conservación

7. Indicadores de la fecha o lote de producción, y de la fecha de vencimiento o expiración.

Es imprescindible que en el etiquetado aparezca la información en español, o en un idioma comprensible para el consumidor.

Instrumentos Legales en América del Norte

Estados Unidos Mexicanos

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

> Adecuar el marco regulador de la actividad económica nacional, siendo responsabilidad del Gobierno Federal procurar las medidas que sean necesarias para garantizar que los productos y servicios que se comercialicen en territorio nacional ostenten la información comercial necesaria para que los consumidores y usuarios puedan tomar adecuadamente sus decisiones de compra y usar y disfrutar plenamente los productos y servicios que adquieren (Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-1994, p. 1)

En los Estados Mexicanos los requisitos para el rotulado de alimentos envasados y el etiquetado nutricional de los mismos, se establecen en el siguiente Instrumento Legal

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

El Instrumento mencionado, de acuerdo a su tipo, nivel de cobertura y grado de cumplimiento (ver Cuadro 19) se caracteriza por:

Cuadro 19

Características del Instrumento Legal de Estados Unidos Mexicanos sobre Rotulado de Alimentos y Etiquetado Nutricional

N°	INSTRUMENTOS LEGALES	TIPO INSTRUMENTO LEGAL				NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
		Reglamento	Reglamento Técnico	Norma Técnica	Directriz	Nacional	Regional o Comunitaria	Internacional	Obligatorio	Voluntario
1	Norma oficial mexicana NOM-051-SCFI-1994, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados			√		√			√	

Diseño autor

La Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece que las normas oficiales mexicanas se constituyen como el instrumento idóneo para la prosecución de estos objetivos, en consecuencia se sancionó la siguiente:

Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-1994, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados

La presente Norma Oficial Mexicana tiene por objeto, establecer la información comercial que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional y extranjera, así como determinar las características de dicha información.

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

Los aspectos más resaltantes que contempla este Norma y que lo diferencia de los requisitos establecidos en la Norma Venezolana COVENIN 2952:2001 y Norma Venezolana COVENIN 2952-1:1997 son:

1. Contempla las especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, y las especificaciones relacionadas con la información nutrimental.

2. Para los fines de esta Norma, se establecen las siguientes definiciones: (a) alimento, (b) bebida no alcohólica, (c) consumidor, (d) declaración de propiedades, (e) declaración de propiedades nutrimentales, (f) declaración nutrimental, (g) envase múltiple y colectivo, (h) fibra dietética, (i) información nutrimental, (j) leyenda precautoria, (k) magnitud, y (l) porción.
3. Sobre la denominación genérica de ingredientes, se establece el uso del término ***condimentos*** para todos los condimentos en cantidad no superior al 2% en peso, solos o mezclados en el alimento.
4. *La declaración nutrimental en la etiqueta de los productos preenvasados es voluntaria. Sólo es obligatoria cuando se realice la declaración en forma cuantitativa o cualitativa de alguna propiedad nutrimental.* (ver requisito 4.2.8.1).
5. Las autoridades competentes pueden establecer límites de tolerancia en relación con las exigencias de salud pública, en materia de la información nutrimental. La estabilidad en almacén, la precisión de los análisis, el diverso grado de elaboración y la inestabilidad y variabilidad propias del nutrimento en el producto, dependiendo de si el nutrimento ha sido añadido al producto o se encuentra naturalmente presente en él, se regularán a través de Normas Oficiales Mexicanas.
6. La información nutrimental puede presentarse de la siguiente manera (ver requisito 4.2.8.3.6 y Gráfico 48 y 49):

Nombre del producto_____	
Información nutrimental	Por 100 g, por porción o por envase
Contenido energético kJ (kcal)	_____kJ (kcal)
Proteínas	_____ g
Grasas (lípidos)	_____ g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	_____ g
Sodio	_____ g
Información adicional	_____ g

Nutrimentos	Porcentaje de IDR
Vitamina A	_____ %
Vitamina B1 (Tiamina)	_____ %
Vitamina B2 (Riboflavina)	_____ %
Vitamina B6 (Piridoxina)	_____ %
Vitamina B12 (Cobalamina)	_____ %
Vitamina C (Acido ascórbico)	_____ %
Niacina (Acido nicotínico)	_____ %
Acido fólico (Folacina)	_____ %
Hierro	_____ %
Potasio	_____ %

Gráfico 48. **Forma de presentación de la etiqueta nutricional según la Norma Mexicana.** Tomado de NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-1994, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, 1994.

INFORMACION RESPECTO AL IMPORTADOR Y DISTRIBUIDOR EN SU PAÍS: En Colombia: Kellogg de Colombia S.A., Calle 17 No. 68-95, Bogotá D.C., Registro Sanitario: RSIA0117902. **En Costa Rica:** Distribuido por Pedro Oller, S.A., Calle 2 Avenida 16-18 San José, Costa Rica. Tel.: (506) 522-6000; Fax: (506) 255-3810 Registro Sanitario No. 1007-A-54050. **En El Salvador:** Distribuido por Kellogg El Salvador, Tel.: (503) 2259-3000; Fax: (503) 2259-3002 Registro Sanitario No. 14437 DGS El Salvador. **En Guatemala:** Distribuido por Kellogg de Centroamérica, S.A., 46 Calle 24-50, zona 12, Tel.: 2470- 7777, REG. D.G.R.V.C.S.-D.R.C.A. No. A-35345. **En Honduras:** Distribuido por Diapa (Tegucigalpa). Tel.: (504) 232-0034; Fax: (504) 231-1780 Registro Sanitario No. 18537. **En Nicaragua:** Distribuido por Ocal, S.A., Tel.: (505) 263-1555; Fax: (505) 233-1982 Registro Sanitario No. 10260. **En Panamá:** Distribuido por Donald W. Dickerson. Tel.: (507) 229-1555; Fax: (507) 229-3548 Registro Sanitario No. 39334. **En Venezuela:** Alimentos Kellogg S.A. Final Av. Bolívar Este No. 52, San Jacinto. Maracay Edo. Aragua. R.I.F J-00001021-8 Registrado en el M.S.D.S. Bajo el No. A-78.897.

Compromiso Kellogg's® con la calidad del producto: Si tiene preguntas o comentarios sobre este producto, tenga a la mano esta envoltura y comuníquese al: **CENTRO DE ATENCIÓN AL CONSUMIDOR KELLOGG'S®. En México:** Apartado Postal No. 78. Querétaro, Qro. México. Tel.: 01 800 00 53 556 44 (01 800 00 KELLOGG). **En Colombia:** A.A 80165, Bogotá D.C. Tel.: 01 800 0110099 (Bogotá: 4252524), E-mail: información.colombia@kellogg.com. **En Costa Rica:** Tel.: 0-800-052-1615. **En El Salvador:** Tel.: 800-5228. **En Guatemala:** Apartado Postal No. 2266, Guatemala, C.A. Tel.: 1-800-835-7465. **En Honduras:** Tel.: 390-7453. **En Nicaragua:** Tel.: 001-800-225-1238. **En Panamá:** Tel.: 00-800-052-1222. **En Venezuela:** Apartado Postal: 61367 Chacao, Caracas 1060-A Tel.: 0-800-KELLOGG (0-800-5355544), E-mail: información.venezuela@kellogg.com. O visítenos en Internet: **www.kellogg.com.mx**

©MARCA REGISTRADA BAJO LICENCIA DE KELLOGG COMPANY ©DERECHOS RESERVADOS POR KELLOGG COMPANY, BATTLE CREEK MICHIGAN, E.U.A. ELABORADO Y EXPORTADO POR GOLLEK INTERAMERICAS, S. DE R.L. DE C.V., INDUSTRIA ALIMENTARIA 2000, PARQUE INDUSTRIAL, LINARES, NUEVO LEÓN. C.P. 67735. DISTRIBUIDO EN MÉXICO POR KELLOGG COMPANY MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V., km 1 CARR. CAMPO MILITAR, ENTRONQUE km 3 CARR. A SAN LUIS POTOSÍ, QUERÉTARO, QRO. MÉXICO. C.P. 76135.
-HECHO EN MÉXICO-

Gráfico 49. **Ejemplo de barra en hojuelas de Arroz y Trigo sabor Manzana Pera**. Marca Kellogs y hecho en México. Tomado de empaque de productos Kellogs, 2006.

7. Contempla la Proteína (% IDR), Vitamina A (% IDR), Vitamina E (% IDR), Vitamina C (% IDR), Vitamina B1, (Tiamina) (% IDR), Vitamina B2 (Riboflavina) (% IDR), Vitamina B6 (Piridoxina) (% IDR), Vitamina B12 (Cobalamina) (% IDR), Acido Fólico (Folacina) (% IDR), Niacina (Acido nicotínico) (% IDR), Calcio (% IDR), Fósforo (% IDR), Magnesio (% IDR), Hierro (% IDR), Zinc (% IDR), Yodo (% IDR), *sólo se realiza si se tiene asignado un IDR y el contenido de la porción esté por arriba del 5% del IDR.*
8. Prohíbe el uso de las siguientes declaraciones:

   De propiedades

   a. Declaraciones de propiedades que no pueden comprobarse.
   b. Declaraciones de propiedades sobre la utilidad de un alimento o bebida no alcohólica para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico.
   c. Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos o bebidas no alcohólicas similares, o causar o explotar el miedo al consumidor y utilizarlo con fines comerciales.
   d. Declaraciones que indiquen que un alimento o bebida no alcohólica, ha adquirido un valor nutrimental especial o superior gracias a la adición de nutrimentos, tales como vitaminas, minerales o proteínas (aminoácidos).

Que inducen a error:

e. Declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos.
f. Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene o comercio, tales como "genuinidad", "salubridad", "sanidad", excepto las señaladas en otros ordenamientos legales aplicables.
g. Declaraciones de propiedades que afirmen la naturaleza u origen "orgánico" o "biológico" de un alimento o bebida no alcohólica, excepto en aquellos casos en que se compruebe que el producto tiene realmente esa característica.

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

Estados Unidos de América

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

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

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

De todas las partes involucradas, la más resistente a la incorporación de la etiqueta de información nutricional fue la industria de alimentos, ya que sostenían "que la nutrición no vendía, sino el precio justo y la conveniencia del consumidor, sin embargo Mr. PhD. Ed Scarbrough, Director de la Oficina de Etiquetado de Alimentos de la FDA, defendía la idea que la nutrición sí vendería en el futuro y así se demostró cuando el público comenzó a inclinarse por comprar los alimentos que le ofrecían más información" (Kurtzweil, 2002, Γ12).

Desde el punto de vista institucional la máxima autoridad en la regulación Alimentaria es la FDA la cual es el "organismo normativo científico responsable de la seguridad de los alimentos, cosméticos, medicamentos, productos biológicos, dispositivos médicos y productos radiológicos, tanto producidos en el país como importados. Constituye una de las agencias federales más antiguas, cuya función primaria es la protección del consumidor." (Centro para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición Aplicada, 2001, Γ4)

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

Las responsabilidades primarias del Centro en materia de alimentos incluyen:

a. Normativas y actividades relacionadas con el etiquetado correcto de los alimentos (ingredientes, declaraciones de salud nutricional) y los cosméticos.

b. Normativas y políticas que rigen la seguridad de los suplementos dietéticos, fórmulas infantiles y alimentos médicos.

c. Educar al consumidor y llegar a la industria.

d. Esfuerzos de armonización de la seguridad y los estándares alimentarios internacionales.

En los Estados Unidos de América los requisitos para el rotulado de alimentos envasados y el etiquetado nutricional de los mismos, se establecen en los siguientes Instrumentos Legales:

1. Reglamento de etiquetado de alimentos 21CFR101.
2. Ley sobre educación y etiquetado en nutrición (nutrition labeling and education act) de 1990.
3. Ley de etiquetado de productos alergénicos y protección del consumidor (food allergen labeling consumer protection act).
4. Regulación de etiquetado de grasa (trans fat labelling regulation).

Los Instrumentos mencionados, de acuerdo a su tipo, nivel de cobertura y grado de cumplimiento (ver Cuadro 20) se caracteriza por:

Cuadro 20

Características de los Instrumentos Legales de Estados Unidos de América sobre Rotulado de Alimentos y Etiquetado Nutricional

Nº	INSTRUMENTOS LEGALES	TIPO INSTRUMENTO LEGAL				NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
		Ley	Reglamento	Reglamento Técnico	Norma Técnica	Nacional	Regional o Comunitaria	Internacional	Obligatorio	Voluntario
1	Reglamento de etiquetado de alimentos CFR 21			√		√			√	
2	Ley sobre educación y etiquetado nutricional (Nutrition Labeling and Education Act) de 1990	√				√			√	
3	Ley de etiquetado de productos alergénicos y protección del consumidor (Food Allergen Labeling Consumer Protection Act)	√				√			√	
4	Regulación de etiquetado de grasa trans (Trans Fat Labelling Regulation)		√			√			√	

Diseño auto

Reglamento de Etiquetado de Alimentos 21CFR101

La reglamentación sobre el etiquetado general de alimentos está integrada por el CFR (Code of Federal Regulation) o Código de Regulación Federal que son "una recopilación de verdaderas regulaciones finales, por lo general breves." (Forbes. A, Mcnamara. S. 2002, p. 2181).

En este sentido, el presente Instrumento Legal según la Administración de Drogas y Alimentos - FDA. (2002), se compone de los siguientes Código de Regulación Federal:

a. **21 CFR 101.3.** Declaración de identidad (nombre común o usual del producto).
b. **21 CFR 101.105.** La declaración de la cantidad neta del contenido.
c. **21 CFR 101.5.** El nombre y lugar de operación del fabricante, empaquetador o distribuidor.
d. **21 CFR 101.4** y **101.6**. Declaración de ingredientes.

En referencia a su contenido, se observó:

1. El presente Instrumento Legal contempla las especificaciones para el rotulado general de los alimentos, así como los requisitos para el etiquetado nutricional y el uso de las declaraciones de salud. (ver Anexo C-3, 3a, 3b, C-4 en CD complementario).

Etiquetado general:

2. Se le concede gran importancia a la forma de presentación de la información en la etiqueta, estableciendo especificaciones estrictas referentes al lugar donde irá la información general y la información complementaria. Es decir, los envases de productos alimenticios cuentan normalmente al menos con dos áreas distintas: Una etiqueta de presentación principal (Principal Display Panel, PDP) y una etiqueta informativa. PDP es la parte que los consumidores ven en primer lugar cuando compran un producto. En la mayoría de los casos, el PDP es la parte frontal del envase. Aquí es donde la FDA requiere el nombre del producto y la declaración del contenido neto del producto. (ver Gráfico 50)

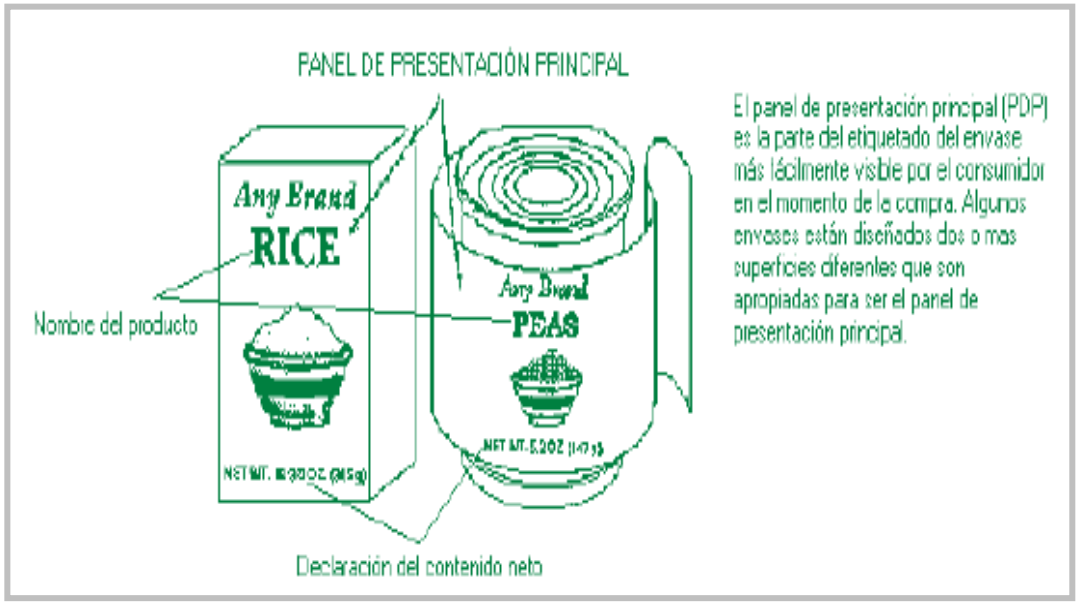


***Gráfico 50*. Requisitos para el etiquetado del panel de presentación principal alimentos.** Tomado de Requisitos y prácticas comerciales para el acceso al mercado de Estados Unidos, (s.f.).

3. Contempla que la etiqueta informativa, por lo general, está colocada inmediatamente a la derecha de la etiqueta de presentación (ver Grafico 51). Está reservada para:
    a. La información sobre nutrición.
    b. La declaración de ingredientes.
    c. El nombre y dirección del fabricante, o la planta envasadora o el distribuidor.

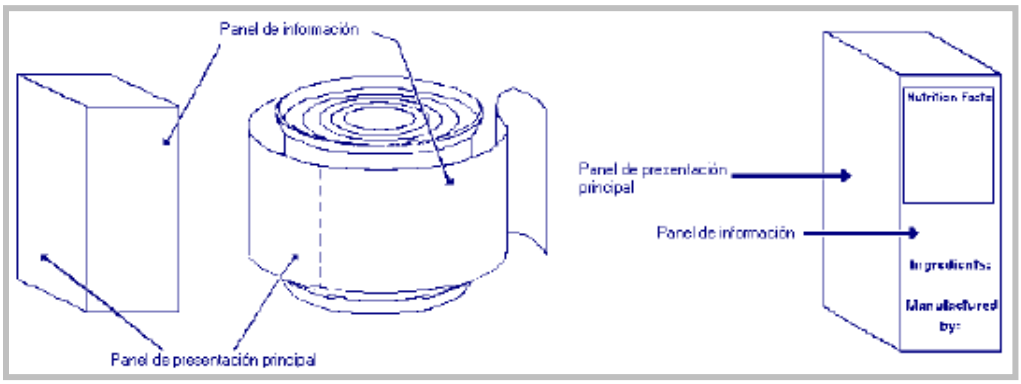


Gráfico 51. **Requisitos de la etiqueta informativa.** Tomado de Requisitos y prácticas comerciales para el acceso al mercado de Estados Unidos, (s.f.).

4. Contempla que si la naturaleza del producto es obvia bastará con el nombre de la marca, en otros casos debe utilizarse el nombre común del producto y si no lo tiene, un nombre descriptivo apropiado. Si un alimento tiene un nombre establecido, se considerará engañoso etiquetarlo con un nuevo nombre. La etiqueta también debe indicar la forma en que se vende el alimento: rebanado, entero, partido a la mitad.
5. Contempla que la declaración del contenido neto (Net Content Declaration), se refiere sólo a la cantidad de alimento (incluyendo cualquier líquido o zumo comestible), contenida en un envase o recipiente. No incluye el peso del recipiente, envolturas o material de embalaje. El contenido neto se indica en ambos sistemas de medidas: El métrico decimal (gramos, kilogramos, mililitros, litros, etc.) y el anglosajón (onzas, libras, onzas líquidas, etc.). La

declaración métrica puede indicarse antes, después, encima o debajo de la declaración anglosajona. (ver Gráfico 52)

***Gráfico 52*. Ejemplo de declaración de contenido neto para Leche descremada comercializadas en los Estados Unidos de América**. Tomado de página Web. (sin dirección electrónica), 2007.

6. Contempla que el agua añadida en el proceso de fabricación del alimento se considera un ingrediente, y se debe incluir en la etiqueta por orden de su peso. No realiza excepciones, como lo establece la Norma Venezolana COVENIN 2952:2001 en su requisito 5.2.2.2.6.
7. Se permite incluir una lista alternativa de grasas e ingredientes oleaginosos, sólo en el caso de alimentos que los contienen en cantidades relativamente pequeñas, alimentos en los que no constituyen un ingrediente predominante y solamente si el fabricante es incapaz de determinar que grasa o aceite se utilizará. Ejemplo: *ingredients*: Vegetable Oil (contains one or more of the following: Corn Oil, Soybean Oil, or Safflower Oil)..." (*ingredientes:* ...

Aceite vegetal (contiene uno o más de los siguientes: Aceite de maíz, aceite de soja o aceite de girasol).

8. La etiqueta del alimento debe identificar a la empresa responsable del producto (sea fabricante, envasadora o distribuidora). A menos que el nombre dado sea el del fabricante del producto, deberá indicarse cuál es la relación de la firma con dicho producto ("envasado por", "distribuido por"). También deberá indicarse la ciudad donde se ubica la empresa, el Estado y el código postal (o cualquier otro código de envío, si se trata de un producto importado). *El nombre de la calle se requiere sólo si el nombre de la empresa no aparece en la guía telefónica. El número de teléfono no es obligatorio*.
9. El etiquetado de los productos alimenticios, debe hacerse en inglés. Sin embargo, si en la etiqueta aparece alguna expresión en otro idioma, todos los requisitos de etiquetado deben aparecer en ambos idiomas. En estos casos, la información de nutrición puede ser presentada en dos etiquetas (una para cada idioma), o bien en una sola etiqueta en la que aparecerá la información traducida al segundo idioma, después de la información en inglés. Los caracteres numéricos que son idénticos en ambos idiomas, no necesitan ser repetidos.
10. Se permite la corrección de errores de etiquetado mediante la superposición de pegatinas siempre que la etiqueta final sea correcta y cumpla con todas las regulaciones en el momento de su venta. Las pegatinas no deben cubrir otras inscripciones obligatorias y deben adherirse firmemente.
11. Las fechas de vencimiento no son requeridas por la Ley Federal, sin embargo, algunos Estados las exigen. En este caso se debe indagar con el distribuidor que va a manejar el producto.

Etiquetado nutricional y declaraciones de salud:

12. Las especificaciones del etiquetado nutricional y las declaraciones de salud se rigen por la Ley sobre educación y etiquetado nutricional (nutrition labeling and education act) NLEA de 1990.

13. En referencia a la declaración de nutrientes, hay dos tipos: inclusión obligatoria y los de inclusión voluntaria. Ninguna otra substancia diferente de las ahí mencionadas podrá constar en la misma.

    a. *Total de calorías* (Obligatorio).
    b. *Calorías de grasa* (Obligatorio).
    c. Calorías de grasa saturada.
    d. *Total de grasa* (Obligatorio).
    e. *Grasa saturada* (Obligatorio).
    f. Grasa poliinsaturada.
    g. Grasa monoinsaturada.
    h. *Colesterol* (Obligatorio).
    i. *Sodio* (Obligatorio).
    j. Potasio.
    k. *Total de carbohidratos* (Obligatorio).
    l. *Fibra dietética* (Obligatorio).
    m. Fibra soluble.
    n. Fibra insoluble.
    o. *Azúcares* (Obligatorio).
    p. Alcohol de azúcar (por ejemplo, el azúcar que substituye xilitol, manitol y sorbitol).
    q. Otro carbohidrato (la diferencia entre carbohidrato total y la suma de fibra dietética, azúcares, y alcohol de azúcar, si es mencionado).
    r. *Proteína* (Obligatorio).
    s. *Vitamina A* (Obligatorio).
    t. Porcentaje de vitamina a presente como beta caroteno.
    u. *Vitamina C* (Obligatorio).
    v. *Calcio* (Obligatorio).
    w. *Hierro* (Obligatorio).
    x. Otras vitaminas y minerales esenciales.

14. Si se realiza cualquier declaración sobre los nutrientes de inclusión voluntaria, o si el alimento está fortalecido o enriquecido con ese tipo de nutrientes, la información sobre los mismos se convierte en obligatoria. La lista de los nutrientes dietéticos de inclusión obligatoria, fue confeccionada atendiendo a las preocupaciones alimentarias del consumidor. El orden en el que aparecen refleja, a su vez, la importancia de los mismos en las recomendaciones dietéticas actuales.
15. Contempla un formato para la presentación de los nutrientes (ver Gráfico 53)

Nutrition Facts

Serving Size 1 cup (228g)
Servings Per Container 2

Amount Per Serving	
Calories 260	Calories from **Fat** 120
	% Daily Value*
Total Fat 13g	**20%**
Saturated Fat 5g	**25%**
Trans **Fat** 2g	
Cholesterol 30mg	**10%**
Sodium 660mg	**28%**
Total Carbohydrate 31g	**10%**
Dietary Fiber 0g	**0%**
Sugars 5g	
Protein 5g	

Vitamin A 4%	•	Vitamin C 2%	
Calcium 15%	•	Iron 4%	

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

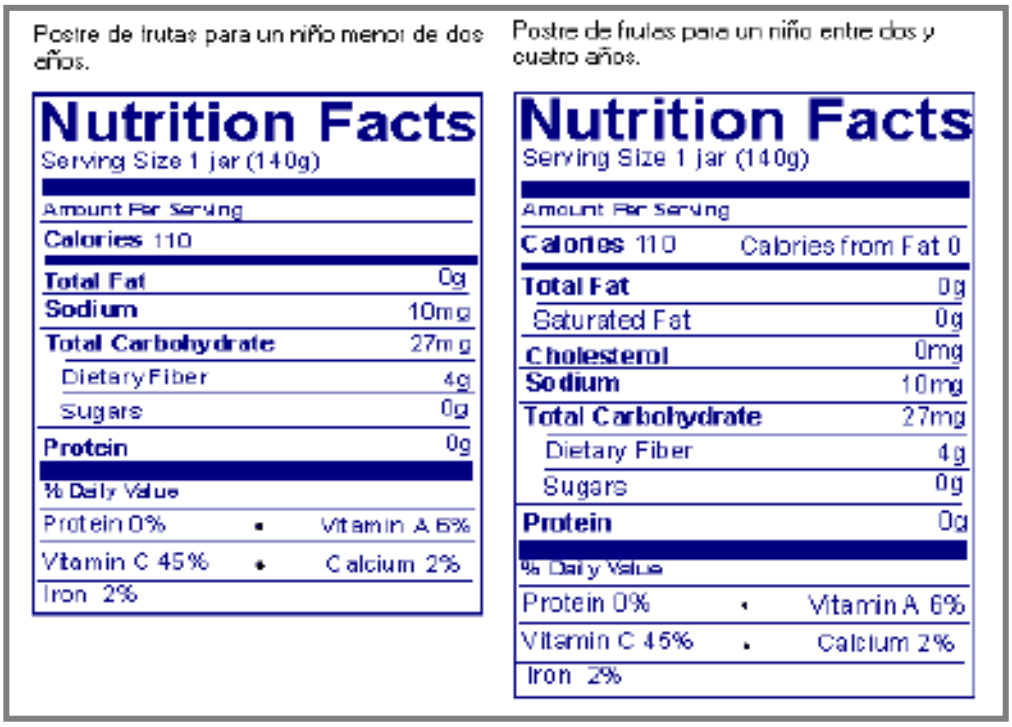
	Calories:	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

Calories per gram:
Fat 9 • Carbohydrate 4 • Protein 4

***Gráfico 53*. Ejemplo de etiqueta con información nutricional, exigido por la FDA usado en Estados Unidos de América.** Reglamento de Etiquetado de Alimentos 21CFR101 en los Estados Unidos de América, (2002).

16. Considera que la Tiamina, la Riboflavina y la Niacina dejaron de ser necesarias en las etiquetas de nutrición, porque las deficiencias de cualquiera de ellas ya no es considerada de mucha importancia en la salud pública. Sin embargo, se pueden mencionar en la etiqueta voluntariamente.
17. Las etiquetas de alimentos para niños menores de dos años requieren algunas modificaciones de formato, por ejemplo pueden prescindir de la información relativa a grasa saturada, grasa polinsaturada, grasa monosaturada, colesterol, calorías de grasa o calorías de grasa saturada (ver Grafico 54). La razón de ello es, prevenir que los padres asuman la creencia errónea de que se debe

restringir la ingestión de grasas por parte de los niños pequeños, cuando en realidad no deben hacerlo.



Postre de frutas para un niño menor de dos años.

Nutrition Facts
Serving Size 1 jar (140g)

Amount Per Serving	
Calories 110	
Total Fat	0g
Sodium	10mg
Total Carbohydrate	27mg
Dietary Fiber	4g
Sugars	0g
Protein	0g
% Daily Value	
Protein 0% •	Vitamin A 6%
Vitamin C 45% •	Calcium 2%
Iron 2%	

Postre de frutas para un niño entre dos y cuatro años.

Nutrition Facts
Serving Size 1 jar (140g)

Amount Per Serving	
Calories 110	Calories from Fat 0
Total Fat	0g
Saturated Fat	0g
Cholesterol	0mg
Sodium	10mg
Total Carbohydrate	27mg
Dietary Fiber	4g
Sugars	0g
Protein	0g
% Daily Value	
Protein 0% •	Vitamin A 6%
Vitamin C 45% •	Calcium 2%
Iron 2%	

***Gráfico 54*. Ejemplo de etiqueta con información nutricional para niños, exigido por la FDA usado en Estados Unidos de América**. Reglamento de Etiquetado de Alimentos 21CFR101 en los Estados Unidos de América, (2002).

Las etiquetas de los alimentos para niños menores de 4 años, pueden no incluir el porcentaje de valor diario de referencia (% Daily Values) para grasa total, grasa saturada, colesterol, sodio, potasio, carbohidratos totales y fibra dietética. Pueden contener el porcentaje diario recomendado de proteínas, vitaminas y minerales, ya que estos nutrientes son los únicos que la FDA ha establecido una cantidad diaria recomendada para este grupo de edad.

18. El tamaño de una ración (serving size), constituye la base sobre la que se calcula la cantidad de nutriente existente dentro del producto. Las raciones tienen que ser uniformes, y reflejar las cantidades que las personas

normalmente ingieren. Se deben expresar en "medidas caseras" y en el sistema métrico decimal. La FDA reconoce las siguientes medidas caseras: taza, cuchara, cucharilla, trozo, rodaja o rebanada, porción (tal como "1/4 de pizza"), y recipientes comunes del hogar que se utilizan para envasar alimentos (como un frasco o una bandeja).

19. El llamado Daily Value o "Valor Diario" lo forma la cantidad de nutrientes/día recomendada por los servicios de salud estadounidenses, y por tanto constituye un punto de referencia sobre la información contenida en la etiqueta. El listado de Porcentajes de Valores Diarios, ha de llevar una nota indicando que esos porcentajes están basados en una dieta de 2.000 calorías diarias. Algunas etiquetas (por lo menos aquellas de paquetes grandes), incluirán también algunas notas informativas adicionales como:
    a. Cada persona deberá tomar más o menos componentes nutritivos, dependiendo de sus necesidades.
    b. Listado de los Valores Diarios de ciertos nutrientes en una dieta de 2.000 a 2.500 calorías.
20. Las regulaciones también detallan, cuáles y cómo deben usarse los términos para describir el nivel de un nutriente en un alimento.
21. Contempla el uso de términos como: *lean y extra lean (magro y extra magro)* utilizados para describir el contenido de grasa en la carne, el pollo, el pescado y otros productos de caza.
    a. Lean: menos de 10 g de grasa, 4,5 g ó menos de grasa saturada y menos de 95 mg de colesterol por ración y por 100 g.
    b. Extra Lean: menos de 5 g de grasa, menos de 2 g de grasa saturada, y menos de 95 mg de colesterol por ración y por 100 g.
22. Contempla el uso del descriptor *fresco*. Se puede usar sólo para un alimento crudo, que nunca ha sido congelado o calentado, y que no contiene conservantes (la irradiación a bajos niveles está permitida). Los términos Fresh-frozen (*fresco congelado*), Frozen-fresh (*congelado fresco*) y freshly-frozen (*recientemente congelado*), se pueden utilizar para productos que

fueron congelados rápidamente cuando estaban frescos. También se permite hervir o escaldar brevemente el producto para prevenir una descomposición de los nutrientes. Otros usos del término *fresco*, como *leche fresca* o *pan fresco*, no están afectados por esta regulación.

23. Contempla el uso del descriptor *saludable*, siempre y cuando éste sea bajo en grasas y en grasas saturadas, y contenga cantidades limitadas de colesterol y sodio. Adicionalmente, si es un producto individual, debe aportar al menos un 10% de uno o más de los siguientes nutrientes: Vitaminas A o C, hierro, calcio, proteína o fibra. Si es un producto que representa una comida (como los platos preparados y congelados), deberá aportar un 10% de dos o tres de esas vitaminas, minerales, proteínas o fibras, además de reunir los demás criterios exigidos.
24. La FDA permite diez tipos de mensajes de salud, sobre las relaciones entre un nutriente o un alimento y el riesgo de una enfermedad o aspecto relacionado con la salud. Pueden hacerse por varias vías: a través de referencias a terceras partes (como por ejemplo el National Cancer Institute), mediante frases, símbolos (como un corazón) y viñetas o descripciones. En cualquier caso, la advertencia debe cumplir los requisitos de los mensajes de salud autorizados, por ejemplo, no pueden establecer el grado de reducción del riesgo y solo pueden usar las expresiones *may o might* (puede o podría) para referirse a la relación entre el alimento y la enfermedad. Asimismo debe indicar que otros factores juegan un papel relevante en el desarrollo de esa enfermedad.
25. La FDA no es responsable de la aprobación de las etiquetas previamente a su impresión, es responsabilidad del fabricante o importador del producto cumplir las regulaciones existentes en materia de etiquetado de los productos alimenticios.

Ley sobre Educación y Etiquetado Nutricional (Nutrition Labeling and Education Act) de 1990

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

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

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

> La Ley de Educación y Etiquetado Nutricional de 1990, es de mucha importancia y alcance para los Estados Unidos, y fue aprobada después de considerables y largos debates y negociaciones con grupos representantes de los consumidores y de la industria alimentaria y consecuentemente, es el resultado de una revisión fundamental y exhaustiva de las etiquetas nutrimentales que han estado en uso por mas de 50 años. (Γ45)

Los objetivos fundamentales de la Ley de Educación y Etiquetado Nutricional NLEA (et. al) son entre otros:

1. Reducir la confusión del consumidor acerca de las etiquetas nutrimentales de los alimentos

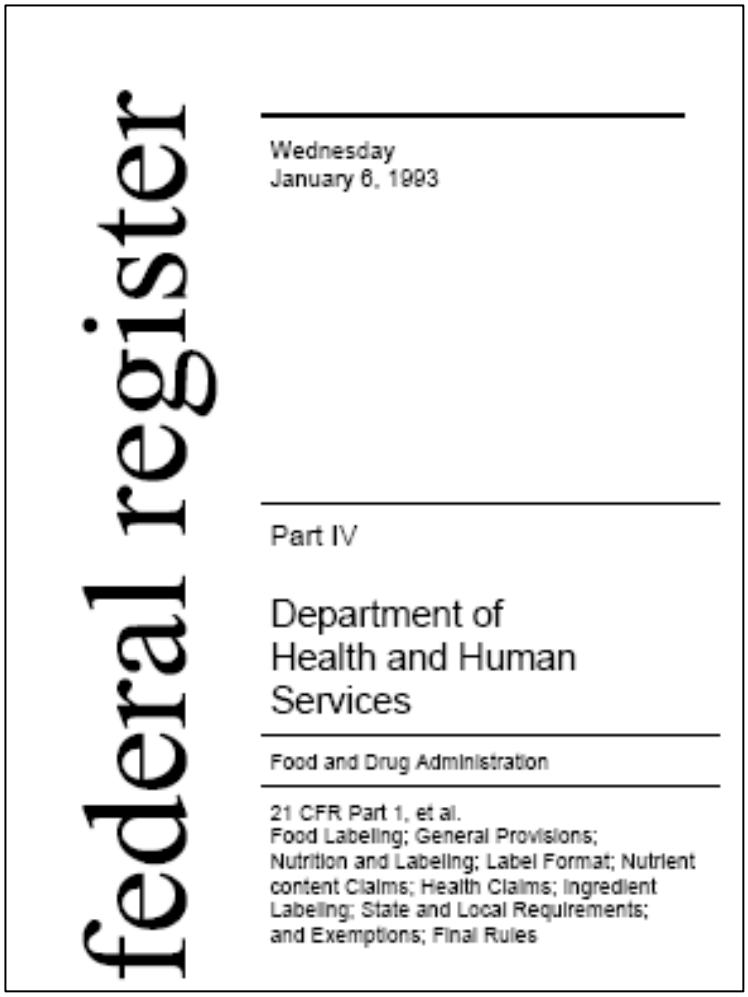
2. Ayudar a los consumidores a tomar decisiones apropiadas relación a su salud.
3. Inducir la innovación en la industria de alimentos por medio del ofrecimiento de incentivos, para que mejore la calidad de sus productos y ponga a disposición del público alimentos más saludables.

Bajo la NLEA, algunos alimentos están exentos del etiquetado nutricional. Estos alimentos son los siguientes:

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

Al igual que la Reglamentación sobre el etiquetado de alimentos general, la NLEA esta integrada por el CFR (Code of Federal Regulation) Código de Regulación Federal. Esta se compone de los siguientes Códigos de Regulación Federal (ver Gráfico 55):

1. **21 CFR 101.9.** Obligatoriedad del etiquetado nutricional.
2. **21 CFR 101.12.** Tamaño de las porciones.
3. **21 CFR 101.13.** Principios generales para las declaraciones de contenido. nutricional y términos y definiciones (bajo, buena fuente de, ligero, reducido y fresco).
4. **21 CFR 101.10.** Etiquetado nutricional voluntarios de restaurantes.
5. **21 CFR 101.105**. Alimentos con aplicaciones dietéticas específicas.


federal register

Wednesday
January 6, 1993

Part IV

Department of
Health and Human
Services

Food and Drug Administration

21 CFR Part 1, et al.
Food Labeling; General Provisions;
Nutrition and Labeling; Label Format; Nutrient
content Claims; Health Claims; Ingredient
Labeling; State and Local Requirements;
and Exemptions; Final Rules

***Gráfico 55*. Código de Regulación Federal (21 CFR Part 1), de la Ley sobre Educación y Etiquetado en Nutrición (Nutrition Labeling and Education Act) de 1990, *de* Estados Unidos de América**. Tomado de Código de Regulación Federal, 1993.

“Las primeras reglas finales de la FDA para las declaraciones sobre enfermedades específicas se comenzaron a publicar el 6 de enero 1993 según lo solicitó el Congreso Norteamericano”. (Forbes. A, Mcnamara. S. 2002, p. 2182)

En consecuencia la NLEA:

> Permite declaraciones de la reducción de riesgo de enfermedades, también llamadas declaraciones de propiedades saludables, en las etiquetas de los alimentos. La NLEA encargó a la FDA que revisara 1º relaciones entre dieta y enfermedad, de las cuales 8 fueron aprobadas finalmente como declaraciones de propiedades saludables. Las 2 declaraciones no aprobadas fueron las que se basaban en una relación beneficiosa entre los ácidos grasos n-3 y las enfermedades cardiovasculares (EC) y entre el zinc y la función inmunológica. Asimismo la NLEA hizo posible 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, p. 811)

“Los requerimientos generales para declaraciones sobre enfermedades específicas son hoy 21 CFR 101.14”. (Forbes. A, Mcnamara. S. 2002, p. 2182). Las declaraciones específicas y sus condiciones son las siguientes:

1. *Fibra y cáncer: No autorizado.* (Actualmente 21 CFR 101.76)
2. *Fibras y enfermedades cardiovasculares*. No autorizado. (Actualmente 21 CFR 101.77)
3. *Ácido fólico y defectos del tubo neural*. Autorizado. (Actualmente 21 CFR 101.79)
4. *Vitaminas antioxidantes y cáncer*. No autorizado. (Actualmente 21 CFR 101.71)
5. *Zinc y funcionamiento inmunológico en personas de edad avanzada. No autorizado.* (Actualmente 21 CFR 101.71)
6. *Calcio y osteoporosis.* Autorizado. (Actualmente 21 CFR 101.72)
7. *Ácidos graso, Ω3 y enfermedades coronarias*. No autorizado. (Actualmente 21 CFR 101.71)
8. *Grasas saturadas en la dieta, colesterol y enfermedades coronarias. Autorizado*. (Actualmente 21 CFR 101.75)
9. *Grasas de la dieta y cáncer.* Autorizado. (Actualmente 21 CFR 101.73)
10. *Sodio e hipertensión.* Autorizado. (Actualmente 21 CFR 101.74)

Las declaraciones de propiedades saludables actualmente autorizadas por la FDA, bajo regulación de Ley de Educación y Etiquetado Nutricional (Nutrition Labeling and Education Act) de 1990 son (ver Gráfico 56).

812 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 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 cánceres[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[1]	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[1]	Las dietas hipograsas ricas en frutas y hortalizas pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer, una enfermedad asociada con muchos factores.
Folato y defectos congénitos de cierre del tubo neural[1]	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[1]	El consumo frecuente de alimentos hiperhidrocarbonados (azúcares y almidones) como tentempiés 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 psilio y enfermedad coronaria[2]	Las dietas pobres en grasas saturadas y colesterol que incluyen fibra soluble de cáscara de psilio 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.
Esteroles vegetales o ésteres de estanol y enfermedad coronaria[2]	Esteroles 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.

***Gráfico 56*. Declaraciones de propiedades saludables actualmente autorizadas por FDA, bajo regulación de la Ley sobre Educación y Etiquetado en Nutrición (Nutrition Labeling and Education Act) de 1990**. Tomado de Hasler. C, 2003, p. 811.

Ley de Etiquetado de Productos Alergénicos y Protección del Consumidor (Food Allergen Labeling Consumer Protection Act)

Tanto el Senado como posteriormente el Presidente de los EE.UU, aprobaron la nueva Ley de etiquetado de alérgenos denominada **Food Allergen Labeling Consumer Protection Act.** Esta nueva Ley entró en vigor el 1 de enero de 2006. Se trata de una enmienda de la Sección 403 del Acta Federal sobre Alimentos, Medicinas y Cosméticos, donde se añaden los nuevos puntos que regulan el etiquetado de alérgenos. (ver Anexo C-6 en CD complementario).

"Dicha medida se toma en respuesta a la proliferación de casos de alergias hacia los alimentos entre la población estadounidense, unida al desconocimiento por parte de los padres con hijos con problemas de alergias, de los ingredientes que pueden resultarles perjudiciales e incluso causarles la muerte". (Irune, Solera., 2005, Γ 1).

Esencialmente, esta Ley requiere que "los productos identifiquen en lenguaje corriente, la presencia de los 8 tipos de alérgenos más importantes, los cuales son: (a) Leche, (b) Huevos, (c) Cacahuate, (d) frutos secos, (e) frutos cítricos, (f) pescado, (g) Trigo, y (h) Soya, en la lista de ingredientes del etiquetado de los productos alimenticios" (Nueva Ley de etiquetado de alérgenos, 2004, p. 1)

El objeto de esta Ley es:

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

Los elementos esenciales de la Ley son:

1. Obligatoriedad del etiquetado para aquellos productos que contengan alérgenos como (a) Leche, (b) Huevos, (c) Cacahuate, (d) frutos secos, (e) frutos secos, (f) pescado, (g) Trigo, y (h) Soya (ver Gráfico 57).
2. Obligatoriedad del marcado en el etiquetado de todos los ingredientes que contengan productos elergénicos incluyendo especies, colorantes y aditivos.

3. Se podrá optar por una de las opciones siguientes:
    a. Incluir una descripción corriente como albumina (Huevo)
    b. Incluir la información sobre los alérgenos en apartado distinto, como contiene: Soya y Huevo.

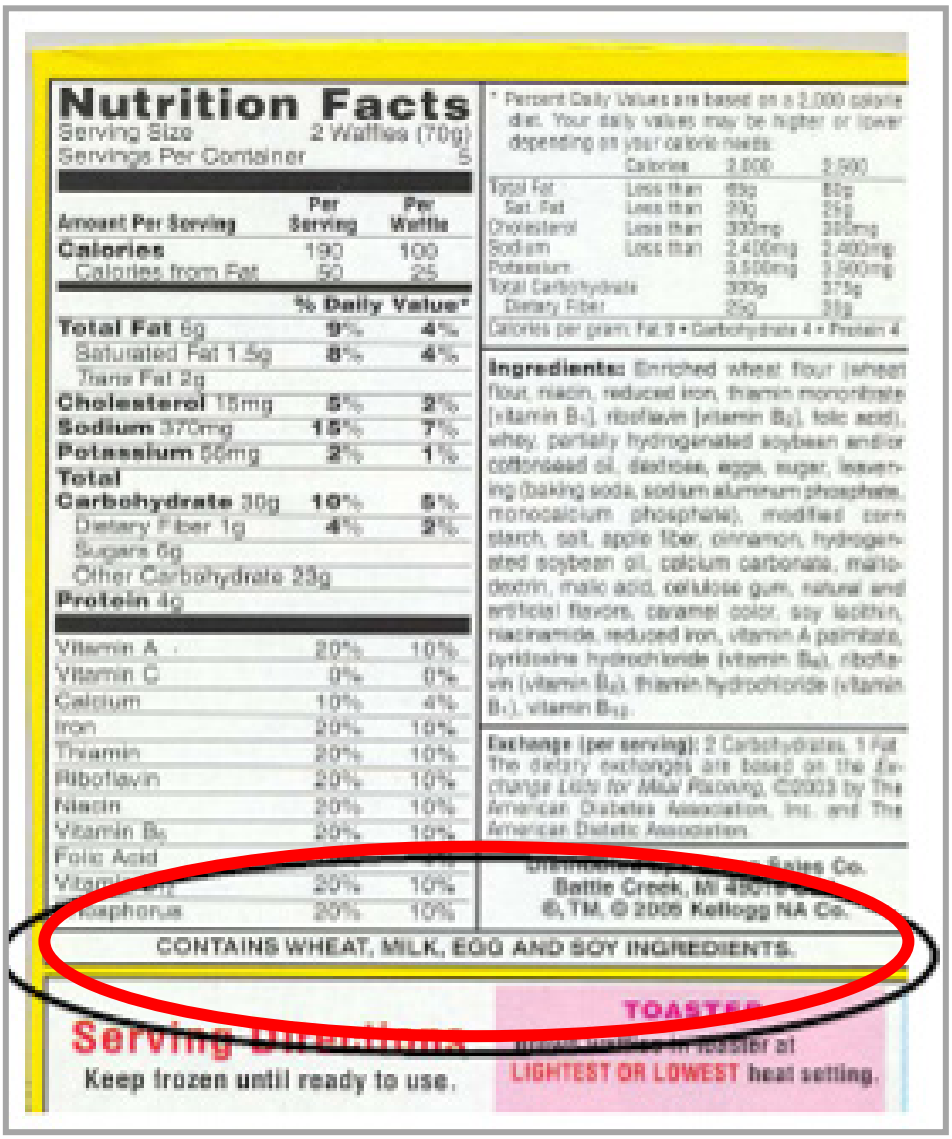


***Gráfico 57*. Ejemplo de etiquetado de alimento comercializado en Estados Unidos de América, donde se declaran ingredientes alergénicos.** Tomado de Lam. F. (2005). Nuevas regulaciones en el etiquetado de alimentos, 2005.

La Ley contiene dos excepciones en los requerimientos de etiquetado de los alérgenos. No haría falta modificar el etiquetado en los dos casos siguientes:

1. Si el producto alergénico ya está identificado de alguna manera en la lista de ingredientes. Por ejemplo, una etiqueta que incluya ya el termino *leche de chocolate,* no hace falta que el ingrediente *leche se vuelva a especificar en el* etiquetado de alérgenos.
2. Si el producto alergénico ya está identificado de alguna manera en la lista de ingredientes. Por ejemplo, helado producido a base de *Leche desnatada, Nata, proteína de Trigo, calcio caseinato, Cacahuate y Huevos,* en este caso no haría falta volver a incluir en la lista de alérgenos ninguno de estos ingredientes, ya que están todos identificados en lenguaje común.

Regulación de Etiquetado de Grasa Trans (Trans Fat Labelling Regulation)

Este nuevo Instrumento Legal entro en vigor el 1ro de enero del 2006, y obliga a incluir en las etiquetas de los alimentos de todos los alimentos la cantidad contenida de *grasas trans*, un componente de la grasa que se encuentran en las grasas animales.

Estas sustancias pueden hacerse también sintéticamente, cuando los procesadores de alimentos endurecen la grasa para hacerla más densa, como mantequilla, en un proceso llamado hidrogeneración. (ver Gráfico 58)

Los alimentos que deben especificar la cantidad de estas grasas son:

1. Carne.
2. Leche.
3. Galletas.
4. Papas fritas.

Ya que son los que aumentan el colesterol, especialmente el colesterol LDL o *malo.*

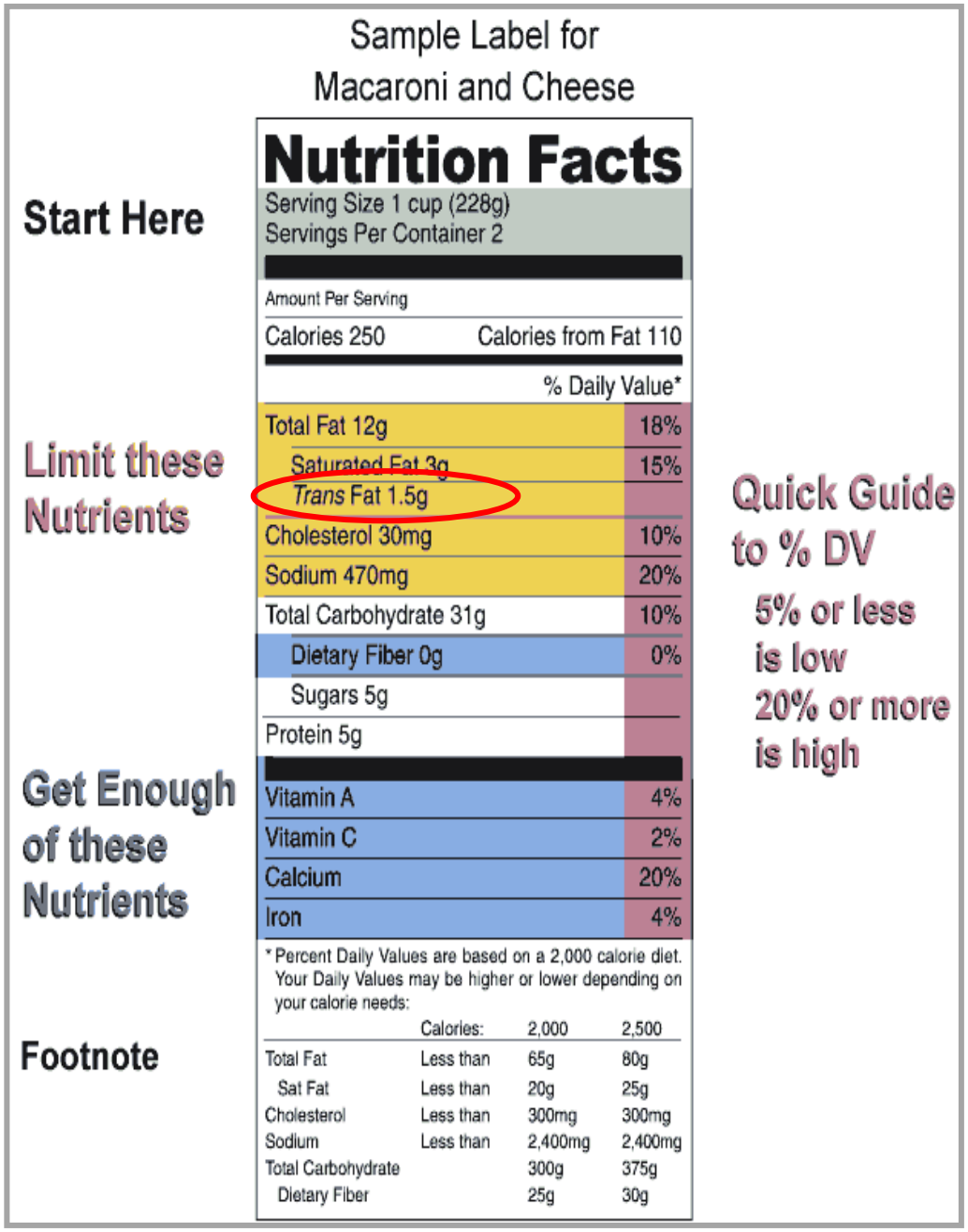


***Gráfico* 58. Ejemplo de la declaración de *grasas trans* en el etiquetado nutricional diseñado por la FDA**. Tomado de Food and Drug Administration- FDA. Center for Food Safety & Applied Nutrition, 2006.

Canadá

Todos los alimentos envasados para su consumo en Canadá deben cumplir una serie de requisitos básicos de etiquetado, que se especifican en sendos Instrumentos Legales (ver Anexo C-8 en CD complementario), cuya denominación es:

1. Ley sobre alimentos y medicamentos (Food and Drugs Act and Regulations).
2. Ley sobre envasado y etiquetado de productos de consumo (Consumer Packaging and Labelling Act and Regulations).
3. Normas sobre etiquetado nutricional de Health Canadá.

Los requisitos básicos incluyen:

> …el nombre común del producto, una lista de ingredientes, el nombre y la dirección de la empresa responsable, una declaración de cantidad neta en sistema métrico y, cuando sea necesario, una fecha de consumo preferente (Best Before). Toda la información obligatoria en la etiqueta, así como la información nutricional, debe figurar en inglés y francés, excepto el nombre y dirección de la empresa. (Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación. 2005, Γ 6).

En referencia al etiquetado nutricional, este "llegó a ser obligatorio para la mayoría de los alimentos preenvasados el 12 de diciembre de 2005. Las empresas más pequeñas tienen hasta el 12 de diciembre de 2007, para hacer la información disponible". (Canadian Food Inspection Agency. 2007, Γ 1).

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

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

En referencia a los Instrumentos antes mencionados, de acuerdo a su tipo, nivel de cobertura y grado de cumplimiento (ver Cuadro 21) se caracterizan por:

Cuadro 21

Características de los Instrumentos Legales de Canadá sobre Rotulado de Alimentos y Etiquetado Nutricional

Nº	INSTRUMENTOS LEGALES	TIPO INSTRUMENTO LEGAL				NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
		Ley	Reglamento	Reglamento Técnico	Norma Técnica	Nacional	Regional o Comunitaria	Internacional	Obligatorio	Voluntario
1	Ley sobre alimentos y medicamentos (Food and Drugs Act and Regulations).	√				√			√	
2	Ley sobre envasado y etiquetado de productos de consumo (Consumer Packaging and Labelling Act and Regulations).	√				√			√	
3	Normas sobre etiquetado nutricional de Health Canada				√	√			√	

Diseño autor

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)

Cada uno de los requisitos obligatorios del rotulado general de alimentos se rige por Regulaciones de Alimentos y Drogas (FDR) y Regulaciones de la Ley sobre Envasado y Etiquetado de Productos de Consumo (CPLR).

En este sentido los presentes Instrumentos Legales, se compone de los siguientes FDR y CPLR:

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

Sobre su contenido, se observó:

1. Contempla que todos los alimentos envasados para consumo requieren una etiqueta, excepto:
    a. Unidades individuales de pequeño tamaño, como caramelos o goma de mascar comercializados individualmente.
    b. Frutas y verduras frescas atadas con una banda o similar, inferior a 12.7 *mm* de ancho.
2. Permite la duplicidad de idiomas, es decir, toda la información de inclusión obligatoria en etiquetas deberá figurar en francés e inglés.
3. Exige que el nombre común no puede inducir a error, en consecuencia:
    a. No puede incluir términos no justificados por la composición del producto.
    b. No debe sugerir engañosamente un lugar de origen.
    c. No puede ser similar, directa o fonéticamente, al nombre de otro producto del que es una imitación o sustituto.
4. Abreviaturas, incluyendo iniciales, no pueden utilizarse si indujeran a confusión. En general, no se permite el uso de abreviaturas para proporcionar

información obligatoria en el etiquetado, salvo excepciones expresamente incluidas en la legislación.

5. Los productos compuestos por varios ingredientes y envasados para consumo requieren una lista de ingredientes, excepto en los siguientes casos:
    a. Productos a granel envasados para su venta al consumidor, excepto frutos secos.
    b. Porciones individuales preparadas y vendidas en máquinas expendedoras.
    c. Porciones individuales servidas por un restaurante, aerolínea, entre otros, como aperitivos o como acompañamiento a comidas,
    d. Carne, Carne de Ave y sus derivados que se cocinan (asados, etc.) en el propio establecimiento de venta.
    e. Bebidas alcohólicas y vinagres estándares.

6. Es obligatorio que se incluya el origen del ingrediente junto a su nombre común por ejemplo, proteína hidrolizada de Soja, almidón de Trigo, lecitina de Soja, entre otros.
7. Cuando un aroma artificial por ejemplo, aroma artificial de Manzana, se añade a un alimento, ya sea solo o en conjunción de sabores y aromas naturales, y un dibujo en la etiqueta sugiera el origen natural del aroma, en este ejemplo, el dibujo de una manzana, la etiqueta debe informar que el aroma es imitación (imitation), artificial (artificial) o simulado (simulated) en la misma etiqueta, o espacio adyacente en que aparece el dibujo, en francés e inglés. La información debe estar impresa en un tipo de letra de cuerpo similar o superior al de los numerales en la cantidad neta.
8. La fecha de consumo preferente debe comenzar por el año (si es necesario indicar el año, por razones de claridad), seguido por el mes y, por último, el día. Por ejemplo: *Best before 95 JN 28Meilleur avant.*
9. Contempla los tamaños de envase de ciertos alimentos envasados para el consumo, los cuales están estandarizados según la CPLR. Entre estos

productos se encuentra el vino, que puede venir en envases con las siguientes capacidades:

a. 50, 100, 200, 250, 375, 500 ó 750 ml.
b. 1, 1.5, 2, 3 ó 4 l.

10. Dependiendo del tipo de alimento o de las afirmaciones acerca de sus propiedades por ejemplo, el porcentaje de alcohol en bebidas alcohólicas, de grasa en lácteos, de ácido acético en vinagres o el uso de aspartame como edulcorante, la inclusión de otra información podría ser obligatoria. Se requiere una declaración de valor nutritivo, cuando se realicen afirmaciones acerca del valor nutritivo del alimento. Dichas declaraciones deben figurar en inglés y francés.
11. Se permite los alimentos irradiados, no obstante en la actualidad los siguientes alimentos irradiados se pueden comercializar en Canadá: (a) Papa, (b) Cebollas, (c) Trigo, (d) harina de Trigo, (e) harina de Trigo integral, (f) Especias enteras o molidas. y (g) condimentos deshidratados. Los ingredientes irradiados que constituyan más del 10% del producto final, deben ser identificados en la lista de ingredientes como *irradiated.*
12. Se contemplan dentro de la legislación requisitos estrictos para la publicidad de los alimentos, estableciendo principios generales para evitar engaños o manipulación de los consumidores.

Normas sobre Etiquetado Nutricional de Health Canadá

1. Las enmiendas realizadas a Ley de medicamentos y alimentos (Food and Drug Act) establecieron que a partir del 12 de diciembre del 2005, la presencia de información nutricional en las etiquetas de los alimentos preempacados será obligatoria. Los componentes que se deben indicar en esa información son los siguientes:

a. Porción.
b. Calorías.
c. Grasa, Grasa saturada, Ácidos grasos trans.
d. Suma de grasa saturada más ácidos grasos trans.
e. Colesterol.
f. Sodio.
g. Carbohidratos.
h. Sodio.
i. Carbohidratos.
j. Fibra.
k. Azúcares.
l. Proteínas.
m. Vitamina A.
n. Vitamina C.
o. Calcio.
p. Hierro.

2. Exige que la tabla de información nutricional debe ser en idioma ingles o francés o en su defecto ambos (ver Gráfico 59):

Nutrition Facts
Valeur nutritive
Per 125 mL (87 g) / par 125 mL (87 g)

Amount / Teneur	% Daily Value / % valeur quotidienne
Calories / Calories 80	
Fat / Lipides 0.5 g	**1** %
Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	**0** %
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium / Sodium 0 mg	**0** %
Carbohydrate / Glucides 18 g	**6** %
Fibre / Fibres 2 g	**8** %
Sugars / Sucres 2 g	
Protein / Protéines 3 g	
Vitamin A / Vitamine A	2 %
Vitamin C / Vitamine C	10 %
Calcium / Calcium	0 %
Iron / Fer	2 %

***Gráfico 59*. Ejemplo de etiquetado nutricional bilingüe (ingles/francés) utilizado en Canadá.** Tomado Canadian Food Inspection Agency. Etiquetado de nutrición - Capítulo 5, 2007.

3. En relación a las *afirmaciones del contenido nutricional, s*e aplican tanto para los alimentos vendidos al detalle como para aquellos vendidos en restaurantes o en otros servicios de alimentación. En Canadá, el uso de las afirmaciones de contenido nutricional está limitado a las que están aprobadas por la CFIA por medio de las Regulaciones para Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Regulations, FDR).
4. Las afirmaciones aprobadas se encuentran clasificadas en cuatro grupos:
    a. Afirmaciones del contenido de nutrimentos.
    b. Afirmaciones del contenido de vitaminas y minerales.
    c. Afirmaciones de las cantidades de los nutrientes.
    d. Afirmaciones con implicaciones para la nutrición, por ejemplo, afirmaciones relacionadas con la dieta.

    Para cada uno de estos grupos la legislación define como se deben presentar, las unidades que deben usarse y ofrece ejemplos para utilizar cada una de ellas.
5. En relación a las *afirmaciones de salud relacionadas con la dieta,* estas afirmaciones se basan en evidencia científica y sólo pueden utilizarse las aprobadas previamente por la CFIA. Las regulaciones actuales permiten afirmaciones sobre las siguientes relaciones:
    a. Una dieta baja en sodio y alta en potasio, y la reducción del riesgo de hipertensión.
    b. Una dieta adecuada en calcio y vitamina D, y la reducción del riesgo de osteoporosis.
    c. Una dieta baja en grasas saturadas y ácidos grasos trans, y la reducción del riesgo de enfermedades del corazón.
    d. Una dieta rica en vegetales y frutas, y la reducción del riesgo de algunos tipos de cáncer.
    e. Carbohidratos que se fermentan lo mínimo provenientes de chicles, confites duros y refrescadores de aliento; y la reducción del riesgo de caries dentales.

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

Instrumentos Legales en el Continente Europeo

Unión Europea

> La Unión Europea (UE) es una familia de países europeos democráticos que se han comprometido a trabajar juntos en aras de la paz y la prosperidad. No se trata de un Estado destinado a sustituir a los actuales Estados, ni de una mera organización de cooperación internacional. En realidad, la UE es única. Sus Estados miembros han creado instituciones comunes en las que delegan parte de su soberanía, con el fin de que se puedan tomar, democráticamente y a escala europea, decisiones sobre asuntos específicos de interés común. (Unión Europea, 2007, Γ 1)

Las raíces históricas de la Unión Europea se remontan a la Segunda Guerra Mundial. La idea surgió de la determinación de los europeos de evitar que volvieran a producirse matanzas y destrucciones. “En sus primeros años, la formaban seis países y la cooperación entre ellos se ceñía fundamentalmente a temas comerciales y económicos. Hoy en día, la UE comprende 27 países y 450 millones de personas y se ocupa de una amplia gama de cuestiones que afectan de manera directa a nuestra vida diaria”. (*op.cit*)

Los estados miembros de la Unión Europea son:

1. Alemania.
2. Austria.
3. Bélgica.
4. Bulgaria.
5. Chipre.
6. Dinamarca.
7. España.
8. Eslovaquia.
9. Eslovenia.
10. Estonia.
11. Finlandia.
12. Francia.
13. Grecia.
14. Hungría.
15. Irlanda.
16. Italia.
17. Letonia.
18. Lituania.
19. Luxemburgo.
20. Malta.
21. Países Bajo.
21. Polonia.
22. Portugal.
23. Reino Unido.
24. República Checa.
25. Rumania.
26. Suecia.

En la mayor parte de las sociedades europeas la nutrición se ha convertido en un asunto de gobierno, no en cuanto a la seguridad del suministro de alimentos, sino más bien por las distintas formas de nutrición inadecuada y los correspondientes costes de terapia y tratamiento. La mayoría de los países han elaborado recomendaciones dietéticas que se han aplicado ampliamente a la planificación y establecimiento de normas para el etiquetado de alimentos.

Si bien el conocimiento sobre calidad de nutrición ha aumentado en las últimas décadas, parece que el volumen de información nutricional difundida ha tendido a confundir más que a informar a los consumidores.

La publicidad y los medios de comunicación constituyen una importante fuente de información sobre la nutrición que legitima normas, valores, innovaciones y presiones culturales.

"La información profesional y gubernamental sobre nutrición ha sido considerada como *fidedigna*. Sin embargo, menos del 10% de los europeos hace uso de la información de los organismos gubernamentales sobre alimentación saludable, lo que indica la necesidad de la difusión de la información." (Schmitt, A. 1998a).

El rotulado de alimentos y el etiquetado nutricional se rige en la Unión Europea por los siguientes Instrumentos Legales:

1. Directiva en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. 2000/13/CE.
2. Directiva sobre indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios 2003/89/CE |que modifica la Directiva 2000/13/CE.
3. Directiva relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios. 90/496/CEE.
4. Reglamento sobre las alegaciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos 2003/0165 (COD).

Sin embargo cada país es autónomo para la ampliación o introducción de nuevas resoluciones en esta materia para el beneficio de los consumidores, siempre y cuando no constituya un obstáculo al comercio con los otros países de la unión. No obstante la tendencia observada es la armonización de la Normas.

En referencia a los Instrumentos antes mencionados, de acuerdo a su tipo, nivel de cobertura y grado de cumplimiento (ver Cuadro 22) se caracterizan por:

Cuadro 22

Características de los Instrumentos Legales de la Unión Europea sobre Rotulado de Alimentos y Etiquetado Nutricional

N°	INSTRUMENTOS LEGALES	TIPO INSTRUMENTO LEGAL					NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
		Directiva	Reglamento	Reglamento Técnico	Norma Técnica	Directriz	Nacional	Regional o Comunitaria	Internacional	Obligatorio	Voluntario
1	Directiva en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. 2000/13/CE	√						√		√	
2	Directiva relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios. 90/496/CEE	√						√		√	
3	Reglamento sobre las alegaciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos 2003/0165 (COD).			√				√		√	
4	Directiva sobre indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios 2003/89/CE que modifica la Directiva 2000/13/CE.	√						√		√	

Diseño autor

Directiva en Materia de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios. 2000/13/CE

El objeto de la presente Directiva debe ser el de adoptar las Normas comunitarias de carácter general y horizontal, aplicables al conjunto de los productos alimenticios que están en el mercado. Además la Unión Europea considera que cualquier regulación relativa al etiquetado de los productos alimenticios debe fundarse, ante todo, en el imperativo de la información y la protección de los consumidores.

La Unión Europea en esta materia considera:

> Los Estados miembros deben conservar la facultad, teniendo en cuenta las condiciones locales y las circunstancias prácticas, de fijar las modalidades de etiquetado de los productos alimenticios que se venden a granel; no obstante, debe quedar asegurada en tal caso la información del consumidor. (Directiva 2000/13CE, p.1)

En materia de rotulado de alimentos, a presente Directiva se refiere al etiquetado de los productos alimenticios destinados a ser entregados, sin ulterior transformación, al consumidor final así como a ciertos aspectos relativos a su presentación y a la publicidad que se hace de ellos, y se aplicará también a los productos alimenticios destinados a ser entregados a los restaurantes, hospitales, cantinas y otras colectividades similares, denominados en lo sucesivo «colectividades».

En referencia a sus características destaca:

1. Contempla la definición de 2 conceptos básico: (a) etiquetado, (b) producto alimenticio envasado. (ver Gráfico 60 y 61)

***Gráfico 60*. Ejemplo de etiquetado de Yogurt comercializado en Francia.** Tomado de Nestlé LTD- Nestlé Nutrition, 2003. Comunication on pack best practices (CD de imágenes PC Mac versión)

2. Establece principios generales tendientes a que el etiquetado y las modalidades según las cuales se realicen no deberán ser de tal naturaleza que induzcan a error al comprador.

***Gráfico 61*. Ejemplo de dados de Wafer con Avellanas comercializados en la Unión Europea.** Tomado de muestra empaque, 2007.

3. Se exigen los requisitos generales de información, a excepción del caso de la mantequilla donde los Estados miembros quedan autorizados en lo que respecta a este alimento producido en su territorio, a exigir solamente la indicación del fabricante, del embalador o del vendedor.

4. No se podrá sustituir la denominación de venta por una marca de fábrica o comercial o una denominación de fantasía.
5. No se requerirá indicar los ingredientes en el caso:
    a. Frutas y hortalizas frescas, incluidas las Patatas, que no hayan sido peladas, cortadas o sujetas a cualquier otro tratamiento similar.
    b. Aguas gasificadas, en cuya denominación aparezca esta última característica.
    c. Quesos, Mantequilla, Leche y Nata fermentadas siempre que no se les hayan añadido más ingredientes que productos lácteos, enzimas y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación o que la Sal necesaria para la fabricación de los quesos que no son frescos o fundidos.
6. El agua añadida y los ingredientes volátiles se indicarán en la lista de ingredientes en función de su peso en el producto acabado, no obstante, esta cantidad podrá no tomarse en consideración si, de peso, no excede del *5 %* del producto acabado.
7. Las Normas comunitarias y, en su ausencia, las disposiciones nacionales podrán establecer para ciertos productos alimenticios que la mención de uno o más ingredientes determinados debe acompañar a la denominación de venta. (ver artículo 7).
8. Sin perjuicio de las disposiciones comunitarias que impongan otras indicaciones de fecha, no se requerirá indicar la fecha de duración en el caso:
    a. Frutas y hortalizas frescas incluidas las Patatas que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar. Esta excepción no se aplicará a las semillas germinantes y a productos similares como los brotes de leguminosas.
    b. Vinos, vinos generosos, vinos espumosos, vinos aromatizados y de productos similares obtenidos a partir de frutas distintas de la Uva.

c. Productos de panadería o repostería que, por su naturaleza, se consumen normalmente en el plazo de veinticuatro horas después de su fabricación.
d. Productos de confitería consistentes casi exclusivamente en azúcares aromatizados y/o coloreados.
e. Gomas de mascar y de productos similares.
f. Porciones individuales de helados alimenticios.

9. En el caso de productos alimenticios microbiológicamente muy perecederos y que por ello puedan suponer un peligro inmediato para la salud humana, después de un corto período de tiempo, la fecha de duración mínima se cambiará por la fecha de caducidad. (ver artículo 10).
10. *Los Estados miembros no podrán prohibir el comercio de los productos alimenticios que se ajusten a la presente Directiva mediante la aplicación de disposiciones nacionales no armonizadas que regulen el etiquetado y la presentación de ciertos productos alimenticios o de los productos alimenticios en general.* (ver artículo 18).
11. La presente Directiva no se aplicará a los productos destinados a ser exportados de la Comunidad.

Directiva Sobre Indicación de los Ingredientes Presentes en los Productos Alimenticios 2003/89/CE que Modifica la Directiva 2000/13/CE

Este Instrumento Legal se sustenta en las siguientes consideraciones:

a. A fin de alcanzar un nivel elevado de protección de la salud de los consumidores y asegurar su derecho a la información, debe garantizarse en el ámbito de los productos alimenticios, una información apropiada de los consumidores, por ejemplo mediante la indicación de todos los ingredientes en el etiquetado.
b. En virtud de lo dispuesto en el artículo 6 de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia

de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (4), determinadas sustancias pueden no figurar en la lista de ingredientes.

c. Ha reconocido que entre los alérgenos alimentarios más corrientes se encuentran la leche de vaca, las frutas, las leguminosas (en particular los cacahuetes y la soja), los huevos, los crustáceos, las nueces, el pescado, las hortalizas (el apio y otros alimentos de la familia de las umbelíferas), el trigo y otros cereales.
d. Los alérgenos alimentarios más corrientes intervienen en la composición de una gran variedad de alimentos preparados. (Directiva 2003/89/CE, 2003, p. 1).

Sus características más importantes son:

1. Cuando se utilicen como ingredientes en un producto alimenticio mezclas de frutas, hortalizas o setas, en que ninguna predomine, en peso, de una manera significativa, y se utilicen en proporciones que puedan variar, podrán agruparse en la lista de ingredientes con la denominación *frutas, hortalizas* o *setas*, seguida por la indicación *en proporción variable*, seguida inmediatamente de la enumeración de las frutas, hortalizas o setas presentes; en tal caso, la mezcla se indicará en la lista de ingredientes, de conformidad con el párrafo primero, en función del peso del conjunto de las frutas, hortalizas o setas presentes.
2. Cualquier ingrediente que se utilice en la producción de un producto alimenticio que siga presente en el producto acabado, aunque sea en forma modificada, y esté proceda de ingredientes enumerados en el anexo III bis, se indicará en la etiqueta mediante una referencia clara al nombre de dicho ingrediente.
3. Los siguientes, son de obligatoria declaración en la lista de ingredientes:
    a. Cereales que contengan gluten, es decir, Trigo, Centeno, Cebada, Avena, Espelta, Kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.

b. Crustáceos y productos a base de Crustáceos.
c. Huevos y productos a base de Huevo.
d. Pescado y productos a base de Pescado.
e. Cacahuetes y productos a base de Cacahuetes.
f. Soja y productos a base de Soja.
g. Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
h. Frutos de cáscara, es decir, Almendras (Amygdalus communis L.), Avellanas (Corylus avellana), Nueces (de nogal) (Juglans regia), Anacardos (Anacardium occidentale), Pacanas [Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch], Castañas de Pará (Bertholletia excelsa), Pistachos (Pistacia vera), Nueces macadamia y Nueces de Australia (Macadamia ternifolia), y productos derivados.
i. Apio y productos derivados.
j. Mostaza y productos derivados.
k. Granos de Sésamo y productos a base de granos de Sésamo.
l. Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2.

4. Con esta Directiva se espera reforzar el etiquetado de productos como el Apio y la Mostaza, ésta última utilizada frecuentemente en la fabricación de platos preparados.
5. La lista de las sustancias alergénicas debe incluir los productos alimenticios, ingredientes y otras substancias reconocidos como causantes de hipersensibilidad. (ver Gráfico 62)
6. A fin de informar mejor a todos los consumidores y proteger la salud de algunos de ellos, es obligatoria la inclusión, en la lista de ingredientes, de todos los ingredientes y demás sustancias presentes en los productos alimenticios. En el caso de las bebidas alcohólicas, se debe hacer obligatoria la inclusión en la etiqueta de todos los ingredientes con efectos alérgenos presentes en ellas.

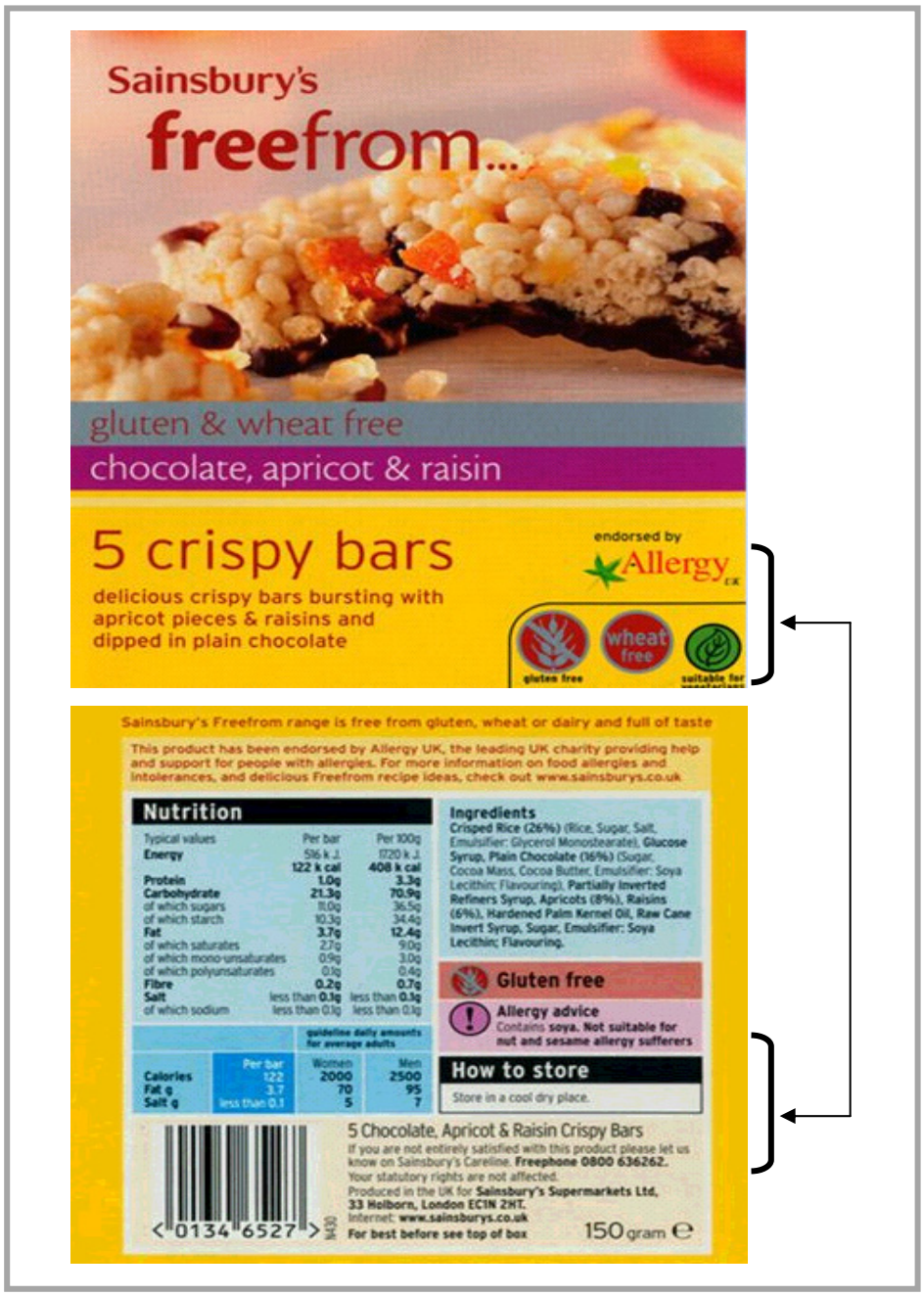


Gráfico 62. **Ejemplo de rotulado de alimento con declaración libre de alérgenos.** *Tomado de* Nestec Ltd – Nestlé Nutrition, (2003). Nutrition Communication on-Pack Best practices. [CD de imágenes PC/MAC versión]

Directiva Relativa al Etiquetado sobre Propiedades Nutritivas de los Productos Alimenticios. 90/496/CEE

La presente Directiva se refiere al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios listos para su entrega al consumidor final. También se aplicará a los productos alimenticios destinados al suministro a restaurantes, hospitales, comedores y otras colectividades similares.

Sus características más importantes son:

1. La presente Directiva no se aplicará: (a) Aguas minerales naturales ni a las demás aguas destinadas al consumo humano; y (b) Integrantes de dieta/complementos alimenticios.
2. Afectos de la presente Directiva, se entenderá por etiquetado sobre propiedades nutritivas a toda información que aparezca en la etiqueta en relación con:
    a. El valor energético.
    b. Proteínas.
    c. Glúcidos.
    d. Lípidos.
    e. Fibra dietética.
    f. Sodio.
    g. Vitaminas y sales minerales.
3. Contempla que las declaraciones de propiedades nutritivas son toda indicación y todo mensaje publicitario que afirme, sugiera o implique que un producto alimenticio posee propiedades nutritivas concretas por la energía.
4. La mención cualitativa o cuantitativa de un nutriente no constituye una declaración de propiedades nutritivas en la medida en que la legislación lo exija. (ver artículo 4)

5. Cuando se realice el etiquetado sobre propiedades nutritivas, la información que habrá de facilitarse corresponderá bien al grupo 1(ver Gráfico 63), bien al grupo 2 y seguirá el orden establecido a continuación:

Grupo 1	Grupo 2
a. Valor energético. b. Cantidad de proteínas, glúcidos y lípidos.	a. Valor energético, b. Cantidad de proteínas, glúcidos, azúcares, lípidos, ácidos grasos saturados, fibra dietética y sodio.

Gráfico 63. **Ejemplo declaración de nutrientes en rótulo de dados de Wafer con Avellanas comercializados en la Unión Europea.** Tomado de muestra de empaque, 2007.

6. Los Estados miembros no impondrán requisitos más específicos de los que establece la presente Directiva sobre el etiquetado de propiedades nutritivas.
7. Por regla general, para decidir lo que constituye una cantidad significativa se considera un *15 %* de la cantidad recomendada.

Reglamento Sobre las Alegaciones Nutricionales y de Propiedades Saludables en los Alimentos 2003/0165 (COD)

El presente Reglamento tiene como objetivo la armonización de las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas de los Estados miembros relativos a las alegaciones nutricionales y de propiedades saludables, con el fin de garantizar un funcionamiento eficaz del mercado interior a la vez que se proporciona un elevado nivel de protección de los consumidores. El presente Reglamento se aplicará a las alegaciones nutricionales y de propiedades saludables en el etiquetado, la presentación y la publicidad de los alimentos que se suministren como tales al consumidor final. Asimismo, se aplicará a los alimentos destinados al suministro de restaurantes, hospitales, centros de enseñanza, cantinas y otras colectividades similares que ofrecen servicios de restauración. (Reglamento 2003/0165, 2003, p.17)

En referencia a sus requisitos resalta:

1. Contempla definiciones básicas tales como: (a) alimento, (b) explotador de empresa alimentaria, (c) comercialización, (d) consumidor final, (e) alegación, (f) otra sustancia [sustancia diferente de un nutriente que posea un efecto nutricional o fisiológico], (g) autoridad, y (h) consumidor medio.
2. Las alegaciones nutricionales y de propiedades saludables, solamente podrán utilizarse en el etiquetado, la presentación y la publicidad de alimentos comercializados en la Comunidad, si se ajustan a las disposiciones del presente Reglamento.

3. Los perfiles nutricionales se establecen, en particular, mediante referencia a las cantidades de los siguientes nutrientes presentes en el alimento:

    a. Grasas, ácidos grasos saturados y ácidos grasos trans.

    b. Azúcares.

    c. Sal/sodio.

4. Los perfiles nutricionales se basarán en conocimientos científicos sobre la dieta y la nutrición, así como su relación con la salud y, en particular, sobre la función de los nutrientes y otras sustancias con un efecto nutricional o fisiológico en las enfermedades crónicas. La Comisión, a la hora de establecer los perfiles nutricionales, recurrirá a la Autoridad para que la aconseje y consultará a las partes interesadas, en particular los explotadores de empresas alimentarias y los grupos de consumidores.
5. En las bebidas con una graduación superior al 1,2 % en volumen de alcohol no podrán figurar:
    a. Alegaciones de propiedades saludables.

    b. Alegaciones nutricionales diferentes de las que se refieran a una reducción del contenido de alcohol o de energía.
6. Estable el uso de alegaciones nutricionales bajo estrictas condiciones, como por ejemplo, si se ha demostrado que la presencia, ausencia o contenido reducido de la sustancia respecto a la cual se efectúa la alegación posee un efecto nutricional o fisiológico benéfico, establecido mediante datos científicos generalmente aceptados. (ver artículo 5)
7. *Solamente se autorizará el uso de alegaciones nutricionales y de propiedades saludables si cabe esperar que el consumidor medio comprenda los efectos benéficos tal como se expresan en la alegación.* (ver Gráfico 64)

Gráfico 64. **Ejemplo de rotulado de cereal de desayuno con declaración de alegaciones nutricionales vendido en Francia.** *Tomado de* Nestec Ltd – Nestlé Nutrition, (2003). Nutrition Communication on-Pack Best practices. [CD de imágenes PC/MAC versión]

8. Las alegaciones nutricionales comparativas deberán comparar la composición del alimento en cuestión en relación con una serie de alimentos de la misma categoría, cuya composición no permita que figure en ellos una alegación, incluidos los productos alimenticios de otras marcas.
9. Solamente se permitirán las alegaciones de propiedades saludables si se incluye la siguiente información en la etiqueta:
    a. Declaración en la que se indique la importancia de una dieta equilibrada y un estilo de vida saludable.
    b. La cantidad de alimento y el patrón de consumo requeridos para obtener el efecto benéfico alegado.

c. Declaración dirigida a las personas que deberían evitar el consumo del alimento.
d. En su caso, la advertencia de no superar las cantidades de producto que pueden representar un riesgo para la salud.

10. No se autorizarán las siguientes alegaciones implícitas de propiedades saludables:
    a. Alegaciones que hagan referencia a beneficios generales y no específicos del nutriente o del alimento para una buena salud o un bienestar general.
    b. Alegaciones que hagan referencia a funciones psicológicas y comportamentales.
    c. Alegaciones que hagan referencia al adelgazamiento o el control del peso, al ritmo o la magnitud de la pérdida de peso que puede conseguirse con su uso, a una reducción de la sensación de hambre, a un incremento de la sensación de saciedad, o bien a la reducción del aporte energético de la dieta.
    d. Alegaciones que hagan referencia a consejos de médicos o de otros profesionales de la sanidad, o sus asociaciones profesionales o asociaciones caritativas, o que sugieran que la salud podría verse afectada si no se consume el alimento.
11. Podrán efectuarse alegaciones de propiedades saludables que describan la función de un nutriente o de otra sustancia en el crecimiento, el desarrollo y las funciones corporales normales, que se basen en datos científicos generalmente aceptados y sean bien comprendidas por el consumidor medio.
12. En el caso de las alegaciones de reducción del riesgo de enfermedad la etiqueta deberá incluir asimismo una declaración en la que se indique que las enfermedades poseen múltiples factores de riesgo y que la alteración de uno de estos factores de riesgo puede tener o no un efecto benéfico. (ver artículo 13)
13. Establece las alegaciones nutricionales y condiciones que se les aplican para:

a. Bajo valor energético.
b. Valor energético reducido.
c. Sin aporte energético.
d. Bajo contenido de grasa.
e. Sin grasa.
f. Bajo contenido de grasas saturadas.
g. Sin grasas saturadas.
h. Bajo contenido de azúcar.
i. Sin azúcar.
j. Sin azúcares añadidos.
k. Bajo contenido de sodio/sal.
l. Muy bajo contenido de sodio/sal.
m. Sin sodio o sin sal.
n. Fuente de fibra.
o. Alto contenido de fibra.
p. Fuente de proteínas.
q. Alto contenido de proteínas.
r. Fuente natural de vitaminas y/o minerales.
s. Enriquecido o reforzado en vitaminas y/o minerales.
t. Alto contenido de vitaminas y/o minerales.
u. Contiene (nombre del nutriente u otra sustancia).
v. Mayor contenido de (nombre del macronutriente).
w. Contenido reducido de (nombre del nutriente).
x. Light/lite (ligero).

Instrumentos Legales en el Continente Asiático

El caso Japón

Todos los productos alimenticios comercializados en Japón, ya sean importados o producidos en el país, están sujetos a Instrumentos Legales y Regulaciones sobre la información que deben contener las etiquetas. Los productos alimenticios con información incorrecta en las etiquetas, no sólo no pueden ser vendidos, sino que tampoco pueden mostrarse o ser usados para otros propósitos comerciales.

El rotulado de alimentos y el etiquetado nutricional se rige en Japón por los siguientes Instrumentos Legales:

1. Ley de sanidad de alimentos de Japón.
2. Ley de normas agrícolas japonesas (JAS).
3. Ley del mejoramiento nutricional.
4. Norma de etiquetado de alimentos para uso específico en la salud. Foods for Specified Health Use (FOSHU).

En referencia a los Instrumento antes mencionados, de acuerdo a su tipo, nivel de cobertura y grado de cumplimiento (ver Cuadro 23) se caracterizan por:

Cuadro 23

Características de los Instrumentos Legales de Japón sobre Rotulado de Alimentos y Etiquetado Nutricional

N°	INSTRUMENTOS LEGALES	TIPO INSTRUMENTO LEGAL			NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
		Ley	Norma técnica	Directriz	Nacional	Regional o Comunitaria	Internacional	Obligatorio	Voluntario
1	Ley de sanidad de alimentos de Japón.	√			√			√	
2	Ley de normas agrícolas japonesas (JAS).	√			√			√	
3	Ley de mejoramiento nutricional	√			√			√	
4	Norma de etiquetado de alimentos para uso específico en la salud (Foods for Specified Health Use) FOSHU.		√		√			√	

Diseño autor

Ley de Sanidad de Alimentos de Japón

Promulgada en 1947, aunque sometida a varias revisiones desde entonces. La ley es considerada una Ley de alimentos completa conformada por 36 artículos. “El objetivo principal de la Norma es prevenir riesgos para la salud humana derivados del

consumo alimentario. El ámbito de la Ley se extiende a los alimentos y bebidas, a los aditivos (incluyendo los saborizantes naturales), así como a los equipos y recipientes o envases usados para manipular, fabricar, procesar o proveer alimentos, siempre y cuando entren en contacto con los mismos" (Hidalgo. J, 2006, Γ10)

Los aspectos más importantes de este Instrumentos son:

1. Establece los requisitos generales para el etiquetado de los alimentos (ver Gráfico 65), estos requisitos son:
    a. Nombre del producto.
    b. Lista de ingredientes.
    c. Contenido neto.
    d. Fecha de caducidad.
    e. País de origen.
    f. Nombre y dirección del fabricante o importador.
    g. Aditivos y/o conservantes.
    h. Método de preservación.

Gráfico 65. **Ejemplo de rotulado de Chocolate marca Nestlé Kitkat comercializado en Japón.** Tomado de la página Web de Nestlé Japan, (2007).

2. Define los estándares del etiquetado de 20 alimentos empacados, contemplando que la etiqueta debe estar en idioma japonés, colocada en un lugar visible del empaque de tal manera que pueda ser leído sin necesidad de abrirlo (ver Gráfico 66).

Tabla 20. Productos Alimenticios con Estándares de Etiquetado de la Ley Sanitaria de Alimentos.

1. Margarina		
2. Bebidas Alcohólicas		Bebidas con al menos 1% de contenido de alcohol. (incluidos productos en polvo que pueden ser disueltos para crear bebidas.)
3. Refrescos	Bebidas a base de fruta congelada. Agua mineral. Otros.	Bebidas congeladas hechas a base de jugo de fruta o concentrados, diferentes a jugo de fruta utilizado como materia prima. Refresco cuya única materia prima es el agua.
4. Productos de Carne.	Productos de carne deshidratada Productos de carne no tratados con calor Productos de carne tratados con calor de manera específica Productos de carne tratados con calor	Productos de carne que han sido deshidratados Productos de carne en los cuales la carne ha sido deshidratada o ahumada después de haber sido salada pero sin haber sido esterilizada por calor, calentando la porción central a 63°C por 30 minutos o su equivalente en algún método más efectivo. Productos de carne sujetos a esterilización por calor usando un método diferente al anterior Productos de carne sujetos a esterilización mediante el método anteriormente mencionado.
5. Jamón de pescado, salchicha de pescado y tocino de carne de ballena.		
6. Legumbres que contengan cianógenos.		
7.Alimentos congelados.		Alimentos procesados o manufacturados (excepto productos de carne y de ballena, de pasta de pescado y de pulpo hervido), y filetes de pescado o mariscos con concha (excepto ostiones para su consumo crudo) los cuales han sido congelados y empaquetados en un contenedor.
8. Alimentos irradiados		
9. Alimentos empacados pasteurizados bajo presión.		Alimentos que han sido pasteurizados mediante calentamiento bajo presión después de haber sido empacados en un contenedor al alto vacío, herméticamente sellado.
10. Productos empacados	Carne Ostiones para consumo crudo Productos de pasta de pescado Tallarines instantáneos Tallarines frescos Lonches preparados Pan de caja productos lácteos Pulpo hervido Otros alimentos procesados Cítricos y bananas	Alimentos empacados en cualquier contenedor o recipiente diferente a los expuestos en la lista anterior.
11. Conservadores		

Gráfico 66. **Productos alimenticios con estándares de etiquetado.** Tomado de la Ley de Sanidad de Alimentos, 2000. - Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar Social de Japón (MSTBS).

3. Se contemplan 2 tipos de fecha de duración mínima, estos son:
    a. Fecha de caducidad. Los productos que rápidamente degradan su calidad (5 días o menos a partir de la fecha de fabricación) proveen una fecha de caducidad. Esta fecha establece *consúmase antes de*. Esta fecha de caducidad se debe expresar bajo el formato *año-mes-día.*
    b. Fecha de perdida de frescura (fecha de retención de calidad del producto). Productos alimenticios que tardan en perder (en general aquellos que la mantienen por más 5 días a partir de la fecha de fabricación) deben proveer una fecha de pérdida de frescura. En el caso de un producto alimenticio, esta fecha indica al consumidor la fecha anterior en la cual puede consumir el producto con su entera calidad. Los productos que retienen su calidad por completo o por más de 3 meses deben expresar esta fecha en un formato de *año-mes.*

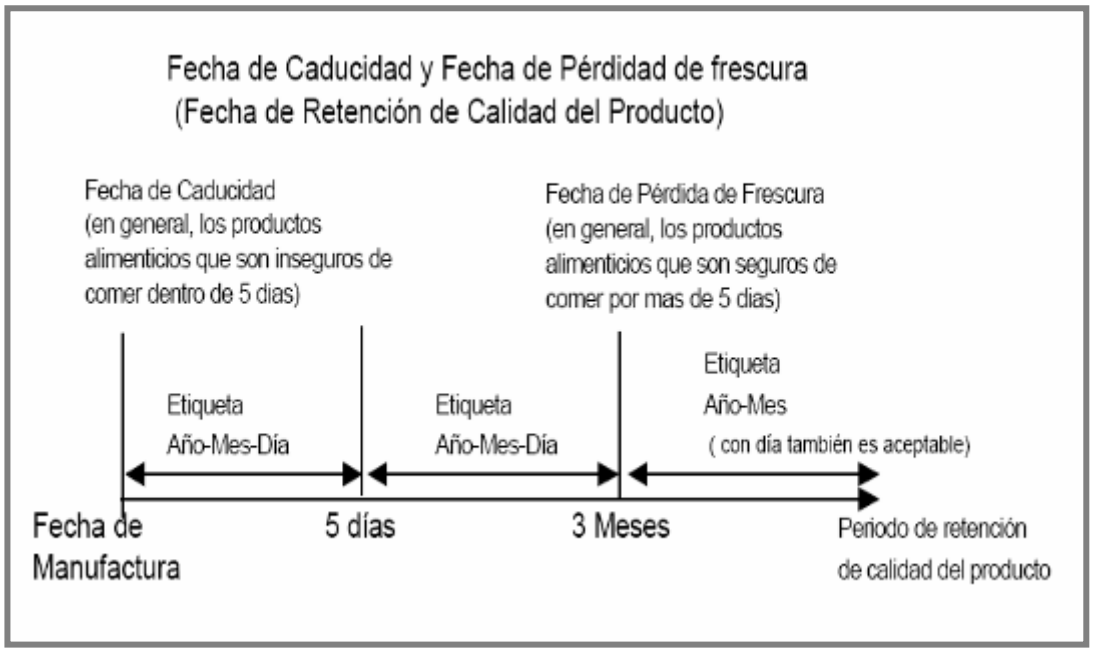


***Gráfico 67*. Esquema de los requisitos de etiquetado para fecha de caducidad y fecha de pérdida de frescura.** Tomado de la Ley de Sanidad de Alimentos, 2000. Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar Social de Japón (MSTBS).

Ley de Normas Agrícolas Japonesas (JAS)

En abril de 2000, se implementó una nueva Ley de normas agrícolas japonesas (JAS) para la agricultura orgánica. La Ley de JAS incluye también *normativas sobre el etiquetado de productos orgánicos perecederos*, que entraron en vigor el 1 de junio de 2000, y sobre el *etiquetado de productos alimentarios procesados*, que entraron en vigencia el 1 de abril de 2001. "La legislación se adoptó para proteger al consumidor frente a los productos que aparecían en el mercado japonés usando indebidamente el nombre de *orgánico*. Por consiguiente, se realizó una definición clara y se ejerce un control sobre los productos verdaderamente orgánicos". (FAO, 2001, Γ 5)

La Ley de JAS se basa en las directrices del CODEX para la agricultura orgánica. En virtud de la nueva normativa, los organismos de certificación orgánica deben estar registrados (acreditados) ante el Ministerio de Agricultura, Forestación y Pesca del Japón (MAFF) y se llaman ahora Organizaciones de Certificación Registradas (OCR)

En virtud de la nueva Ley de JAS (abril de 2001), todos los productos etiquetados como orgánicos deben estar certificados por una OCR, y deben exhibir el logotipo de JAS (ver Gráfico 68), así como el nombre de la OCR. Desde que comenzó a implementarse la nueva legislación, se han registrado como 38 OCR.

Aunque es posible que se registren certificadores extranjeros, hasta ahora todas las OCR son japonesas.

Gráfico 68. **Logotipo la Ley de Normas Agrícolas Japonesas**. FAO, 2001.

La Ley JAS establece desde 1996 estándares de etiquetado para 58 productos (ver Gráfico 69)

Tabla 21. Productos con Estándares de Etiquetado de Calidad de Producto Definidos.

Tallarines instantáneos, tallarines secos, tallarines Tenobe somen, macarrones, frijol crudo, pasta de frijol de soya, salsa de soya, sopa de tallarines, saborizantes artificiales, aderezos, vinagre, salsa inglesa, sopas secas, aceites y grasas vegetales, margarina, productos procesados de tomate, cerezas en almíbar, jamones, helados, bebidas de fruta, bebidas carbonatadas, leche de soya, preparados de leche de soya bebidas de leche de soya, fruta enlatada o embotellada, vegetales enlatados o embotellados, comidas preparadas enlatadas y embotelladas, comidas congeladas preparadas, puré de papa, tocino, jamón, jamón prensado, jamón prensado mixto, salchicha, salchicha mixta, hamburguesas, jamón de pescado, pasta de pescado, hojuelas de maíz, productos marinos, productos marinos aderezados, productos marinos secos, productos marinos empaquetados, albóndigas y pasteles de pasta de pescado.
<Adiciones del 96> Brócoli, taro, ajo, gengibre, shiitake secos y frescos, manteca refinada, fructuosa, jugo de zanahoria, productos agrícolas en salmuera y sardinas.

Gráfico 69. **Productos con estándares de calidad de etiquetado, establecido por la Ley JAS.** Tomada de la Ley JAS, 1996.

Ley del Mejoramiento Nutricional

En el pasado, la Ley del Mejoramiento Nutricional requería del permiso del Ministerio de Salud para el etiquetado de productos, por el ejemplo alimentos para infantes, así como suplementos nutricionales. Sin embargo, desde mayo de 1995 se eliminó la necesidad de este permiso, y en su lugar, se insta las empresas productoras de alimentos al empleo apropiado del etiquetado conforme a las *Normas Técnicas.*

Bajo las nuevas *Normas de etiquetado* nutricional, los productos deben ser etiquetados de acuerdo con los siguientes requerimientos, ya sea en lugares visibles del empaque o en documentos anexos, cuando se emplee información nutricional en idioma japonés, de acuerdo con los siguientes requerimientos (ver Gráfico 70 y 71):

1. *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.

2. *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.).

Figura 15 Ejemplo de Etiquetado Estándar

Ejemplo 1 Ejemplo de Etiquetado Requerido

Pastel relleno de crema
¡Un pastel contiene la misma Vitamina C
que 10 fresas!
Sabor Fresa

	(por pastel xx gr)
Calorías	54 kcal
Proteinas	0.4 g
Grasa	2.9 g
Sacarina	6.5 g
Sodio	56 mg
Vitamina C	120 mg

Ejemplo 2 Ejemplo de Etiquetado Enfático
(Etiquetado Absoluto)

Bebida XX
Baja en Calorías

	(por 100 gr)
Calorías	16 kcal
Proteinas	0 g
Grasa	0 g
Sacarina	4 g
Sodio	16 mg

Contenido Neto: 250 g por envase

Ejemplo 3 Ejemplo de Etiquetado Enfático
(Etiquetado Relativo)

Bebida de Café YY
<20% bajo en azúcar>

	(por 100 gr)
Calorías	21 kcal
Proteinas	0.5 g
Grasa	0.3 g
Sacarina	4.4 g
Sodio	6 mg
Azúcar	3.4 g

Contiene 20% menos azúcar
que la bebida de café XX
Contenido Neto: 250 g por envase

Gráfico 70. **Ejemplo de formato de etiqueta nutricional estándar para alimentos comercializados en Japón.** Tomado de Ley de Mejoramiento Nutricional, 1996.

Gráfico 71. **Ejemplo de empaque y etiquetado nutricional de producto lácteo (Leche) comercializados en Japón.** Tomado página Web sobre Milk in Japan, 2007.

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. 2003a, Γ 12).

Algunas de las alegaciones aceptadas en Japón son:

1. Benéfico en casos de hipercolesterolemia para alimentos como el Tofu con vegetales o bebidas fermentadas cuyo componente funcional es la proteína de Soja.
2. Ayuda a inhibir la absorción de colesterol para alimentos como el Kamaboko cuyo componente funcional es el Chitosan.
3. Aumenta bifidobacteria intestinal. Mejora la función la función G-1 para determinadas bebidas o Yogurt cuyos componentes son los oligosacáridos de la Soja o la lactosucrosa.

Los alimentos para Uso Específico en la Salud», (Foods for Specified Health Use, FOSHU), deben presentar un sello de aprobación extendido por el Ministerio de Salud y Bienestar de Japón que los acredita como tal (ver Gráfico 72).

Gráfico 72. **Sello de aprobación para alimentos de uso específico en la salud, (Foods for Specified Health Use, FOSHU).** Tomado Hasler. C, 2003 p. 810.

Comparación de los Instrumentos Legales Nacionales e Internacionales de Rotulado de Alimentos y Declaraciones de Propiedades Nutricionales, de Acuerdo a su Tipo, Nivel de Cobertura y Grado de Cumplimiento

Los Instrumentos Legales objeto de estudio abarcaron, de acuerdo a su tipo: (a) Leyes, (b) Resoluciones, (c) Directivas, (d) Reglamentos, (e) Reglamentos Técnicos, (f) Normas Técnicas, y (g) Directrices. (ver Cuadro 24 y 25)

En referencia a su nivel de cobertura, estos se ubican como Instrumentos Legales de índole: (a) nacional, (b) regional o comunitaria, (c) internacional. Pertenecientes a los Continentes Americano, Europeo y Asiático. (ver Gráfico 73 y Cuadro 24 y 25)

Sobre el grado de cumplimento se observa que en su mayoría son de carácter obligatorio y en menor medida de aplicación voluntaria, destacando para este tipo las Normas del Codex Alimenrius.

En el Cuadro 25 se presenta un resumen del número de Instrumentos Legales, clasificados por país.

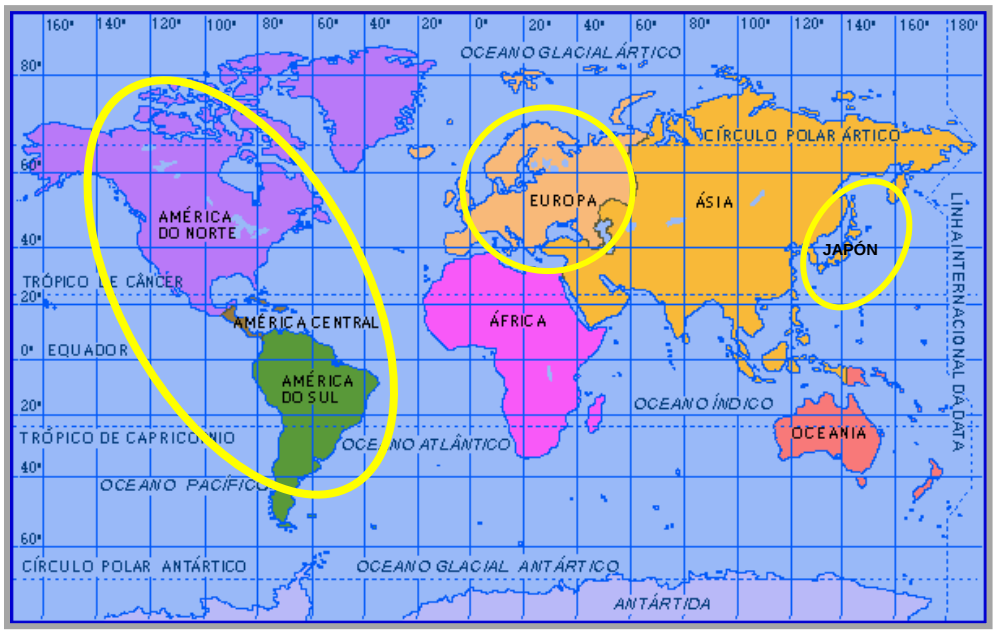


Gráfico 73. **Áreas geográficas de los Instrumentos Legales sobre rotulado de alimentos y etiquetado nutricional evaluados.** 2007.

Cuadro 24

Comparación de las Características de los Instrumentos Legales Nacionales e Internacionales de Rotulado de Alimentos y Declaraciones de Propiedades Nutricionales, de Acuerdo a su Tipo, Nivel de Cobertura y Grado de Cumplimiento

N°	INSTRUMENTOS LEGALES EN EL ÁMBITO NACIONAL E INTERNACIONAL	País	TIPO INSTRUMENTO LEGAL								NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
			Ley	Código	Resolución	Directiva	Reglamento	Reglamento Técnico	Norma Técnica	Directriz	Nacional	Regional o Comunitaria	Internacional	Obligatorio	Voluntario
1	Reglamento general de alimentos y resoluciones generales	Venezuela					√				√			√	
2	Normas complementarias del reglamento general de alimentos	Venezuela					√				√			√	
3	Norma general para el rotulado de los alimentos envasados COVENIN 2952:2001	Venezuela						√			√				√
4	Norma sobre Directrices para declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados COVENIN 2952-1:1997	Venezuela							√		√				√
5	Normas general del codex para el etiquetado de los alimentos prenvasados (CODEX STAN 1-1985 rev. 1-1991)	Codex							√				√		√
6	Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional CACGL 02-1985 (rev. 1-1993)	Codex								√			√		√
7	Directrices del Codex para el uso de declaraciones nutricionales y de salud CAC/GL 23-1997, rev .1-2004	Codex								√			√		√
8	Directrices generales del codex sobre declaraciones de propiedades CAC/GL 1-1979 (rev. 1-1991)	Codex								√			√		√
9	Reglamento Técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano	Colombia						√			√			√	
10	Reglamento técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.	Colombia						√			√			√	
11	Reglamento sobre vigilancia y control sanitarios de alimentos y bebidas	Perú					√								

Diseño autor

Cuadro 24 (Continuación)

Comparación de las Características de los Instrumentos Legales Nacionales e Internacionales de Rotulado de Alimentos y Declaraciones de Propiedades Nutricionales, de Acuerdo a su Tipo, Nivel de Cobertura y Grado de Cumplimiento

N°	INSTRUMENTOS LEGALES EN EL ÁMBITO NACIONAL E INTERNACIONAL	País	TIPO INSTRUMENTO LEGAL								NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
			Ley	Código	Resolución	Directiva	Reglamento	Reglamento Técnico	Norma Técnica	Directriz	Nacional	Regional o Comunitaria	Internacional	Obligatorio	Voluntario
12	Norma metrológica peruana sobre productos envasados. Rotulado nmp 001-1995	Perú							√		√			√	
13	Reglamento Técnico ecuatoriano. Rotulado de productos alimenticios, procesados, envasados y embalados. PRTE INEN22	Ecuador						√			√			√	
14	Rotulado productos alimenticios para consumo humano. Parte 1. Requisitos PNTE INEN 1334-1 (2R)	Ecuador							√		√			√	
15	Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 2 (rotulado nutricional. Requisitos). PNTE INEN 1 334-2.	Ecuador							√		√			√	
16	Norma Boliviana de etiquetado de los alimentos preenvasados. NB 314 001 (Normas de Emergencia N°1/78 y N°2/78)	Bolivia							√		√			√	
17	Reglamento Técnico Mercosur para rotulación de alimentos envasados MERCOSUR/GMC/Resolución N° 26/03	MERCOSUR						√				√		√	
18	Reglamento Técnico Mercosur sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados. MERCOSUR/GMC/Resolución N° 46/03	MERCOSUR						√				√		√	
19	Reglamento Técnico MERCOSUR de porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional. MERCOSUR/GMC/Resolución. N° 47/03	MERCOSUR						√				√		√	
20	Reglamento sanitario de los alimentos. Decreto N° 475.	Chile					√				√			√	
21	Reglamento de rotulación de productos alimenticios envasados. D.S. N° 297	Chile						√			√			√	
22	Reglamento Técnico general para el etiquetado de los alimentos previamente envasados (preenvasados) R-UAC 67.01.02:02	Unión Aduanera Centroamericana						√				√		√	

Diseño autor

Cuadro 24 (Continuación)

Comparación de las Características de los Instrumentos Legales Nacionales e Internacionales de Rotulado de Alimentos y Declaraciones de Propiedades Nutricionales, de Acuerdo a su Tipo, Nivel de Cobertura y Grado de Cumplimiento

Nº	INSTRUMENTOS LEGALES EN EL ÁMBITO NACIONAL E INTERNACIONAL	País	TIPO INSTRUMENTO LEGAL								NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
			Ley	Código	Resolución	Directiva	Reglamento	Reglamento Técnico	Norma Técnica	Directriz	Nacional	Regional o Comunitaria	Internacional	Obligatorio	Voluntario
23	Reglamento Técnico centroamericano, etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano	Mercado Común Centroamericano						√				√		√	
24	Norma general para el etiquetado de los alimentos previamente preenvasados NSO 67:10.01:03	El Salvador							√		√			√	
25	Norma de etiquetado de los Alimentos preenvasados. RTCR 100:1997	Costa Rica							√		√			√	
26	Norma de etiquetado de alimentos preenvasados para consumo humano. ICS 67.140.20:01.040.67	Nicaragua							√		√			√	
27	Norma de etiquetado de productos alimenticios envasados para consumo humano. COGUANOR NGO 34 039 1ª. Revisión	Guatemala							√		√			√	
28	Norma de rotulado de alimentos preenvasados. NORDOM 53 (2da rev. 1998)	Dominicana							√		√			√	
29	Norma de etiquetado de alimentos para consumo humano. COPANIT 52-79	Panamá							√		√			√	
30	Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados. NC 108:2001	Cuba							√		√			√	
31	Directrices sobre etiquetado nutricional. NC 312:2003	Cuba							√		√			√	
32	Norma oficial mexicana NOM-051-SCFI-1994, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados	México							√		√			√	
33	Reglamento de Etiquetado de Alimentos CFR 21	EE.UU						√			√			√	
34	Ley sobre educación y etiquetado en nutrición (Nutrition Labeling and Education Act) de 1990	EE.UU	√								√			√	

Diseño autor

Cuadro 24 (Continuación)

Comparación de las Características de los Instrumentos Legales Nacionales e Internacionales de Rotulado de Alimentos y Declaraciones de Propiedades Nutricionales, de Acuerdo a su Tipo, Nivel de Cobertura y Grado de Cumplimiento

N°	INSTRUMENTOS LEGALES EN EL ÁMBITO NACIONAL E INTERNACIONAL	País	TIPO INSTRUMENTO LEGAL								NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
			Ley	Código	Resolución	Directiva	Reglamento	Reglamento Técnico	Norma Técnica	Directriz	Nacional	Regional o Comunitaria	Internacional	Obligatorio	Voluntario
35	Ley de etiquetado de productos alergénicos y protección del consumidor (Food Allergen Labeling Consumer Protection Act)	EE.UU	√								√			√	
36	Ley sobre envasado y etiquetado de productos de consumo (Consumer Packaging and Labelling Act and Regulations).	Canadá	√								√			√	
37	Ley sobre alimentos y medicamentos (Food and Drugs Act and Regulations)	Canadá	√								√			√	
38	Normas sobre etiquetado nutricional de Health Canada	Canadá							√		√			√	
39	Directiva ren materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. 2000/13/CE	Unión Europea				√						√		√	
40	Directiva delsobre indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios 2003/89/CE QUE modifica la Directiva 2000/13/CE.	Unión Europea				√						√		√	
41	Directiva relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios. 90/496/CEE	Unión Europea				√						√		√	
42	Reglamento sobre las alegaciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos 2003/0165 (COD).	Unión Europea						√				√		√	
43	Ley de sanidad de alimentos de Japón.	Japón	√								√			√	
44	Ley de normas agricolas japonesas (JAS).	Japón	√								√			√	
45	Ley de mejoramiento nutricional	Japón	√								√			√	
46	Norma de etiquetado de alimentos para uso especifico en la salud (Foods for Specified Health Use - FOSHU)	Japón							√		√			√	

Diseño autor

Cuadro 25

Número de Instrumentos Legales Nacionales e Internacionales de Rotulado de Alimentos y Etiquetado Declaraciones de Propiedades Nutricionales

N°	PAÍS	TIPO INSTRUMENTO LEGAL								NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
		Ley	Código	Resolución	Directiva	Reglamento	Reglamento Técnico	Norma Técnica	Directriz	Nacional	Regional o Comunitaria	Internacional	Obligatorio	Voluntario
1	República Bolivariana de Venezuela			1		1		2		4			2	2
2	Comisión del Codex Alimentarius							1	3			4		4
3	República de Colombia						2			2			2	
4	República del Perú					1		1		2			1	1
5	República del Ecuador						1	2		3			3	
6	República de Bolivia							1		1			1	
7	Paises del MERCOSUR						3				3		3	
8	República de Chile					1	1			2			2	
9	Unión Aduanera Centroamericana						1				1		1	
10	Mercado Común Centroamericano						1				1		1	
11	República de El Salvador							1		1			1	
12	República de Costa Rica							1		1			1	
13	República de Nicaragua							1		1			1	
14	República de Guatemala							1		1			1	
15	República Dominicana							1		1			1	
16	República de Panamá							1		1			1	
17	República de Cuba							2		2			2	
18	Estados Unidos Mexicanos							1		1			1	
19	Estado Unidos de América	2					1			3			3	
20	Canadá	2						1		3			3	
21	Unión Europea				3		1				4		4	
22	Japón	3						1		4			4	
TOTAL		**7**		**1**	**3**	**3**	**11**	**18**	**3**	**33**	**9**	**4**	**39**	**7**

Diseño autor

La Calidad de Información en las Etiquetas de Diferentes Marcas de Atún en Conserva Comercializadas en Venezuela

La información constituye una dimensión más de la calidad, esto significa que los alimentos manufacturados deben describir algunas características esenciales en su etiqueta, cumpliendo requisitos y especificaciones contenidas en Instrumentos Legales (Normas y Reglamentos Técnicos, etc.) que detallan qué información debe ofrecerse y cómo será expresada dicha información.

Es evidente que en el caso de un alimento, la cualidad esencial de su *calidad* es dar al consumidor, el producto en un estado o con unas condiciones de seguridad total, aportando a su metabolismo los nutrientes y la energía que necesita. *Pero también que esté acompañado de la información suficiente proporcionada por la etiqueta para que la decisión de compra pueda ser absolutamente objetiva, y se adquiera lo que se aspira.*

En este mismo orden de ideas otro aspecto a considerar es que en la actualidad ha progresado la inquietud y curiosidad del consumidor por conocer qué es lo que come y qué compone lo que come. El consumidor cada vez más se preocupa por su alimentación, recurriendo al etiquetado de alimentos, único recurso de fácil acceso, que le permite conscientemente decidir cuál producto se ajusta mejor a sus expectativas y/o necesidades.

Considerando lo anterior y ha objeto de dar respuesta a los objetivos específicos relacionados con esta sección de la investigación, es necesario reafirmar los argumentos realizados en el *planteamiento del problema* (Capítulo I, p. 6-7) que justifican la selección del *Atún en conserva*, esta explicación consiste en:

> En el presente contexto, es imprescindible utilizar un *tipo* de alimento de consumo nacional, que permita contrastar las conformidades y no conformidades que presenta su rótulo referidas a los requisitos establecidos en los *Instrumentos Legales* nacionales e internacionales analizados y evaluados. El producto seleccionado para tal propósito es el *Atún en conserva al natural y en aceite*, en virtud que constituye un producto importante en la dieta del venezolano, y que forma parte integrante de la canasta básica.

Otras razones a considerar es que el Atún en conserva al natural y en aceite:

1. Está declarado como un bien de primera necesidad en todo el territorio nacional a través del Decreto Presidencial N° 2.304 de febrero de 2003 (aun en vigencia) y su costo en la presentación **al natural** exhibe precios regulados amparados por la Resolución DM/Nº 357 (Resolución Nº 357, 2004).
2. Constituye una de las opciones alimentarias preferidas en el menú del venezolano, después de la carne y el pollo.
3. El precio es sustancialmente menor que el de otras fuentes de proteínas de alto valor biológico, además, del contenido de grasas "buenas" no relacionadas con el aumento de colesterol plasmático, puede contribuir incluso disminuirlo.
4. En la actualidad dentro del mercado venezolano se comercializa una amplia variedad de marcas ***53 en total*** de Atunes en conserva (al natural y aceite), de producción nacional e importadas de acuerdo a los registros suministrados por la Dirección de Higiene de los Alimentos del Ministerio del Poder Popular para la Salud para el mes de noviembre de 2006, las cuales exhiben datos e información diferentes en los rótulos e incluyen declaraciones sobre propiedades y características nutricionales no veraces, de acuerdo a la naturaleza del producto. En consecuencia, esto ha generado la oferta a precios con diferencias muy marcados entre una marca y otra a pesar de ser el mismo producto.

A propósito de dar sustento teórico y argumento a la presente sección de la investigación, se procede a continuación a profundizar sobre aspectos fundamentales del Atún.

El Atún

"Los atunes o bonitos (Thunus spp.) son un género de una docena de especies de peces que viven en el océano de la familia de los Scombridae. El Atún nada rápidamente y, como otras especies de peces, es de sangre fría (ver Gráfico 74). A diferencia de la mayoría de las especies de peces que viven en el océano, que tienen carne blanca, la carne del Atún es rosada". (Wikipedia, la enciclopedia libre, 2007, Γ1). Esto se debe a que la sangre del Atún tiene una capacidad de transportar oxígeno más alta que otras especies de pescado. Algunas de las especies más grandes como el *Atún aleta azul* puede elevar la temperatura de su sangre por encima de la

temperatura del agua con actividad muscular. Aunque esto no significa que sea de sangre caliente, le permite vivir en aguas más frías y sobrevivir en unos entornos más amplios que otros tipos de Atún.

Gráfico 74. **Atunes en su ambiente natural**. Imagen tomada de la Web http://es.wikipedia.org/wiki/At%C3%BAn, 2007.

Sobre su historia Rodríguez, M (2000) relata:

El Atún desde la antigüedad fue muy apreciado en todo el Mediterráneo. Aristóteles decía que los fenicios, desde Cádiz, viajaban con vientos del este por cuatro días mas allá de los pilares de Hércules, hasta un sitio con muchas algas y donde se encontraban atunes en extraordinaria cantidad de increíble tamaño, los cuales una vez pescados, eran preservados y almacenados en jarros y llevados a Cartago, donde no sólo los consumían, ya que eran muy apreciados como una delicatez epicúrea, sino que de allí lo exportaban a todo el Mediterráneo.
Ubicados en los puertos sobre los arrecifes de las costas de Gibraltar hasta el Mar Negro y el Imperio Oriental de Bizancio, se colocaban los observadores en los puntos mas altos donde podían ver las migraciones de los atunes y avisaban a los pescadores para que desplegaran sus redes; eso de cierta manera funcionó como un acelerador a la civilización, pues originó la formación de las ciudades.

Tan importante fue su valor comercial que estaba grabado en viejas monedas púnicas.
Mucho más tarde entre 170 y 235 años después de Cristo, Claudius Aelianus autor de la enciclopedia *De natural animalium*, comenzó a estudiar más profundamente el Atún; decía que podía conocer el cambio de las estaciones y los solsticios, como modernamente se ha establecido, debido a su capacidad de medir la luz (p. 56)

Clasificación Científica

El Atún al igual que todas las especies del reino animal, presenta cualidades genéticas y morfológicas que lo distinguen de otros animales (ver Cuadro 26).

Cuadro 26

Clasificación del Atún según Sistema de Linneo

CLASIFICACIÓN	DEFINICIÓN
Reino	Animalia
Filo	Chordata
Clase	Actinopterygii
Orden	Perciformes
Familia	Scombridae
Género	Thunnus

Nota. Información tomada de la página Web de Wikipedia, la enciclopedia libre, (2007, Γ4).

De igual forma existen diferentes clases de atunes que aunque son del mismo genero, tienen características que los diferencian entre si (ver Cuadro 27).

"Bajo el nombre de atunes se incluyen diversos tipos de peces: Algunos pertenecen al género Tunas y se consideran los reales atunes, como el *Atún aleta azul* (Thunnus thynnus), el *Atún aleta amarilla* (Thunnus albacares) y la *Albacora*

(Thunnus alalunga). Existen otros cuyas características son relativamente similares, como el *barrilete* (Katsuwonus pelamis) y el *bonito del Atlántico* (Sarda sarda)" (Alvizu, Floribeth, s.f., Γ24)

Cuadro 27

Clasificación del Atún según su Género y Nombre Común

GENERO	NOMBRE COMÚN
Thunnus alalunga	Atún blanco o Albacora
Thunnus albacares	Atún aleta amarilla o babil
Thunnus atlanticus	Atún aleta negra
Thunnus obesus	Atún ojo grande o patudo
Thunnus maccoyii	Atún del sur o Atún aleta azul del sur
Thunnus thynnus	Atún común o Atún aleta azul del norte
Thunnus tonggol	Atún tongoli o longtail tuna

Nota. Información tomada de Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir el Atún en conserva y las preparaciones de Atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano. (2005). Ministerio de Protección Social de la República de Colombia. (p.2)

Características del Atún

"El Atún tiene un cuerpo redondeado, esbelto e hidrodinámico, que se estrecha hasta formar una delgada unión con la cola (ver Gráfico 75). Su estructura es apropiada para mantener una velocidad de natación de 70 km/hora aproximadamente." (Rojas, Yusmely. 2003, p. 34)

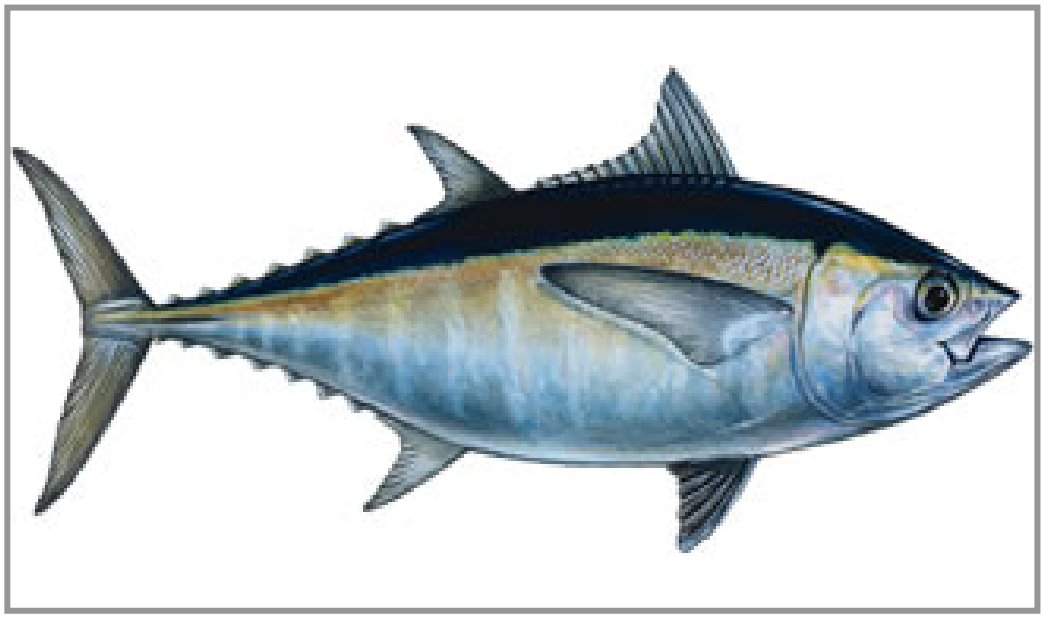


Gráfico 75. **Morfología del Atún.** Tomado de la Web: http://omega.ilce.edu .mx:3000/sites/ciencia/volumen2/ciencia3/087/htm/sec_22, 2007.

Junto con los esturiones, los atunes se encuentran entre los peces de mayor tamaño que compiten en su hábitat con otras especies como los tiburones y delfines. El Atún es abundante en aguas cálidas donde tiene menor tamaño (40 cm a 1 metro y peso de 15 a 100 kilos), como es el caso de los *bonitos* y los *barriletes*. El *Atún aleta amarilla* y el *patudo* alcanzan una talla máxima de 190 centímetros.

Presentan dos aletas dorsales muy próximas, rígidas y robustas y una caudal fuerte con forma de arco terminado en dos zonas puntiagudas que le dan aspecto de media luna. Su coloración es típica de los peces pelágicos con el dorso azul oscuro y el vientre blanco plateado con reflejos irisados. Las aletas van del pardo al amarillo.

Los atunes son organismos oceánicos, se localizan, en aguas templadas, el *Atún aleta azul* y la *albácora* y, en aguas cálidas, el *Atún aleta amarilla* y el *barrilete*, cuyas temperaturas van de los 17 a los 33°C, presentan la particularidad excepcional entre los peces, de tener una temperatura corporal de 10°C superior a la media,

explicándose esta característica fisiológica porque su envoltura muscular es muy grasosa.

Los atunes constituyen uno de los grupos de peces que ha logrado su adaptación total al medio donde vive, es llamado epipelágico, caracterizado por los cambios frecuentes que presentan las condiciones fisicoquímicas, lo que lo hace uno de los medios más difíciles de habitar en el océano. Esta adaptación les permite distribuirse como especie cosmopolita en todos los mares.

Los atunes son peces extremadamente voraces, se alimentan durante todas las estaciones del año excepto en el período de reproducción; se trata de un animal eminentemente *eurítrofo*, es decir, que come de todo lo que encuentra, con tal de que tenga el aspecto de una presa en movimiento, sin preferencias alimenticias; a pesar de que la mayoría de las especies tienen dientes, el alimento formado por peces pequeños, crustáceos, moluscos y ocasionalmente plancton, es tragado sin masticar. Un ejemplar de barrilete consume 25% de su peso en alimento.

Composición Nutricional del Atún y su Relación con la Salud

La buena alimentación se define como el consumo de una variedad de productos que aporten las cantidades de nutrientes necesarios para mantenernos sanos. El Atún es uno de los alimentos más completos por ser una excelente fuente de proteínas de gran valor biológico, de vitaminas y de minerales, con la ventaja de que es un pescado bajo en grasas saturadas y con una alta concentración de ácidos grasos Omega 3.

"El Atún es el pescado habitual en la dieta que posee más contenido en proteínas de alto valor biológico (23 gramos por 100 gramos), superior incluso a las carnes" (ver Cuadro 28). (Consumer.es Eroski, 2006, Γ1).

> Si se compara con la mayoría de pescados, sobresalen de su composición nutritiva diversas vitaminas y minerales. Entre las vitaminas del grupo B destacan la B2, B3, B6, B9 y B12, el contenido en esta última supera al de las carnes, huevos y quesos, alimentos que son fuente natural de esta vitamina. La

proporción del resto de vitaminas hidrosolubles sobresale en el Atún respecto a la mayoría de pescados, aunque la cantidad es poco relevante si se compara con la que contienen otros alimentos ricos en estos nutrientes como es el caso de los cereales integrales, las legumbres, las verduras de hoja verde o las carnes en general. (*op.cit,* Γ2)

Cuadro 28

Comparación del Atún con otros Alimentos

ALIMENTO (100g)	PROTEÍNAS	GRASAS	FOSFORO	VITAMINA A (UI)
ATÚN	24	0.89	230	200
CARNE VACUNA	21.5	6.5	215	0
CARNE PORCINA	18.5	11.9	220	0
POLLO	202	10.2	200	0

Nota. Tomado de Propiedades del Atún. (s.f). Club del mar. Página Web http://www.clubdelamar.org/propiedades.htm. 2007.

El pescado azul contiene los ocho aminoácidos esenciales que el cuerpo humano no puede fabricar.

"El contenido de estas vitaminas supera al del resto de pescados, las carnes y los huevos. También el Atún es de los pescados más ricos en ácido fólico". (Consumer.es Eroski, 2006b, Γ4). (ver Cuadro 29)

"El Atún contiene también cantidades significativas de vitaminas liposolubles (solubles en grasa) como la A y la D. En cuanto a los minerales, el fósforo y el magnesio (ver Cuadro 29) sobresalen en la composición nutritiva del Atún, sin despreciar su contenido en hierro y yodo". (*op.cit,* Γ3, 4)

Cuadro 29

Composición del Atún por 100 g de Porción Comestible

Composición por 100 gramos de porción comestible	
Calorías	200
Proteínas (g)	23
Grasas (g)	12
*G. saturadas (g)	2,77
*G. monoinsaturadas (g)	2,39
*G. poliinsaturadas (g)	3,07
Hierro (mg)	1,3
Magnesio (mg)	28
Potasio (mg)	40
Fósforo (mg)	200
Cinc (mg)	1,1
Yodo (mg)	10
B2 o riboflavina (mg)	0,2
B3 o niacina (mg)	17,8
B9 o ácido fólico (mcg)	15
B12 o cianocobalamina (mcg)	5
Vitamina A (mcg)	60
Vitmamina D (mcg)	25

Nota. Tomado Atún. Thunnus thynnus. Consumer.es Eroski. http:// pescadosymariscos.consumer.es/atun/propiedades-nutritivas, 2006.

En referencia a la relación del consumo de Atún con la salud, destaca:

1. Sus ácidos grasos Omega-3, ayudan a disminuir los niveles de colesterol y de triglicéridos en la sangre haciéndola la más fluida, lo que disminuye el riesgo de aterosclerosis y trombosis. Por este motivo, es recomendable el

consumo de Atún y otros pescados azules en caso de enfermedades cardiovasculares.

Sobre las grasas que posee el Atún, resalta un estudio realizados por las universidades de Utrecht y Maastricht en Holanda, publicado en la revista Neurology, cuyo protocolo fue:

> Se mantuvo bajo observación a un grupo de 1600 hombres y mujeres holandeses con edades comprendidas entre los 45 y los 70 años durante un período de 6 años, los investigadores descubrieron que los que comieron Atún regularmente obtuvieron punteos más altos en las baterías de exámenes para la memoria, velocidad sicomotora y flexibilidad cognitiva. El estudio concluyó que los factores específicos que contribuyeron al mejoramiento de las funciones cerebrales fueron dos ácidos grasos esenciales Omega-3 encontrados en el Atún, EPA (ácido eicosapentaenoico) y DHA (ácido docosahexaenoico). (Dietas.com, 2007, Γ3)

2. Las vitaminas hidrosolubles (B2, B3, B6, B9, B12 y ácido fólico) permiten el aprovechamiento de los nutrientes energéticos (hidratos de carbono, grasas y proteínas). Además, intervienen en diversos procesos de gran importancia funcional como la formación de glóbulos rojos, la síntesis de material genético y el funcionamiento del sistema nervioso y de defensas, entre otros.

3. En referencia a las vitaminas A y D. La primera contribuye al mantenimiento, crecimiento y reparación de las mucosas, piel y otros tejidos del cuerpo. Además, favorece la resistencia frente a las infecciones y es necesaria para el desarrollo del sistema nervioso y para la visión nocturna. También interviene en el crecimiento óseo y participa en la producción de enzimas en el hígado y de hormonas sexuales y suprarrenales. Por su parte, la vitamina D favorece la absorción de calcio y su fijación al hueso, además de regular el nivel de calcio en la sangre.

4. Por otro lado, el pescado azul – como el Atún- se digiere mucho mejor que la carne y es un buen aliado en las dietas de reducción de peso. Y, además, es sabroso.

El Atún en Conserva

Es necesario precisar que el producto final del Atún más conocido es el *Atún en conserva*, en lata o en vidrio, preservado en aceite de oliva, vegetal, en salmuera o en agua, en envases de 80, 120, 160, 185 y 200 g (peso neto). "El Atún tropical en conserva de mejor calidad es el aleta amarilla capturado en los Océanos Atlántico e Índico, seguido del aleta amarilla capturado en el Océano Pacífico y el barrilete, que generalmente tienen calidad y precios más bajos. El Albacora en conserva es una especialidad, de calidad y precio superiores al resto" (Catarci, C, 2003, Γ10).

Sobre su consumo en Europa, es probable que se expanda el consumo de Atún en conserva, por ser un producto muy conocido, que juega un importante papel como parte de la dieta diaria de la población.

Según el Lic. Carlos Marín de la Universidad San Martin de Porras de Perú en un trabajo intitulado *La Demanda de la Conserva de Atún (2006)* expone en sus conclusiones que:

> El mercado mundial está viviendo una situación de exceso de oferta de productos tradicionales, como las conservas. El Atún en bolsa de plástico ya se difundió rápidamente desde Estados Unidos a Europa, y mientras muchos observadores ya han pronosticado la sustitución gradual del atún enlatado por el atún en bolsas, otros están convencidos que el mercado del atún en bolsas siempre será menor que el de las latas. Al mismo tiempo, se están desarrollando nuevos mercados para los productos no tradicionales, en aquellos países en que el Atún en conserva es un producto de consumo tradicional.
> Si bien los precios de atún en conserva pueden ser considerados rígidamente altos, por parte del consumidor que rechaza esos aumentos en un producto al que siempre consideró barato, los precios de especies valiosas como el ojo grande, y el aleta azul, están destinados a subir, debido a la escasez de los recursos, la fijación de cuotas y la alta demanda internacional. La oferta puede mejorarse con el desarrollo del cultivo en jaulas, que todavía necesita de

grandes inversiones, sobre todo si se lo quiere extender del aleta azul a otras especies como el ojo grande. (Γ39)

En la República Bolivariana de Venezuela el Atún en conserva está declarado como un bien de primera necesidad en todo el territorio nacional a través del Decreto Presidencial N° 2.304 de febrero de 2003 (aún en vigencia) y su costo en la presentación al natural exhibe precios regulados amparados por la Resolución DM/Nº 357 (Resolución Nº 357, 2004).

Características Técnicas de Atún en Conserva

Las especificaciones que debe cumplir el Atún en conserva son establecidas a través de Instrumentos Legales (Normas Técnicas y Reglamentos Técnicos) en el ámbito mundial, en consecuencia, la industria de alimentos que comercializa este producto está obligada a cumplirlo para garantizar la calidad del mismo.

En términos generales todos los Instrumentos Legales establecen una serie de requisitos estándar para esta presentación de Atún, los cuales se destacan a continuación:

1. Objeto.
2. Definiciones.
3. Materia Prima.
4. Clasificación.
5. Requisitos.
6. Aditivos.
7. Métodos de ensayo.
8. Inspección y recepción.
9. Definición de defectos.
10. Envases y rotulación.

De las características técnicas más importantes establecidas en los Instrumentos Legales se destacarán aquellas que se relacionan directamente con el objetivo general de la investigación que son los requisitos de la información presentada en las etiquetas. Estas características son:

1. Definición de Aún en Conserva

   El Atún en conserva es definido según la Norma Técnica COVENIN 1756:1995 de Atún en conserva como "el producto obtenido a partir de pescado de las especies de Atún especificadas (ver Cuadro 27, p 255), envasadas en medio líquido, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad del producto" (p.2)

2. El producto se clasifica según la Norma del Codex para el Atún y el Bonito en conserva (1995) de la siguiente manera:

   a. *Compacto (con o sin piel):* el pescado estará cortado en segmentos transversales que se colocarán en la lata con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo de la lata. La proporción de trozos pequeños o trozos sueltos en general no superará el 18 por ciento del peso escurrido del envase.
   b. *En trozos:* pedazos de pescado, la mayor parte de los cuales tienen como mínimo 1,2 cm de longitud en cada lado y mantienen la estructura original del músculo. La proporción de trozos de carne de dimensiones inferiores a 1,2 cm no será superior al 30 por ciento del peso escurrido del contenido de la lata.
   c. *En trozos pequeños:* una mezcla de partículas y pedazos de pescado, la mayor parte de los cuales tienen menos de 1,2 cm de longitud en cada lado pero conservan la estructura muscular de la carne. La proporción de trozos de carne de dimensiones inferiores a 1,2 cm será superior al 30 por ciento del peso escurrido del contenido de la lata.

d. *En migas o desmenuzado:* una mezcla de partículas de pescado cocido reducidas a dimensiones uniformes, en la cual las partículas aparecen separadas y no forman una pasta.

3. De acuerdo a la adición de otros ingrediente se clasifica también en:
   a. Con proteína de Soya.
   b. Adicionados con caldos vegetales.
   c. Con Pasta y/o vegetales.

4. De acuerdo al medio de cobertura se clasifican en:
   a. Al natural: en agua con o sin la adición de Sal.
   b. En grasas y aceites comestibles: en aceite o grasa de origen vegetal o animal.
   c. En salsas especiales: preparados en diferentes tipos de salsas.

5. Lo requisitos del rotulado son establecidos en los Instrumentos Legales específicos, en consecuencia, se remite a ellos para definir las características y la información que deben contener las etiquetas.

Organismos Nacionales con Competencia Legal en el Rotulado y Comercialización del Atún en Conserva

Los organismos nacionales que poseen inherencia en el rotulado y comercialización del Atún en conserva, pueden ser divididos en dos grupos, el primero con responsabilidad de coordinar la política de pesca nacional generando la obtención de la materia prima. El segundo con el compromiso de fijar las políticas relacionadas con la comercialización en el mercado interno, es decir, establecer precios de venta para el consumidor y velar por la correcta información proporcionada por el fabricante nacional o internacional (Atún en conserva de importación) en los rótulos o etiquetas del producto.

A continuación se mencionarán los organismos:

1. *Organismos responsables de las políticas de pesca*

Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras (ver Gráfico 76)

Gráfico 76. **Logo del Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras.** Tomado de la página Web del MAT, 2007.

Su objetivo estratégico es:

> Reactivar la base productiva del país mediante la dinamización y fortalecimiento de los circuitos agroproductivos y sus componentes en los espacios rurales, además de la adecuación del sistema agroalimentario nacional, propiciando el desarrollo de capacidades de autogestión, principalmente de los pequeños y medianos productores agrícolas; así como la competitividad y el manejo sustentable de los recursos para garantizar eficientemente la seguridad alimentaria de la población y la creación de condiciones óptimas para la generación de riqueza real, a través de la formulación, direccionamiento y coordinación de la política agrícola, alimentaria y de desarrollo rural. (Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras, 2007, Γ4)

2. Instituto Nacional de Pesca (INAPESCA)

Tiene como misión administrar los recursos pesqueros y acuícolas del país, en concordancia con las políticas de desarrollo del Estado, "utilizando recursos humanos altamente calificados y tecnología de punta, promoviendo la capacitación e investigación en el sector pesquero y acuícola y regulando la participación de los diferentes actores, a fin de prestar un servicio eficiente, seguro y sustentable,

contribuyendo a la mejora de la calidad de vida de los habitantes y el desarrollo armónico del país". (INAPESCA, 2007, Γ2)

Dentro de los objetivos estratégicos de INAPESCA (Ver Gráfico 77) destaca: "Garantizar el desarrollo del sector pesquero nacional basado en la promoción y fortalecimiento de la Pesca Artesanal, la Acuicultura y la Pesca Industrial del Atún y especies afines, identificadas como las opciones de mayores potencialidades" (*op.cit*, Γ6)

Gráfico 77. **Logo del Instituto Nacional de la Pesca y Acuicultura.** Tomado de la página Web de INAPESCA, 2007.

Organismos responsables del comercio interior y el rotulado

1. Ministerio del Poder Popular para la Salud (MS). (ver Capítulo I, p. 87)

2. Ministerio del Poder Popular para las Industrias Ligeras y Comercio (MILCO). (ver Capítulo I, p. 89)

3. Fondo para la Normalización y Certificación de la Calidad (FONDONORMA). (ver Capítulo I, p. 90)

4. Instituto para la Defensa y Educación del Consumidor y del Usuario (INDECU). (ver Capítulo I, p. 92)

Instrumentos Legales Nacionales que Establecen los Requisitos Técnicos y de Rotulación del Atún en Conserva

En materia de Atún en conserva, la República Bolivariana de Venezuela cuenta con 2 Instrumentos Legales, en los cuales se establecen las especificaciones (requisitos y artículos) de calidad del producto. A continuación y respetando un estricto orden de jerarquía, se describirá y analizará en cada Instrumento *sólo aquellos* contenidos relacionados con el objeto de investigación.

1. Resolución DM/N° 077 (Gaceta Oficial 38.246) sobre requisitos de información comercial y sanitaria que deben contener en su etiqueta el Atún en conserva y los productos a base de Atún en conserva, destinados al consumo humano.
2. Norma venezolana COVENIN 1765:1995. (1995). Atún en conserva. (3ra revisión).

Los Instrumentos mencionados, de acuerdo a su tipo, nivel de cobertura y grado de cumplimiento (ver Cuadro 30) se caracterizan por:

Cuadro 30

Características de los Instrumentos Legales de la República del Bolivariana de Venezuela sobre el Atún en Conserva

N°	INSTRUMENTOS LEGALES	TIPO INSTRUMENTO LEGAL					NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
		Ley	Código	Resolución	Norma Técnica	Directriz	Nacional	Regional	Internacional	Obligatorio	Voluntario
1	Resolución DM/N° 077 (Gaceta Oficial 38.246) sobre requisitos de información comercial y sanitaria que deben contener en su etiqueta el Atún en conserva y los productos a base de Atún en conserva, destinados al consumo humano.			√			√			√	
2	Norma Venezolana COVENIN 1765:1995. (1995). Atún en conserva. (3ra revisión).				√		√				√

Diseño Autor

En referencia a su contenido:

Resolución DM/N° 077 (Gaceta Oficial 38.246) sobre Requisitos de Información Comercial y Sanitaria que deben Contener en su Etiqueta el Atún en Conserva y los Productos a Base de Atún en Conserva, Destinados al Consumo Humano

El 9 de agosto de 2005, el Ministerio de Industrias Ligeras y Comercio (MILCO), promulgó la Resolución DM/N° 077, en Gaceta Oficial N° 38.246 en conjunto con el MAT (Resolución DM/N° 205), el MS (Resolución DM/N° 322), y MINAL (Resolución DM/N° 019) sobre requisitos de información comercial y sanitaria que deben contener en su etiqueta el Atún en conserva y los productos a base de Atún en conserva, destinados al consumo humano.

Sobre su contenido, el presente instrumento está integrado por artículos los cuales establecen:

1. Artículo 3. Expone que el Atún en conserva se clasifica a su vez, de acuerdo a presentación en:
   a. Atún sólido.
   b. Atún en trozos.
   c. Atún desmenuzado.

   Productos a base de Atún en conserva: Es el producto cuyo peso escurrido está constituido con un mínimo de 50% mm/mm de Atún, obtenido de las especies indicadas, con o sin la adición de ingredientes y aditivos permitidos, envasado herméticamente y sometido a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial.

   Los productos a base de Atún en conserva, se clasifican:
   a. Con proteína de Soya.
   b. Adicionados con caldos vegetales.
   c. Con Pasta y/o vegetales.
   d. Otros aprobados por la autoridad competente.
   e. Se permite el uso de aditivos alimentarios.

2. Artículo 4. El Atún en conserva y los productos a base de Atún en conserva, se clasifican a su vez, de acuerdo al medio de cobertura:
   a. Al natural: en agua con o sin la adición de sal.
   b. En grasas y aceites comestibles: en aceite o grasa de origen vegetal o animal.
   c. En salsas especiales: preparados en diferentes tipos de salsas.
   d. Otros aprobados por la autoridad competente.

3. Artículo 9. La marcación y rotulación de los productos descritos en la presente Resolución, deben contener como mínimo en su etiqueta, la siguiente información escrita en idioma español:

   a. Nombre del producto.
   b. Marca comercial.
   c. Lista de ingredientes.
   d. Nombre y dirección del fabricante.
   e. Número de Registro Sanitario expedido por el Ministerio del Poder Popular de la Salud (MS).
   f. Numero de Registro Metrológico expedido por SENCAMER.
   g. Contenido neto y masa drenada.
   h. Identificación del lote de producción.
   i. Fecha de vencimiento.
   j. Leyenda *Hecho en Venezuela* o *Envasado en Venezuela* para productos nacionales, o la identificación del país de origen para productos importados.
   k. Nombre del importador o comercializador.
   l. Control de Producto Envasado (CPE).
   m. Declaración contenido de histamina.

4. Artículo 10. La marcación y rotulación de los productos descritos en la presente resolución deben cumplir con la normativa sanitaria vigente, y con la normativa venezolana: (a) Norma general para el rotulado de los alimentos envasados COVENIN 2952:2001(ver Capitulo I, p 102), en los casos de declaración propiedades nutricionales deben cumplir con lo establecido en la, (b) Norma sobre directrices para declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados COVENIN 2952-1:1997 (ver Capítulo I, p 104).

5. Artículo 11. Los rótulos o etiquetas no deben contener ninguna leyenda de significado ambiguo, o ilustraciones que induzcan a confusión o engaño, ni descripciones o cualidades del producto que no se puedan comprobar.

Norma Venezolana COVENIN 1765:1995. (1995). Atún en Conserva. (3ra revisión).

La presente Norma Técnica "contempla las características y los requisitos que deben cumplir el Atún en conserva destinado al consumo humano" (Norma Venezolana COVENIN 1765:1995, 1995, p.1).

Entre sus requisitos se destacan:

1. (4.2) Otros ingredientes:
    a. Grasas y aceites comestibles.
    b. Especies y condimentos
    c. Salsas y aderezos, elaborados por la industria para tal fin.
    d. Agua potable.
    e. Sal comestible.
    f. No se permitirá el uso de aditivos, a excepción de los antioxidantes que puedan estar presentes en los aceites y grasas comestibles que se utilicen.

2. (5) Clasificación

El Atún en conserva se clasifica de acuerdo al modo de preparación, como se indica a continuación:

a. Atún al natural: preparado con agua y Sal.
b. Atún en aceite comestible con o sin Mantequilla: preparado con aceite de Oliva, Maní u otros aceites comestibles, con o sin Mantequilla.
c. Atún en salsas especiales: preparado en salsas especiales por la industria.

3. (9.2) Rotulación

El rotulado podrá ser de papel o de cualquier otro material que pueda adherirse a los envases, o bien de impresión permanente sobre los mismos.

a. Las inscripciones deberán ser fácilmente legibles e indelebles.
b. El rótulo debe cumplir con lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 2952:2001.

Instrumentos Legales Internacionales que Establecen los Requisitos Técnicos y de Rotulación del Atún en Conserva

El objetivo principal de la elaboración de Instrumentos Legales (Normas Técnicas y/o Reglamentos Técnicos de alimentos) es garantizar la calidad de los productos, proteger la salud de los consumidores y asegurar unas prácticas equitativas en el comercio de alimentos. Es por ellos que la tendencia en el ámbito mundial es armonizar estos Instrumentos Legales convenidos internacionalmente, de manera que los mismos no constituyan obstáculos técnicos al comercio.

Instrumento Legal de Reconocimiento Internacional

El único Instrumento Legal de cobertura y reconocimiento internacional en materia de Atún en conserva es:

1. Norma Codex para el Atún y el Bonito en conserva. *CODEX STAN 70-1981*, Rev. *1-1995.*

El Instrumento mencionado, de acuerdo a su tipo, nivel de cobertura y grado de cumplimiento (ver Cuadro 31) se caracteriza por:

Cuadro 31

Características de la Norma Codex sobre el Atún y el Bonito en Conserva

Nº	INSTRUMENTOS LEGALES	TIPO INSTRUMENTO LEGAL				NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
		Ley	Reglamento Técnico	Norma Técnica	Directriz	Nacional	Regional	Internacional	Obligatorio	Voluntario
1	Norma del Codex para el Atún y el Bonito en conserva. *CODEX STAN 70-1981*, Rev. *1-1995.*			√				√		√

Diseño autor

Norma Codex para el Atún y el Bonito en conserva. CODEX STAN 70-1981, Rev. 1-1995

La presente Norma se aplica al Atún y el Bonito en conserva. No se aplica a los productos de especialidad que contengan menos del 50 por ciento m/m de Atún.

Entre sus requisitos se destaca:

1. El producto se presentará de la siguiente manera:
   a. Compacto.
   b. En trozos.
   c. En trozos pequeños.
   d. En migas o desmenuzado.

2. Se permitirá cualquier otra forma de presentación, siempre y cuando:

a. Sea suficientemente distinta de las demás formas de presentación estipuladas en la presente Norma.
b. Satisfaga todos los demás requisitos de la presente Norma.
c. Esté debidamente descrita en la etiqueta de manera que no induzca a error o al engaño al consumidor.

3. Contempla el uso de aditivos alimentarios.

4. En referencia a su etiquetado este deberá:
   a. Seguir las disposiciones de la Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991).

5. Esta Norma establece que el nombre del producto que se declarará en la etiqueta será *Atún,* o *Bonito* y podrá ir precedido o seguido por el nombre común o vulgar de la especie, con arreglo a la legislación y costumbre del país donde se venda el producto y de manera que no induzca a engaño al consumidor.

6. El nombre del producto podrá estar calificado o ir acompañado de un término que describa el color del producto, siempre y cuando la palabra *blanco* se utilice exclusivamente para el Thunnus alalunga y los términos *claro*, *oscuro* y *mezcla* se empleen únicamente en conformidad con las Normas vigentes en el país en que se venda el producto.

Instrumentos Legales en el Continente Americano

Dentro del Continente Americano sólo se evaluaron como referencia los Instrumentos Legales de: Canadá, El Salvador, Costa Rica, México y Colombia. (ver Cuadro 32)

Cuadro 32

Instrumentos Legales sobre el Atún en Conserva en Diferentes Repúblicas del Continente Americano

N°	PAÍS	INSTRUMENTOS LEGALES
1	Canadá	Norma sobre etiquetas para los productos de pescado y frutos del mar
2	República de El Salvador	Norma salvadoreña para el Atún y el Bonito en conserva. NSR 67.00.63:99
3	República de Costa Rica	Reglamento Técnico para el Atún en Conserva. RCTR 385:2004
4	Estados Unidos Mexicanos	Norma Oficial Mexicana NOM-084-SCFI-1994, Información comercial-Especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de Atún y Bonita preenvasados.
5	República de Colombia	Reglamento Técnico colombiano sobre los requisitos que debe cumplir el Atún en conserva y las preparaciones de Atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano

Diseño Autor

Los Instrumento mencionados, de acuerdo a su tipo, nivel de cobertura y grado de cumplimiento (ver Cuadro 33) se caracterizan por:

Cuadro 33

Tipo, Nivel de Cobertura y Grado de Cumplimiento de los Instrumentos Legales del Atún en Conserva en Diferentes Repúblicas del Continente Americano

Nº	INSTRUMENTOS LEGALES	TIPO INSTRUMENTO LEGAL								NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
		Ley	Código	Resolución	Directiva	Reglamento	Reglamento Técnico	Norma Técnica	Directriz	Nacional	Regional	Internacional	Obligatorio	Voluntario
1	Norma sobre etiquetas para los productos de pescado y frutos del mar							√*		√			√	
2	Norma salvadoreña para el Atún y el Bonito en conserva. NSR 67.00.63:99							√		√			√	
3	Reglamento Técnico para el Atún en Conserva. RCTR 385:2004						√			√			√	
4	NORMA Oficial Mexicana NOM-084-SCFI-1994, Información comercial-Especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.									√			√	
5	Reglamento Técnico colombiano sobre los requisitos que debe cumplir el Atún en conserva y las preparaciones de Atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano						√	√		√			√	

* La fuente lo cita como Normativa, sin definir su estatus legal, no obstante para efectos de la metodología se considerara dentro del renglón de Norma Técnica

Diseño autor

Norma Canadiense sobre Etiquetas para los Productos de Pescado y Frutos del Mar

La Canadian Food Inspection Agency (CFIA) (Agencia de Inspección de Alimentos de Canadá) es el "organismo que se encarga de regular e implementar el cumplimiento de las normas exigidas a todo tipo de productos alimentarios. En lo que se refiere al pescado y demás productos del mar, este organismo se encarga de controlar la calidad de los productos, el cumplimiento de normas como por ejemplo, las de etiquetado". (Ana Vásquez, 2006, p. 28)

La CFIA, establece la siguiente normativa que deben cumplir las etiquetas de todos los productos de pescado y frutos del mar que deseen competir en el mercado canadiense:

1. Nombre común. El nombre común en las latas de pescado debe aparecer en letras de la misma altura y prominencia e indicar si el producto se ha preparado:
   a. Mediante picado, en copos u otro proceso especial.
   b. De partes seleccionadas del pescado.
   c. Para uso dietético.

   Se le puede añadir al nombre común la zona donde haya sido pescado, sin embargo, esto es opcional.

2. Cantidad. La cantidad neta debe aparecer siempre, es obligatoria, salvo que indique que debe realizarse en el momento de la venta. El peso del pescado en conserva en agua debe expresarse en su forma escurrida.

3. Calidad. La designación de una cualidad se puede incluir si esta característica ha sido prescrita por la Fish Inspection Regulations FIR (Regulaciones para Inspección de Pescado) y cumple los requisitos exigidos por ella. Se permiten declaraciones de calidad siempre y cuando la empresa se haga responsable de ello, por ejemplo:

a. Todos nuestros productos cumplen nuestros más altos estándares de calidad. Dirija cualquier comentario o pregunta al apartado X.
b. Productos de calidad X.
c. Satisfacción garantizada.
d. Calidad garantizada.

4. País de origen. El nombre del país de origen debe identificarse claramente en la etiqueta de cualquier producto de pescado o pescado importado a Canadá. Para ello se empleará la frase: Product of, o Produit de, d‘, des, du, para identificar claramente el país de origen.

5. Uso del logotipo *Canadian Inspected*. Todos los establecimientos registrados en el FIR tienen el derecho a utilizar el logotipo *Canadian Inspected* en sus productos de pescado.

6. Otra información obligatoria. Las etiquetas del Atún en conserva deben incluir el color de la carne del modo siguiente:

   a. White meat tuna o white tuna (carne blanca de Atún): sólo para las especies Thunnus alalunga o Thunnus germo.
   b. Light meat tuna o light tuna (carne de Atún ligera).
   c. Dark meat tuna o dark tuna. (carne oscura de Atún).

7. Es conveniente mencionar que, sobre todo para aquellos exportadores que estén considerando exportar a Canadá directamente, sin intermediarios, el 12 de diciembre de 2005 ha entrado en vigor una nueva normativa por la que la mayoría de los productos empaquetados están obligados a incluir una tabla nutricional. (ver Capitulo I, p. 212)

Norma Salvadoreña para el Atún y el Bonito en Conserva. NSR 67.00.63:99

La presente Norma está homologada en su totalidad con la Norma del Codex para el Atún y el Bonito en conserva. *CODEX STAN 70-1981,* Rev. *1-1995.* (ver p. 272).

En referencia al rotulado este debe apegarse a lo establecido en las disposiciones de la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados. (ver Capítulo I, p 173)

Reglamento Técnico para el Atún en Conserva. RCTR 385:2004

El presente Reglamento tiene por objeto "especificar las características que debe cumplir el Atún y el Bonito en conserva destinado al consumo humano. No se aplica a los productos mixtos que contengan menos del 50% en fracción de masa de Atún en relación con su peso escurrido" (Reglamento Técnico para el Atún en Conserva. RCTR 385:2004, 2004, Γ1)

Entre sus requisitos se destaca:

1. Contempla la misma forma de presentación que la Norma Codex (ver p. 272), sin embargo, incluye una forma adicional denominada *Atún mixto*. Consiste en cualquiera de los tipos de presentación (compacta, en trozos, en trozos pequeños, disgregado o molido) adicionados con cualquier otro tipo de alimento, o combinación de alimentos, de manera que éste(os) no sobrepase (n) el 50% del peso escurrido del producto. Dentro de esta categoría, es necesario indicar claramente cuál presentación fue utilizada.

2. Sobre el etiquetado, todo producto debe cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC, Reglamento Técnico RTCR 100:1997. Etiquetado de los alimentos preenvasados. (ver Capitulo I, p. 174). Además, en el caso de los productos mixtos, se debe declarar en la lista de ingredientes el porcentaje mínimo de Atún contenido en el producto en relación con su peso escurrido, cuando exista, o neto según sea el caso. El

mismo debe declararse en fracción de masa, al momento de la venta al consumidor.

3. El nombre del producto será Atún, donde en el espacio figurará alguna de las presentaciones descritas (compacta, en trozos, en trozos pequeños, disgregado o molido). En el caso de las presentaciones: especialidades de Atún, Atún mixto, debe especificarse el aditivo alimentario, especia, saborizante, aromatizante o alimento que fue agregado al Atún, o bien la presentación alternativa que tiene.

Norma Oficial Mexicana NOM-084-SCFI-1994, Información Comercial-Especificaciones de Información Comercial y Sanitaria para Productos de Atún y Bonita Preenvasados

Esta Norma Oficial Mexicana establece:

> ….los requisitos de información comercial y sanitaria que deben exhibir en su presentación comercial los productos de Atún y Bonita preenvasados, tanto de procedencia nacional como extranjera que se comercialicen al público en territorio nacional, con objeto de proporcionar al consumidor información clara y suficiente que le permita tomar la decisión de compra más adecuada a sus necesidades. Esta Norma se aplica a todo el Atún y Bonita distribuido y comercializado en el territorio nacional, no es aplicable a productos especializados o preparados cuyo contenido de pescado es menor del 50% m/m del contenido. (NORMA Oficial Mexicana NOM-084-SCFI-1994, 1994, p.1)

En referencia a este Instrumento Legal, destaca que el mismo incluye dentro de sus especificaciones los requisitos de etiquetado e información que deben contener rótulos (ver Gráfico 78 y 79), es decir, ***que no remite*** para este fin a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-1994. (1994), sobre especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.

Gráfico 78. **Marcas de Atún en conserva comercializadas en México.** Tomado de la página Web de Procuraduría Federal del Consumidor – PROFECO, 2005.

Sobre su contenido se destaca:

1. Contempla las definiciones de: (a) ingrediente, (b) consumido, (c) embalaje, (d) envase, (e) etiqueta, (f) masa drenada, y (g) país de origen.

2. Sobre la *veracidad de la información*, expone que el Atún y Bonita preenvasados deben describirse y presentarse de forma veraz, evitando que sea falsa, equívoca o que induzca a error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto. (ver punto 4.1 de la Norma)

3. Expresa de forma especifica la información comercial que deben contener los productos de Atún y Bonita preenvasados, la cual consiste en:

    a. Nombre del producto.
    b. Lista de ingredientes.

c. País de origen.
d. Identificación del lote.
e. Idioma.
f. Marcado de la fecha de consumo preferente.
g. Color del producto.
h. Presentación del producto.

4. Contempla declaraciones prohibidas de propiedades, en las cuales se prohíbe el uso de las siguientes declaraciones:

a. Declaraciones que impliquen que una dieta recomendable con alimentos diferentes al Atún y Bonita preenvasados no puede suministrar cantidades suficientes de todos los nutrimentos.
b. Declaraciones de propiedades que no pueden comprobarse.
c. Declaraciones de propiedades sobre la utilidad del producto para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico.
d. Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos similares o causar o explotar el miedo al consumidor y utilizarlo con fines comerciales.
e. Declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos.
f. Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene o comercio, tales como *genuinidad*, *salubridad*, *sanidad*, excepto las señaladas en otros ordenamientos legales aplicables.
g. Declaraciones de propiedades que afirmen la naturaleza u origen *orgánico* o *biológico* del producto, excepto en aquellos casos en que se compruebe que el producto tiene realmente esa característica.

***Gráfico 79*. Presentaciones de Atunes enlatados comercializados en México según la Norma Oficial Mexicana NOM-084-SCFI-1994.** Tomado de la pagina Web de Procuraduría Federal del Consumidor –PROFECO, 2005.

Reglamento Técnico Colombiano sobre los Requisitos que debe Cumplir el Atún en Conserva y las Preparaciones de Atún que se Fabriquen, Importen o Exporten para el Consumo Humano

El presente Reglamento Técnico tiene por objeto establecer "los requisitos sanitarios que debe cumplir el Atún en conserva y las preparaciones de Atún que se fabriquen o importen, destinado para el consumo humano, a fin de proteger la vida, la

salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error a los consumidores." (Reglamento Técnico colombiano - Resolución (s.n), 2005, Γ1)

Sobre su contenido se destaca:

1. Contempla las definiciones de: (a) Atún en conserva al natural, (b) Atún en conserva con aditivos e ingredientes, con aditivos y sin ingredientes o sin aditivos con ingredientes, y (c) Preparaciones de atún en conserva. (ver artículo 4)

2. Se clasifica el Atún (Atún en conserva al natural y Atún en conserva con aditivos e ingredientes, con aditivos y sin ingredientes o sin aditivos con ingredientes) en:
   a. Lomo de Atún calidad extra.
   b. Lomos de Atún.
   c. Trozos de Atún.
   d. Atún rallado.

3. Para efectos del presente Reglamento Técnico se consideran los siguientes líquidos de cobertura: (a) aceite, y (b) agua con o sin aderezos como líquido de cobertura.

4. Sobre el rotulado, el Atún en conserva al natural o con aditivos, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2652 de 2004, la que la modifique, adicione o sustituya, para rotulado general de alimentos para consumo humano y debe aparecer en el rótulo en forma legible y clara la palabra Atún, estipulando el nombre del líquido de cobertura y la clasificación. Además de las disposiciones para rotulado señaladas, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas para el Atún en conserva al natural o Atún en conserva con aditivos e ingredientes, con aditivos y sin ingredientes, o sin aditivos con ingredientes:

a. Para la clasificación lomos de Atún calidad extra, las palabras *Calidad Extra* o *Premium*
b. Para la clasificación lomos de Atún, las palabras *Lomos o Lomitos.*
c. Para la clasificación trozos de Atún, las palabras *Trozos o Trocitos*.
d. Para el caso de la clasificación rallado, la palabra *Rallado*.
e. Tanto el contenido neto como el peso escurrido deberán ser declarados en el rótulo del envase.
f. En ningún caso de productos sustitutos o similares podrá rotularse el producto como *tipo Atún* o utilizarse en forma alguna la palabra Atún.
g. En el caso de atún en conserva al natural deberá colocarse las palabras *al natural.*
h. En el caso de Atún en conserva con aditivos e ingredientes, con aditivo y sin ingredientes, o sin aditivos con ingredientes, deberán colocarse las palabras *con aditivos, con ingredientes*, detallando el nombre común específico del o los aditivos e ingredientes utilizados.
i. Además de las disposiciones para rotulado señaladas, se aplicaran las siguientes disposiciones específicas para las preparaciones de atún en conserva: podrá usar cualquier nombre alusivo al contenido, como es el caso preparaciones de verduras con Atún, ensalada con Atún, pero en ningún caso se podrá utilizar la palabra atún como un producto sustituto.

Instrumentos Legales en el Continente Europeo

Unión Europea

Reglamento (CEE) Nº 1536/92 sobre Normas Comunes de Comercialización para las Conservas de Atún y de Bonito

El presente Reglamento establece las normas a que deberá ajustarse la comercialización de las conservas de Atún y de Bonito en la Comunidad. Europea.

Sobre su contenido se destaca:

1. Articulo 1. Únicamente podrán utilizar la denominación de venta: conservas de Atún o conservas de Bonito.

2. Artículo 2. No estará autorizada la mezcla de especies de pescado diferentes en un mismo envase.

3. Artículo 3. Cuando en la denominación de venta (conservas de Atún o conservas de Bonito) que se especifica en él se incluya alguna de las indicaciones que se relacionan a continuación referentes a la presentación comercial del producto, dicha indicación deberá ajustarse a la definición que le corresponda de entre las siguientes:
   a. Bloque entero.
   b. Trozos.
   c. Filetes.
   d. Migas.
   e. Migajas.

4. Contempla utilizar cualquier otra forma de presentación o de preparación culinaria fuera de las contempladas en el Artículo 3. siempre y cuando se identifique claramente en la denominación de venta.

5. Artículo 4. En caso de que el medio de cobertura que se utilice forme parte integrante de la denominación de venta, deberán cumplirse las siguientes condiciones:
   a. La designación *en aceite de Oliva* se utilizará únicamente para los productos cuyo aceite sólo sea de Oliva, sin mezcla alguna con aceites de otro tipo.
   b. La designación *al natura*l se utilizará únicamente para los productos que se acompañen del jugo natural (líquido exudado por el pescado durante su cocción), una solución salina o agua, en su caso con adición de hierbas, especias o aromas naturales.

c. La designación *en aceite vegetal* se utilizará únicamente para los productos que vayan acompañados de aceites vegetales refinados, solos o mezclados.
d. Todo medio de cobertura que se utilice deberá mencionarse de forma clara y explícita con su denominación comercial usual.

6. Artículo 5. La denominación de venta que aparezca en los envases previos de las conservas de Atún y de Bonito deberá indicar lo siguiente:
   a. Tipo de pescado utilizado (Atún o Bonito),
   b. Presentación en la que éste se comercialice (bloque entero, trozos, filetes, migas, migajas)
   c. Designación del medio de cobertura utilizado, con arreglo a las condiciones especificadas en el artículo 4.
   d. Indicación de las características específicas de la preparación culinaria.
   e. La denominación de venta *al natural* sólo podrá utilizarse para las conservas que se comercialicen en las presentaciones bloque entero y filetes.

Comparación de los Instrumentos Legales Nacionales e Internacionales que Establecen los Requisitos Técnicos y de Rotulación del Atún en Conserva

Los Instrumentos Legales objeto de estudio abarcaron, de acuerdo a su tipo: (a) Resoluciones, (b) Normas Técnicas, y (c) Reglamentos Técnicos (ver Cuadro 34).

En referencia a su nivel de cobertura, estos se ubican como Instrumentos Legales de índole: (a) nacional, (b) regional o comunitaria, y (c) internacional. Pertenecientes a los Continentes Americano y Europeo (ver Cuadro 35).

Sobre el grado de cumplimento, se observa que todos son de carácter obligatorio, a excepción, de la Norma del Codex Alimentius que es de carácter voluntaria.

Cuadro 34

Comparación de los Instrumentos Legales Nacionales e Internacionales que Establecen los Requisitos Técnicos y de Rotulación del Atún en Conserva

N°	INSTRUMENTOS LEGALES EN EL ÁMBITO NACIONAL	País	TIPO INSTRUMENTO LEGAL								NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
			Ley	Código	Resolución	Directiva	Reglamento	Reglamento Técnico	Norma Técnica	Directriz	Nacional	Regional o Comunitaria	Internacional	Obligatorio	Voluntario
1	Resolución DM/N° 077 (Gaceta Oficial 38.246) sobre requisitos de información comercial y sanitaria que deben contener en su etiqueta el Atún en conserva y los productos a base de Atún en conserva, destinados al consumo humano.	Venezuela			√						√			√	
2	Norma Venezolana COVENIN 1765:1995. (1995). Atún en conserva. (3ra revisión).	Venezuela							√		√				√
3	Norma del Codex para el Atún y el Bonito en conserva. CODEX STAN 70-1981, Rev. 1-1995	Codex							√			√			√
4	Norma sobre etiquetas para los productos de pescado y frutos del mar	Canadá							√		√			√	
5	Norma salvadoreña para el Atún y el Bonito en conserva. NSR 67.00.63:99	El Salvador							√		√			√	
6	Reglamento Técnico para el Atún en Conserva. RCTR 385:2004	Costa Rica						√			√			√	
7	NORMA Oficial Mexicana NOM-084-SCFI-1994, Información comercial-Especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.	México							√		√			√	
8	Reglamento Técnico colombiano sobre los requisitos que debe cumplir el Atún en conserva y las preparaciones de Atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano	Colombia						√			√			√	
9	Reglamento (CEE) Nº 1536/92 sobre Normas comunes de comercialización para las conservas de Atún y de Bonito	Unión Europea					√								

Diseño autor

Cuadro 35

Número de Instrumentos Legales Nacionales e Internacionales que Establecen los Requisitos Técnicos y de Rotulación del Atún en Conserva

Nº	PAÍS	TIPO INSTRUMENTO LEGAL								NIVELES DE COBERTURA			GRADO DE CUMPLIMIENTO	
		Ley	Código	Resolución	Directiva	Reglamento	Reglamento Técnico	Norma Técnica	Directriz	Nacional	Regional o Comunitaria	Internacional	Obligatorio	Voluntario
1	República Bolivariana de Venezuela			1				1		2			1	1
2	Comisión del Codex Alimentarius							1				1		1
3	Canadá							1		1			1	
4	República de El Salvador							1		1			1	
5	República de Costa Rica						1			1			1	
6	Estados Unidos Mexicanos							1		1			1	
7	República de Colombia						1			1			1	
8	Unión Europea						1				1		1	
TOTAL				**1**			**3**	**5**		**7**	**1**	**1**	**7**	**2**

Diseño autor

Marcas de Atún en Conserva al Natural y en Aceite Comercializados en la República Bolivariana de Venezuela

Habiendo en la República Bolivariana de Venezuela una economía de libre mercado, existen las condiciones para que se comercialicen una gran variedad de productos alimenticios, un excelente ejemplo, lo constituye el Atún en conserva, que se expende en muchas presentaciones (al natura, en aceite, en salsas especiales) tanto nacionales como importadas.

En este sentido y con el propósito de dar respuesta al objeto de la investigación, se analizan ***53 marcas*** (nacionales e importadas) de *Atún en conserva al natural y en aceite* (ver Gráfico 80) colocadas en el mercado nacional, entre enero 2006 y marzo 2007, que se clasifican de acuerdo al modo de preparación, como se indica más adelante.

Gráfico 80. **Marcas de Atún en conserva en presentaciones de aceite vegetal y en agua comercializados en la República Bolivariana de Venezuela, 2007.** Muestras recolectadas por el autor, 2007.

Atún en Conserva al Natural

1. Trece (13) marcas de Atún al natural elaborado en agua y Sal (ver Cuadro 36).

Cuadro 36

Marcas de Atún al Natural Comercializadas en la República Bolivariana de Venezuela

N°	MARCAS	PRESENTACIÓN	PAÍS (elaboración)
1	Margarita	Atún al natural	Venezuela
2	Margarita Enforma	Lomo de Atún claro en agua	Venezuela
3	AtunMar	Atún al natural (Light)	Venezuela
4	Bumble Bee	Lomitos de Atún al natural	Ecuador
5	Anduriña	Atún en trozos en agua	Ecuador
6	Eveba	Atún aleta amarilla (Light)	Venezuela
7	Eveba	Atún en agua	Venezuela
8	El Corsario	Atún al natural (Light)	Colombia
9	Van Camp´s	Atún al natural (Light)	Venezuela
10	Mr. Tuna	Atún al natural	Venezuela
11	Bahía Linda	Atún en agua	Ecuador
12	Calvo	Atún claro al natural – sin aceite	España
13	Rio mare	Atún claro al natural	Italia

Diseño autor

Atún en Conserva en Aceite

2. Cuarenta (40) marcas de Atún en aceite comestible con o sin Mantequilla, elaborado en aceite de Oliva, Maní u otros aceites comestibles, con o sin Mantequilla. (ver Cuadro 37)

Cuadro 37

Marcas de Atún en Aceite Comercializadas en la República Bolivariana de Venezuela

N°	MARCAS	PRESENTACIÓN	PAÍS (elaboración)
1	Florida	Atún desmenuzado con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela
2	Antoxo	Atún desmenuzado con aceite vegetal y proteína de Soya	Venezuela
3	El Norteño	Atún desmenuzado con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela
4	Eveba Mar Abierto	Atún en aceite vegetal comestible	Venezuela
5	Margarita	Atún en aceite vegetal	Venezuela
6	Convica	Atún desmenuzado con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela
7	AtunMar	Atún en aceite vegetal	Venezuela
8	Margarita Enforma	Lomo de Atún claro en aceite de Oliva	Venezuela
9	Reytuno	Atún en aceite vegetal con proteína de Soya	Venezuela
10	Conquista	Atún en aceite vegetal	Venezuela
11	Atún Pampatar	Atún desmenuzado con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela
12	Atún Paraguana	Atún en aceite vegetal	Venezuela
13	Eveba	Atún claro en aceite de Oliva	Venezuela
14	Marinisima	Atún con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela
15	La Lucha	Atún con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela
16	Chaimas	Atún con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela
17	Sucre	Atún en aceite vegetal	Venezuela
18	Atún Paraguana	Atún en aceite de Oliva	Venezuela
19	El Corsario	Atún en aceite vegetal comestible	Venezuela
20	El Corsario	Atún con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela
21	California	Atún desmenuzado con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela
22	Eveba	Atún aleta amarilla en aceite vegetal comestible	Venezuela
23	Mara	Atún desmenuzado con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela

Cuadro 37 (Continuación)

N°	MARCAS	PRESENTACIÓN	PAÍS (elaboración)
24	VanCamps	Atún en aceite vegetal	Colombia
25	Monte Cristi	Atún en aceite vegetal	Colombia
26	Lamont	Lomos de Atún en aceite vegetal	Ecuador
27	Mar Brava	Atún desmenuzado en aceite vegetal	Ecuador
28	Garavilla	Atún en aceite	Ecuador
29	Bahia Linda	Trozos de Atún en aceite vegetal	Ecuador
30	Bumble Bee	Lomitos de Atún en aceite vegetal	Ecuador
31	Atún Gran Clase	Solido de Atún en aceite	Ecuador
32	Mar Brava	Atún en aceite de Oliva	Ecuador
33	Anduriña	Atún entero en aceite vegetal	Ecuador
34	Pacifico Azul	Atún en trozos en aceite vegetal	Costa Rica
35	Pacifico Azul	Atún en aceite	Costa Rica
36	Austral	Lomos de Atún en aceite vegetal	Perú
37	Calvo	Atún claro en aceite vegetal	España
38	Grands Hotels	Atún blanco en aceite de Oliva	España
39	Garavilla	Atún en aceite vegetal	España
40	Rio Mare	Atún en aceite de Oliva	Italia

Diseño autor

Definición de Términos Básicos

La definición de términos básicos, “es la operacionalización de algunos conceptos que se utilizan a lo largo del estudio”. (Juárez. G, 2003, Γ12)

Según Arias (2004), “consiste en dar significado preciso y según el contexto a los conceptos principales, expresiones o variables involucradas en el planteamiento del problema y en los objetivos formulados”.

En base a las características de la presente investigación, han sido definidos los siguientes términos básicos:

Alimento

Dentro del contexto del estudio, se considerará alimento "toda sustancia que se ingiere en estado natural, semielaborada o elaborada y se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, y cualquier otra sustancia que se utiliza en su elaboración, preparación o tratamiento, pero no incluye los cosméticos, el tabaco, ni las sustancias que se utilizan como medicamentos" (Reglamento Técnico MERCOSUR para rotulación de alimentos envasados, 2003. Γ15).

La definición actual del Manual de Procedimiento Codex Alimentarius, es "toda sustancia, elaborada, semielaborada o bruta, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, *el chicle* [cursiva agregada] y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosmético ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos". (Comisión de Codex Alimetario, 2004, p.1)

Etiquetado Nutricional (Declaración de Propiedades y de Salud)

Es definida como "cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene cualidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera". (Ministerio de la Protección Social de la República de Colombia, 2003, p. 2).

Cualquier inscripción que afirme, sugiera o implique que un alimento es *apto para el consumo humano* [cursiva agregada] y/o que tiene cualidades especiales por su origen, naturaleza, composición, elaboración, propiedades nutricionales, *envasado, almacenamiento, medidas necesarias de higiene y otra cualidad* [cursiva agregada]. (Norma Dominicana, No 53, 1998, p. 2)

Es necesario precisar que de acuerdo con la Norma COVENIN 2952-1-1997, las declaraciones de propiedades en términos de rotulado de alimentos tienen una clasificación que se circunscribe a:

1. Declaración de propiedades nutricionales:

Cualquier representación, que afirme, sugiera o implique que un producto alimenticio posee propiedades nutricionales específicas, no solo en relación con su valor energético y contenido de proteínas, grasa y carbohidratos sino además con su contenido de vitaminas, minerales y cualquier otro nutriente, dentro de los siguientes conceptos:

a. Declaración de propiedades relativas al contenido de nutrientes: Es la declaración de propiedades nutritivas que describe el nivel de un determinado nutriente contenido en un alimento, según terminología normalizada establecida.
b. Declaración de propiedades comparativas: Es la declaración de propiedades que comparan los niveles de nutrientes y/o valor energético de dos o mas alimentos.
c. Declaración de propiedades relativas a la función de los nutrientes: Es la que se refiere a la función fisiológica de un nutriente en el crecimiento, desarrollo y funciones normales del organismo.
d. Declaración de propiedades relativas a la salud: 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 o medicamentosas. (p.1)

Calidad

En el presente contexto se entenderá como "el grado en que un conjunto de características inherentes cumplen con los requisitos" (Norma Venezolana COVENIN –ISO 9000:2000, 2000, p. 7)

Instrumentos Legales

Se entenderá como Instrumentos Legales todo aquel conjunto de disposiciones, ordenamientos y proposiciones jurídicas según la cual a cierta situación de Derecho le corresponde una consecuencia de Derecho, existiendo la obligación por parte del Estado de sancionar su incumplimiento. Estos Instrumentos por orden de jerarquía son: (a) Leyes, (b) Códigos, (c) Resoluciones, (d) Directivas, (e) Reglamentos Técnicos, (f) Normas Técnicas, y (g) Directrices.

Información

"La información no es un conjunto de datos cualquiera. Es más bien una colección de hechos significativos y pertinentes, para el receptor que los percibe. La definición de información es la siguiente: Información es un conjunto de datos significativos y pertinentes que describan sucesos o entidades". (Monografía.com, 2007, Γ3)

"Para ser significativos, los datos deben constar de símbolos reconocibles, estar completos y expresar una idea no ambigua." (*op.cit*)

"Los símbolos de los datos son reconocibles cuando pueden ser correctamente interpretados. Muchos tipos diferentes de símbolos comprensibles se usan para transmitir datos" (*op.cit.*)

Marca

En el presente contexto se definirá marca como "todo signo perceptible capaz de distinguir en el mercado, los productos o servicios producidos o comercializados por una persona de los productos o servicios idénticos o similares de otra persona". Las marcas son utilizadas principalmente para: (Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual [SAPI], 2005, Γ1):

1. Distinguir productos o servicios.

2. Indicar a los consumidores el origen empresarial o geográfico de los productos o servicios.

3. Resaltar la calidad de los productos o servicios.

4. Apoyar y facilitar campañas de publicidad y mercadeo de productos o servicios.

Rotulado o Etiquetado

Se entenderá por rotulado o etiquetado de alimentos como una acción con el objeto de suministrar:

1. "Cualquier información escrita, impresa o gráfica que contiene el *rótulo de alimentos"* [texto agregado]. (Norma Dominicana No 53, 1998, p. 3)

2. "Es el resultado de la acción de colocar el rótulo o etiqueta". (Resolución No 629, 2000)

3. "Conjunto de inscripciones, leyendas o ilustraciones contenidas en el rótulo que informan acerca de las características de un producto alimenticio". (Reglamento Chileno, No 297, 1992, p. 2)

4. "Es el rótulo o etiqueta propiamente dicho y cualquier material escrito, impreso o grafico que acompaña al alimento o se expone cerca de él. Incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación". (Norma COVENIN 2952, 2000, p 1)

Rótulo o Etiqueta

Se entenderá por rótulo o etiqueta de alimentos:

1. "Cualquier marbete, etiqueta, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, *fotografiado*, marcado en relieve o adherido al envase del alimento". (Resolución No 629, 2000)

2. "Todo marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica que haya sido adherida, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en relieve o

huecograbado en el envase de un producto ó en el producto mismo, según sea el caso". (Norma Dominicana No 53, 1998, p. 3)

Identificación y Definición de Variables

De acuerdo a Palillo Stracuzzi y Martins Pestana, (2004), "las variables son elementos o factores que pueden ser clasificados en una o más categorías. Es posible medirlas o cuantificarlas, según sus propiedades o características" (p. 60)

En el presente contexto aunque no se postula hipótesis, sino que se proponen objetivos de investigación, a estos últimos también se les debe delimitar variables, sus dimensiones y operacionalizarlas (ver Cuadro 38 y 39) ya que como lo expresa Ramírez (1992) "es la manera más expedita de focalizar los aspectos de la realidad que se va investigar, evita desviar la indagación a búsqueda de información no relevante y por lo tanto poco útiles (p.42)

Cuadro 38

Identificación y Definición de Variables

Nº	Objetivos Específicos	Variable	Definición
a	Establecer la importancia del rotulado de alimentos y etiquetado nutricional, para los consumidores y usuarios, el sector industrial y el gubernamental.	Importancia del rotulado de alimentos y declaraciones.	La importancia o utilidad es considerada como la capacidad de servir para el uso, para traer provecho, conveniencia. En el caso de rotulado de alimento en si mismo constituye el medio principal de comunicación entre proveedores y consumidores.
b	Describir el marco institucional y los Instrumentos Legales para la regulación y control del rotulado de alimentos y etiquetado nutricional en el ámbito nacional e internacional.	Marco institucional e Instrumentos Legales	Constituye la estructura de los Instrumentos Legales integrados por Leyes, Reglamentos, Normas Técnicas, Resoluciones, promulgadas por las Instituciones nacionales e internacionales en materia de rotulado de alimentos y en toda aquella información contenida en ellos.
c	Contrastar las especificaciones y características de los Instrumentos Legales en materia de rotulado y etiquetado nutricional en el ámbito nacional e internacional.	Especificaciones y características.	Las especificaciones establecen los requisitos relacionados con los productos. Estos productos presentan características; que son rasgos diferenciadores, las mismas pueden ser inherentes o asignadas, cualitativas o cuantitativas.
d	Describir el marco institucional y los Instrumentos Legales para la regulación y control de la calidad del rotulado de alimentos y etiquetado nutricional en el Atún en conserva, en el ámbito nacional e internacional.	Marco institucional e Instrumentos Legales para el Atún en conserva	Son las Leyes, Reglamentos, Normas Técnicas, Resoluciones dictados por la autoridad, a través de las Instituciones nacionales e internacionales en materia obtención, procesamiento, presentación y rotulado del Atún en conserva.
e	Examinar las características de la información del rotulado y etiquetado nutricional del Atún en conserva al natural y en aceite comercializado en Venezuela.	Características de la información	La característica es el rasgo diferenciador, inherente, asignado o cualitativo o cuantitativo en las distintas marcas de Atún conserva. La información en términos de calidad es definida como aquellos datos que poseen significado y en consecuencia proporcionan conocimiento sobre las características de un producto

Diseño autor

Cuadro 39

Operacionalización de Variables

N°	Variables	Dimensiones	Indicadores	Fuentes
a	**Importancia del rotulado de alimentos y declaraciones.**	• Información • Económica • Social	(a) Alimentación; (b) Hábitos alimentarios; (c) Ventajas y beneficios para los consumidores, la industria y el Estado; (d) Usos de rotulado.	Fuentes documentales primarias y secundarias (impresas, visuales y electrónicas)
b	**Marco institucional e Instrumentos Legales**	• Organismos gubernamentales. • Politicas • Instrumentos Legales nacionales e internacionales • Normalización	(a) Derechos a la salud; (b) Ministerios; (c) Institutos Autónomos; (d) Constitución; (e) Leyes; (f) Código; (g) Resoluciones; (h) Directivas; (i) Reglamentos Técnicos; (j) Normas Técnicas; y (k) Directrices.	Fuentes documentales primarias y secundarias (impresas, visuales y electrónicas)
c	**Especificaciones y características**	• Similitudes y diferencias de los requisitos en los Instrumentos Legales • Tipos de Instrumentos Legales • Requisitos	(a) Articulos de leyes; (b) Especificaciones de Norma; (c) Requisitos obligatorios.	Fuentes documentales primarias y secundarias (impresas, visuales y electrónicas)
d	**Marco institucional e Instrumentos Legales para el Atún en conserva**	• Organismos gubernamentales • Instrumentos Legales • Tipos de Atún	(a) Ministerios; (b) Institutos Autónomos; (c) Leyes; (d) Código; (f) Resoluciones; (g) Directivas; (h) Reglamentos Técnicos; (i) Normas Técnicas; y (j) Directrices.	• Fuentes documentales primarias y secundarias (impresas, visuales y electrónicas) • Unidades de análisis
e	**Características de la información**	• Marcas comerciales • Clasificación de productos • Publicidad • Tipos de declaraciones • Datos	(a) Atún en conserva; (b) Atún en agua; (c) Atún en aceite; (d) Rótulo; (f) Declaraciones; (g) Declaraciones de nutrientes; (h) Declaraciones de salud; (i) Diferencia entre dato e información; (j) De acuerdo al tipo de Atún.	• Fuentes documentales primarias y secundarias (impresas, visuales y electrónicas) • Unidades de análisis ser evaluadas • Lista de verificación

Diseño autor

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

Consideraciones Generales sobre las Bases Metodológicas

> El marco metodológico de un estudio de investigación está referido al momento que alude al conjunto de procedimientos lógicos, tecno-operacionales implícitos en todo proceso de investigación, con el objeto de ponerlos de manifiesto y sistematizarlos; a propósito de permitir descubrir y analizar los supuestos del estudio y de reconstruir los datos, a partir de conceptos teóricos convencionales operacionalizados. (Balestrini, 1997, p. 113)

Ya formulado el problema de investigación y delimitado los objetivos, se profundizó en los datos obtenidos que permitieron construir las bases teóricas que orientan el sentido de este estudio de manera precisa. A su vez se determinan y describen los distintos métodos, técnicas y procedimientos que posibilitaron dar sentido y orientación a la información para responder a las preguntas de la investigación hechas al inicio y cumplir con los objetivos fijados.

Tipo y Diseño de la Investigación

Tipo de Investigación

El tipo de investigación se refiere a la clase de estudio que se va a realizar. Orienta sobre la finalidad general del estudio y sobre la manera de recoger la información o datos necesarios. (Palillo Stracuzzi y Martins Pestana, 2004. p. 82). O también conceptualizado como una estrategia general adoptada por el investigador para responder al problema planteado. Con base a lo anterior y supeditado al presente

contexto, cuyo objetivo es “Evaluar los Instrumentos Legales nacionales e internacionales de rotulado de alimentos y la calidad de información en las etiquetas de las diferentes marcas de Atún en conserva comercializadas en Venezuela” (Capítulo I, p. 11), este trabajo se sustentó principalmente en un *tipo de investigación descriptiva y evaluativa.*

La investigación *evaluativa* pretende “estimar o valorar la efectividad o importancia de programas, proyectos, planes u objetos, aplicados a propósito de resolver o dar respuesta a situaciones, fenómenos o necesidades determinadas” (Palillo Stracuzzi y Martins Pestana, 2004. p. 87).

En este sentido, lo anterior se ajusta al hecho que se pretende dentro de los objetivos del estudio, “establecer la importancia del rotulado de alimentos y etiquetado nutricional, para los consumidores y usuarios, el sector industrial y el gubernamental”. (Capítulo I, p. 11)

En referencia a la investigación *descriptiva*, buscan especificar las propiedades o características importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis a fin de establecer su estructura o comportamiento. (Hernández; Arias, 2004, p 116, 51)

Sobre la investigación descriptiva, Sabino (2002,) afirma que su objetivo principal radica en describir algunas características fundamentales de conjuntos homogéneos de fenómenos, utilizando criterios sistemáticos que permiten poner de manifiesto la estructura o el comportamiento de fenómenos en estudio, proporcionando de este modo información sistemática y comparable con las de otras fuentes. (p. 43)

En el mismo orden de ideas es importante destacar que en un estudio descriptivo se selecciona una serie de cuestiones y se mide cada una de ellas independientemente, para así describir lo que se investiga, es decir, se miden más bien individualmente los conceptos o variables a los que se refieren. “Incluyendo descripción, registro análisis e interpretación de la naturaleza actual, composición o procesos de los fenómenos”. (Palillo Stracuzzi y Martins Pestana, 2004. p 86)

La descripción puede ser más o menos profunda, pero en cualquier caso se basa en la medición de uno o más atributos del fenómeno descrito.

Diseño de Investigación

El diseño de investigación es definido como "el plan global que integra de un modo coherente y adecuadamente correcto técnicas de recogida de datos a utilizar, análisis previstos y objetivos". Martin. A, 1995 (citado por Balestrini, p. 118). De igual manera se define también "como la estrategia que adopta el investigador para responder al problema, dificultad o inconveniente planteado en el estudio". (Palillo Stracuzzi y Martins Pestana, 2004. p. 80)

En consecuencia, es imperativo precisar dos aspectos metodológicos fundamentales de la investigación:

1. El presente estudio es *no experimental*, en virtud que, como lo expresa Palillo Stracuzzi y Martins Pestana (*op.cit.*) es el "que se realiza sin manipular en forma deliberada ninguna variable. El investigador no varía intencionalmente variables independientes. Se observan los hechos tal y como se presentan en su contexto real y en un tiempo determinado o no, para luego analizarlos" (p. 81).

2. Los datos de interés obtenidos presentan dos orígenes:

    a. Datos primarios: "denominación que alude al hecho que son datos obtenidos de primera mano. Originales, producto de la investigación en curso sin intermediarios de ninguna naturaleza" (Sabino, 2002, p. 64). Un ejemplo de ello son, las marcas de Atún (unidades de análisis) en conserva al natural y en aceites, recolectadas *para examinar las características de la información del rotulado y etiquetado nutricional.*

    b. Datos secundarios: "son datos que han sido ya recolectados por otros y llegan ya elaborados y procesados de acuerdo con los fines de quienes los obtuvieron y manipularon." (*op.cit.*, 64). En este caso, corresponde

a los Instrumentos Legales (Leyes, Códigos, Resoluciones, Directivas, Reglamentos Técnicos, Normas Técnicas, y Directrices) y otras fuentes documentales (libros, guías, artículos científicos) utilizados para dar respuesta a las interrogantes de la investigación.

En base a lo anterior y a las características del problema de investigación planteado, referido a "Evaluar los Instrumentos Legales nacionales e internacionales de rotulado de alimentos y la calidad de información en las etiquetas de las diferentes marcas de Atún en conserva comercializadas en Venezuela" (Capítulo I, p. 11), además de los objetivos específicos propuestos, la investigación se sustenta en un diseño *Bibliográfico y de Campo de tipo Intensivo*, ya que se adoptaron dos (2) estrategias generales.

En la primera de ellas, se incorporó el *diseño de investigación bibliográfico* "en virtud que uno de sus propósitos es ampliar y profundizar el conocimiento del tema, con apoyo principalmente en trabajos previos, información y datos divulgados por los medios impresos y electrónicos" (Universidad Experimental Libertador [UPEL], 2003, p. 14).

Sobre el diseño bibliográfico, Palillo Stracuzzi y Martins Pestana (2004), exponen que este tipo de diseño:

> Utiliza los procedimientos lógicos y mentales propios de toda investigación: análisis, síntesis, deducción, inducción entre otros. Además, el investigador efectúa un proceso de abstracción científica, generalizada sobre la base de lo fundamental. También realiza una recopilación adecuada de datos que le permiten redescubrir hechos, sugerir problemas, orientar hacia otras fuentes de investigación, descubrir formas para elaborar instrumentos de investigación, hipótesis, entre otras. Es un proceso que se realiza en forma ordenada y con objetivos precisos, con la finalidad de fundamentar la construcción de conocimientos. Se basa en diferentes técnicas de localización y fijación de datos, análisis de documentos y de contenidos. (p. 80)

En la segunda fase, la cual implicó la observación, descripción, análisis, comparación y evaluación de la información declarada en los rótulos de las diferentes

marcas de Atún en conserva al natural y en aceite, se incorpora el *diseño de investigación de campo*, porque "se basa en informaciones o datos primarios, obtenidos directamente de la realidad". (Sabino, 2002, p. 67)

Arias, (2004) confirma que la "investigación de campo consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), *sin manipular o controlar variable alguna*" [cursiva agregada]. (p. 28). Y de acuerdo a la clasificación de la investigación de campo, el presente estudio se ubicará como de *tipo intensivo,* en virtud, que estudia casos particulares, sin posibilidad de generalizarlos a poblaciones enteras. (Ramírez, 1992, p. 52)

Población o Unidades de Análisis

Otro importante aspecto a desarrollar en el marco metodológico del trabajo de investigación, ya definido el problema y establecido el campo de estudio, está relacionado con la delimitación de la *población o unidades de análisis*. "Desde el punto de vista estadístico, una *población* o universo puede estar referido a cualquier conjunto de elementos de los cuales pretendemos indagar y conocer sus características". (Balestrini, 1998, p. 121)

O como lo expresa Palillo Stracuzzi y Martins Pestana (2004), es el conjunto de unidades de las que se desea obtener información y sobre las que se van a generar conclusiones".

Unidades de Análisis

Las *unidades de análisis* objeto de estudio de la presente investigación están conformada por 2 grupos a saber:

1. El primer grupo conformado por: (a) *Cuarenta y seis (46)* Instrumentos Legales nacionales e internacionales sobre rotulado de alimentos y

declaración de propiedades nutricionales y de salud (etiquetado nutricional); (b) *Nueve (9)* Instrumentos Legales nacionales e internacionales que establecen los requisitos técnicos y de rotulación del Atún en conserva (sumando un total de *55 Instrumentos Legales*); y (c) otras fuentes documentales relacionadas con al área temática, tales como: textos, documentos técnicos, revistas, libros, documentos electrónicos, páginas Web. En consecuencia estas son las unidades de análisis sujetos u objetos de estudio ya que son parte constitutiva de la población. (ver Cuadro 40) y (ver Cuadro 25 y 35)

Cuadro 40

Distribución del Número de Unidades de Análisis Objeto de Estudio sobre el Rotulado de Alimentos y los Requisitos del Rotulado del Atún en Conserva

TIPO DE INSTRUMENTO LEGAL	N° INSTRUMENTOS LEGALES[1]	N° INSTRUMENTOS LEGALES [2]
Ley	**7**	**-**
Código	**-**	**-**
Resolución	**1**	**1**
Directiva	**3**	**-**
Reglamento	**3**	**-**
Reglamento Técnico	**11**	**3**
Norma Técnica	**18**	**5**
Directriz	**3**	**-**
TOTAL	**46**	**9**

[1] Sobre rotulado de alimentos y declaración de propiedades nutricionales y de salud (etiquetado nutricional).
[2] Sobre los requisitos técnicos y de rotulación del Atún en conserva

Diseño autor

2. El segundo grupo esta conformado por *Cincuenta y tres (53) marcas* nacionales e importadas de Atún en conserva al natural y en aceite comercializadas en Venezuela, entre el primer al cuarto trimestre de 2006 y

registrados en la Dirección de Higiene de los Alimentos del Ministerios del Pode Popular para la Salud en el mismo período, que se distribuyen de acuerdo al modo de preparación (ver cuadro 41) y (ver Cuadro 36 y 37)

Cuadro 41

Distribución del Número de Unidades de Análisis Objeto de Estudio: Marcas de Atún en Conserva al Natural y en Aceite

TIPOS DE ATÚN EN CONSERVA	N° DE MARCAS
Atún en conserva al natural (en agua)	**13**
Atún en conserva en aceite	**40**
TOTAL	**53**

Diseño Autor

Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

Técnicas de Recolección de Datos

En el presente contexto de investigación y en función de los datos que se requirieron anto en el momento teórico como metodológico, así como la presentación del trabajo escrito, se utilizaron diferentes técnicas para la obtención de los datos e información, entre las que destaca la *observación documental* en la fase teórica, y la *observación directa, no participante de tipo estructurada* para la fase de campo.

En este sentido, para lograr los fundamentos teóricos del trabajo de investigación se utilizaron *técnicas e instrumentos* de identificación y recolección de la información que contienen principios sistemáticos y normas de carácter práctico muy rigurosas e

indispensables para ser aplicados a los materiales bibliográficos que se consultaron a través de todo el proceso de investigación.

En primer término, se utilizó aquellas técnicas relacionadas con el análisis exhaustivo de las fuentes de información, a saber: (a) *observación*, (b) *observación documental*, (c) *presentación resumida*, (d) *resumen analítico*, y (e) *análisis crítico.*

En cuanto a la *observación*, constituye la técnica que consiste en visualizar o captar mediante la vista, en forma sistemática, cualquier hecho, fenómeno o situación que se produzca en la realidad. La *observación* en el presente contexto fue *directa, aunque no participante*, en virtud que, según Arias, (2004), "la observación no participante es la que se realiza cuando el investigador observa de manera neutral sin involucrarse en el medio o realidad en que se realiza el estudio" (p. 67).

Adicionalmente se considera una *observación de tipo estructurada* porque, "además de realizarse en correspondencia con unos objetivos, utiliza una guía diseñada previamente en la que se especifican cada uno de los elementos que serán observados" (*op.cit.)*

A partir de la *observación documental*, la cual es el punto de partida en el análisis de las fuentes documentales, mediante una lectura general de los textos y documentos electrónicos, se inició la búsqueda y observación de los hechos presentes en los materiales escritos consultados que son de interés para esta investigación, es decir, en las Leyes, Códigos, Resoluciones, Directivas, Reglamentos Técnicos, Normas Técnicas, y Directrices y otras fuentes documentales (libros, guías, artículos científicos).

La aplicación de la técnica de *presentación resumida del texto*, permitió dar cuenta, de manera fiel y en síntesis, acerca de las ideas básicas que contienen las documentos consultados.

> Téngase en cuenta que la presentación resumida consiste en dar testimonio fiel de las ideas contenidas en un texto. Esta presentación debe seguir esencialmente la estructura del texto, de manera que la persona que lo lea obtenga un conocimiento preciso y completo de sus ideas básicas, partiendo del resumen efectuado. (Moreno y Hochman, 1996, p. 56)

Importa destacar, que la técnica de *presentación resumida* asume un importante papel "en la construcción de los contenidos teóricos de la investigación; a si como lo relativo a los resultados de otras investigaciones que se han realizado sobre el tema y los antecedentes del mismo". (Balestrini, 1997, p. 124)

La *técnica de resumen analítico*, se incorporó para descubrir la estructura de los documentos consultados (Leyes, Códigos, Resoluciones, Directivas, Reglamentos Técnicos, Normas Técnicas, y Directrices y otras fuentes) y delimitar sus contenidos básicos en función de la información que se preciso conocer, relacionada con los requisitos y especificaciones sobre rotulado de alimentos y declaraciones de propiedades nutricionales y de salud, del ámbito nacional e internacional. De la misma forma para los documentos sobre requisitos técnicos y de rotulación del Atún en conserva, también en el ámbito nacional e internacional.

> Con esta técnica, se persigue analizar la coherencia interna de los postulados del texto que se esta manejando, así como revelar la firmeza o debilidad de sus planteamientos, sus contradicciones, las lagunas u omisiones en que incurra, para a partir de ahí, hacer el análisis crítico de la obra. (*ob.cit.*, p. 58)

Por último en esta primera fase del análisis exhaustivo de la información se utilizó *la técnica de análisis crítico*, que consistió en la apreciación definitiva de los documentos, a partir de los elementos hallados en él (contenidos) mediante la aplicación de las dos técnicas anteriormente descritas. Se destaca que dicha técnica tiene por objeto:

> Evaluar la organización y construcción de la obra. La crítica de un texto, que puede hacerse tanto basada en su forma como en su contenido, se limita en el análisis estructural, a ver la obra como una totalidad, con una estructura interna, y busca comprobar la elaboración lógica y construcción organizada de las partes y del conjunto trabajo de investigación. (Balestrini, 1997 p. 62).

En referencia a las *técnicas operacionales* que se emplearon para el manejo de las fuentes documentales a saber, fueron:

a. Subrayado.
b. Selección de citas y notas de referencias bibliográficas.
c. Construcción y presentación de índices.
d. Construcción y presentación de gráficos cuadros e ilustraciones.
e. La presentación del trabajo escrito.

En definitiva se destaca que dada la importancia de las técnicas anteriormente descritas, las mismas se emplearon muy especialmente, en todo lo relativo al desarrollo y delimitación del momento teórico de la investigación.

Instrumentos de Recolección de Datos

"Un instrumento de recolección de datos es un dispositivo o formato, que se utiliza para obtener, registrar, almacenar información o cualquier recurso del que se pueda valer el investigador para acercarse a los fenómenos y extraer de ellos información". (Arias, 2004; Sabino, 1994)

Es importante señalar también, que debido a la naturaleza dinámica en la producción de información y conocimiento, aunado al hecho que la esencia intrínseca de todo trabajo de investigación es estar constituido por fuentes que reflejen contenidos actualizados, en el mismo, se emplearon como instrumento de recolección de datos:

1. Computadora personal.
2. Programa de acceso a la World Wide Web como el Explorer 5.0 de Windows XP.
3. Meta buscadores de páginas Web en el Internet como: www.google.com, www.metacrawler.com y www.monografias.com.

4. Técnicas propias de la búsqueda en la Web como la utilización de palabras claves (inherentes a temas de búsqueda) y la revisión de los *link* que relacionan u ofrecen acceso a información relacionada con el tema desde las páginas Web principales visitadas.

Para la *observación estructurada*, se utilizaron dos (2) instrumentos prediseñados definidos como *lista de control o verificación*. Las lista de control o verificación son conceptualizadas como:

> Instrumento que contiene criterios o indicadores a partir de los cuales se miden y evalúan las características del objeto, comprobando si cumple con los atributos establecidos. La lista de verificación se utiliza básicamente en la práctica de la investigación que forma parte del proceso de evaluación. (Universidad Centroamericana, 2005, Γ 72)

Las *listas de control o verificación*, se emplearon para indicar la *conformidad o no conformidad* de los requisitos en los rótulos de las unidades de análisis (Atunes en conserva) objetos de estudio. Estos requisitos están estipulados en los siguientes Instrumentos Legales:

1. Norma Venezolana COVENIN 2952:2000 sobre Rotulado de los alimentos envasados. (ver p. 101)

2. Norma Venezolana COVENIN 2952-1:1997 sobre Directrices para el etiquetado nutricional y declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados. (ver p. 104)

3. Resolución DM/N° 077 (Gaceta Oficial 38.246) sobre Requisitos de información comercial y sanitaria que deben contener en su etiqueta el Atún en conserva y los productos a base de Atún en conserva, destinados al consumo humano. (ver p. 268)

En el presente contexto, los mencionados Instrumentos fueron denominados:

1. Lista de verificación del rotulado del Atún en conserva. (ver Gráfico 81 y Anexo B-1 y C-1)

2. Lista de verificación de declaración de propiedades nutricionales y de salud en los rótulos del Atún en conserva. (ver Gráfico 82 y Anexo B-2 y C-2)

UNIDAD DE ANÁLISIS N° AAG- 000 LISTA N° LVR 07-000

LISTA DE VERIFICACIÓN DEL ROTULADO DEL ATÚN EN CONSERVA (1)

NOMBRE Y APELLIDO: Yury Michael Caldera Pinto **FECHA:** / / **LUGAR:** Caracas- D. Capital

MARCA DEL PRODUCTO: **MEDIO DE COBERTURA:** Agua ☐ Aceite ☐

PRESENTACIÓN: (2) **FECHA DE ADQUISICIÓN:**

	REQUISITOS[1]	CONFORMIDAD SI	CONFORMIDAD NO	NO APLICA
5.1	(a) rotulo esta adecuadamente adherido y la información se de forma clara			
5.1.6	Idioma de la información en español			
5.2.1.1	Nombre del alimento			
5.2.1.2	Marca del producto			
5.2.1.3	Contenido Neto			
5.2.2.2	Lista de Ingredientes			
5.2.2.3	Nombre y dirección del fabricante	(b)		
5.2.2.4	Pais de origen			
5.2.2.7	Identificación de lote		(c)	
5.2.2.8	Durabilidad de producto (Fecha de vencimiento)			(d)
5.2.2.8.1	Fecha de consumo preferente			
5.2.2.9	Indicaciones de conservación			
5.2.2.10	Forma de preparación y/o mode de empleo (3)			
	REQUISITOS ADICIONALES[2,3]			
Art. 9-f	Número de registro sanitario (MSDS)			
Art. 9-g	Masa drenada (peso escurrido)			
Art. 9-i	Nombre del importador y comercializador (producto importado)			
Art. 9-k	Control de Producto Envasado (CPE)[2,3]			
Art. 9-m	Declaración de contenido de histamina			
	TOTAL CONFORMIDADES			
	TOTAL NO CONFORMIDADES			

DECLARACIÓN DE PROPIEDADES Y ETIQUETADO NUTRICIONAL[1]

		Si	No
6.1	¿Realiza declaración voluntaria de nutrientes?		
6.1	¿Formula declaración de propiedades nutricionales especiales?		
6.1	¿Presenta tabla de contenido de nutrientes?		

(e)

Referencias

1 Norma general para el rotulado de los alimentos. (2001). Norma Venezolana COVENIN. (1ra revisión). (2952:2001). Fondonorma. Octubre 31, 2001.

2 Resolución Conjunta, MILCO DM/N° 077, MAT DM/N° 205, MSDS DM/N° 322, MINAL DM/N° 019 (2005). Requisitos de información comercial y sanitaria que debe cumplir el atún en conserva y los productos a base de atún en conserva, destinados al consumo humano, en su etiqueta. (2005, Agosto 5). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, 38.246, Agosto 9, 2005.

3 Asamblea Nacional de la República Bolivariana de Venezuela. (2005) Ley de Metrologia. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, 38.263, Septiembre 1, 2005..

(4)

***Gráfico 81.* Lista de verificación del rotulado del Atún en conserva**. Caracas. 2006. Diseño autor.

UNIDAD DE ANÁLISIS N° AAG- 000 LISTA N° LVR 07-000

LISTA DE VERIFICACIÓN DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES Y DE SALUD EN LOS RÓTULOS DEL ATÚN EN CONSERVA (1)

NOMBRE Y APELLIDO: Yury Michael Caldera Pinto **FECHA:** / / **LUGAR:** Caracas- D. Capital

MARCA DEL PRODUCTO: (2) **MEDIO DE COBERTURA:** Agua ☐ Aceite ☐

PRESENTACIÓN: **FECHA DE ADQUISICIÓN:**

	REQUISITOS[1] (a)	CONFORMIDAD SI	CONFORMIDAD NO	NO APLICA
4.1	Declaración de nutrientes			
4.2	Declaración de propiedades relacionadas con directrices dietéticas o regimenes especiales			
4.3	**Forma en que han de declararse los nutrientes. Unidades utilizadas**			
4.3.1.1	Ácidos grasos			
4.3.1.2	Carbohidratos			
4.3.1.3	Fibra dietética			
4.3.1.4	Proteinas			
4.3.1.5	Vitaminas y Minerales			
4.3.2	La declaración de nutrientes es numérica y expresada en el sistema metrico decimal			
4.3.2.1	Valor energético			
5	**Expresiones de nutrientes en términos descriptivos**			
5.2.1	Libre			
5.2.2	Bajo			
5.2.3	Alto			
5.2.4	Buena Fuente de			
5.2.5	Menos			
5.2.6	Ligero (light, lite)			
5.2.6.5.1	Referido a sodio			
5.2.7	Reducido/a			
5.2.8	Más			
5.2.9	Enriquecido, fortificado o adicionado			
5.2.10	Alimento sin sal			
6.1	**Declaración de propiedades comparativas**			
6.2	**Declaración de propiedades relativas a la función de los nutrientes**			
6.3	**Declaración de Propiedades relativas a la salud**			
TOTAL CONFORMIDADES				
TOTAL NO CONFORMIDADES				

(3) (b) (c) (d)

Referencias

1 Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados . (1997). Norma Venezolana COVENIN. (1ra revisión). (2952-1:1997). Fondonorma. Octubre 31, 1997.

2 Resolución DM/N° 077 (Gaceta Oficial 38.246) sobre Requisitos de información comercial y sanitaria que deben contener en su etiqueta el Atún en conserva y los productos a base de Atún en conserva, destinados al consumo humano.

(4)

Gráfico 82. **Lista de verificación de declaraciones de propiedades nutricionales y de salud en los rótulos del Atún en conserva.** Caracas, 2006. Diseño autor.

La *lista de control o verificación* esta conformada y construida con los siguientes elementos:

1. Datos de identificación y denominación del instrumento.

2. Datos de identificación de las unidades de análisis (marcas de Atún en conserva)

3. Sección de requisitos, especificaciones y verificación. Dicha sección se estructura de la siguiente forma:

    a. Columna izquierda o número uno (1) identificada como *requisitos* se especifica cada uno de los requisitos de los Instrumentos Legales correspondientes, objeto de observación y verificación. (ver Gráfico 81 y 82)

    b. Columna central o número dos (2) identificada como *conformidad* dispone de espacios para marcar la presencia o conformidad de los requisitos. (ver Gráfico 81 y 82)

    c. Columna derecha o numero tres (3) identificada como *no conformidad* dispone de espacios para marcar la ausencia o no de conformidad de los requisitos. (ver Gráfico 81 y 82)

    d. Columna derecha o número cuatro identificada como *no aplica* dispone de espacios para indicar los requisitos que no aplican de acuerdo a las características de cada unidad de análisis. (ver Gráfico 81 y 82)

    e. Fila inferior identificada como *declaración de propiedades y etiquetado nutricional.* (ver Gráfico 81)

4. Referencias de los Instrumentos Legales de los cuales se extrajeron los requisitos y especificaciones.

Validez de los Instrumentos de Recolección de Datos

Un instrumento de recolección de datos debe reunir dos requisitos: *validez* y *confiabilidad.* Hernández, et al (1998), sostiene que "la validez, en términos generales, se refiere al grado en que un instrumento realmente mide la variable que pretende medir" (p. 243)

Para determinar la validez del *instrumento de recolección* de datos, se utilizó la *técnica de validación de contenido*. "La validez de contenido se refiere al grado en que un instrumento refleja dominio específico de contenido de lo que se mide" (*ob.cit.*, p. 243). En consecuencia, en el presente contexto y por las especificaciones de los instrumentos que se aplicaron, se requirió validarlos, en virtud que los mismos fueron elaborados en base a tres (3) Instrumentos Legales (Dos Normas Técnicas y una Resolución Ministerial) aprobados y de uso nacional.

No obstante, se solicitó la revisión de contenido mediante el juicio de especialistas, la cual estuvo representada por la opinión de dos (2) expertos: uno en diseño de instrumentos y metodología de investigación y otro en el área de Normas Técnicas, quienes dieron su punto de vista sobre la relevancia, dominio, congruencia y claridad en los ítems que integraron el instrumento en relación a los objetivos de la investigación.

Técnicas de Procesamiento para el Análisis e Interpretación de Datos

Con finalidad de que los datos recolectados tengan sentido coherente dentro del contexto del presente trabajo de investigación se consideró indispensable introducir una serie de procedimientos operacionales en la fase de *análisis e interpretación de los datos,* con el objeto de:

1. Organizar los datos y la información obtenida.
2. Respaldar las respuestas a los objetivos planteados en la investigación.
3. Exponer los resultados obtenidos.

En base a lo anterior, a continuación se presentan los procedimientos seguidos para el desarrollo de esta fase del marco metodológico.

Técnicas de Presentación de Datos

A continuación de la culminación de las tabulaciones de toda la información obtenida a través de los instrumentos de recolección de datos (lista de control o verificación, p. 311-312) es preciso presentar los resultados de modo tal que se haga más fácil su interpretación, para ello se utilizaron las siguientes representaciones:

1. Cuadros estadísticos

   Los cuadros exponen en forma cuantitativa los datos obtenidos, sus relaciones, o los hallazgos morfológicos o estructurales más importantes.

   Según Bravo, R (1979) expone:

> La formulación de los cuadros, constituye un elemento básico de toda investigación empírica. Sistematiza sus resultados cuantitativos y ofrece una visión numérica, sistémica y global, del momento estudiado y de las relaciones entre sus distintos aspectos. En ella, en fin, culmina y se concreta definitivamente la fase clasificadora de la investigación. (p. 381)

   De acuerdo a las características particulares de los datos cualitativos y cuantitativos de la investigación, se construyeron cuadros con *una sola variable y con dos o más variables.*

2. Gráficos

Los gráficos son sistemas de coordenadas y curvas que sirven para representar relaciones de funcionabilidad.

De acuerdo a Balestrini, M. (1998), “las técnicas gráficas permiten presentar los fenómenos estudiados a través de figuras, las cuales pueden ser interpretadas y comparadas fácilmente entre si” (p. 180).

Dentro de la variedad de opciones de gráficos que existen, para representar los resultados se utilizaron *gráficos de barras* y *graficas circulares.*

Es preciso resaltar que la elaboración de las representaciones gráficas se hicieron de forma digital, utilizando como herramientas: (a) Computado personal Pentium IV bajo ambiente Window XP; (b) Programa Microsoft Office Excel 2007 el cual proporciona herramientas y funciones eficaces que se utilizan para analizar, compartir y administrar los datos con facilidad; y (c) Microsoft Office Word 2007 que proporciona herramientas de edición y revisión para crear documentos.

Técnicas de Análisis de Datos

Las técnicas de análisis de datos, de acuerdo con Arias (2004) son “las distintas operaciones a las que serán sometidos los datos que se obtengan: clasificación, registro, tabulación y codificación, si fuera el caso” (p. 35)

Este análisis constituye una parte fundamental de la investigación, tal como los refiere Selltiz, Jahoda, et al, 1976 (citado por Balestrini) los cuales expresan:

> El propósito del análisis es resumir las observaciones llevadas a cabo de forma tal que proporcionen respuestas a las interrogantes de investigación. El análisis implica el establecimiento de categorías, la ordenación y manipulación de los datos para resumirlos y poder sacar algunos resultados en función de las interrogantes de la investigación. Este proceso tiene como fin último, el de reducir los datos de una manera comprensible, para poder interpretarlos, y poner a prueba algunas relaciones de los problemas estudiados. (p. 149)

Los datos y la información obtenida en la presente investigación fueron analizados en forma *cualitativa y cuantitativa.* A continuación se detallan cada uno:

1. Análisis cuantitativo

   El análisis de los datos y la información en forma cuantitativa se realizó a través del uso de la *estadística descriptiva,* con el objetivo de describir los datos, valores o puntuaciones para cada variable, mediante la elaboración de tablas de distribución de frecuencia.

   Los datos analizados en forma cuantitativa fueron los vinculados con: (a) Número de Instrumentos Legales según país, niveles de cobertura y grado de cumplimiento; (b) Número de marcas de Atún en conserva según presentaciones (en agua o aceite); y (c) Número y frecuencia de conformidades y no conformidades de los requisitos de los rótulos de las diferentes marcas de Atún analizadas.

2. Análisis cualitativo

   Como lo expresa Sabino, C. (2002), se refiere al "procesamiento de la información de tipo verbal (teórica). Una vez clasificada éstas, es preciso tomar cada uno de los grupos que hemos así formado para proceder a analizarlos. El análisis se efectúa cotejando los datos que se refieren a un mismo aspecto y tratando de evaluar la fiabilidad de cada información" (p. 93).

   La información que se analizó en forma cualitativa es la relacionada con: (a) Tipos de Instrumentos Legales; (b) Diferencias y similitudes de los requisitos de los Instrumentos Legales referidos al rotulado de alimentos y las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud; y (c) Diferencias y similitudes de los requisitos de los Instrumentos Legales sobre los requisitos de rotulado de alimentos y las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud del Atún en conserva.

Presentación y Análisis de los Resultados

A continuación se presentarán los resultados obtenidos en la etapa de *investigación documental*, y en la etapa de evaluación de las *unidades de análisis* la cual contempló la evaluación de los Instrumentos Legales nacionales e internacionales de rotulado de alimentos y declaraciones de propiedades nutricionales, incluyendo los Instrumentos Legales nacionales e internacionales que establecen los requisitos técnicos y de rotulación del Atún en conserva.

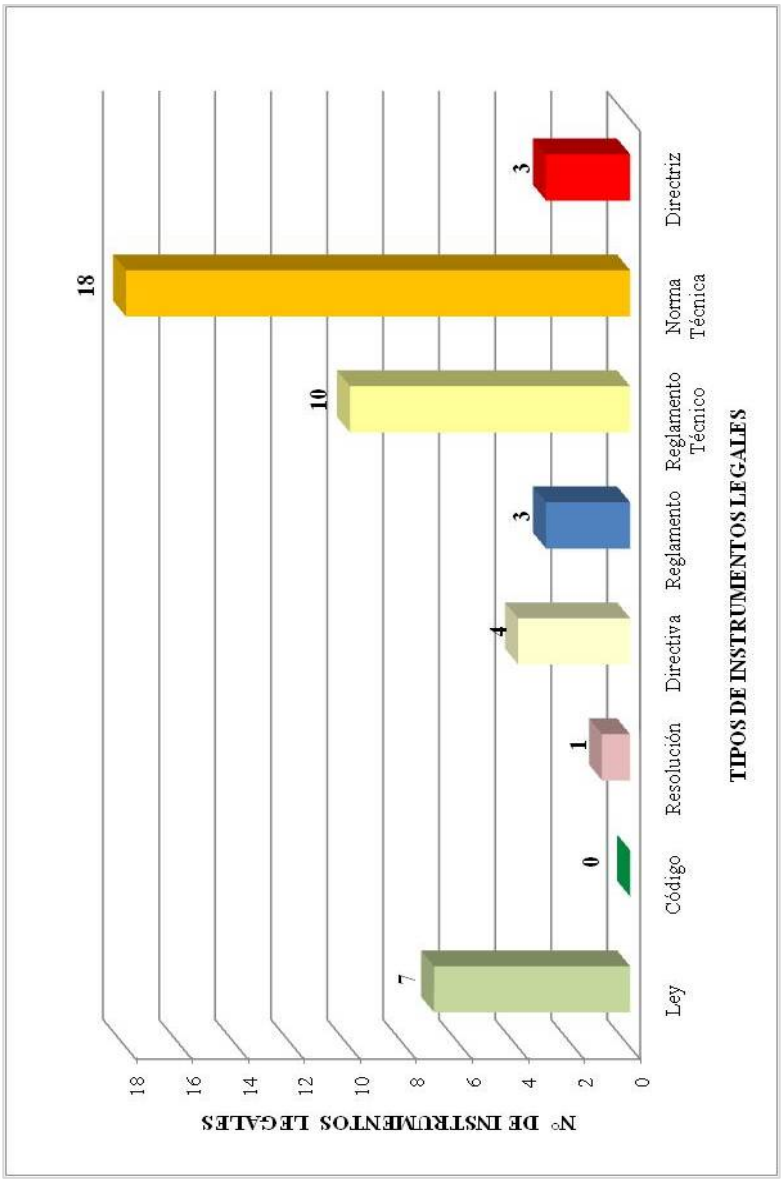


Gráfico 83. **Número de Instrumentos Legales nacionales e internacionales de rotulado de alimentos y declaraciones de propiedades nutricionales.** 2007. Cálculos propios.

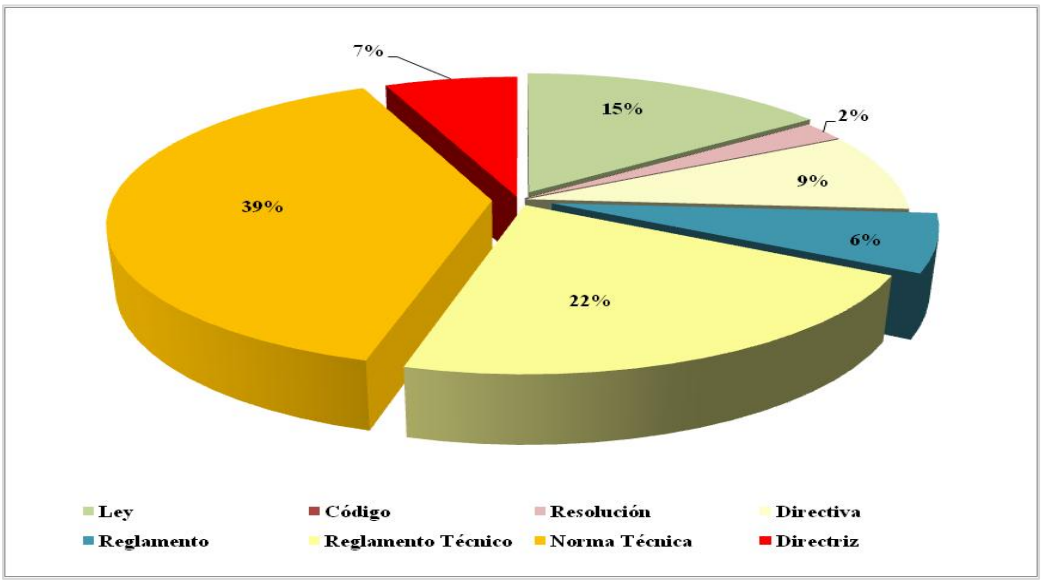


Gráfico 84. **Distribución de los Instrumentos Legales nacionales e internacionales de rotulado de alimentos y declaraciones de propiedades nutricionales y de salud.** 2007. Cálculos propios.

Como se observa en los gráficos 83 y 84 (ver Tabla 25, p. 250) se presentan los números y tipos de Instrumentos Legales además de su distribución porcentual.

Análisis

De los sendos gráficos anteriores se desprenden las siguientes deducciones:

1. De los 46 Instrumentos Legales, 39% son Normas Técnicas, seguido de Reglamentos Técnicos con 24%, Leyes 15%, Directivas 9%, Reglamentos y Directrices con 6% y 7% respectivamente.

2. Es evidente que en general los Instrumentos Legales más utilizados para establecer los requisitos para el rotulado de alimentos y las declaraciones de propiedades nutricionales son las Normas Técnicas, seguidos de los Reglamentos Técnicos.

3. Venezuela cuenta con cuatro (4) Instrumentos Legales diferentes (ver Cuadro 44, p. 246) que contienen los requisitos sobre rotulado y declaraciones de

propiedades nutricionales y de salud, no obstante, se emplean como referencia principal dos 2 Normas Técnicas para cada caso (rotulado y declaraciones). Sobre los demás países se observa que en general se utilizan como referencia uno (1) o dos (2) Instrumento Legales en su mayoría Normas Técnicas y Leyes o Reglamentos Técnicos y Leyes, la primera combinación es el caso de Estados Unidos que ha establecido nuevas obligaciones en 2006 como; la declaración de grasas trans e ingredientes alergénicos a través de estos Instrumentos.

A continuación se presenta una relación de las fechas de promulgación de los diferentes Instrumentos Legales en un período comprendido desde 1959 a 2006.

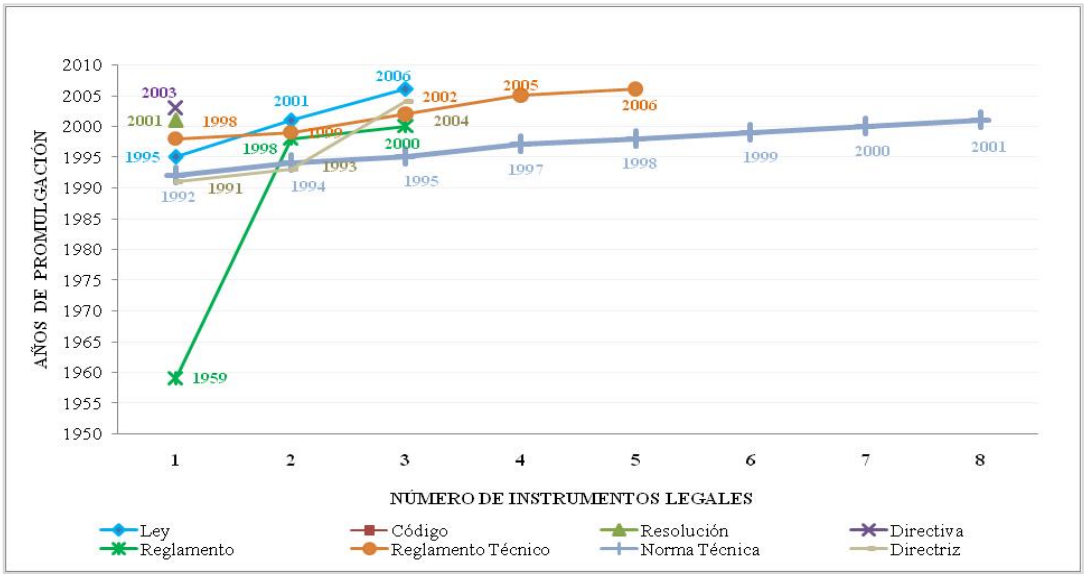


Gráfico 85. **Fechas de promulgación de los Instrumentos Legales nacionales e internacionales de rotulado de alimentos y declaraciones de propiedades nutricionales y de salud.** 2007. Cálculos propios.

Análisis

Del gráfico 85 se desprenden las siguientes deducciones:

1. El proceso de normalización en Venezuela en esta materia, no ha producido homologación alguna para los Instrumentos Legales sobre este tema,

afirmación basada en el hecho que el Instrumento de referencia del Ministerio del Poder Popular para la Salud, data de 1959 y las Normas Técnicas Venezolanas COVENIN vigentes (1997 y 2001) se encuentran en proceso de revisión para promulgar una Norma única sobre rotulado y declaraciones, la cual efectivamente incorpora los más reciente avances científicos sobre los alimentos, no obstante, se encuentra en proceso de elaboración y consenso desde hace más 4 años.

2. La tendencia en referencia a las fechas de promulgación de los diferentes Instrumentos, muestra que en la última década algunos países y organizaciones regionales, han homologado sus Normas a Reglamentos Técnicos, tal es el caso de la Unión Europea, que migró sus Normas a Directivas las cuales son en realidad Reglamentos Técnicos, pero mencionados de esta manera en el lenguaje legal de la Unión. Otro caso lo constituye MERCOSUR (2004 - 2006), la República de Colombia (2005-2006) y el Mercado Común Centroamericano - Unión Aduanera Centroamericana (2005).

3. Esta homologación se explica, por la creciente tendencia mundial por parte de los Gobiernos de reconocer los derechos de los consumidores a acceder a productos de calidad, con información más clara, oportuna y veraz sobre las características de los mismos. Basándose además en que mientras la Normas Técnicas son documentos de aplicación voluntaria que contienen especificaciones técnicas basadas en los resultados de la experiencia y del desarrollo tecnológico, los Reglamentos Técnicos y Directivas contienen una norma o especificación técnica de carácter obligatorio que contiene disposiciones legislativa, reglamentarias o administrativas y que han de ser adaptadas y publicadas por una autoridad legalmente investida con los poderes necesarios.

En los siguientes gráficos se muestra la cobertura en términos geográficos (nacional, regional o comunitaria e internacional) y el grado de cumplimiento (voluntario u obligatorio) de los Instrumentos Legales evaluados.

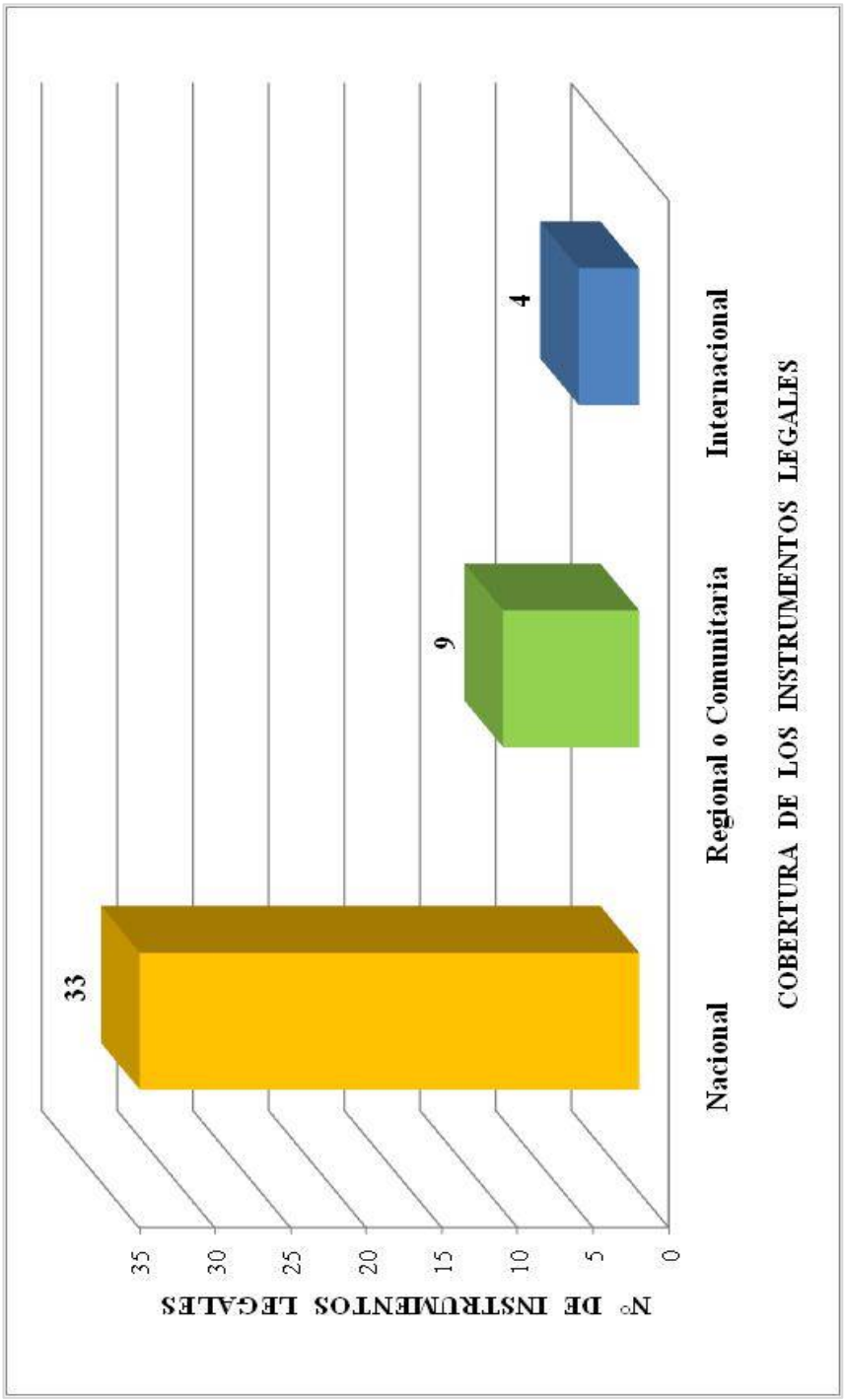


Gráfico 86. **Distribución de los niveles de cobertura geográfica de los Instrumentos Legales nacionales e internacionales de rotulado de alimentos y declaraciones de propiedades nutricionales y de salud.** 2007. Cálculos propios.

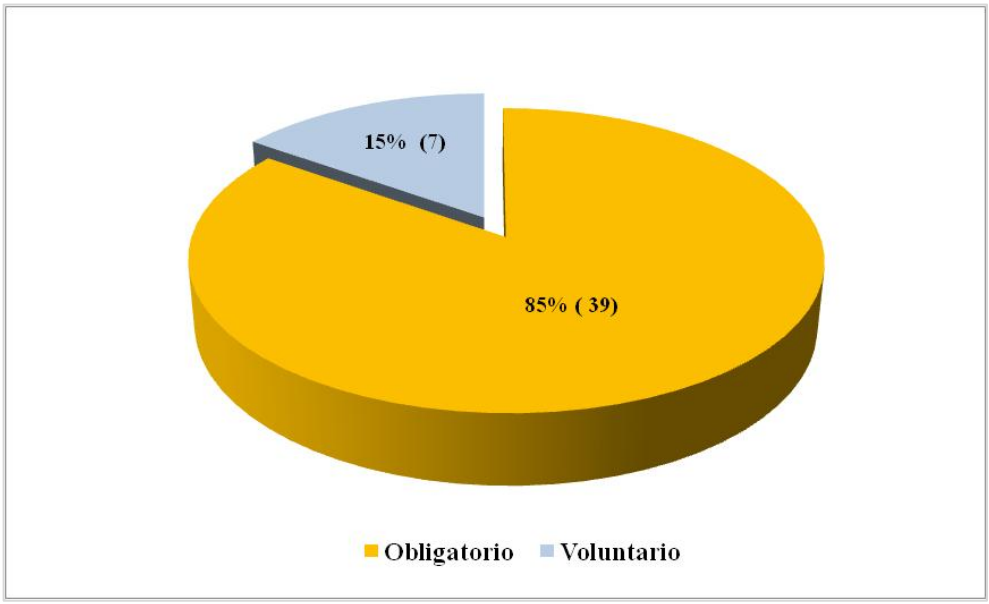


Gráfico 87. **Distribución del grado de cumplimiento voluntario u obligatorio de los Instrumentos Legales nacionales e internacionales de rotulado de alimentos y declaraciones de propiedades nutricionales.** 2007. Cálculos propios.

Análisis

De los gráfico 86 y 87 se desprenden las siguientes deducciones:

1. Los Instrumentos Legales nacionales, es decir, aquellos correspondientes a establecer los requisitos de rotulado y declaraciones de propiedades nutricionales constituyen 71.7% (33). Los mismos son aplicados para aquellos alimentos comercializados dentro del territorio de país y será de obligatorio cumplimiento para los productos nacionales o importados.

2. Los Instrumentos de cobertura regional o comunitaria ocupan 19,5 % (9), resaltando que aunque proporcionalmente son menores que los Instrumentos nacionales, aquellos ocupan un área de cobertura geográfica mayor, en virtud que los mismos son aplicados a asociaciones económicas como el MERCOSUR que integra a 4 países, la UNIÓN EUROPEA la cual agrupa a

21 países y el Mercado Común Centroamericano - Unión Aduanera Centroamericana que reúne a 5 países.

3. En el caso de los Instrumentos Internacionales con sólo 8,7% (4) se encuentran aquí las Normas y Directrices del Codex Alimentarius, las cuales son, las únicas de reconocimiento internacional y constituyen el marco de referencia para la elaboración de las Normas Técnicas y Reglamentos Técnicos en el ámbito mundial, además de ser un aval legal para los países que han homologado sus Instrumentos en base al Codex, a la hora de comercializar sus productos en el mercado internacional y evitar denuncias de constituirse en obstáculos técnicos al comercio.

4. Sobre el grado de cumplimiento (Gráfico 87) de los Instrumentos Legales, se observa que el 85% de los mismo son de obligatorio acatamiento y 15 % voluntario. Destaca, como se demuestra en los gráficos 83 y 84, que la mayoría de Instrumentos que integran este grupo son Normas Técnicas, las cuales según su definición legal son de observancia voluntaria. No obstante, en los países donde la regulación de rotulado y declaraciones de propiedades nutricionales se realiza a través de estos Instrumentos (ver Cuadro 24, p. 246), los organismos competentes para velar por su cumplimiento han promulgado disposiciones legales que le confieren el estatus de obligatorio. Es importante destacar que las reglamentaciones técnicas son responsabilidad unicamente del Gobierno, mientras que las Normas pueden ser desarrolladas por diversos organismos tanto del sector público como del sector privado.

A continuación se presentan los números, tipos y distribución porcentual de los Instrumentos Legales nacionales e internacionales (ver Tabla 34, p. 287), que establecen los requisitos técnicos y de rotulación del Atún en conserva.

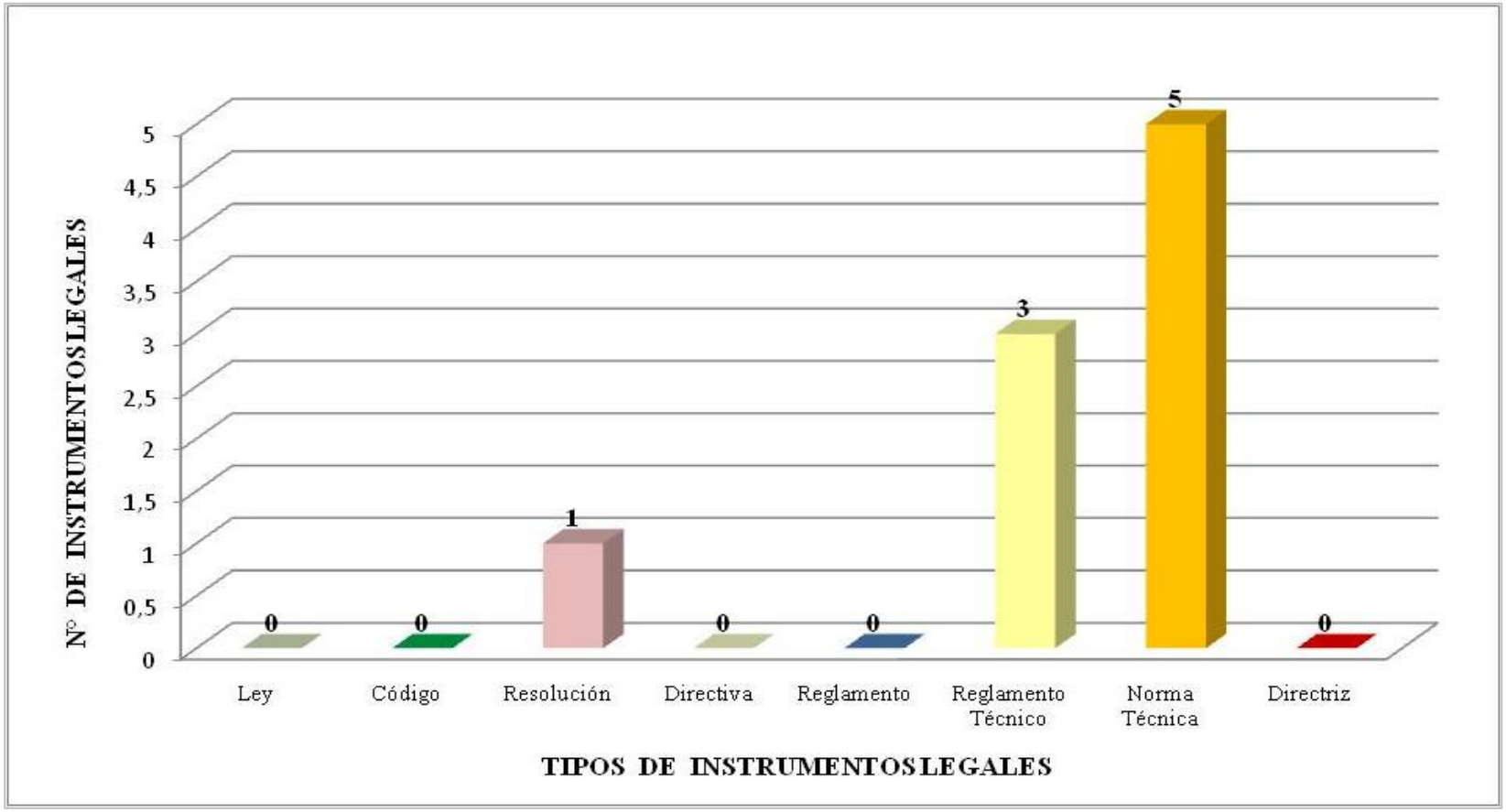


Gráfico 88. **Número de Instrumentos Legales nacionales e internacionales que establecen los requisitos técnicos y de rotulación del Atún en conserva**. 2007. Cálculos propios.

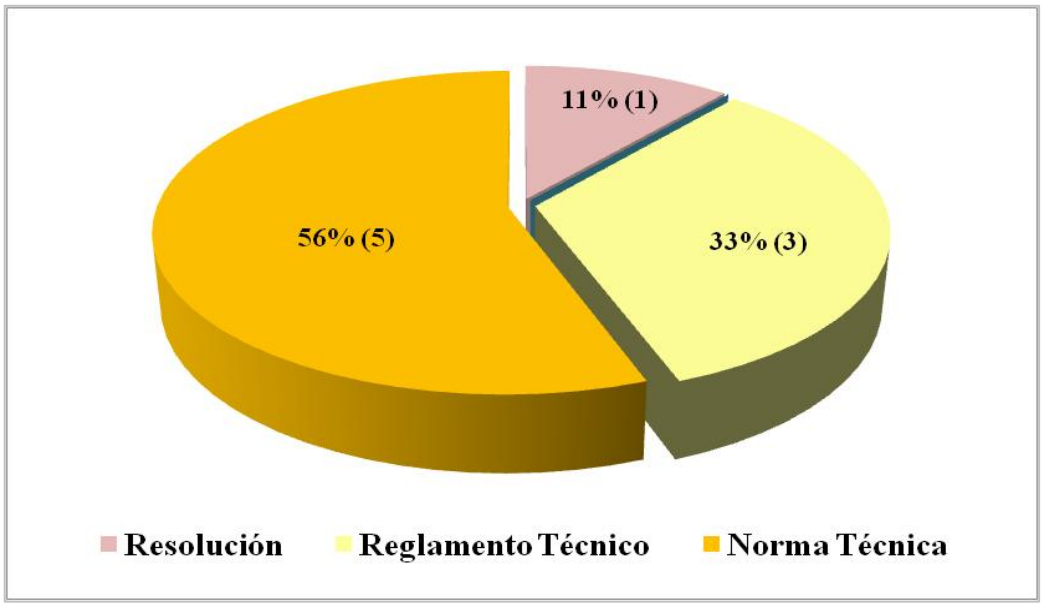


Gráfico 89. **Distribución de los Instrumentos Legales nacionales e internacionales que establecen los requisitos técnicos y de rotulación del Atún en conserva.** 2007. Cálculos propios.

Análisis

De los sendos gráficos anteriores se desprenden las siguientes deducciones:

1. En referencia a los 9 Instrumentos Legales nacionales e internacionales evaluados, que establecen los requisitos técnicos y de rotulación del Atún en conserva se observa que el 56% corresponde a Normas Técnicas, seguido de 33 % para Reglamentos Técnicos, y 1% para la Resolución.

2. En el caso de la Resolución, la misma corresponde a la República Bolivariana de Venezuela, la cual promulgó este Instrumento Legal de forma más exhaustiva que la Norma Venezolana COVENIN, ya que no se limita a los requisitos generales de presentación, medios de cobertura y calidad microbiológica, sino que incorpora los requisitos generales de rotulado y prohíbe tacitamente la información ambigua o engañosa. Resolución muy similar a la Norma Mexicana NOM-084-SCFI-1994, la cual quien además de

los requisitos físico-químicos incorpora las especificaciones de la información comercial del Atún en conserva.

En el siguiente gráfico se muestra la cobertura en términos geográficos (nacional, regional o comunitaria, e internacional) de los Instrumentos Legales evaluados.

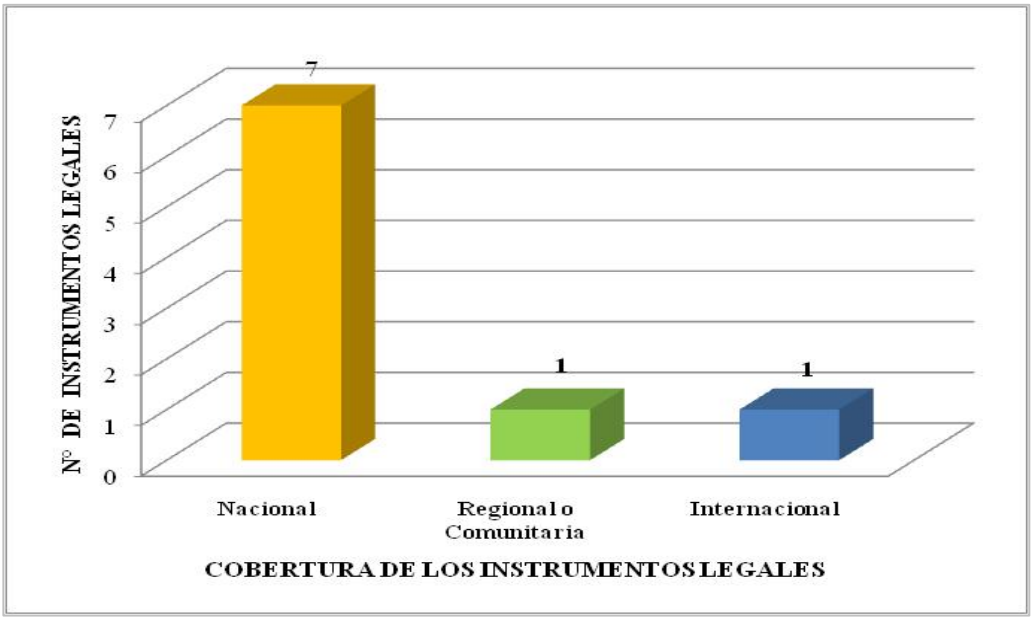


Gráfico 90. **Distribución de los niveles de cobertura geográfica de los Instrumentos Legales nacionales e internacionales que establecen los requisitos técnicos y de rotulación del Atún en conserva.** 2007. Cálculos propios.

Análisis

Del gráfico 90 se desprenden las siguientes deducciones:

1. Los Instrumentos Legales nacionales, es decir aquellos correspondientes a establecer los requisitos técnicos y de rotulación del Atún en conserva, son 7 y ocupan el 78 %. Los mismos son aplicados para aquellos productos comercializados dentro del territorio de país y serán de obligatorio cumplimiento para los Atunes en conserva nacionales o importados.

2. En el caso de los Instrumentos con cobertura comunitaria o regional estos ocupan el 11% (1), representados por el Reglamento Técnico de la Unión Europea. Y los de cobertura internacional con 11 % (1), avalados por la Norma del Codex Alimentarius.

En el siguiente gráfico se presente el grado de cumplimiento (voluntario u obligatorio) de los Instrumentos Legales evaluados.

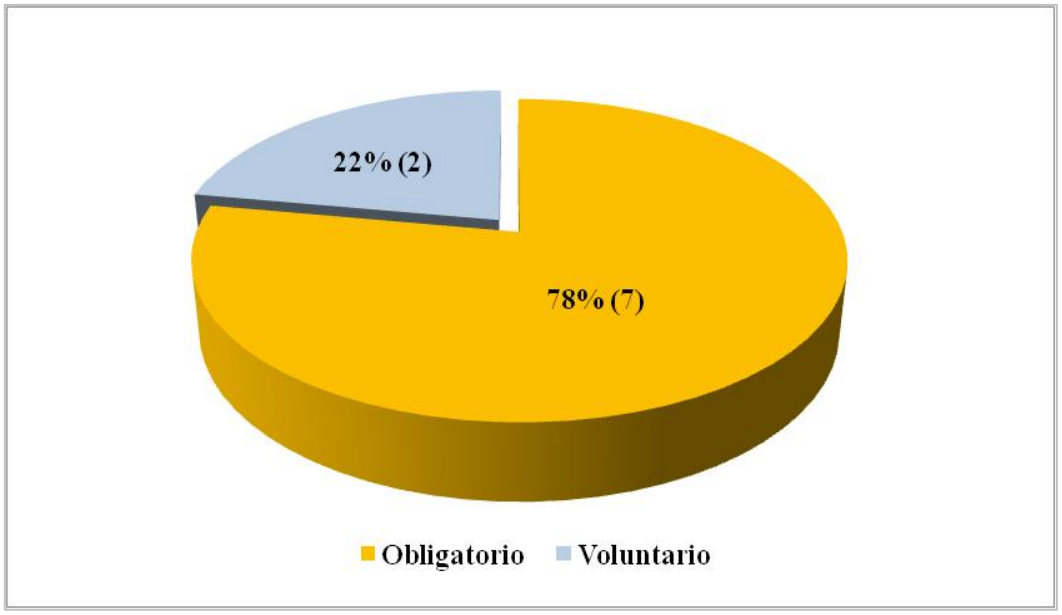


Gráfico 91. **Distribución del grado de cumplimiento voluntario u obligatorio de los Instrumentos Legales nacionales e internacionales, que establecen los requisitos técnicos y de rotulación del Atún en conserva.** 2007. Cálculos propios.

Análisis

Para el gráfico 91 se desprenden las siguientes deducciones:

1. Sobre el grado de cumplimiento, se observa que el 78% (7) de los mismo son de obligatorio acatamiento, destaca como se demuestra en el gráfico 88, que la mayoría de Instrumentos que integran este grupo son Normas y Reglamentos Técnicos.

2. En referencia a los Instrumentos de observancia voluntaria, el 22 % (2) pertenece a esta categoría (la Norma Venezolana COVENIN y la Norma del Codex Alimentarius).

En los siguientes gráficos se presentarán las marcas de Atún en conserva evaluados, describiendo sus: (a) tipos, (b) medio de cobertura (en agua o aceite), (c) lugar de procedencia, y (d) precios.

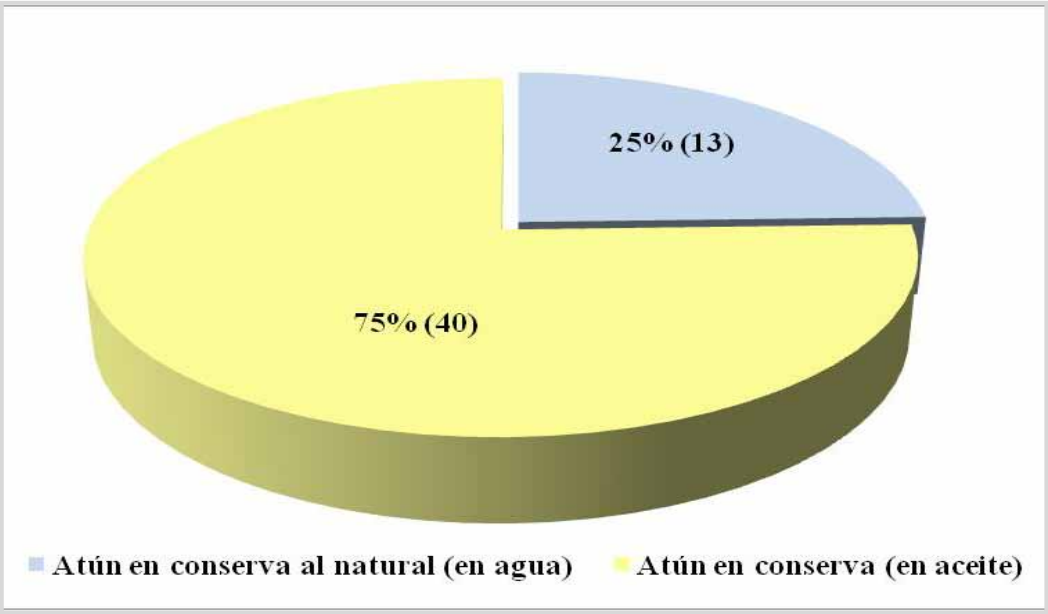


Gráfico 92. **Distribución de los tipos de Atún en conserva, clasificados por su presentación comercial según medio de cobertura, comercializadas en el mercado nacional.** 2007. Cálculos propios.

Análisis

Para el gráfico 92 se desprenden las siguientes deducciones:

1. De las 53 presentaciones de Atún en conserva analizadas, el 75% lo constituye el Atún en conserva en aceite, ocupando la presentación con más marcas en el mercado. Dentro de este grupo se encuentran las presentaciones con mezcla de aceite vegetal, aceite de Oliva y con proteína (hidrolizado) de Soya.

2. Las presentaciones denominadas al natural, cuyo medio de cobertura es agua conforman el 25% de las marcas analizadas.

3. La diferencia significativa entre una presentación y otra se explica, porque el Gobierno de la República Bolivariana de Venezuela dentro su política de control de la inflación, estableció desde el año 2003 (ver p. 7) una regulación de precios para la comercialización de algunos alimentos considerados estratégicos, dentro de la cual se encuentra el Atún en conserva en agua, generando en consecuencia, según argumenta la industria del ramo "que sea más rentable" comercializar la presentación en aceite, que se encuentra fuera de la regulación".

Gráfico 93. **Distribución según procedencia geográfica de las marcas de Atún comercializadas en el mercado nacional.** 2007. Cálculos propios.

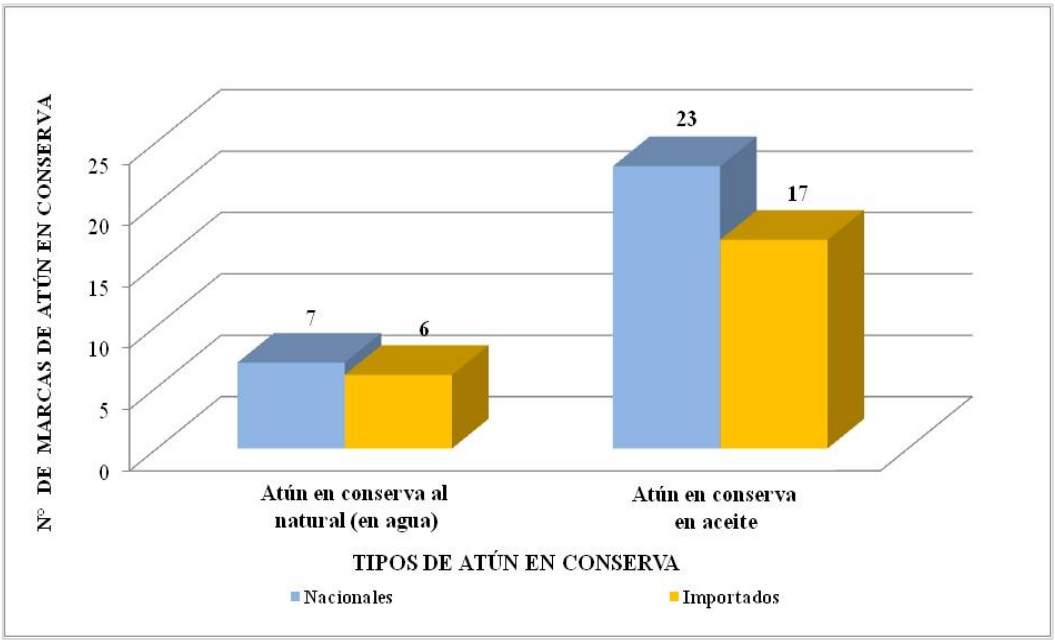


Gráfico 94. **Clasificación según procedencia geográfica y medio de cobertura de las marcas de Atún en conserva comercializas en el mercado nacional.** 2007. Cálculos propios.

Análisis

De los gráfico 93 y 94 se desprenden las siguientes deducciones:

1. Para las 53 marcas comercializadas en el mercado nacional, el 57% (30) son elaboradas en la República Bolivariana de Venezuela y el 43% (23) son importadas, de este grupo en orden decreciente la procedencia es: (a) Ecuador; (b) España; (c) Colombia; (d) Italia; (e) Costa Rica; y (f) Perú.

2. Estableciendo la relación entre la procedencia y el medio de cobertura, se observa que para las 13 marcas de Atún en conserva en agua, 7 (53.8%) son nacionales y 6 (46.2%) importadas, es decir, no existe diferencia significativa en cuanto al origen. Sobre las 40 marcas en aceite como medio de cobertura, 23 (57.5%) son nacionales y 17 (42.5%) importadas, en este caso si se evidencia una diferencia mayor, no obstante muestra que la participación de

productos elaborados fuera de nuestras fronteras es alta, principalmente para los Atunes en conserva en aceite.

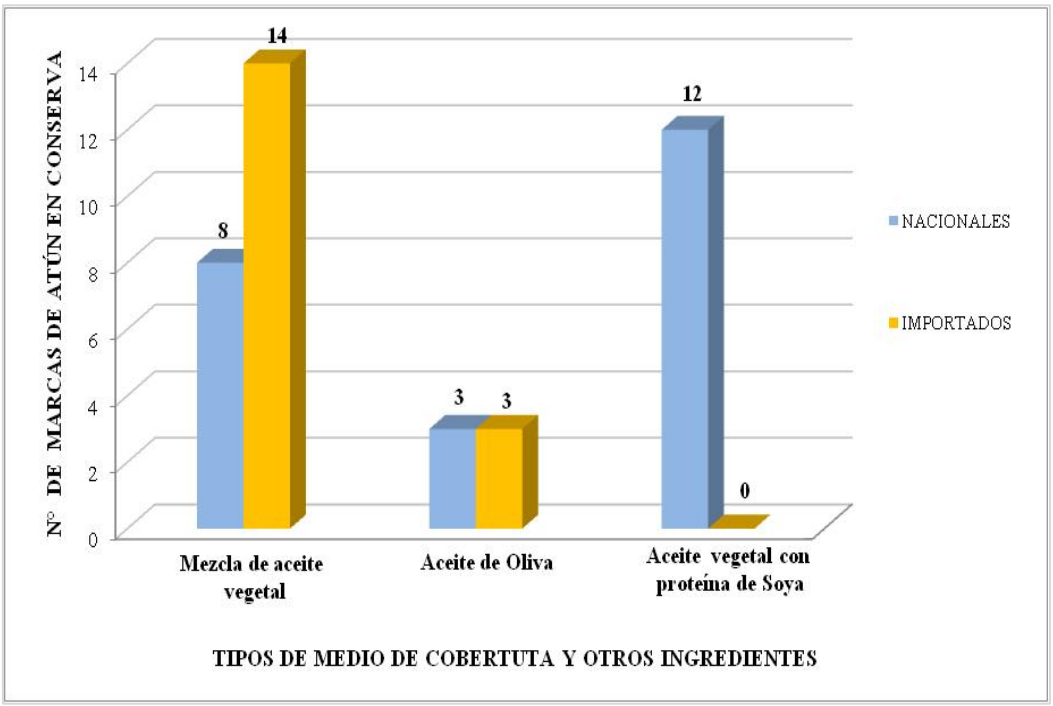


Gráfico 95. **Distribución de acuerdo al medio de cobertura y otros ingredientes para las marcas de Atún en conserva en aceite, comercializados en el mercado nacional.** 2007. Cálculos propios.

Análisis

Del gráfico 95 se desprenden las siguientes deducciones:

1. Para el período cronológico de realización del presente estudio se observa, que de 22 marcas de Atún en conserva con mezcla de aceite vegetal, 14 (63%) de ellas son importadas y 8 (27%) nacionales.

2. En el caso de las 6 marcas con aceite de Oliva como medio de cobertura, 3 (50%) son nacionales y 3 (50%) importadas.

3. En referencia a las presentaciones de mezcla de aceite vegetal con proteína de aceite de Soya, el 100% son elaboradas nacionalmente. Destaca en este caso

que no se ubicó ninguna marca importada con estas características, además se debe resaltar que los productos con hidrolizados de proteína (ver gráfico 96), son vendidas a un precio menor que las presentaciones con sólo mezcla de aceite vegetal y aceite de Oliva.

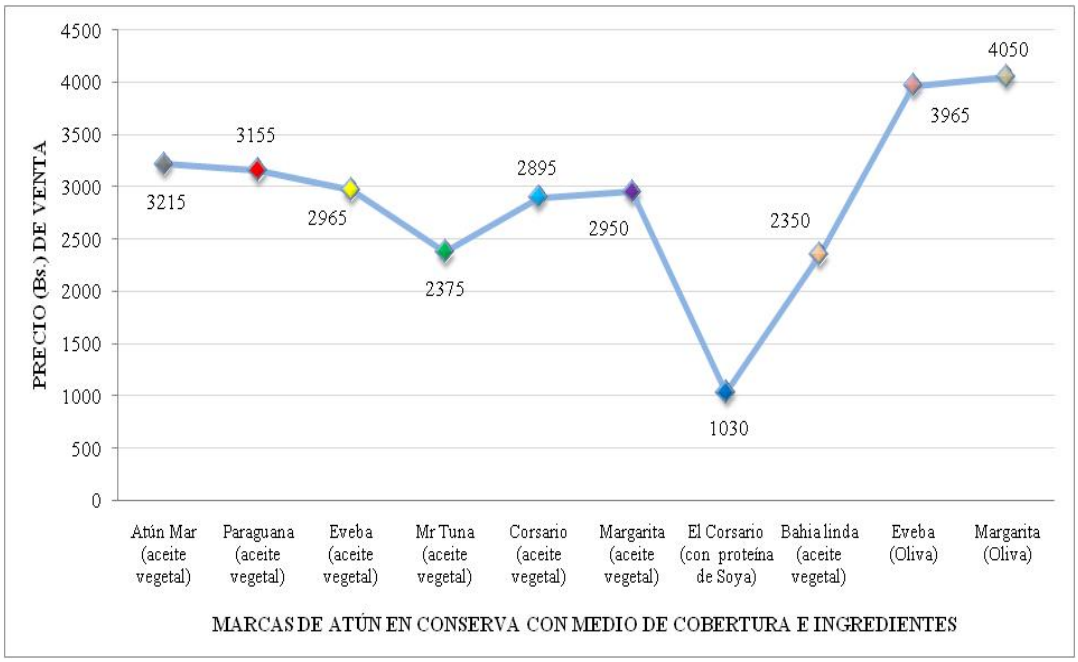


Gráfico 96. **Precios de venta en el mercado nacional (mayo 2006) para las presentaciones de 140 g de Atunes en conserva, clasificados según medio de cobertura e ingrediente.** 2007. Cálculos propios.

Seguidamente se presentarán los resultados obtenidos en la aplicación de las *listas de control o verificación* (ver p. 311 - 12), denominadas: (a) Lista de verificación del rotulado del Atún en conserva; y (b) Lista de verificación de declaración de propiedades nutricionales y de salud en los rótulos del Atún en conserva.

Atún en Conserva en Agua (al natural)

A continuación se muestran las unidades de análisis o marcas (ver Cuadro 42), correspondientes a este grupo.

Cuadro 42

Número de Unidades de Análisis y Número de Lista, Asignado para cada Lista de Verificación de las Marcas de Atún en Conserva al Natural Analizadas

N°	MARCA	PRESENTACIÓN	PAÍS (elaboración)	N° UNIDAD DE ANÁLISIS	LISTA N°
1	Margarita	Atún al natural	Venezuela	**AAG**-001	**LVR**-001
2	Margarita Enforma	Lomo de Atún claro en agua	Venezuela	**AAG**-002	**LVR**-002
3	AtunMar	Atún al natura (Light)	Venezuela	**AAG**-003	**LVR**-003
4	Bumble Bee	Lomitos de Atún al natural	Ecuador	**AAG**-004	**LVR**-004
5	Anduriña	Atún en trozos en agua	Ecuador	**AAG**-005	**LVR**-005
6	Eveba	Atún aleta amarilla (Light)	Venezuela	**AAG**-006	**LVR**-006
7	Eveba	Atún en agua	Venezuela	**AAG**-007	**LVR**-007
8	El Corsario	Atún al natural (Light)	Colombia	**AAG**-008	**LVR**-008
9	Van Camp´s	Atún al natural (Light)	Venezuela	**AAG**-009	**LVR**-009
10	Mr. Tuna	Atún al natural	Venezuela	**AAG**-010	**LVR**-010
11	Bahía Linda	Atún en agua	Ecuador	**AAG**-011	**LVR**-011
12	Calvo	Atún claro al natural – sin aceite	España	**AAG**-012	**LVR**-012
13	Rio mare	Atún claro al natural	Italia	**AAG**-013	**LVR**-013

Diseño autor

De las 13 unidades de análisis o marcas de este grupo se obtuvieron los siguientes resultados:

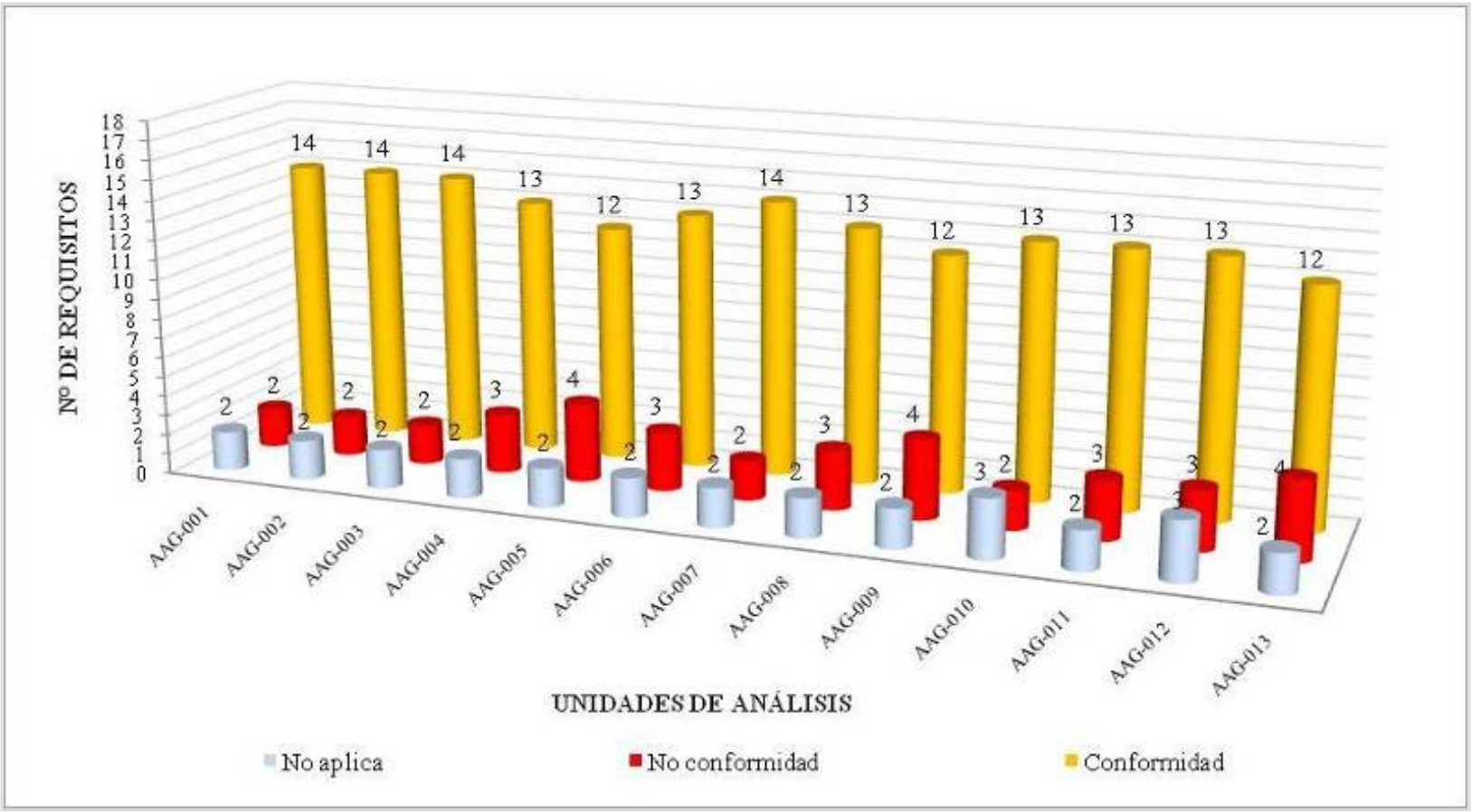


Gráfico 97. **Distribución de la verificación de conformidad, no conformidad y no aplicación de los requisitos de rotulado de las marcas de Atún en conserva al natural.** 2007. Cálculos propios.

Análisis

Del gráfico 97 se desprenden las siguientes deducciones:

1. De 18 requisitos verificados en 13 unidades de análisis, 2 no aplican en el 100%, estos son: (a) El relacionado con la *fecha de consumo preferente*, ya que este tipo de productos utilizan como indicador de durabilidad del producto *la fecha de vencimiento*; y (b) El relacionado con *la forma de preparación y/o modo de empleo*, en virtud que el Atún en conserva es un alimento que esta listo para ser consumido inmediatamente después de ser extraído de su recipiente.

2. Las no conformidades (NC) de los 18 requisitos verificados oscilaron entre 3 y 4 para 8 unidades de análisis y 2 para 5 unidades de análisis. Las marcas con mayor número de NC son: (a) *Anduriña*; (b) *Van Camp´s*; y (c) *Rio mare*. Y las de menor número de NC son: (a) *Margarita*; (b) *Enforma*; (c) *AtunMar*; y (d) *Eveba.*

3. En referencia a la conformidad de los 18 requisitos verificados en las 13 marcas, destaca que: (a) 4 (30.7%) marcas demostraron 14 conformidades, (b) 6 (46.2%) marcas demostraron 13 conformidades, y (c) 3 (23.1%) marcas demostraron 12 conformidades.

En relación a los requisitos sobre declaración de propiedades y etiquetado nutricional en el siguiente gráfico se observa:

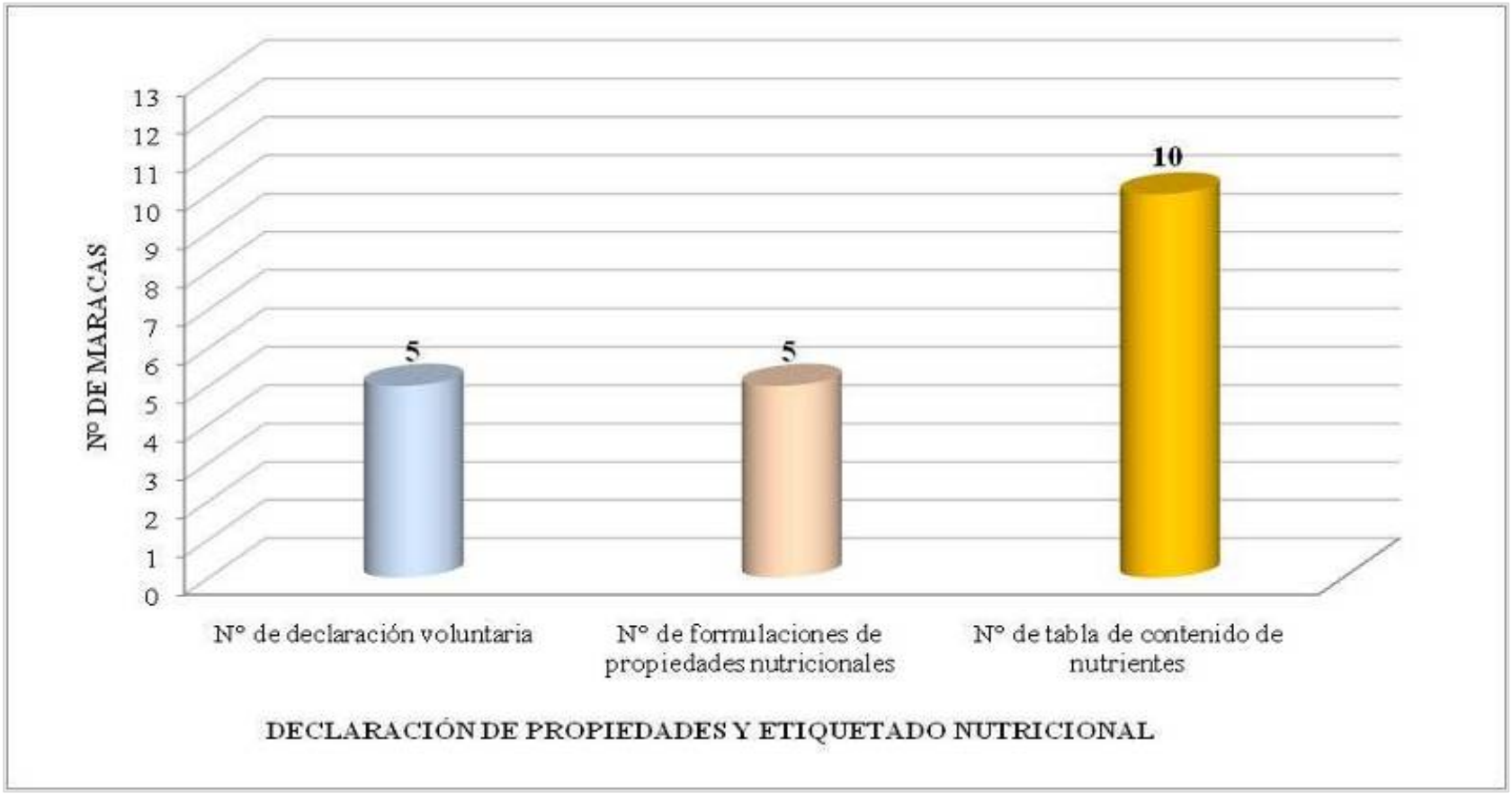


Gráfico 98. **Distribución de los requisitos sobre declaración de propiedades y etiquetado nutricional en las marcas de Atún en conserva al natural.** 2007. Cálculos propios.

Análisis

Del gráfico 98 se desprenden la siguiente deducción:

1. De las 13 marcas analizadas 3 (23.1%) no presentaron tabla de contenido de nutrientes y 10 (76.9%) si presentaron. Para estas 10 marcas, 5 realizaron declaración voluntaria de nutrientes y 5 hicieron declaración de propiedades, lo que implica que efectivamente estas últimas están obligadas a presentar la lista de nutrientes, conforme lo establece la Norma Venezolana COVENIN 2852:2001 que expresa que la declaración de nutrientes "será obligatoria para aquellos alimentos en los cuales se formulen declaraciones de propiedades.

En el siguiente gráfico se describen específicamente, las no conformidades sobre rotulado de alimentos identificados en las etiquetad de las marcas analizadas, las cuales son:

a. Idioma de la información en español.
b. Nombre y dirección del fabricante.
c. Identificación de lote.
d. Indicaciones de conservación.
e. Control de Producto Envasado (CPE).
f. Declaración de contenido de histamina.

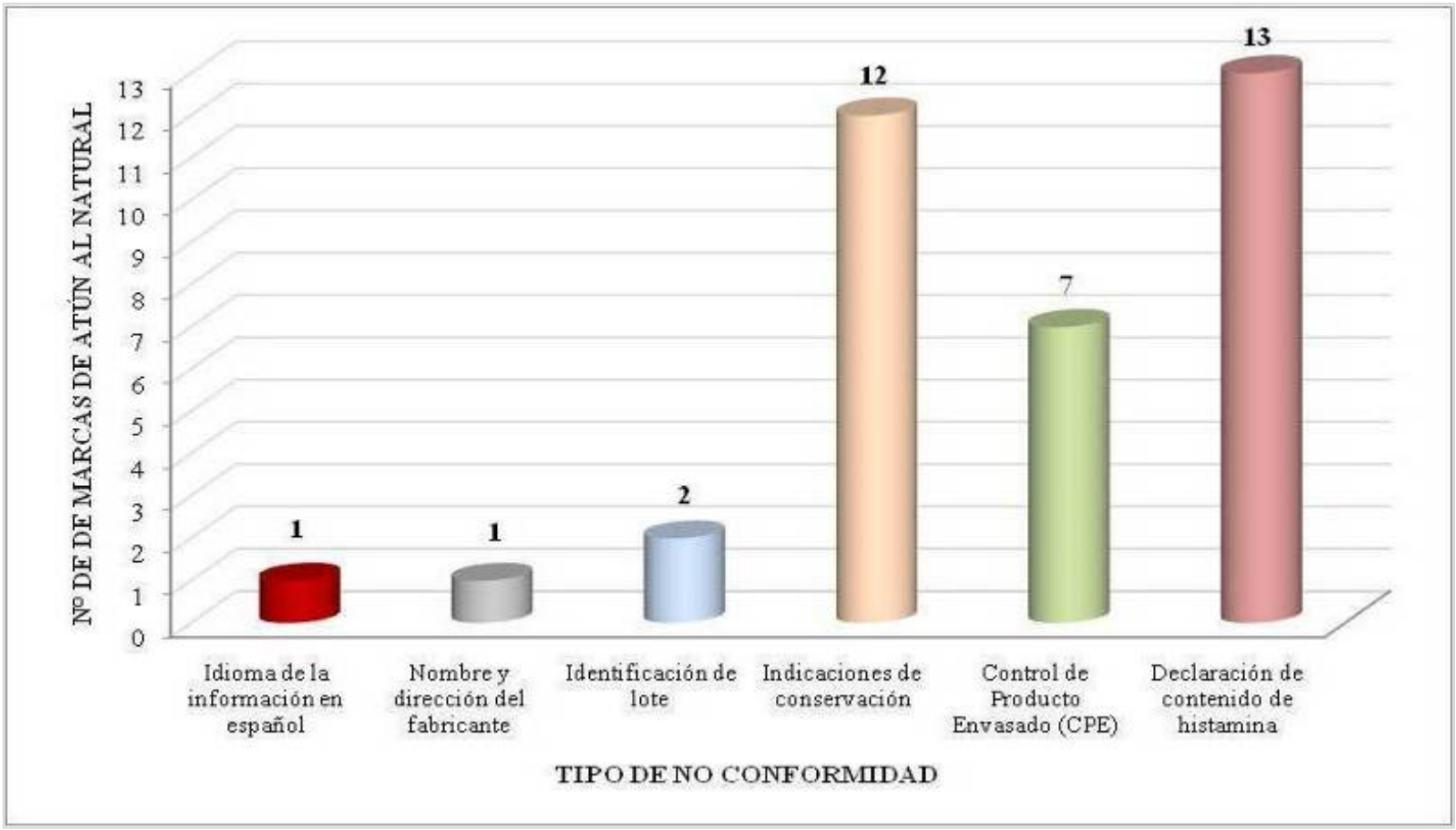


Gráfico 99. **Distribución de los requisitos de rotulado verificados como no conformidades en la marcas de Atún en conserva al natural evaluadas.** 2007. Cálculos propios.

Análisis

Del gráfico 99 se desprenden las siguientes deducciones:

1. En relación al requisito de *información en idioma español,* 1 (7,6%) marca fue no conforme para esta especificación.

2. En relación al requisito de *nombre y dirección del fabricante,* 1 (7.6%) marca fue no conforme para esta especificación.

3. Sobre el requisito de *identificación de lote,* 2 (15.4%) marcas fueron no conforme para esta especificación.

4. Respecto al requisito de *indicaciones de conservación*, 12 (92.3%) marcas fueron no conforme para esta especificación. Únicamente el producto Bumble Bee (unidad de análisis AAG-004) cumplió.

5. En relación al requisito de *Control de Producto Envasado (CPE),* 7 (53.8%) marcas fueron no conforme para esta especificación. La ausencia de esta especificación implica que no es confiable la declaración de peso net y escurrido en el envase, ya que el organismo competente (SENCAMER) no certifica esta declaración. demás el incumplimiento de este requisito viola lo establecido en el artículo 42 de la Ley de Metrología, la cual establece que: "los productos preenvasados para la venta, deben presentar en forma indeleble y en lugar visible la indicación del contenido neto nominal en unidades del sistema legal o en número de unidades y el CPE respectivo, asignado por el organismo competente en esta materia" Y lo establecido en la Resolución DM/N° 077.

6. Sobre el requisito de *declaración de histamina*, 13 (100%) marcas fueron no conforme para esta especificación.

7. Todos los requisitos identificados como no conforme, son establecidos en los diferentes Instrumentos Legales que rigen la materia en la República Bolivariana de Venezuela, los mismo se señalan a continuación:

    a. *Información en idioma español, nombre y dirección del fabricante, indicaciones de conservación*: Norma Venezolana COVENIN 2952:2001, Resolución DM/N° 077, Reglamento General de Alimentos (1959, y la Resolución DM/N° 629 sobre productos envasados.

    b. *Identificación de lote:* Norma Venezolana COVENIN 2952:2001, Resolución DM/N° 077.

    c. *Control de Producto Envasado (CPE):* Ley de Metrología y Resolución DM/N° 077.

    d. *Declaración de histamina:* Resolución DM/N° 077.

En el siguiente gráfico se describe específicamente las no conformidades sobre las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud en los rótulos de las marcas analizadas, estas son:

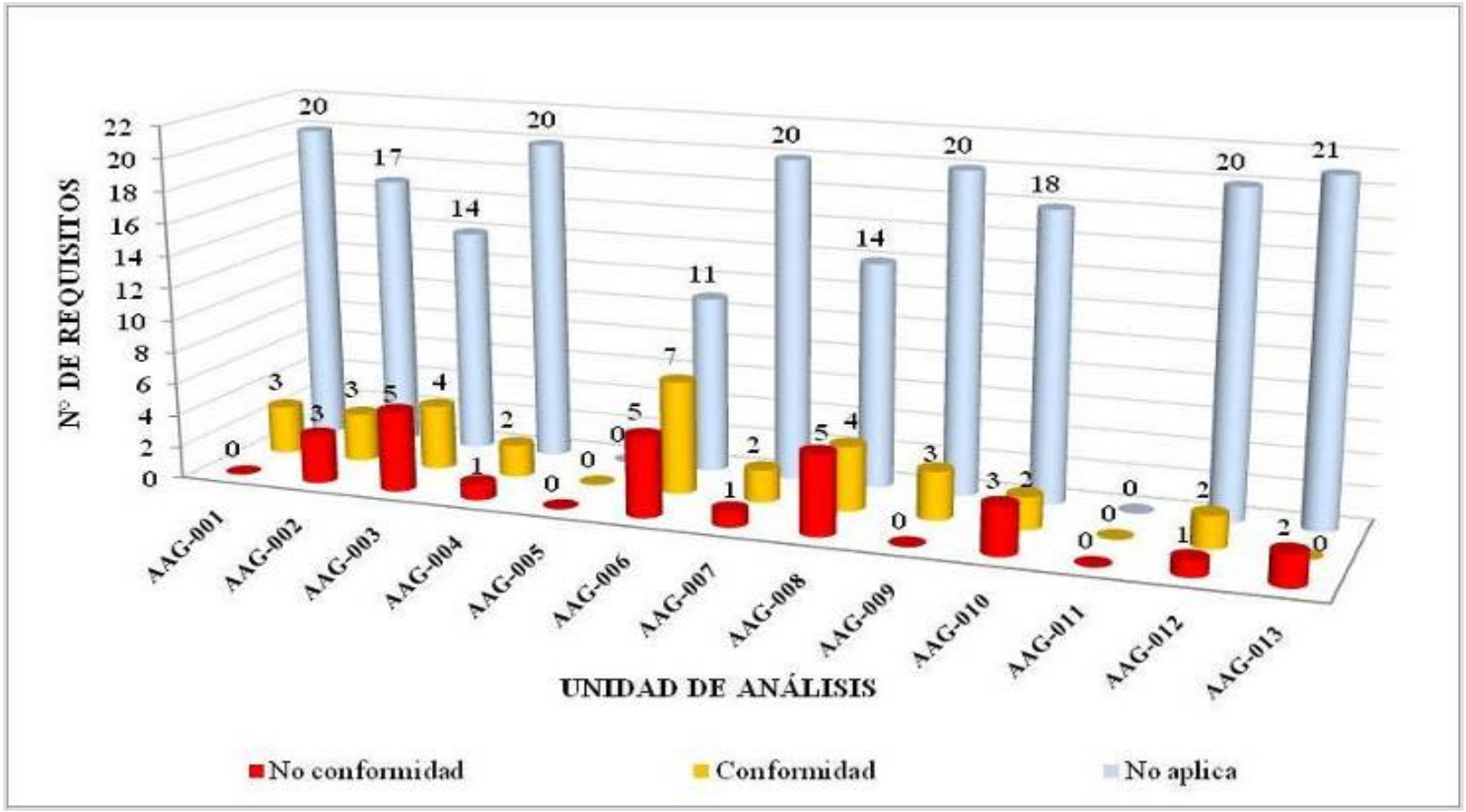


Gráfico 100. **Distribución de la conformidad, no conformidad y no aplicación sobre requisitos de las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud verificados en las marcas de Atún en conserva al natural evaluadas.** 2007. Cálculos propios.

Análisis

Del gráfico 100 se desprenden las siguientes deducciones:

1. De las 13 marcas evaluadas, en 2 (15.3%) *Anduriña* y *Bahía linda* no se realizó verificación de declaraciones de propiedades nutricionales y de salud, ya que las mismas no reflejan información de este tipo en sus rótulos.

2. Destaca que 11 (84.6%) marcas presentaron no conformidades resaltando:

    a. Las unidades de análisis: *AtunMar light*, *Eveba light*, *El Corsario ligero*, presentaron 5 no conformidades.

    b. Las unidades de análisis: *Margarita Enforma*, *Mr. Tuma*, presentaron 5 no conformidades.

    c. La unidad de análisis: *Rio Mare*, presentó 2 no conformidades.

    d. Las unidades de análisis: *Calvo*, *Eveba y Bumble Bee*, presentaron 1 no conformidad.

3. En relación a las conformidades de la información en los rótulos se observa:

    a. La marca *Margarita en agua* y *Van Camp´s* son las únicas en presentar conformidad en los 3 requisitos evaluados ya que 20 no aplican.

    b. *Bumble Bee*, *Eveba light* y *Calvo* presentan 2 requisitos conformes de los 3 requisitos que aplicaban para ser verificados en estas marcas.

    c. *AtunMar light*, *Eveba* y *El Corsario* son las marcas con más requisitos conformes, 4, 7 y 4 respectivamente, como consecuencia de que expresan información relativa a declaración de propiedades nutricionales en su rótulo y por ende tiene más requisitos que aplican, no

obstante, también presentaron mayor número de no conformidades, 5 cada una respectivamente.

4. En relación a los requisitos que no aplican, el promedio osciló entre 18 y 20 para 7 marcas, este comportamiento radica en el hecho que mientras los rótulos no expresen información sobre declaración de propiedades nutricionales son 3 los requisitos establecidos en la Norma Venezolana COVENIN 2952-1:1997 que se pueden verificar.

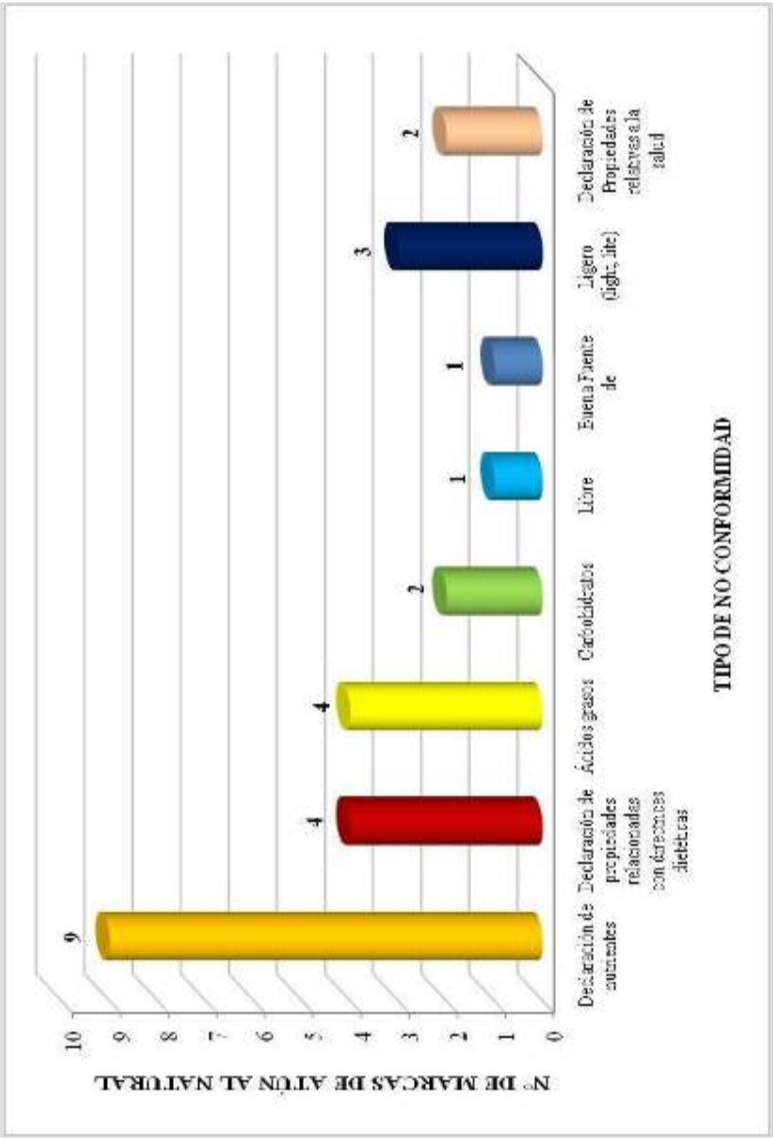


Gráfico 101. **Distribución de los requisitos de las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud verificados como no conformidades en la marcas de Atún en conserva al natural evaluadas.** 2007. Cálculos propios.

Análisis

Del gráfico 101 se desprenden las siguientes deducciones:

1. En relación al requisito de *libre y buena fuente de;* expresiones de nutrientes en términos descriptivos, 2 (7,6% respectivamente) marcas fueron no conforme para sendas especificaciones.

2. Sobre el requisito de *declaración de propiedades relativas a la salud,* 2 (15,3%) marcas fueron no conforme para esta especificación. Este incumplimiento se justifica en las unidades de análisis; *Margarita Enforma* y *Eveba* que expresan que el consumo de Atún genera salud.

3. Sobre el requisito de *carbohidratos;* expresión de nutrientes en términos descriptivos, 2 (15,3%) marcas fueron no conforme para esta especificación.

4. Sobre el requisito de *light, ligero o lite;* expresiones de nutrientes en términos descriptivos, 3 (23%) marcas fueron no conforme para esta especificación. La no conformidad radica en el hecho que estas expresiones no son aplicables a los productos de Atún al natural, ya que por su naturaleza estos alimentos poseen un contenido de grasa muy bajo, en consecuencia, no hay proceso tecnológico que reduzca significativamente un nutriente que no esta.

5. Sobre el requisito de *ácidos grasos;* expresión de nutrientes en términos descriptivos, 4 (30.8%) marcas fueron no conforme para esta especificación.

6. Sobre el requisito de *declaración de propiedades relacionadas con directrices dietéticas,* 4 (30.8%) marcas fueron no conforme para esta especificación.

7. Sobre el requisito de *declaración de nutrientes,* 9 (69.2%) marcas fueron no conforme para esta especificación.

Atún en Conserva en Aceite

A continuación se muestran las unidades de análisis o marcas (ver Cuadro 43) correspondiente a este grupo.

Cuadro 43

Número de Unidades de Análisis y Número de Lista asignado para cada Lista de Verificación de las Marcas de Atún en Conserva en Aceite Analizados

N°	MARCAS	PRESENTACIÓN	PAÍS (elaboración)	N° UNIDAD DE ANÁLISIS	LISTA N°
1	Florida	Atún desmenuzado con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-001	**LVR**-001
2	Antoxo	Atún desmenuzado con aceite vegetal y proteína de Soya	Venezuela	**AAC**-002	**LVR**-002
3	El Norteño	Atún desmenuzado con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-003	**LVR**-003
4	Eveba Mar Abierto	Atún en aceite vegetal comestible	Venezuela	**AAC**-004	**LVR**-004
5	Margarita	Atún en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-005	**LVR**-005
6	Convica	Atún desmenuzado con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-006	**LVR**-006
7	AtunMar	Atún en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-007	**LVR**-007
8	Margarita Enforma	Lomo de Atún claro en aceite de Oliva	Venezuela	**AAC**-008	**LVR**-008
9	Reytuno	Atún en aceite vegetal con proteína de Soya	Venezuela	**AAC**-009	**LVR**-009
10	Conquista	Atún en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-010	**LVR**-010
11	Atún Pampatar	Atún desmenuzado con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-011	**LVR**-011
12	Atún Paraguana	Atún en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-012	**LVR**-012
13	Eveba	Atún claro en aceite de Oliva	Venezuela	**AAC**-013	**LVR**-013
14	Marinisima	Atún con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-014	**LVR**-014
15	La Lucha	Atún con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-015	**LVR**-015
16	Chaimas	Atún con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-016	**LVR**-016
17	Sucre	Atún en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-017	**LVR**-017
18	Atún Paraguana	Atún en aceite de Oliva	Venezuela	**AAC**-018	**LVR**-018
19	El Corsario	Atún en aceite vegetal comestible	Venezuela	**AAC**-019	**LVR**-019
20	El Corsario	Atún con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-020	**LVR**-020

Cuadro 43 (Continuación)

Número de Unidades de Análisis y Número de Lista asignado para cada Lista de Verificación de las Marcas de Atún en Conserva en Aceite Analizados

N°	MARCA	PRESENTACIÓN	PAÍS (elaboración)	N° UNIDAD DE ANÁLISIS	LISTA N°
21	California	Atún desmenuzado con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-021	**LVR**-021
22	Eveba	Atún aleta amarilla en aceite vegetal comestible	Venezuela	**AAC**-022	**LVR**-022
23	Mara	Atún desmenuzado con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-023	**LVR**-023
24	VanCamps	Atún en aceite vegetal	Colombia	**AAC**-024	**LVR**-024
25	Monte Cristi	Atún en aceite vegetal	Colombia	**AAC**-025	**LVR**-025
26	Lamont	Lomos de Atún en aceite vegetal	Ecuador	**AAC**-026	**LVR**-026
27	Mar Brava	Atún desmenuzado en aceite vegetal	Ecuador	**AAC**-027	**LVR**-027
28	Garavilla	Atún en aceite	Ecuador	**AAC**-028	**LVR**-028
29	Bahia Linda	Trozos de Atún en aceite vegetal	Ecuador	**AAC**-029	**LVR**-029
30	Bumble Bee	Lomitos de Atún en aceite vegetal	Ecuador	**AAC**-030	**LVR**-030
31	Atún Gran Clase	Solido de Atún en aceite	Ecuador	**AAC**-031	**LVR**-031
32	Mar Brava	Atún en aceite de Oliva	Ecuador	**AAC**-032	**LVR**-032
33	Anduriña	Atún entero en aceite vegetal	Ecuador	**AAC**-033	**LVR**-033
34	Pacifico Azul	Atún en trozos en aceite vegetal	Costa Rica	**AAC**-034	**LVR**-034
35	Pacifico Azul	Atún en aceite	Costa Rica	**AAC**-035	**LVR**-035
36	Austral	Lomos de Atún en aceite vegetal	Perú	**AAC**-036	**LVR**-036
37	Calvo	Atún claro en aceite vegetal	España	**AAC**-037	**LVR**-037
38	Grands Hotels	Atún blanco en aceite de Oliva	España	**AAC**-038	**LVR**-038
39	Garavilla	Atún en aceite vegetal	España	**AAC**-039	**LVR**-039
40	Rio Mare	Atún en aceite de Oliva	Italia	**AAC**-040	**LVR**-040

De las 40 unidades de análisis o marcas de este grupo se obtuvieron los siguientes resultados:

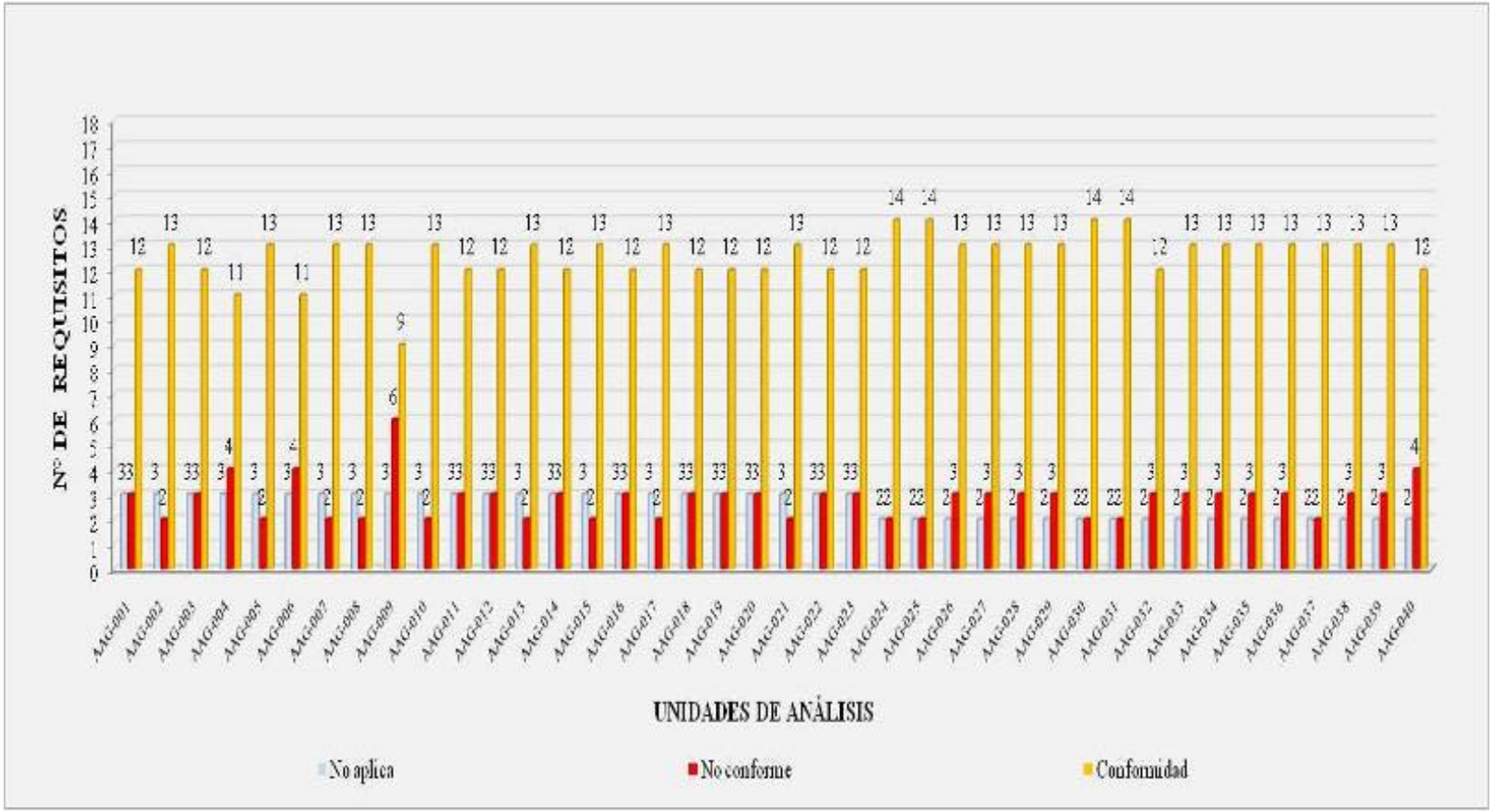


Gráfico 102. **Distribución de la verificación de conformidad, no conformidad y no aplicación de los requisitos de rotulado de las marcas de Atún en conserva en aceite.** 2007. Cálculos propios.

Análisis

Del gráfico 102 se desprenden las siguientes deducciones:

1. De 18 requisitos verificados en 40 unidades de análisis, 3 no aplican en 23 (57.5%) marcas. Estos requisitos son: (a) *Fecha de consumo preferente* ya que este tipo de productos utiliza como indicador de durabilidad la *fecha de vencimiento*; (b) *Forma de preparación y/o modo de empleo*, en virtud, el Atún en conserva es un alimento que está listo para ser consumido inmediatamente después de ser extraído de su recipiente; y *Nombre del importador y comercializador*. En el caso de este último requerimiento, no aplica en el sentido que los 23 productos son fabricados en el país.

2. De 18 requisitos verificados en 40 unidades de análisis, 2 no aplican en 17 (42.5%) marcas. Estos requisitos son: (a) *Fecha de consumo preferente* y (b) *Forma de preparación y/o modo de empleo*. El requisito de *Nombre del importador y comercializador* para este grupo de unidades de análisis si aplica, en razón de que estas son marcas importadas.

3. Las no conformidades (NC) de los 18 requisitos verificados se distribuyen así: (a) Seis (6) no conformidades para 1 unidad de análisis; (b) Cuatro (4) no conformidades para 3 unidades de análisis; (c) Dos (2) no conformidades para 14 unidades de análisis; y (d) Tres (3) no conformidades para 21 unidades de análisis.

4. Las marcas con mayor número de no conformidades son: *Reytuno* con 6, y *Convica, Eveba y Rio mare* con 4 respectivamente.

5. En referencia a la conformidad de los 18 requisitos verificados en las 40 marcas, destaca que: (a) 13 marcas indicaron 12 conformidades, (b) 20 marcas indicaron 13 conformidades, (c) 4 marcas indicaron 14 conformidades, (d) 2 marcas indicaron 11 conformidades, y 1 marca indico 9 conformidades.

En relación a los requisitos sobre declaración de propiedades nutricionales y salud en el siguiente gráfico se observa:

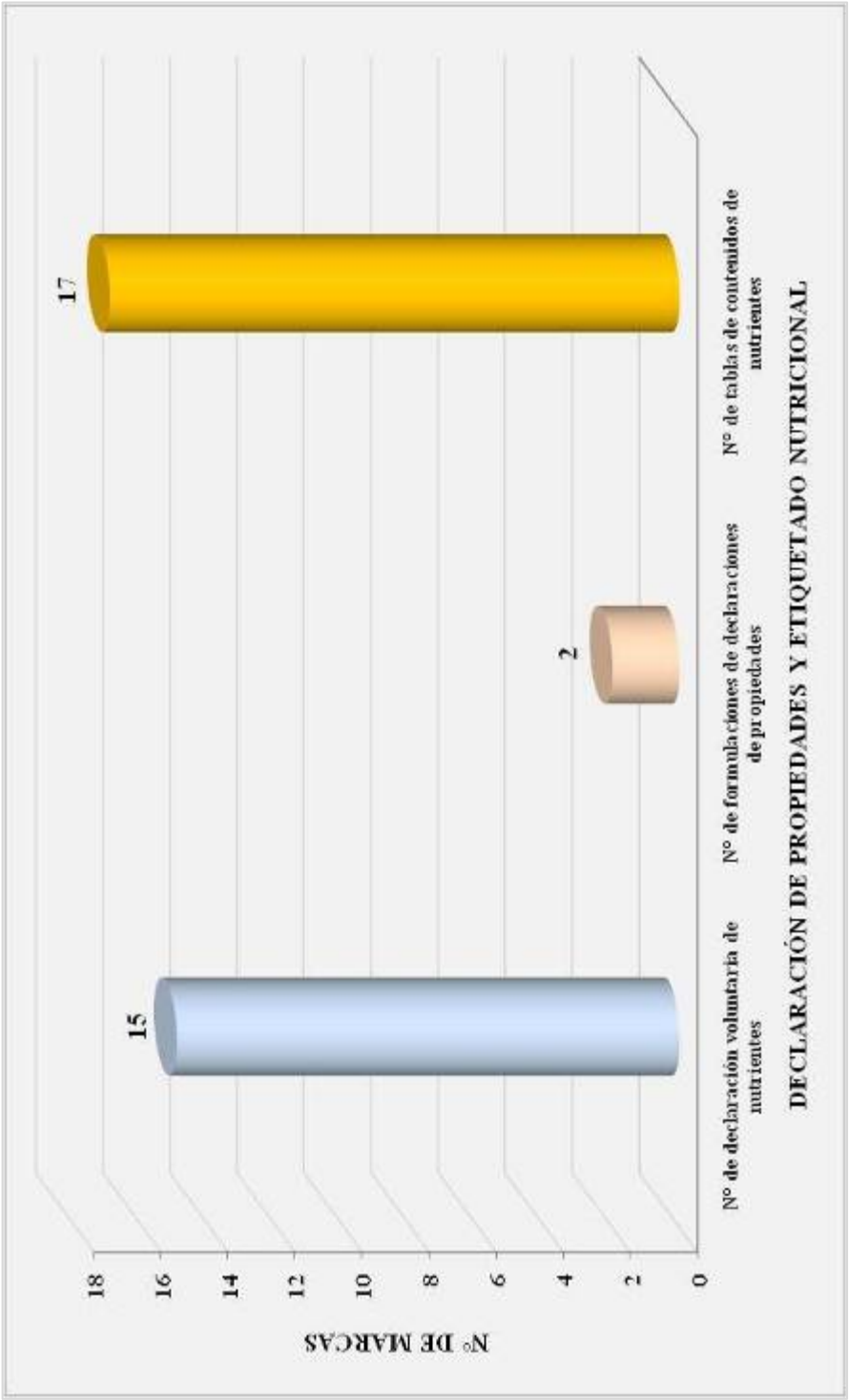


Gráfico 103. **Distribución de los requisitos sobre declaración de propiedades nutricionales y de salud nutricional en las marcas de Atún en conserva en aceite.** 2007. Cálculos propios.

Análisis

Del gráfico 103 se desprenden las siguientes deducciones:

1. De las 40 marcas analizadas, 23 (57.5%) no presentaron tabla de contenido de nutrientes y 17 (42.5%) si presentaron. Para estas 17 marcas, 15 realizaron declaración voluntaria de nutrientes y 2 hicieron declaración de propiedades, lo que implica que efectivamente para estas últimas, están obligadas a presentar la lista de nutrientes conforme lo establece la Norma Venezolana COVENIN 2852:2001 la cual expresa que la declaración de nutrientes "será obligatoria para aquellos alimentos en los cuales se formulen declaraciones de propiedades.

2. A diferencia del 78% de las marcas de Atún en conserva al natural que presentaron la tabla de nutrientes, proporcionalmente es menor la cantidad de marcas de Atún - sólo el 42.5% - en conserva en aceite como medio de cobertura que expresan en su etiqueta dicha tabla de nutrientes.

En el siguiente gráfico se describen específicamente las no conformidades sobre rotulado de alimentos identificados en las etiquetad de las marcas analizadas, las cuales son:

a. Información en idioma español.
b. Nombre y dirección del fabricante.
c. Identificación de lote.
d. Durabilidad de producto (Fecha de vencimiento)
e. Indicaciones de conservación.
f. Masa drenada (peso escurrido)
g. Control de Producto Envasado (CPE).
h. Declaración de contenido de histamina.

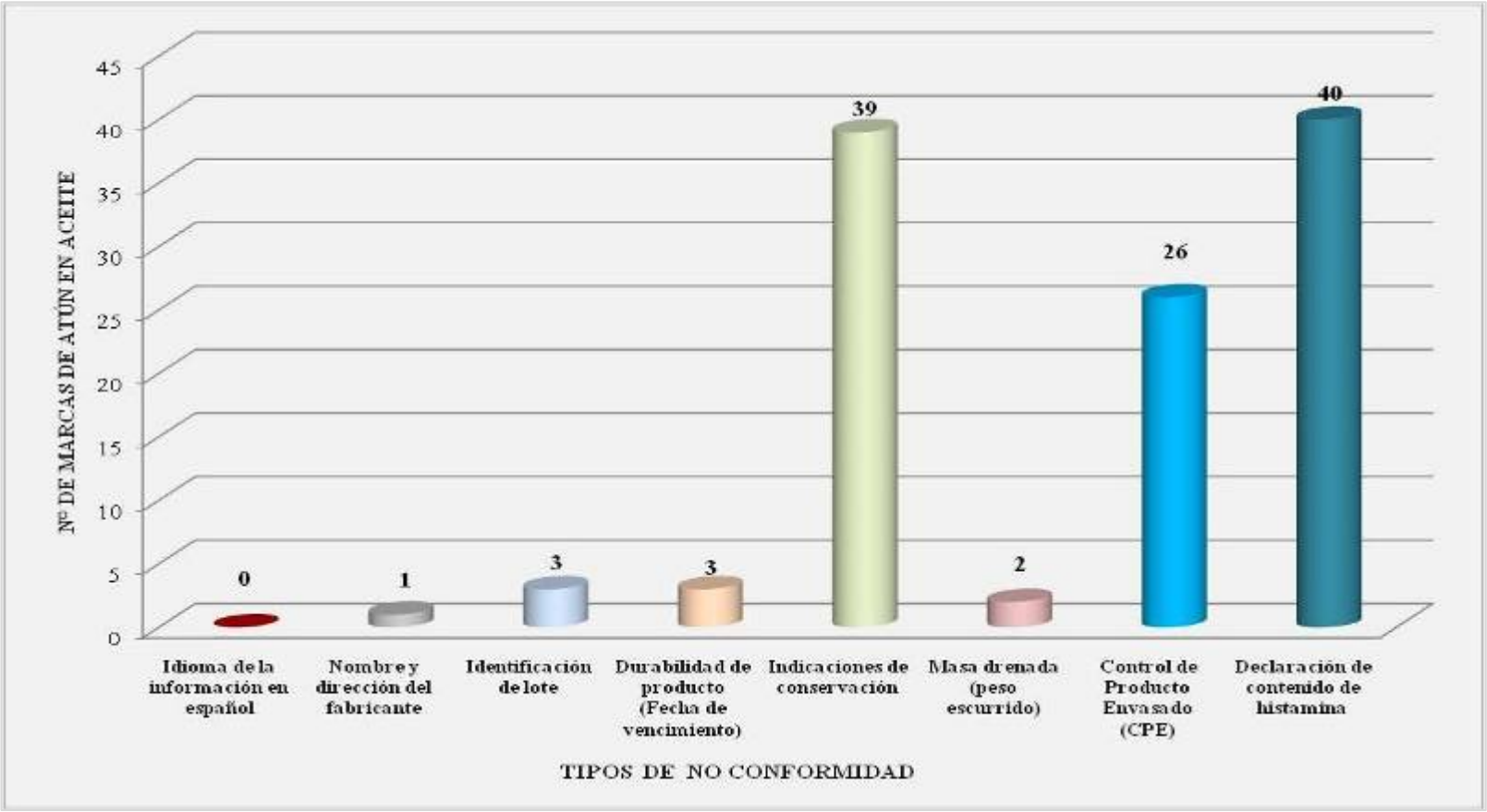


Gráfico 104. **Distribución de los requisitos de rotulado verificados como no conformidades en la marcas de Atún en conserva en aceite evaluadas.** 2007. Cálculos propios.

Análisis

Del gráfico 104 se desprenden las siguientes deducciones:

1. En relación al requisito de *información en idioma español,* 0 (0.0%) marca fue no conforme para esta especificación.

2. En relación al requisito de *nombre y dirección del fabricante,* 1 (2.5%) marca fue no conforme para esta especificación.

3. Sobre el requisito de *identificación de lote,* 3 (7.5%) marcas fueron no conforme para esta especificación.

4. Sobre el requisito de *durabilidad de producto (Fecha de vencimiento),* 3 (7.5%) marcas fueron no conforme para esta especificación.

5. Respecto al requisito de *indicaciones de conservación,* 39 (97.5%) marcas fueron no conforme para esta especificación. Únicamente el producto Bumble Bee (unidad de análisis AAC-030) cumplió.

6. Respecto al requisito de *masa drenada (peso escurrido),* 2 (5%) marcas fueron no conforme para esta especificación.

7. En relación al requisito de *Control de Producto Envasado (CPE),* 26 (65%) marcas fueron no conforme para esta especificación.

8. Sobre el requisito de *declaración de histamina,* 40 (100%) marcas fueron no conforme para esta especificación.

9. Todos los requisitos identificados como no conforme, son establecidos en los diferentes Instrumentos Legales que rigen la materia en la República Bolivariana de Venezuela, los mismo se señalan a continuación:

a. *Información en idioma español, nombre y dirección del fabricante, indicaciones de conservación, durabilidad de producto (Fecha de vencimiento*: Norma Venezolana COVENIN 2952:2001, Resolución DM/N° 077, Reglamento General de Alimentos (1959), y la Resolución DM/N° 629 sobre productos envasados.

b. *Identificación de lote:* Norma Venezolana COVENIN 2952:2001, Resolución DM/N° 077.

c. *Masa drenada (peso escurrido):* Norma Venezolana COVENIN 2952:2001, Resolución DM/N° 077.

d. *Control de Producto Envasado (CPE):* Ley de Metrología y Resolución DM/N° 077.

e. *Declaración de histamina:* Resolución DM/N° 077.

En el siguiente gráfico se describen específicamente las no conformidades sobre las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud en los rótulos de las marcas analizadas, las cuales son:

Gráfico 105. **Distribución de la conformidad, no conformidad y no aplicación sobre requisitos de las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud verificados en las marcas de Atún en conserva en aceite evaluadas.** 2007. Cálculos propios.

Análisis

1. De las 40 unidades de análisis a 25 (62.5%) no se les realizo verificación de requisitos relacionados con la declaración de propiedades y etiquetado nutricional, en virtud que, en los rótulos no se refleja información relacionada con las características o atributos alimenticios de los Atunes en conserva en aceite.

2. En relación a los requisitos no conformes para las 15 (37.5%) marcas a las cuales se les realizó verificación, se observó lo siguiente:

    a. Presentó 2 requisitos no conforme la unidad de análisis *Antoxo*.

    b. Presentaron 1 requisito no conforme las unidades de análisis: *AtunMar, Reytuno, Chaimas, Mara y Rio Mare*.

3. En relación a los requisitos conformes para las 15 (37.5%) marcas a las cuales se les realizó verificación, se observo los siguiente:

    a. La marca *Eveba mar abierto* presento 4 requisitos conforme.

    b. Las marcas: *Margarita, Reytuno, Eveba, El corsario, El corsario (proteína de Soya), Monte Cristo,* y *Pacifico Azul,* presentaron 3 requisitos conforme.

    c. Las marcas: *Antoxo (aleta amarilla), AtunMar, Chaimas, Mara, Bumble Bee* presentaron 2 requisitos conforme.

4. En general 20 fue el promedio de requisitos no aplicables para las unidades de análisis evaluados.

5. Las marcas: *Eveba Mar abierto, Margarita, Eveba, El corsario, El corsario (proteína de Soya), Monte Cristo, Pacifico Azul (trozo),* y *Pacicifico Azul,* están 100% conformes con los requisitos verificados.

En relación a los requisitos sobre declaración de propiedades y etiquetado nutricional en el siguiente gráfico se observa:

***Gráfico 106*. Distribución de los requisitos de las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud verificados como no conformidades en la marcas de Atún en conserva en aceite evaluadas.** 2007. Cálculos propios.

Análisis

Del gráfico 105 se desprenden las siguientes deducciones:

1. De las 15 marcas analizadas resalta que los requisitos relacionados con libre buena fuente de, Light (ligero o lite) y las declaraciones de propiedades relativas a la salud, presentaron 0% de no conformidades.

2. Dos (3) marcas presentaron no conformidad para los requisitos de ácidos grasos, fibra dietética y declaración de propiedades relacionadas con directrices dietéticas.

3. Seis (6) marcas presentaron no conformidad para la declaración de nutrientes.

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

Del análisis de las fuentes bibliográficas y los resultados obtenidos se extraen las siguientes conclusiones:

1. Los elaboradores de alimentos usan afirmaciones, imágenes y otras representaciones en las etiquetas alimentarias para comunicar información respecto a diferentes características de los productos alimenticios, por ejemplo, su naturaleza básica, identidad, composición, calidad, origen, método de producción o beneficio para la salud. Estas representaciones pueden ser categorizadas como: verídicas y no engañosas; falsas, y verídicas pero engañosas. Las comunicaciones verídicas y no engañosas son literalmente la verdad y no llevan a los consumidores a realizar inferencias incorrectas. Las comunicaciones falsas son literalmente no verídicas y llevan a los consumidores a realizar inferencias incorrectas, las comunicaciones verídicas pero engañosas son literalmente la verdad pero también llevan a los consumidores a realizar inferencias incorrectas. Cuando el etiquetado es engañoso, la presencia tanto como la ausencia de información son es significativas.

2. El acceso a la información veraz, oportuna y suficiente, es concebido en el ámbito mundial como un derecho de los ciudadanos y ciudadanas, contemplado dentro de las prerrogativas legales de organizaciones con

reconocimiento internacional, grupos económicos regionales y continentales, y los gobiernos, los cuales han asumido el papel de los ciudadanos como agentes de cambio social y económicos que se resume en su rol de consumidor de bienes y servicios.

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

4. En el ámbito nacional los organismos gubernamentales responsables de la regulación y vigilancia del cumplimiento de los Instrumentos Legales sobre el rotulado de alimentos y las declaraciones de propiedades nutricionales y de Salud son el Ministerio del Poder Popular para la Salud y el Ministerio del Poder Popular para las Industrias Ligeras y Comercio con sus organismos adscritos correspondientes.

   En referencia a la coordinación de los procesos de normalización para la elaboración de la Normas Técnicas, FONDONORMA es el organismo facultado por el Estado venezolano para tal fin.

5. En materia de Instrumentos Legales específicos, la República Bolivariana de Venezuela utiliza de acuerdo a su orden de jerarquía: (a) Reglamento general de alimentos y resoluciones generales de 1959; (b) Norma general para el rotulado de los alimentos envasados COVENIN 2952:2001; y (c) Norma sobre directrices para declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados COVENIN 2952-1:1997. Estas últimas aunque son Normas Técnicas, de acuerdo a la Ley del Sistema Venezolano

para la Calidad, son de observancia obligatoria, en virtud de la importancia de la materia que regulan.

6. La República Bolivariana de Venezuela presenta importantes debilidades en materia de actualización de Instrumentos Legales específicos en el área de rotulado y declaraciones de propiedades nutricionales, en el proceso de normalización técnica y más aún en el trabajo de fiscalización del cumplimiento de la normativa vigente, dejando un vacío en la comunicación para que no sea presentada al consumidor la información veraz, objetiva y suficiente sobre las características de los alimentos que compra, tal como se estable en la normativa vigente.

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

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

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

Instrumentos Legales (Reglamentos Técnicos) de obligatoria adopción en las legislaciones nacionales.

10. Los aspectos de los Instrumentos Legales vigentes sobre *rotulado de alimentos* en el ámbito mundial, que no están incorporados en la legislación actual de la República Bolivariana de Venezuela y los Instrumentos son:

    a. Amplían el número de definiciones y conceptos básicos para mayor compresión de los contenidos.
    b. Obligatoriedad de declarar cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología.
    c. Contempla las designaciones de calidad, siempre y cuando sea de fácil comprensión.
    d. Requisitos de rotulado de los empaques o envases para las materias primas de alimentos.
    e. Prohibición de resaltar la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de alimentos de igual naturaleza.
    f. Prohibición de resaltar la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración.
    g. Fecha de duración mínima para los alimentos congelados.
    h. Prohibición del uso de términos que destaquen la ausencia de un componente que el producto normalmente no lo contiene.
    i. Establece las prohibiciones de las declaraciones de propiedades específicas.
    j. Contempla las declaraciones de propiedades sujetas a control.
    k. Incorpora la fecha denominada “de perdida de frescura” o feche de perdida de calidad del producto.

11. Los aspectos de los Instrumentos Legales vigentes sobre *declaración de propiedades nutricionales y de salud* en el ámbito mundial, que no están

incorporados en la legislación actual de la República Bolivariana de Venezuela son:

a. Obligatoriedad del etiquetado nutricional en los rótulos.
b. Aumenta el porcentaje de contenido de nutrientes, para ser considerada su presencia significativa y en consecuencia poder declararse.
c. Introducción de fórmulas matemáticas para el cálculo de la cantidad de nutrientes.
d. Se contempla la tolerancia y cumplimiento del contenido de nutrientes de los alimentos y el efecto que produce en ellos el almacenamiento.
e. Establecimiento de las declaraciones de propiedad prohibidas, propiedades potencialmente engañosas y propiedades condicionales.
f. Establecimiento de la lista de declaraciones (ejemplos) de propiedades nutricionales y de salud permitidas.
g. Considera la declaración de nutrientes de alimentos para niño.
h. Obligatoriedad de la mención de la No es una fuente significativa de….., en el caso en que la presencia de un nutriente cumpla con esta condición.
i. Establece la utilización de tamaños y características de las porciones.
j. Incorpora la declaración de propiedades de otras funciones, las cuales contemplan el uso de prebióticos y probióticos.
k. Se establece los formatos de etiquetas para alimentos para niños.
l. Obligatoriedad de colocar lista de alimentos elergénicos por separado.
m. Obligatoriedad de la declaración de las grasas trans.

12. La República Bolivariana de Venezuela en la actualidad cuenta con un Instrumento Legal sobre requisitos de calidad de Atún en conserva actualizado, incorporando elementos como la *declaración de histamina* que no tiene ningún otro Instrumento analizado en el ámbito mundial.

13. En términos generales los Instrumentos Legales evaluados que establecen los requisitos de calidad del Atún en conserva, remiten a los Instrumentos de rotulado y declaraciones de propiedades nutricionales y de salud específicos donde se establecen los requisitos de la información a comunicar a los consumidores, no obstante la Resolución de la Republica Bolivariana de Venezuela y la Norma Técnica de los Estados Unidos Mexicanos, incorpora dentro de su normativa los requisitos de rotulado y aspectos generales de las declaraciones de propiedades.

14. Existe una distorsión en referencia al uso de las Normas Técnicas a las cuales para efectos prácticos se le ha otorgado el carácter de obligatorias, en lugar de promulgar Reglamentos Técnicos los cuales por jerarquía legal son efectivamente de cumplimiento obligatoria.

15. En el ámbito mundial, el Instrumento Legal de mayor uso para establecer los requisitos de calidad del Atún en conserva son las Normas Técnicas, seguido de Reglamentos Técnicos y/o las Resoluciones.

16. Aunque por definición las Normas Técnicas son de cumplimiento voluntario, en todos los casos evaluados, las naciones se han asegurado en su legislación (por decreto) que dichas Normas sean obligatorias, a excepción de la Norma Venezolana COVENIN de Atún en conserva de la República Bolivariana de Venezuela y la Norma de Codex de Atún y Bonita en conserva, que mantienen la condición de discrecional para la aplicación de las mismas.

17. Sobre la cobertura todos los Instrumentos Legales son de alcance nacional a excepción de la Norma de la Unión Europea con un ámbito comunitario y la Norma Codex de reconocimiento internacional.

18. En el territorio nacional, la presentación más comercializada de Atún en conserva es la de aceite. La diferencia significativa entre una presentación y otra, se explica porque el Gobierno de la República Bolivariana de Venezuela

dentro su política de control de la inflación, estableció desde el año 2003 (ver p. 7) una regulación de precios para la comercialización de algunos alimentos considerados estratégicos, dentro de la cual se encuentra el Atún en conserva en agua, generando en consecuencia, según argumenta la industria del ramo "que es más rentable comercializar la presentación en aceite, que se encuentra fuera de la regulación".

19. La legislación venezolana a través de sus Instrumentos Legales es la única que permite el agregado de hidrolizado de proteína de soya en el Atún en conserva en aceite, es por ello que estas presentaciones son en su totalidad producidas en el país. La razón de este tipo de presentación es que las mismas se comercializan a precios muy bajos en comparación a las de otros tipos de Atún en conserva.

20. Ninguna de las unidades de análisis de Atún en conserva al natural fue conforme en su totalidad respecto a los requisitos aplicables para su verificación. Resaltando la declaración de histamina, como la no conformidad común para todas las marcas, seguido de las indicaciones de conservación y el Control de Producto Envasado (CPE) como las principales no conformidades.

21. El Control de Producto Envasado es la no conformidad presentada por las marcas importadas, este requisito es obligatorio y se encuentra establecido en la Resolución Venezolana DM/Nº 077 la cual garantiza que el peso neto del producto efectivamente corresponde al que se declara en la etiqueta.

22. La presentación de Atún en conserva al natural a diferencia de las presentaciones en aceite, son los que más voluntariamente presentan declaración de nutrientes (etiquetado nutricional). Este hecho, se explica a razón de que los consumidores perciben la presentación en agua como más "saludable" o que aporta "menos calorías" y en consecuencia, la industria

aprovecha esta percepción para comunicar este tipo de información y así hacer más atractivo el producto a los ojos del consumidor.

23. La declaración de propiedades nutricionales, relacionada con la forma de declaración de nutrientes (etiquetado nutricional) y la declaración de nutrientes en términos descriptivos (el uso del calificativo de Light) fueron las no conformidades más frecuentes en las unidades de análisis de Atún al natural. El termino Light sólo se utiliza para aquellos alimentos que han sido objeto de alguna modificación y en consecuencia se ha reducido la cantidad de calorías a expensa de la grasa que aporta en un 50% en comparación al alimento de referencia, no obstante en el caso del Atún este alimento por naturaleza es bajo en grasa.

24. Las presentaciones nacionales son las que presentan no conformidades relacionadas con las declaraciones de nutrientes en términos descriptivos, en contrasto con las marcas importadas.

25. Ninguna de las unidades de análisis de Atún en conserva en aceite fue conforme en su totalidad para los requisitos aplicables para su verificación. Resaltando la declaración de histamina, como la no conformidad común para todas las marcas, seguido de las indicaciones de conservación y el Control de Producto Envasado (CPE) como las principales no conformidades.

26. El Control de Producto Envasado es la no conformidad presentada por las marcas importadas, requisito obligatorio establecido en la Resolución Venezolana DM/Nº 077 la cual garantiza que el peso neto del producto efectivamente corresponde al que se declara en la etiqueta. Este comportamiento demuestra la falta de seguimiento de las autoridades responsables (SENCAMER) o la falta de coordinación gubernamental para asegurar el total cumplimiento de los requisitos para estos productos.

27. La declaración de propiedades nutricionales, relacionada con la forma de declaración de nutrientes (etiquetado nutricional) y la declaración de propiedades relacionada con directrices dietéticas, fueron las no conformidades más frecuentes en las unidades del análisis de Atún conserva en aceite.

Recomendaciones

1. Realizar una revisión exhaustiva de los Instrumento Legales vigentes en la República Bolivariana de Venezuela y los nuevos avances en el ámbito mundial, en materia de rotulado de alimentos y las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud, por parte de los organismos del Estado con responsabilidad en el área, para comparar, analizar y extraer aquellas requisitos y especificaciones dirigidas a mejorar la calidad de la información suministrada a los consumidores sobre los alimentos y lograr también en consecuencia una armonización con la legislación internacional.

2. Elevar el estatus legal de los Instrumentos Legales vigentes de Normas Técnicas a Reglamentos Técnicos.

3. El Ministerio del Poder Popular para la Salud debe realizar una revisión y actualización del Reglamento General de Alimentos de 1959, incorporando para este propósito un equipo multidisciplinario e interinstitucional con participación de gobierno, industria y los consumidores organizados.

4. Fondonorma a través del CT 10 debe acelerar el proceso de actualización de la Norma Venezolana COVENIN 2952:200 y la Norma Venezolana COVENIN 2952-1:1997 sobre Rotulado de Alimentos Preenvasados y las directrices de declaraciones de propiedades nutricionales y de salud respectivamente.

5. Incorporar como obligatorio la declaración de nutrientes (etiquetado nutricional) en los alimentos independientemente de que expresen declaración de propiedades nutricionales y de salud.

6. La Comisión Nacional de Seguridad Alimentaria debe definir claramente la responsabilidad del control, vigilancia y ejecución en el cumplimiento de la Instrumentos Legales sobre rotulado de alimentos y declaración de

propiedades nutricionales y de salud en una institución adscrita al Estado, con adecuados recursos económicos, científicos y humanos para el cumplimiento de sus funciones.

7. Los organismos con responsabilidad en el área debe estimular la participación de la industria de alimentos a través de CAVIDEA en la conformación de grupos (bipartitos) gobiernos-industria para conciliar intereses en la promulgación de las Instrumentos Legales, evitando la sanción de Instrumentos que constituyan obstáculos técnicos al comercio.

8. Crear programas de educación nutricional coordinados por Instituto Nacional de Nutrición y el INDECU sobre alimentación, nutrición y bienestar, capaces de crear conciencia en el ciudadano sobre la importancia de una adecuada nutrición para el mantenimiento de un estado óptimo de salud.

9. SENCAMER debe vigilar por el cumplimiento de la aparición del peso neto en todo producto envasado producido nacionalmente o importando y que el mismo este acompañado por su respectivo C.P.E (Control de Producto Envasado), lo cual indicará que su contenido neto ha sido verificado por SENCAMER a través de la Unidad de Producto Envasado.

10. Crear programas organizados y ejecutados por el INDECU dirigidos a los consumidores sobre la existencia de Instrumentos Legales sobre rotulado de alimentos y declaración de propiedades nutricionales y de salud, para estimular una conciencia más crítica a la hora de decidir en la compra de alimentos y en consecuencia exigir productos alimenticios de calidad.

GLOSARIO DE TÉRMINOS

Ácidos grasos esenciales: Nutriente requerido para el crecimiento y conservación del organismo, los cuales deben ser obtenidos de los alimentos, debido a que el cuerpo no puede generarlos.

Aspartame: Aminoácido utilizado como edulcorante artificial.

Ácidos grasos poliinsaturados: Ácidos grasos con dos o más enlaces dobles en la cadena de carbonos.

Alergia alimentaria: Reacción Alimentaria adversa que es medida por un mecanismo inmunitario relacionado con proteínas inmunológicas del organismo, que se presenta tras el consumo de ciertos alimentos específicos.

Alergeno: Sustancia extraña al organismo que, al interactuar con el sistema inmunitario, produce una reacción alérgica.

Calidad: Grado en el que un conjunto de características inherentes cumplen con los requisitos. La totalidad de los rasgos y las características de un producto o servicio que se refieren a su capacidad de satisfacer necesidades expresadas o implícitas

Calorías: Expresa la unidad o calor que se emplea en nutrición. Cantidad de energía necesaria para elevar la temperatura de 1 g de agua en un 1 grado centígrado.

Codex: Código

Carbohidratos: Son azúcares sencillos o complejos compuestos de carbono, hidrogeno y oxigeno y constituyen la principal fuente de energía de la dieta.

Colesterol: Componente importante de las membranas celulares. Esta presente en la dieta (grasas y aceites de origen animal o pueden ser generados por el organismo.

Fast food: Etiqueta de información de la composición nutricional del un alimento.

Fibra dietética: Es la celulosa contenida en los vegetales que no es digerible.

Grasas: Representa una forma de energía de reserva de los alimentos.

Grasas saturadas: Compuestos químicos que provienen principalmente de alimentos de origen animal y usualmente son sólidas a temperatura ambiente. Ej. mantequilla, manteca.

Hábitos alimentarios: Modalidades de elección y consumo de alimentos por un individuo o grupo, en respuesta a influencias físicas, psicológicas, culturales y religiosas.

Hedónico: Adj. Relativo al hedonismo.

Hedonismo: n.m. Doctrina que hace del placer un principio o el objetivo de la vida

Minerales: Nutrientes inorgánicos. Elemento químico que se obtiene de la dieta y cumple funciones orgánicas importantes.

Macronutriente: se definen como las macromoléculas (grandes) presentes en las estructuras vegetales y animales que pueden digerirse absorberse y utilizarse por otro organismo como fuente de energía y como sustrato para la formación de carbohidratos, las grasas y las proteínas necesarias para mantener la vida.

Nutrientes: Constituyentes del alimento necesario para la función fisiológica normal.

Proteínas: Son elementos o nutrientes que contienen los alimentos necesarios para construir o reparar los tejidos del organismo.

Resolución: Acción de carácter jurídico con la cual se pretende dar solución o respuesta a un problema.

Sanitario: relativo a la conservación de la salud y la limpieza.

Triacilglicerido: Grasa que consta de tres cadenas de ácidos grasos esterificadas a un molécula de glicerol.

Trazabilidad: Propiedad del resultado de una medición o el valor de un patrón, por el cual se relaciona con los patrones de referencia , usualmente patrones nacionales o internacionales, a través de una cadena interrumpida de comparaciones, teniendo establecidas las incertidumbres.

BIBLIOGRAFÍA

Arias, A. (2004). *El proyecto de investigación: introducción a la metodología científica* (4ta. ed.). Caracas: Epistema.

Allueva, A., González, J. y Martínez, P. (1998). *El concepto de calidad y los útiles estadísticos para el control en la industria agro-alimentaria.* [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.cederul.unizar.es/revista/num01/pag29.htm** [Consulta: 2005, Noviembre 14]

Alvizu, Floribeth. (s.f.). *Proceso de fabricación, calidad y análisis empleado en una fábrica de enlatados del mar.* [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.monografias.com.** [Consulta: 2007, Mayo 2]

Administración de Alimentos y Drogas [FDA]. (2002a). *Investigación del consumidor sobre etiquetas de alimentos.* En Administración de Alimentos y Drogas [Página Web en línea]. Disponible: http:// **216.239.37.120/tran late_c?hl=es&u=www.cf san.fda.gov/label.html** [Consulta: 2005, Enero 20]

Administración de Alimentos y Drogas [FDA]. (2002b). *Características del funcionamiento de diferentes formatos de etiquetado nutricional*. En Administración de Alimentos y Drogas [Página Web en línea]. Disponible: http:// **216.239.37.120/tranlate_c?hl=es&u=www.cfsan.fda.gov/label.html** [Consulta: 2005, Enero 25]

Administración de Alimentos y Drogas [FDA]. (2002c) *¿El etiquetado de alimentos conduce a comer más sano?* En Administración de Alimentos y Drogas [Página Web en línea]. Disponible: http:// **216.239.37.120/tranlate_c?hl=es&u=www. cfsan.fda.gov/label.html** [Consulta: 2006, Enero 28]

Administración de Drogas y Alimentos - FDA. (2002). Regulaciones de la FDA (Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos) sobre las responsabilidades relativas a los alimentos y los cosméticos. [Documento en línea]. Disponible: http://**www.fda.gov** [Consulta: 2007, Marzo 2]

Amaro, M. (s.f). *Higiene, inspección y control de alimentos. Presente pasado y futuro.* [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.uco.es /organiza/ departamentos/bromatologia/nutybro/higienealimentaria/documentos/histori aweb**. [Consulta: 2006, Marzo 16]

Ana Vásquez. (2006). *El mercado de las conservas de pescado y mariscos de Canadá.* Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Toronto. Documento en formato electrónico PDF. [Consulta: 2006, Noviembre 18]. [ver Anexo F-4 en CD complementario].

Asociación Española de Normalización y Certificación-AENOR. (2004). *La herramienta para el desarrollo, la calidad y la seguridad de los productos.* Jornada informativa sobre la normalización técnica. [Programa -díptico]. (p. 2). Bilbao: Delegación Territorial de Educación de Burgos. [Documento en línea]. Disponible: http:// **www. aenor.org.es**. [Consulta: 2004, Septiembre 28]

Arias, A. (2004). *El proyecto de investigación: introducción a la metodología científica* (4ta. ed.). Caracas: Epistema.

Balestrini M. (1998). *Cómo se elabora el proyecto de investigación* (2da. ed.). Caracas: BL Consultores Asociados. Servicio editorial.

Caldera, Y. (2003a). *Determinación del status del rotulado de alimentos y etiquetado nutricional como fuente de información sobre la calidad nutricional de los alimentos en Venezuela.* Trabajo de grado de especialista no publicado, Universidad Católica Andrés Bello, Caracas.

Caldera, Y. (2004b). *Reporte técnico de diablitos 8 pack*. Trabajo no publicado, Instituto para la Defensa y Educación del Consumidores y del Usuario (INDECU), Caracas.

Caldera, Y. (2005c). *Reporte técnico de Café Madrid descafeinado light*. Trabajo no publicado, Instituto para la Defensa y Educación del Consumidores y del Usuario (INDECU), Caracas.

Caldera, Y. (2005d). *Informe técnico de Atunes al natural, comercializados en Venezuela*. Trabajo no publicado, Instituto para la Defensa y Educación del Consumidores y del Usuario (INDECU), Caracas.

Caldera, Y. (2004e). *Café New Colony*. Trabajo no publicado, Instituto para la Defensa y Educación del Consumidores y del Usuario (INDECU), Caracas.

Caldera, Y. (2004f). *Reporte técnico de evaluación de rotulo y declaración de propiedades nutricionales de Jugo de Naranja 100 % natural, marca ALPINA.*

Trabajo no publicado, Instituto para la Defensa y Educación del Consumidores y del Usuario (INDECU), Caracas.

Caldera, Y. (2005g). *Reporte técnico de evaluación de rotulo y declaración de propiedades nutricionales de Galletas Craskí Bran.* Trabajo no publicado, Instituto para la Defensa y Educación del Consumidores y del Usuario (INDECU), Caracas.

Caldera, Y. (2005h). *Reporte técnico de evaluación de rotulo y declaración de propiedades nutricionales Jugo de Naranja 100% natural – Central Madeirense (envasado casual).* Trabajo no publicado, Instituto para la Defensa y Educación del Consumidores y del Usuario (INDECU), Caracas.

Cámara Venezolana de la Industria de Alimentos CAVIDEA. (2003). *Quienes Somos* [Página Web en línea]. Disponible: http**://** **www.cavidea.org.ve.** [Consulta: 2003, Agosto 14]

Canadian Food Inspection Agency. (2007*). Etiquetado de nutrición, declaraciones de nutrición y declaraciones de salud.* [Página Web en línea]. Disponible: http**://** **www. Inspection.gc.ca.** [Consulta: 2007, Marzo 16]. [ver Anexo C-8d en CD complentario].

Canadian Food Inspection Agency. (2007*). Etiquetado de nutrición - Capítulo 5* [Página Web en línea]. Disponible: http**://** **www. Inspection.gc.ca.** [Consulta: 2007, Marzo 16]

Carrillo, M. (2004) *Reporte técnico de evaluación de rotulo y declaración de propiedades nutricionales de Leche modificada esterilizada y enriquecida con vitaminas y minerales*. Trabajo no publicado, Instituto para la Defensa y Educación del Consumidores y del Usuario (INDECU), Caracas.

Catarci, Camilo. (2003). *El mercado mundial del Atún.* Articulo para INFOPESCA International. [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.globefish.org /index.php?id=2012.** [Consulta: 2007, Mayo 13]

Centro para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición Aplicada. (2001). *Centro para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición Aplicada. Visión general* [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.cfsan.fda.gov/~mow/scfsan4.html.** [Consulta: 2002, Noviembre 11]

Clud del mar. (s.f). Propiedades del Atún. [Documento en línea]. Disponible: http:// http://www.clubdelamar.org/propiedades.htm. [Consulta: 2007, Mayo 15]

Consumidores Internacionales. (1999). *Alimentos Seguros para todos: El manifiesto de los consumidores.* [Documento en línea]. Disponible: http:// **www. consumersinternational.org/campaiigns/manifesto/spmam3.hml** [Consulta: 2002, Noviembre 17]

Comisión de Codex Alimentarius. Codex Alimentarius. (2004, Diciembre). *Definición de alimentos: Año 2004*. [Hojas informativas], CX 4/10 CL 2004/58-GP.

Comisión de Codex Alimentarius. (2003, Abril). Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos. *Documento de discusión sobre el etiquetado engañoso de los alimentos*: Año 2003. [Documento de discusión], CX/FL 03/14.

Codex Alimentarius. (2001). Noticias del Codex: *Etiquetado Engañoso de Alimentos.* [Documento en línea]. Disponible**:** http:// **www.portalalimento.com/ noticias _del_codex_alimentarius.** [Consulta: 2006, Enero 23]

Confederación Española de Organizaciones de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios. (2001). *Las españolas y la seguridad alimentaria, que pone de manifiesto la escasa información fiable que recibe el consumidor sobre los alimentos.* [Página Web en línea]. Disponible: http:// **www.ceaccu.org /consumidor_et_alimen.htm**. [Consulta: 2006, Marzo 3]

Consumidores Internacionales. (1999). *Alimentos Seguros para todos: El manifiesto de los consumidores.* [Documento en línea]. Disponible: http:// **www. Consumersinte rnational.org/campaiigns/manifesto/spmam3.hml** [Consulta: 2006, Noviembre 17]

Consumer.es Eroski. (2006a). *Atún. Thunnus thynnus.* [Documento en línea]. Disponible: http:// **pescadosymariscos.consumer.es/atun/propiedades-nutriti vas.** [Consulta: 2007, Mayo 17]

Consumer.es Eroski. (2006b). Abril: el Atún. [Documento en línea]. Disponible: **http:// pescadosymariscos.consumer.es/atun/propiedades-nutritivas.** [Consulta :2007, Mayo 15]

Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. (2000). Proclamada por la Asamblea Nacional Constituyente. Diciembre 20, 1999.

Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2005). *Guía para la exportación de productos agrarios, pesqueros y alimentarios españoles a Canadá*. Embajada de España en Washington, D.C. Documento en formato electrónico. [Consulta: 2007, Marzo 17]

Decreto No 2.304. Declaración bienes y servicios de primera necesidad en todo el territorio nacional, los que en el se señalan. (2003, Febrero 6). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, 37.636, Febrero 6, 2003. Disponible: http:// **comunidad.derecho.org/pantin/d2304ch.html.** [Consulta: 2003, Abril 17]

Definición.org. (2006). *Definición de ley*. [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.definicion.org/ley.** [Consulta: 2003, Noviembre 03]

Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional. (1985). (CAC/GL 02-1985 (Rev. 1-1993) Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.codexalimen tarius.net/index_es.stm** [Consulta: 2006, Noviembre 14]. [ver Anexo A-5 en CD complementario]

Directrices del Codex para el uso de declaraciones nutricionales y de salud. (1997) CAC/GL 23-1997, Rev .1-2004. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.codexalimen tarius.net/index_es.stm** [Consulta: 2006, Noviembre 14]. [ver Anexo A-6 en CD complementario]

Directrices generales del Codex sobre declaraciones de propiedades. (1979) CAC/GL 1-1979 Rev. 1-1991. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.codexalimen tarius.net/index_es.stm** [Consulta: 2006, Noviembre 14]. [ver Anexo A-7 en CD complementario]

Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores, de la Comisión Europea. (1999). *Guía Mitos y Realidades de la Seguridad Alimentaria.* [Documento en línea. Formato PDF]. Disponible: http:// **www.seguridad alimentaria.com** [Consulta: 2002, Noviembre 18]

Directiva 2000/13/CE (2000). Aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos

alimenticios. Parlamento Europeo y del Consejo. Documento en formato electrónico. [Consulta: 2007, Marzo 18]. [ver Anexo D-1 en CD complementario].

Directiva por la que se modifica la Directiva 2000/13/CE en lo que respecta a la indicación de los ingredientes. (2003) 2003/89/CE. Parlamento Europeo y del Consejo. Noviembre 10, 2004. [ver Anexo D-4 en CD complementario].

Directiva relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios. (1990). 90/496/CEE. Parlamento Europeo y del Consejo. Octubre 10, 1990. [ver Anexo D-5 en CD complementario].

Earl, R y Borra S. (2001). *Lineamientos para la planificación alimentaria*. En K. Mahan y S. Escote-Strump. (Editor), Nutrición y Dietóterapia de Krausse. (10ª. ed.). México. (pp. 363-385).

El Instituto para la Defensa y Educación del Consumidor y del Usuario (INDECU). (2006). *Definición.* [Página Web en línea]. Disponible**:** http:// **www.indecu.gob.ve** [Consulta: 2006, Julio 06]

Etiquetado, factor determinante del éxito. (2000). [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.ibce.org.bo/docuemnto/herramientas.htm.** [Consulta: 2002, Noviembre 7]

Exploración de mercados. (2002). *Inteligencia de mercados.* [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.agrocadenas.gov.co/inteligencia/int_atun.htm.** [Consulta: 2005, Abril 17]

Fondo para la Normalización y Certificación de la Calidad FONDONORMA. (2006). *¿Quiénes somos?* [Documento en línea]. Disponible:- http:// **www.fondonorma. ogr.ve** [Consulta: 2006, Noviembre 22]

Food and Drug Administration-FDA. (1993). Food Labeling; General Provisions; Nutrition and Labeling; Label Format; Nutrient content Claims; Health Claims; Ingredient Labeling; State and Local Requirements; and Exemptions; Final Rules. (21 CFR Part 1, et al.) Documento en formato electrónico – PDF. [Consulta: 2007, Marzo 12]

Food and Drug Administration-FDA. Center for Food Safety & Applied Nutrition (2006). Questions and Answers about Trans Fat Nutrition Labeling Disclaimer. Documento en formato electrónico – PDF. [Consulta: 2007, Marzo 12]

Forbes. A, Mcnamara. S. (2002). *Etiquetado de alimentos, declaraciones sobre salud y legislación sobre suplementos dietéticos*. En: Shils, M. (2002). Nutrición en salud y enfermedad. 9na edición – Vol. II. (pp. 2181). México: McGrawHill.

Gestión de la Información. (2001). [Página Web en línea]. Disponible: http**://** **www.infonomia.com** [Consulta: 2006, Noviembre 22]

Guamuch, Mónica. (s.f). *Situación actual del etiquetado nutricional en Centroamerica y propuesta de armonización*. Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP/OPS).

Guía de Negocios de la República de Cuba. (2006). [Documento Web en línea]. Disponible: http:// **www.argentinatradenet.gov.ar/sitio/mercado/material/guía Cuba**. [Consulta: 2007, Marzo 7]

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: 2002, Noviembre 07]

Guía del ICEX de requisitos para el etiquetado de productos alimenticios en los estados unidos. (s.f). Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación-Embajada de España en Washington, D.C. [Documento en formato electrónico PDF]. [Consulta: 2006, Noviembre 07]

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.

Hernández. R, Collado. F, Lucio. P. (1998) *Metodología de la Investigación* (2da. ed.). México: McGraw-Hill Interamericana Editores S.A. de C.V.

Hidalgo. A (1991). *La estructura de los principales organismos a nivel internacional encargados de reglamentar la información en la etiqueta de los alimentos*

procesados. [Documento en línea]. Disponible: **http:// www.simbiosis.unam. mx/seminario/ presentacion.html.** [Consulta: 2007, Febrero 17]

Hidalgo. J. (2006). *Principios legales de la cocina japonesa*. [Documento en línea]. Disponible:http://**www.consumaseguridad.com/discapacitados/es/normativa_legal/2006/11/06/ 25598.php.** [Consulta: 2007, Febrero 19]

Hidalgo. J. (2003a). *Nuevas etiquetas para alimentos funcionales.* [Documento en línea]. http://**www.consumaseguridad.com/web/es/normativa_legal/2003/11/ 17/9407. php.** [Consulta: 2007, Marzo19]

Hoheb, J. (2006). *Reporte técnico de sardina en conserva con omega 3*. Trabajo no publicado, Instituto para la Defensa y Educación del Consumidores y del Usuario (INDECU), Caracas.

Kurtzweil, P. (2002). *Buena Lectura para buen comer*. En Administración de Alimentos y Drogas [Página Web en línea]. Disponible: http:// **www.fda.gov/fdac/special/ foodabel/google.com** [Consulta: 2003, Febrero 17]

Ivancevich Jhon., Lorenzi Meter., Skinner Steven y Crosby Philip. (1998). *Gestión: calidad y competitividad.* España: Madrid.

Irune, Solera. (2005). Estados Unidos: Ley de Etiquetado de Productos Alergénicos y Protección del Consumidor (Food Allergen Labeling Consumer Protection Act). Oficina Económica y Comercial de España en Washington. [Consulta: 2007, Febrero 17]

Instituto para la Defensa y Educación del Consumidor y del Usuario. (2006). Ley de Protección al Consumidor y al Usuario. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela 37.930, Mayo 1, 2004. Caracas: Instituto para la Defensa y Educación del Consumidor y del Usuario [Consulta: 2006, Febrero 2]

Instituto para la Defensa y Educación del Consumidor y del Usuario (2005). *Etiquetado engañoso de alimentos*. Casos [Documento en línea]. Ponencia presentada en Talleres como parte del Programa de Educación a Consumidores y Usuarios, Caracas. Disponible: http:// **www.indecu.gob.ve.** [Consulta: 2007, Enero 21]

Instituto Cubano de Investigaciones en Normalización. Oficina Nacional de Normalización (2006). *Universidad para todos: Cultura por la calidad.* [Suplemento especial]. Habana: Autor.

Juárez. G. (2003). *Esquema para el Desarrollo de la Tesis. Documento interno.* [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.geocities.com/gerardo3072/ protocolo.doc.** [Consulta: 2007, Junio 12]

Kurtzweil, P. (1998). *Primera etiqueta de los alimentos*. En Administración de Alimentos y Drogas [Página Web en línea]. Disponible: http:// **www_fda_gov-oc-opacom-kids-default.mht** [Consulta: 2006, Febrero 2]

La Normalización en la empresa. (2001). [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.icontec.org.co/normalizacion/norm_armoniza.htm.** [Consulta: 2006, Junio 21]

Lambois, S. (s.f). *El consumidor y sus derechos.* [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.salvador.edu.ar/lambo1.htm.** [Consulta: 2006, Febrero 14]

Lam. F. (2005). *Nuevas regulaciones en el etiquetado de alimentos. Presentación en Taller sobre las nuevas medidas de seguridad portuaria y marítima y su efecto en las exportaciones agroalimentarias.* Lima: Diciembre 5, 2005.

Legislación alimentaria. (s.f) *¿Qué es un código?* [Documento en línea]. Disponible: http: **www.inppaz.ops-oms.org** [Consulta: 2006, Agosto 8]

Ley de Protección al Consumidor y al Usuario. (2004). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, 37.930, Mayo 5, 2004.

Ley Orgánica del Sistema Venezolano para la Calidad. (2002). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela 37.555, Octubre 23, 2002. [Documento en línea]. Disponible: http: **www.asambleanacional.gov.ve** [Consulta: 2006, Agosto 8]

Ley Orgánica de Salud. (1998). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, 36.579, Noviembre 11, 1998. [Documento en línea]. Disponible: http://**www.defensoria.gov.ve/detalle.asp?** [Consulta: 2006, Diciembre 11]

Ley de Metrología. (2005). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 38. 263, Septiembre 1, 2005. [Fotocopia]

Ley de Protección al Consumidor. (2000). Decreto Supremo de la República del Perú N° 039-2000-ITINCI, Diciembre 11, 2000. . [Documento en formato electrónico PDF]

Ley Orgánica de Defensa al Consumidor (2000). Congreso Nacional de la República del Ecuador Ley No. 21. RO/ Sup 116, 2000. [Documento en formato electrónico Microsoft Word]

Ley de Sanidad de Alimentos. (2000). Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar Social de Japón (MSTBS). [Documento en formato electrónico- PDF]

López, C., García, C., Migallon, P., Pérez, A., Ruiz, C y Vásquez, C. (1999). *Nutrición saludable y prevención de los trastornos alimentarios.* [Libro en línea]. Ministerio de cultura y Deporte de la República de España: Editorial CIDE. Disponible: http:// **www.mec.es/cide/publicaciones /textos/inn 1999ns /inn 1999 ns0pi.pdf** [Consulta: 2006, Marzo 4]

Matten, E. (2002). *Etiquetado de alimentos en la comisión del Codex Alimentarius (Codex).* [Documento en línea]. Disponible: http:// **usinfo.state.gov/journals/ites /0502/ijes/label.htm** [Consulta: 2006, Marzo 3]

Mecanismos para incentivar la normalización en México. (2000). *Importancia de la normalización técnica en el desarrollo nacional*. [Documento en formato PDF]. México: Sin autor.

Mercado Común del Sur [MERCOSUR]. (2005). Acuerdo Marco para la Adhesión de Venezuela al MERCOSUR. [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.mencosur.int.** [Consulta: 2006, Octubre 10]

Mercado Común del Sur [MERCOSUR]. (2000). La Declaración Presidencial de Derechos Fundamentales de los Consumidores del MERCOSUR [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.mencosur.int.** [Consulta: 2006, Octubre 22]

Mercado Común del Sur [MERCOSUR]. (2006). Acuerdo marco para la Adhesión de Venezuela al MERCOSUR. [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.mencosur.int.** [Consulta: 2007, Enero 22]

Mercado Común del Sur [MERCOSUR]. (2006). *Antecedentes del MERCOSUR.* [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.mencosur.int.** [Consulta: 2007, Enero 22]

Meza, E. (2004). Nuevas *Regulaciones en el Etiquetado de Alimentos*. Revista InterCambio [Revista en línea], VIII-2004, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). Disponible: http:// **infoagro.net/comercio** [Consulta: 2006, Noviembre 4]

Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras. (2007) *El MAT. Quienes somos.* [Página Web en línea]. Disponible: http: // **www.mat.gob.ve.** [Consulta: 2007, Mayo 26]

Ministerio de Salud y Desarrollo Social. (2006). *Competencias del Ministerio de la República Bolivariana de Venezuela.* [Página Web en línea]. Disponible**:** http: // **www. msds. gov.ve/msds/-index.php.** [Consulta: 2006, Noviembre 21**]**

Ministerio de las Industrias Ligeras y Comercio - República Bolivariana de Venezuela. (2006). *Historia.* [Página Web en línea]. Disponible**:** http://**www. milco.gov.ve.** [Consulta: 2006, Noviembre 21]

Ministro de Comercio Exterior, Industrialización, Pesca y Turismo- República del Ecuador. (2006). Oficialización con el carácter de obligatoria la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1 334-2 (Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 2. Rotulado nutricional Requisitos). [Documento en formato electrónico-PDF]. [Consulta: 2006, Enero 23]

Monografías.com. (2007). *Datos.* [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.monografias.com/trabajos14/datos/datos.shtml**. [Consulta: 2007, Junio 13]

Montero, M y Hochman, E. (1996). *Investigación documental: Técnicas y procedimientos* (3ra. ed.). Caracas: Editorial Panapo de Venezuela, C.A.

Nestlé de Colombia S.A. (2002). *Obesidad.* Boletín informativa NUTRICIÓN & SALUD. 5(3), 1-6.

Nestec Ltd - Nestlé Nutrition. (2003). *Nutrition Communication on-Pack* Best practices. [CD de imágenes PC/MAC versión].

Norma Venezolana COVENIN-ISO 9000:2000. (2000). *Sistemas de gestión de la calidad. Fundamentos y Vocabulario.* [2da rev]. Fondo para Normalización y Certificación de la Calidad (FONDONORMA),

Norma general para el etiquetado de los alimentos previamente preenvasados NSO 67:10.01:03. (2003). Ministerio de Economía de la República de El Salvador. (Diario oficial N° 359). Mayo 2, 2003. [ver Anexo B-3 en CD complementario].

Norma Venezolana COVENIN 2952:2001. (2001). Norma general para el rotulado de los alimentos. (1ra revisión). FONDONORMA. Octubre 31, 2001. [ver Anexo A-1 en CD complementario].

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. [ver Anexo A-2 en CD complementario].

Norma Venezolana COVENIN 2952-1(R):1997 (revisión). (2006). Norma Venezolana Directrices para el Etiquetado Nutricional y Declaración de Propiedades Nutricionales y de Salud en El Rotulado de los Alimentos Envasados. (1ra revisión). FONDONORMA. Noviembre 12, 2006. [ver Anexo A-3 en CD complementario].

Norma Venezolana COVENIN-ISO 9000:2000. Sistemas de gestión de la calidad. Fundamentos y vocabulario. (2da revisión). FONDONORMA. Mayo 12, 2000.

Norma general del Codex. [CODEX STAN 1-1985 Rev. 1-1991]. (1985). Etiquetado de los alimentos preenvasados. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.codexalimen tarius.net/index_es.stm** [Consulta: 2006, Noviembre 14]. [ver Anexo A-4 en CD complementario].

Norma Codex [CODEX STAN 70-1981, Rev. 1-1995]. (1995). Atún y el bonito en conserva. [Documento en formato electrónico PDF]. [Consulta: 2006, Noviembre 14]. [ver Anexo F-3 en CD complementario].

Norma de etiquetado de los Alimentos preenvasados. RTCR 1001:1997. (1997). (No 26012-MEIC). Ministro de Economía, Industria y Comercio de la República de Costa Rica. (Decreto ejecutivo N° 33117). Abril 6, 2006. [ver Anexo B-4 en CD complementario].

Norma de etiquetado de alimentos preenvasados para consumo humano. NTON 03 021 – 99. (1999). Comisión Nacional de Normalización y Calidad – Ministerio de Fomento, Economía y Comercio de la República de Nicaragua. Marzo 3, 1999. [ver Anexo B-5 en CD complementario].

Norma de etiquetado de productos alimenticios envasados para consumo humano. (1998). COGUANOR NGO 34 039 1ª. Revisión. Comisión Guatemalteca de Normas (COGUANOR). Diario Oficial de la República de Guatemala (s.f). Marzo 29, 1982. [ver Anexo B-6 en CD complementario].

Norma de rotulado de alimentos preenvasados. NORDOM 53. (1998). (2da revisión) Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, DIGENOR- Comisión Nacional de Normas y Sistemas de Calidad (Resolución No. 2/98). Octubre 10, 1998. [ver Anexo B-7en CD complementario].

Norma Oficial Mexicana NOM-084-SCFI-1994. (1994). Información comercial-especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de Atún y Bonita preenvasados. Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. Septiembre 13, 1995. [ver Anexo F-7 en CD complementario].

Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-1994. (1994). Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Secretaria de Comercio y Fomento Industrial- Dirección General de Normas. Enero 3, 1996. [ver Anexo C-1 en CD complementario].

Norma salvadoreña NSR 67.00.63:99. (2000).Para el Atún y el Bonito en conserva. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT – Ministerio de Economía. Julio 3, 2000. [ver Anexo F-5 en CD complementario].

Norma Metrológica Peruana NMP 001-1995. (1995) Productos Envasados. Rotulado. INDECOPI/CNM. Mayo 7, 1995. [ver Anexo A-11en CD complementario].

Normas complementarias del Reglamento General de Alimentos. (1996). Gaceta Oficial de la República de Venezuela, 35.623, Marzo 11 de 1996.

Norma Venezolana COVENIN 1765:1995. (1995). Atún en conserva. (3ra revisión). FONDONORMA. 1995.

Nueva Ley de etiquetado de alérgenos “Foood allergen labeling and consumer protection act”. (2004). Oficina Económica y Comercial – Embajada de España

Washington DC. [Documento en formato electrónico -PDF]. [ver Anexo C-6 en CD complementario].

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [FAO]. (2001). Noticias del Codex Alimentarius - *Etiquetado engañoso de alimentos* [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.portalimentario. com/noticias_del_codex_alimentarius.com** [Consulta: 2005, Noviembre 11]

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [FAO]. (2001a). *Codex Alimentarius - Etiquetado de los Alimentos - Textos Completos*. [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.codexalimentarius.net** [Consulta: 2006, Marzo 10]

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [FAO]. (2001b). *Fortalecimiento del los comités nacionales del Codex y aplicación de las normas del Codex Alimentarius. (Proyecto TCP/RLA/0065). Informe del taller subregional sobre análisis de la legislación alimentaria nacional y procedimientos para su armonización con las normas del Codex.* El Salvador, julio 13. [Consulta: 2002, Octubre 11]

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [FAO]. (2003). *Informe sobre dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas.* [Página Web en línea]. Disponible: http**:**// **www.fao.org/spanish/newsroom/ news/2003/14683-es.html.** [Consulta: 2005, Marzo 03]

Organización de las Naciones Unidas. (1999). *Directrices de naciones unidas sobre la protección del consumidor.* Ampliación de las directrices para la protección del consumidor de manera que incluyan directrices sobre modalidades de consumo sostenible. New York: Organización de las Naciones Unidas

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [FAO]. (2003). *Etiquetado de los alimentos - textos completos* [Página Web en línea]. Disponible: http:// **www.codexalimentarius.net.** [Consulta: 2006, Marzo 16]

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [FAO]. (1994). *El Codex y los Consumidores.* En Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. [Pagina Web en línea]. Disponible: http:// **www.fao.org/docrep/w9114s/w9114s04.htm** [Consulta: 2006, Octubre 22]

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [FAO]. (2001). *Los Mercados Mundiales de Frutas y Verduras Orgánicas.* En

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. [Pagina Web en línea]. Disponible: http:// **www.fao.org/DO CREP/004/Y1 669S/y1669s0b.htm.** [Consulta: 2007, Marzo 20]

Observatorio de Competitividad. (2004). *Perfiles de la Comunidad Andina de Naciones (CAN).* [Pagina Web en línea]. Disponible: http:// **agrocadenas.gov .co/inteligencia /documentos/perfil_%20mercado_CAN.pdf.** [Consulta: 2006, Octubre 18]

Parella Stracuzzi, S y Martins Pestana, F. (2004). *Metodología de la investigación cuantitativa.* (Ed. reimpresa). Caracas: Fondo Editorial de la Universal Pedagógica Experimental Libertador.

Prensa Universidad de los Andes. (2006, Septiembre 17). *Especialista en medicina deportiva de la UCLA recomienda "moverse para vivir más"*. Prensa UCLA. [Página Web en línea]. Disponible: http:// **http://servicios.universia.edu.ve/redis eno/contenidos/deportes/detalle.php?id_content=6795&id_pag=620.** [Consulta: 2006, Octubre 01]

Proyecto artemisa. (2006). *Conceptos-Glosario de Términos.* [Página Web en línea]. Disponible: http:// **www.ugt.es** [Consulta: 2006, Noviembre 6]

Proyecto de Ley Orgánica de Salud. (2004). Asamblea Nacional de la República Bolivariana de Venezuela. [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.el-nacional.com/canales/parlamento/Bancodeleyes/Word/plosalud.doc.** [Consulta : 2006, Noviembre 24]

Proyecto de Ley de Protección al Consumidor y al Usuario. (2002). Comisión Permanente de Administración y Servicios Públicos. Asamblea Nacional de la República Bolivariana de Venezuela. (Exp. Nª 193). Diciembre 12, 2006.

Proyecto de Ley Orgánica de Desarrollo Agrario y Soberanía Alimentaria. (2006) Comisión Permanente de Desarrollo Económico. Asamblea Nacional de la República Bolivariana de Venezuela. Abril 9, 2006. [Documento en línea]. Disponible: http:// **lacamaradecaracas.org.ve/download/cdt_997.doc.** [Consulta : 2006, Diciembre 6]

Procuraduría Federal del Consumidor –PROFECO. (2005). *Atún enlatado*. Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor (PROFECO). [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.profeco.gob.mx.** [Consulta: 2006, Diciembre 12]

Portal de mercancías. (2006). *Glosario de términos.* [Página Web en línea]. Disponible:http://.**www.mineco.gob.gt/mineco/coguanor/2003/definiciones.htm.** [Consulta: 2006, Noviembre 6]

Saavedra G, Eduardo. (1996). *El control total de la calidad* (2da. ed). Colombia: Ram Editores.

Sabino, C. (1994). *Como hacer una tesis.* (2. ed.). Caracas: Panapo.

Santalla, Z. (2003). *Guía para la elaboración de reportes de investigación*. Caracas: Publicaciones Universidad Católica Andrés Bello.

Sanchez-Castillo, Claudia P, Hudson, Geoffrey J, Englyst, Hans N *et al.* (2002). *The importance of dietary carbohydrates.* Archivos Latinoamericanos de Nutrición. [Revista en línea], 52 (4). Disponible: **http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid =S0004-06222002000400001&script=sci_abstract.** [Consulta: 2006, Octubre 1]

Schmitt, A. (1999a). *Las tecnologías futuras cambian las decisiones del consumidor y los requisitos del etiquetado.* The IPTS Report. [Revista en línea], 30. Disponible: http**://www.jrc.es/iptsreport/vol30/spanish/INDXS306.htm** [Consulta : 2005, Noviembre 18]

Schmitt, A. (1998b). *La política de nutrición como medio de prevención sanitaria. The IPTS Report.* [Revista en línea], 20. Disponible: http:// **www.jrc.es/ iptsreport/vol20/spanish/INDXS206.htm** [Consulta: 2005, Febrero 28]

Servicio Nacional del Consumidor. (2003). *Productos Diet y Light: evaluación integral de alimentos de consumo masivo.* [Página Web en línea]. Disponible**:** http:// **www.sernac.cl/calidad/estudios.asp?cod=557&CodArea=13.** [Consulta: 2006, Marzo 27]

Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos. (SENCAMER). (2006) *¿Qué significa SENCAMER?* [Página Web en línea]. Disponible**:** http:// **www.sencamer.gob.ve.** [Consulta: 2006, Noviembre 23]

Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual. (2005). *Definición de marca.* Ministerio de Industrias Ligeras y Comercio. [Página Web en línea]. Disponible**:** http:// **www .sepi.gov.ve.** [Consulta: 2006, Febrero 20]

Servicio Nacional del Consumidor. (2003). *Productos Diet y Light: evaluación integral de alimentos de consumo masivo.* [Página Web en línea]. Disponible**:** http:// **www.sernac.cl/calidad/estudios.asp?cod=557&CodArea=13.** [Consulta: 2006, Diciembre 27]

Schiffman L y Lazar L. (1997). *Comportamiento del consumidor* (5ta. ed). México: PRENTICE-HALL HISPANOAMERICA, S.A.

Sierra, R. (1979). *Técnicas de investigación social.* (2 ed.). Madrid: PARANINFO, S.A.

Taller Nacional sobre Inocuidad de Alimentos, Sanidad Agropecuaria y Comercio Internacional. (1999). (Informe). [Documento en línea]. Disponible**:** http:// **www. mpc.gov.ve.** [Consulta: 2006, Junio 2]

Ramírez, T. (1992). C*omo hacer un proyecto de investigación*. Caracas: CARREL, S.A.

Requisitos y prácticas comerciales para el acceso al mercado de Estados Unidos. (s.f.). Estudios de mercados Documento electrónico formato PDF. [Consulta: 2003, Noviembre 18]

Resolución DM/Nº 629. (2000). Ministerio de la Producción y el Comercio. Sobre la información mínima que deben contener las etiquetas, rótulos, marbetes, envases, empaques o envoltorios de los productos (2000, Diciembre 9). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, 37.101, Diciembre 18, 2000.

Resolución DM/Nº 077. (2005). Ministerio de Industrias Ligeras y Comercio. Requisitos de información comercial y sanitaria que deben contener en su etiqueta el Atún en conserva y los productos a base de Atún en conserva, destinados al consumo humano. (2005, Agosto 5). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, 38.246, Agosto 9, 2005.

Resolución GMC Nº 44/03. (2006). Rotulado nutricional de alimentos envasados (complementación de la res. Gmc nº 44/03). Mercado Común del Sur [MERCOSUR]. Noviembre 24, 2006.

Reglamento General de Alimentos y Resoluciones Generales. (1959). (Decreto No 525). (1959, Enero 12). Gaceta Oficial de la Junta de Gobierno de la República de Venezuela, 25.864, Enero 16 de 1959. [ver Anexo A en CD complementario].

Reglamento Técnico sobre los requisitos de etiquetado o rotulado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. (2005). (Resolución 45485) (2005, Marzo 4) Diario Oficial de la República de Colombia. Ministerio de Protección Social, 00485, Marzo 4, 2005. [ver Anexo A-8 en CD complementario].

Reglamento Técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. (2006) (Resolución s.n) Diario Oficial de la República de Colombia. Ministerio de Protección Social, (s.n), 2006. [ver Anexo A-9 en CD complementario].

Reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano. (2005). (Resolución s.n) Diario Oficial de la República de Colombia. Ministerio de Protección Social, (s.n). [ver Anexo F-8 en CD complementario].

Reglamento Técnico para el Atún en Conserva. RCTR 385:2004. (2004). Ministerio de Economía, Industria y Comercio, Ministerio de Salud y el Ministerio de Agricultura y Ganadería. (32368-MEIC-MAG-SALUD), Gaceta N° 97, Mayo 20, 2005. [ver Anexo F-6 en CD complementario].

Reglamento sobre vigilancia y control sanitarios de alimentos y bebidas. (1998) (Decreto No 007-98-SA). Diario Oficial el Peruano, 6666. Septiembre 25, 1998. [ver Anexo A-10 en CD complementario].

Reglamento sanitario de los Alimentos. (2000). (Decreto Supremo N° 475). (Diario Oficial de la República de Chile, s.n). Abril 5, 2000. [ver Anexo A-14 en CD complementario].

Reglamento de rotulación de productos alimenticios envasado. (1998). Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción. (Decreto Supremo N° 297). Diario Oficial de la República de Chile, s.n). Julio 29, 1992.

Reglamento Técnico MERCOSUR para rotulación de alimentos envasados. (2003). (MERCOSUR/GMC/Resolución Nº 26/03) Mercado Común del Sur [MERCOSUR]. Agosto 1, 2003. [ver Anexo A-12 en CD complementario].

Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados. (2003). (MERCOSUR/GMC/Resolución Nº 46/03). Mercado Común del Sur [MERCOSUR]. Julio 1, 2004. [ver Anexo A-12 en CD complementario].

Reglamento Técnico MERCOSUR de porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional. (2003). (MERCOSUR/GMC/Resolución. Nº 47/03). Mercado Común del Sur [MERCOSUR]. Diciembre 10, 2003. [ver Anexo A-13 en CD complementario]. [ver Anexo A-13 en CD complementario].

Reglamento Técnico general para el etiquetado de los alimentos previamente envasados (preenvasados). R-UAC 67.01.02:02. (2000). Unión Aduanera Centroamericana. (s.f). [ver Anexo B-1 en CD complementario].

Reglamento de Etiquetado de Alimentos 21CFR101 en los Estados Unidos de América. (2002). Agencia de promoción de exportaciones de El Salvador. Julio 4, 2006. [ver Anexo C-3, 3a, 3b, C-4 en CD complementario].

Reglamento Técnico centroamericano, etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano. (2005). RTCA XX.XX.XX:05. Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO). [ver Anexo B-2 en CD complementario]

Reglamento (CEE) Nº 1536/92. (1992) sobre Normas comunes de comercialización para las conservas de Atún y de Bonito. Consejo de las Comunidades Europeas-Brucelas. Junio 6, 1992. [ver Anexo F-8 en CD complementario]

Reglamento sobre las alegaciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. (2003). [2003/0165 (COD)]. Parlamento Europeo y del Consejo. Brúcelas Julio, 2003.[ver Anexo D-3 en CD complementario].

Reglamento Chileno de Rotulación de Productos Alimenticios Envasados. (1992). Publicado en el Diario Oficial de la República de Chile, D.S. N° 297, Julio 29 de 1992.

Resolución No. 357. (2004). Ministerio de la Producción y el Comercio. Fijación en todo el territorio nacional el Precio Máximo de venta al publico (PMVP), para los productos alimenticios. (2004, Noviembre 5). Gaceta Oficia de la República Bolivariana de Venezuela, 38.060, Noviembre 8, 2004.

Resolución conjunta DM/Nº 205. (2005). Ministerio de Industrias Ligeras y Comercio (MILCO). Ministerio de Agricultura y Tierras (MAT) y Ministerio de Salud y Desarrollo Social. Requisitos de información comercial y sanitaria que debe cumplir el Atún en conserva y los productos a base de Atún en conserva destinados para el consumo humano en su etiqueta. (2005, Agosto 5). Gaceta Oficia de la República Bolivariana de Venezuela, 38.246, Agosto 9, 2005. . [ver Anexo F-1 en CD complementario].

Resolución No 26/03, Mercado Común del Sur (MERCOSUR). Reglamento técnico MERCOSUR para rotulación de alimentos envasados. **(2003, Julio 7).** [Documento en línea]. Disponible: **http:// www.biotech.bioetica.org/norma15. htm.** [Consulta: 2006, Septiembre 28]

Reyes, G. (2002). Área de Libre Comercio de las Américas (ALCA) Contenidos y repercusiones para América Latina y el Caribe (ALC). [Documento en línea]. Disponible: **sincronia.cucsh.udg.mx/greyesprim03.htm.** [Consulta: 2006, Agosto 17]

Rivero, H. (2000). L*a calidad y la competitividad.* [Documento en línea]. Disponible: http://**www.ciat.cgiar.org/agroempresas/espanol/Recdeinfo/memoriasiicurs/cdcurso/Contenido/Modulo%203/Submodulos%203.1/Submodulo%203.1.3/calidad_competitividad.pdf** [Consulta: 2006, Octubre 10]

Rodríguez, D. (2005). Mercado de Canadá: guía para identificar los principales requisitos exigidos para el ingreso de productos agrícolas frescos y procesados. (Serie de Agronegocios. Cuadernos para la Exportación / IICA, ISSN 1817-7603; N°. 03). Documento en formato electrónico – PDF. San José de Costa Rica: 2005.

Rodríguez, M. (2000). La cocina aquí de allá y de todo el mundo. Caracas: Empresas Polar C.A.

Rojas, Yusmely. (2003). *El Atún. Boletín de nutrición infantil CANIA*, 9, 32-41.

Universidad Pedagógica Experimental Liberador. Vicerrectorado de Investigación y Postgrado. (2003). *Manual de trabajo de grado de especialización y maestría y tesis doctorales* (3ra ed.). Caracas: Fondo editorial de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador.

Universidad Centroamericana [UCA]. (2005). *Glosario básico de términos de evaluación educativa.* [Documento en línea]. Disponible: http:// **www.uca.edu.ni/direcciones /pea/Doc1.htm.** [Consulta: 2006, Octubre 3].

Unión Europea. (2007). *Panorama de la Unión Europea.* [Página en Web en línea]. Disponible: http:// **www.europa.ue.** [Consulta: 2007, Marzo 17]

Unión Europea. (2007a). *Estados miembros de la Unión Europe.* [Página en Web en línea]. Disponible: http:// **www.europa.ue.** [Consulta: 2007, Marzo 17].

Venegas, A. (2002). Normas técnicas y el comercio. [Documento en línea]. Disponible: http://**www.conacyt.gob.sv/NormasTecyComRevESCyT-07-10-2002. doc.** [Consulta: 2006, Septiembre 28].

Wikipedia, la enciclopedia libre. (2007). *Thunnus*. [Documento en línea]. Disponible: http:// **es.wikipedia.org/wiki/At%C3%BAn**. [Consulta: 2007, Abril 19].

ANEXOS

ANEXOS

Anexo A-1

Rótulos de las Unidades de Análisis o Marcas de Atún en Conserva al Natural

Margarita	Atún al natural	Venezuela	**AAG**-001	**LVR**-001

Margarita Enforma	Lomo de Atún claro en agua	Venezuela	**AAG**-002	**LVR**-002

Anexo A-1

AtunMar	Atún al natura (Light)	Venezuela	**AAG**-003	**LVR**-003

Bumble Bee	Lomitos de Atún al natural	Ecuador	**AAG**-004	**LVR**-004

Anexo A-1

Anduriña	Atún en trozos en agua	Ecuador	**AAG**-005	**LVR**-005

Eveba	Atún aleta amarilla (Light)	Venezuela	**AAG**-006	**LVR**-006

Anexo A-1

Eveba	Atún en agua	Venezuela	**AAG**-007	**LVR**-007

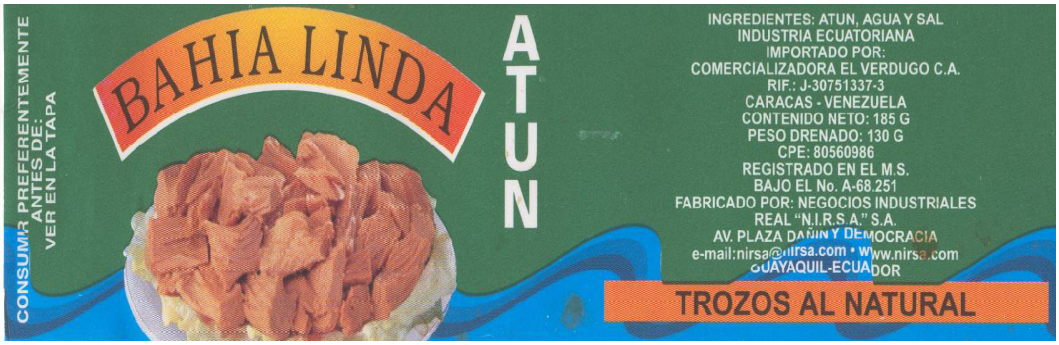
El Corsario	Atún al natural (Light)	Colombia	**AAG**-008	**LVR**-008

Anexo A-1

Van Camp´s	Atún al natural (Light)	Venezuela	**AAG**-009	**LVR**-009

Mr. Tuna	Atún al natural	Venezuela	**AAG**-010	**LVR**-010

Anexo A-1



Bahía Linda	Atún en agua	Ecuador	**AAG**-011	**LVR**-011

Calvo	Atún claro al natural – sin aceite	España	**AAG**-012	**LVR**-012

Anexo A-1

Calvo	Atún claro al natural – sin aceite	España	**AAG**-012	**LVR**-012

Rio mare	Atún claro al natural	Italia	**AAG**-013	**LVR**-013

Anexo A-1

Rio mare	Atún claro al natural	Italia	**AAG**-013	**LVR**-013

Anexo A-2

Rótulos de las Unidades de Análisis o Marcas de Atún en Conserva en Aceite

Florida	Atún desmenuzado con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-001	**LVR**-001

Antoxo	Atún desmenuzado con aceite vegetal y proteína de Soya	Venezuela	**AAC**-002	**LVR**-002

Anexo A-2

El Norteño	Atún desmenuzado con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-003	**LVR**-003

Eveba Mar Abierto	Atún en aceite vegetal comestible	Venezuela	**AAC**-004	**LVR**-004

Anexo A-2

Margarita	Atún en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-005	**LVR**-005

Convica	Atún desmenuzado con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-006	**LVR**-006

Anexo A-2

AtunMar	Atún en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-007	**LVR**-007

Margarita Enforma	Lomo de Atún claro en aceite de Oliva	Venezuela	**AAC**-008	**LVR**-008

Anexo A-2

Reytuno	Atún en aceite vegetal con proteína de Soya	Venezuela	**AAC**-009	**LVR**-009

Conquista	Atún en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-010	**LVR**-010

Anexo A-2

Atún Pampatar	Atún desmenuzado con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-011	**LVR**-011

Atún Paraguana	Atún en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-012	**LVR**-012

Anexo A-2

Eveba	Atún claro en aceite de Oliva	Venezuela	**AAC**-013	**LVR**-013

Marinisima	Atún con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-014	**LVR**-014

Anexo A-2

La Lucha	Atún con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-015	**LVR**-015

Chaimas	Atún con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-016	**LVR**-016

Anexo A-2

Sucre	Atún en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-017	**LVR**-017

Atún Paraguana	Atún en aceite de Oliva	Venezuela	**AAC**-018	**LVR**-018

Anexo A-2

El Corsario	Atún en aceite vegetal comestible	Venezuela	**AAC**-019	**LVR**-019

El Corsario	Atún con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-020	**LVR**-020

Anexo A-2

California	Atún desmenuzado con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-021	**LVR**-021

Eveba	Atún aleta amarilla en aceite vegetal comestible	Venezuela	**AAC**-022	**LVR**-022

Anexo A-2

Mara	Atún desmenuzado con proteína de Soya en aceite vegetal	Venezuela	**AAC**-023	**LVR**-023

VanCamps	Atún en aceite vegetal	Colombia	**AAC**-024	**LVR**-024

Anexo A-2

Monte Cristi	Atún en aceite vegetal	Colombia	**AAC**-025	**LVR**-025

Lamont	Lomos de Atún en aceite vegetal	Ecuador	**AAC**-026	**LVR**-026

Anexo A-2

Mar Brava	Atún desmenuzado en aceite vegetal	Ecuador	**AAC**-027	**LVR**-027

Garavilla	Atún en aceite	Ecuador	**AAC**-028	**LVR**-028

Anexo A-2

Bahia Linda	Trozos de Atún en aceite vegetal	Ecuador	**AAC**-029	**LVR**-029

Bumble Bee	Lomitos de Atún en aceite vegetal	Ecuador	**AAC**-030	**LVR**-030

Anexo A-2

Atún Gran Clase	Solido de Atún en aceite	Ecuador	**AAC**-031	**LVR**-031

Mar Brava	Atún en aceite de Oliva	Ecuador	**AAC**-032	**LVR**-032

Anexo A-2

Anduriña	Atún entero en aceite vegetal	Ecuador	**AAC**-033	**LVR**-033

Pacifico Azul	Atún en trozos en aceite vegetal	Costa Rica	**AAC**-034	**LVR**-034

Anexo A-2

Pacifico Azul	Atún en aceite	Costa Rica	**AAC**-035	**LVR**-035

Austral	Lomos de Atún en aceite vegetal	Perú	**AAC**-036	**LVR**-036

Anexo A-2

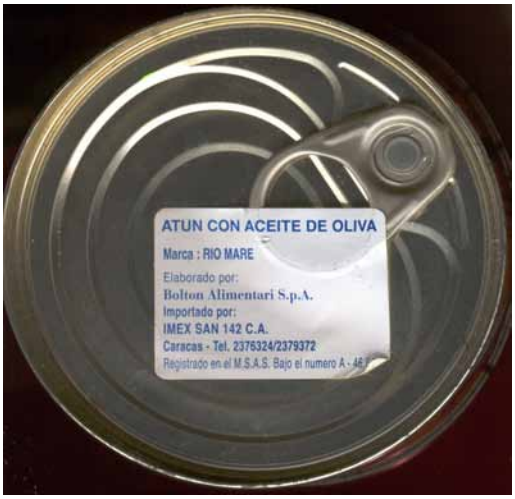
Calvo	Atún claro en aceite vegetal	España	**AAC**-037	**LVR**-037

Grands Hotels	Atún blanco en aceite de Oliva	España	**AAC**-038	**LVR**-038

Anexo A-2

Garavilla	Atún en aceite vegetal	España	**AAC**-039	**LVR**-039

Anexo A-2



Rio Mare	Atún en aceite de Oliva	Italia	**AAC**-040	**LVR**-040

Anexo B-1

Lista de Verificación del Rotulado del Atún en Conserva en Agua

UNIDAD DE ANÁLISIS N° AAG- 000 LISTA N° LVR 07-000

LISTA DE VERIFICACIÓN DEL RÓTULADO DEL ATÚN EN CONSERVA

NOMBRE Y APELLIDO: Yury Michael Caldera Pinto **FECHA:** / / **LUGAR:** Caracas- D. Capital

MARCA DEL PRODUCTO: **MEDIO DE COBERTURA:** Agua ☐ Aceite ☐

PRESENTACIÓN: **FECHA DE ADQUISICIÓN:**

	REQUISITOS[1]	CONFORMIDAD SI	CONFORMIDAD NO	NO APLICA
5.1	El rotulo esta adecuadamente adherido y la información se lee de forma clara			
5.1.6	Idioma de la información en español			
5.2.1.1	Nombre del alimento			
5.2.1.2	Marca del producto			
5.2.1.3	Contenido Neto			
5.2.2.2	Lista de Ingredientes			
5.2.2.3	Nombre y dirección del fabricante			
5.2.2.4	País de origen			
5.2.2.7	Identificación de lote			
5.2.2.8	Durabilidad de producto (Fecha de vencimiento)			
5.2.2.8.1	Fecha de consumo preferente			
5.2.2.9	Indicaciones de conservación			
5.2.2.10	Forma de preparación y/o mode de empleo			
	REQUISITOS ADICIONALES[2,3]			
Art. 9-f	Número de registro sanitario (MSDS)			
Art. 9-g	Masa drenada (peso escurrido)			
Art. 9-i	Nombre del importador y comercializador (producto importado)			
Art. 9-k	Control de Producto Envasado (CPE)[2,3]			
Art. 9-m	Declaración de contenido de histamina			
	TOTAL CONFORMIDADES			
	TOTAL NO CONFORMIDADES			

DECLARACIÓN DE PROPIEDADES Y ETIQUETADO NUTRICIONAL[1]

		Si	No
6.1	¿Realiza declaración voluntaria de nutrientes?		
6.1	¿Formula declaración de propiedades nutricionales especiales?		
6.1	¿Presenta tabla de contenido de nutrientes?		

Referencias

1 Norma general para el rotulado de los alimentos. (2001). Norma Venezolana COVENIN. (1ra revisión). (2952:2001). Fondonorma. Octubre 31, 2001.

2 Resolución Conjunta, MILCO DM/Nº 077, MAT DM/Nº 205, MSDS DM/Nº 322, MINAL DM/Nº 019 (2005). Requisitos de información comercial y sanitaria que debe cumplir el atún en conserva y los productos a base de atún en conserva, destinados al consumo humano, en su etiqueta. (2005, Agosto 5). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, 38.246, Agosto 9, 2005.

3 Asamblea Nacional de la República Bolivariana de Venezuela. (2005) Ley de Metrologia. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, 38.263, Septiembre 1, 2005..

Anexo B-2

Lista de Verificación de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud en los Rótulos del Atún en Conserva en Agua

UNIDAD DE ANÁLISIS N° **AAG- 000** LISTA N° **LVR 07-000**

LISTA DE VERIFICACIÓN DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES Y DE SALUD EN LOS RÓTULOS DEL ATÚN EN CONSERVA

NOMBRE Y APELLIDO: Yury Michael Caldera Pinto **FECHA:** / / **LUGAR:** Caracas- D. Capital

MARCA DEL PRODUCTO: **MEDIO DE COBERTURA:** **Agua** ☐ **Aceite** ☐

PRESENTACIÓN: **FECHA DE ADQUISICIÓN:**

	REQUISITOS[1]	CONFORMIDAD SI	CONFORMIDAD NO	NO APLICA
4.1	Declaración de nutrientes			
4.2	Declaración de propiedades relacionadas con directrices dietéticas o regímenes especiales			
4.3	**Forma en que han de declararse los nutrientes. Unidades utilizadas**			
4.3.1.1	Ácidos grasos			
4.3.1.2	Carbohidratos			
4.3.1.3	Fibra dietética			
4.3.1.4	Proteínas			
4.3.1.5	Vitaminas y Minerales			
4.3.2	La declaración de nutrientes es numérica y expresada en el sistema metrico decimal			
4.3.2.1	Valor energético			
5	**Expresiones de nutrientes en términos descriptivos**			
5.2.1	Libre			
5.2.2	Bajo			
5.2.3	Alto			
5.2.4	Buena Fuente de			
5.2.5	Menos			
5.2.6	Ligero (light, lite)			
5.2.6.5.1	Referido a sodio			
5.2.7	Reducido/a			
5.2.8	Más			
5.2.9	Enriquecido, fortificado o adicionado			
5.2.10	Alimento sin sal			
6.1	**Declaración de propiedades comparativas**			
6.2	**Declaración de propiedades relativas a la función de los nutrientes**			
6.3	**Declaración de Propiedades relativas a la salud**			
TOTAL CONFORMIDADES				
TOTAL NO CONFORMIDADES				

Referencias

1 Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados . (1997). Norma Venezolana COVENIN. (1ra revisión). (2952-1:1997). Fondonorma. Octubre 31, 1997.

2 Resolución DM/N° 077 (Gaceta Oficial 38.246) sobre Requisitos de información comercial y sanitaria que deben contener en su etiqueta el Atún en conserva y los productos a base de Atún en conserva, destinados al consumo humano.

Anexo C-1

Lista de Verificación del Rotulado del Atún en Conserva en Aceite

UNIDAD DE ANÁLISIS N° AAC- 000 LISTA N° LVR 07-000

LISTA DE VERIFICACIÓN DEL RÓTULADO DEL ATÚN EN CONSERVA

NOMBRE Y APELLIDO: Yury Michael Caldera Pinto **FECHA:** / / **LUGAR:** Caracas- D. Capital

MARCA DEL PRODUCTO: **MEDIO DE COBERTURA:** Agua ☐ Aceite ☐

PRESENTACIÓN: **FECHA DE ADQUISICIÓN:**

	REQUISITOS[1]	CONFORMIDAD SI	CONFORMIDAD NO	NO APLICA
5.1	El rotulo esta adecuadamente adherido y la información se lee de forma clara			
5.1.6	Idioma de la información en español			
5.2.1.1	Nombre del alimento			
5.2.1.2	Marca del producto			
5.2.1.3	Contenido Neto			
5.2.2.2	Lista de Ingredientes			
5.2.2.3	Nombre y dirección del fabricante			
5.2.2.4	País de origen			
5.2.2.7	Identificación de lote			
5.2.2.8	Durabilidad de producto (Fecha de vencimiento)			
5.2.2.8.1	Fecha de consumo preferente			
5.2.2.9	Indicaciones de conservación			
5.2.2.10	Forma de preparación y/o mode de empleo			
	REQUISITOS ADICIONALES[2,3]			
Art. 9-f	Número de registro sanitario (MSDS)			
Art. 9-g	Masa drenada (peso escurrido)			
Art. 9-i	Nombre del importador y comercializador (producto importado)			
Art. 9-k	Control de Producto Envasado (CPE)[2,3]			
Art. 9-m	Declaración de contenido de histamina			
	TOTAL CONFORMIDADES			
	TOTAL NO CONFORMIDADES			

DECLARACIÓN DE PROPIEDADES Y ETIQUETADO NUTRICIONAL[1]

		Sí	No
6.1	¿Realiza declaración voluntaria de nutrientes?		
6.1	¿Formula declaración de propiedades nutricionales especiales?		
6.1	¿Presenta tabla de contenido de nutrientes?		

Referencias

1 Norma general para el rotulado de los alimentos. (2001). Norma Venezolana COVENIN. (1ra revisión). (2952:2001). Fondonorma. Octubre 31, 2001.

2 Resolución Conjunta, MILCO DM/Nº 077, MAT DM/Nº 205, MSDS DM/Nº 322, MINAL DM/Nº 019 (2005). Requisitos de información comercial y sanitaria que debe cumplir el atún en conserva y los productos a base de atún en conserva, destinados al consumo humano, en su etiqueta. (2005, Agosto 5). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, 38.246, Agosto 9, 2005.

3 Asamblea Nacional de la República Bolivariana de Venezuela. (2005) Ley de Metrologia. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, 38.263, Septiembre 1, 2005..

Anexo C-2

Lista de Verificación de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud en los Rótulos del Atún en Conserva en Aceite

UNIDAD DE ANÁLISIS N° **AAC- 000** LISTA N° **LVR 07-000**

LISTA DE VERIFICACIÓN DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES Y DE SALUD EN LOS RÓTULOS DEL ATÚN EN CONSERVA

NOMBRE Y APELLIDO: Yury Michael Caldera Pinto **FECHA:** / / **LUGAR:** Caracas- D. Capital

MARCA DEL PRODUCTO: **MEDIO DE COBERTURA:** **Agua** ☐ **Aceite** ☐

PRESENTACIÓN: **FECHA DE ADQUISICIÓN:**

	REQUISITOS[1]	CONFORMIDAD SI	CONFORMIDAD NO	NO APLICA
4.1	Declaración de nutrientes			
4.2	Declaración de propiedades relacionadas con directrices dietéticas o regímenes especiales			
4.3	**Forma en que han de declararse los nutrientes. Unidades utilizadas**			
4.3.1.1	Ácidos grasos			
4.3.1.2	Carbohidratos			
4.3.1.3	Fibra dietética			
4.3.1.4	Proteínas			
4.3.1.5	Vitaminas y Minerales			
4.3.2	La declaración de nutrientes es numérica y expresada en el			
4.3.2.1	Valor energético			
5	**Expresiones de nutrientes en términos descriptivos**			
5.2.1	Libre			
5.2.2	Bajo			
5.2.3	Alto			
5.2.4	Buena Fuente de			
5.2.5	Menos			
5.2.6	Ligero (light, lite)			
5.2.6.5.1	Referido a sodio			
5.2.7	Reducido/a			
5.2.8	Más			
5.2.9	Enriquecido, fortificado o adicionado			
5.2.10	Alimento sin sal			
6.1	**Declaración de propiedades comparativas**			
6.2	**Declaración de propiedades relativas a la función de los nutrientes**			
6.3	**Declaración de Propiedades relativas a la salud**			
TOTAL CONFORMIDADES				
TOTAL NO CONFORMIDADES				

Referencias

1 Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados . (1997). Norma Venezolana COVENIN. (1ra revisión). (2952-1:1997). Fondonorma. Octubre 31, 1997.

2 Resolución DM/N° 077 (Gaceta Oficial 38.246) sobre Requisitos de información comercial y sanitaria que deben contener en su etiqueta el Atún en conserva y los productos a base de Atún en conserva, destinados al consumo humano.

Anexo D-1

Número de Unidades de Análisis y Número de Lista Asignado para cada Listas de Verificación de las Marcas de Atún al Natural Analizadas

N°	MARCA	PRESENTACIÓN	PAÍS (elaboración)	N° UNIDAD DE ANALISIS	LISTA N°
1	Margarita	Atún al natural	Venezuela	AAG-001	LVR-001
2	Margarita Enforma	Lomo de Atún claro en agua	Venezuela	AAG-002	LVR-002
3	AtunMar	Atún al natura (Light)	Venezuela	AAG-003	LVR-003
4	Bumble Bee	Lomitos de Atún al natural	Ecuador	AAG-004	LVR-004
5	Anduriña	Atún en trozos en agua	Ecuador	AAG-005	LVR-005
6	Eveba	Atún aleta amarilla (Light)	Venezuela	AAG-006	LVR-006
7	Eveba	Atún en agua	Venezuela	AAG-007	LVR-007
8	El Corsario	Atún al natural (Light)	Colombia	AAG-008	LVR-008
9	Van Camp´s	Atún al natural (Light)	Venezuela	AAG-009	LVR-009
10	Mr. Tuna	Atún al natural	Venezuela	AAG-010	LVR-010
11	Bahia Linda	Atún en agua	Ecuador	AAG-011	LVR-011
12	Calvo	Atún claro al natural – sin aceite	España	AAG-012	LVR-012
13	Rio mare	Atún claro al natural	Italia	AAG-013	LVR-013

Anexo D-2

Número de Unidades de Análisis y Número de Lista Asignado para cada Listas de Verificación de las Marcas de Atún en Aceite Analizados

N°	MARCA	PRESENTACIÓN	PAÍS (elaboración)	N° UNIDAD DE ANALISIS	LISTA N°
1	Florida	Atún desmenuzado con proteína de Soya en aceite	Venezuela	AAC-001	LVR-001
2	Antoxo	Atún desmenuzado con aceite vegetal y proteína de Soya	Venezuela	AAC-002	LVR-002
3	El Norteño	Atún desmenuzado con proteína de Soya en aceite	Venezuela	AAC-003	LVR-003
4	Eveba Mar Abierto	Atún en aceite vegetal comestible	Venezuela	AAC-004	LVR-004
5	Margarita	Atún en aceite vegetal	Venezuela	AAC-005	LVR-005
6	Convica	Atún desmenuzado con proteína de Soya en aceite	Venezuela	AAC-006	LVR-006
7	AtunMar	Atún en aceite vegetal	Venezuela	AAC-007	LVR-007
8	Margarita Enforma	Lomo de Atún claro en aceite de Oliva	Venezuela	AAC-008	LVR-008
9	Reytuno	Atún en aceite vegetal con proteína de Soya	Venezuela	AAC-009	LVR-009
10	Conquista	Atún en aceite vegetal	Venezuela	AAC-010	LVR-010
11	Atún Pampatar	Atún desmenuzado con proteína de Soya en aceite	Venezuela	AAC-011	LVR-011
12	Atún Paraguana	Atún en aceite vegetal	Venezuela	AAC-012	LVR-012
13	Eveba	Atún claro en aceite de Oliva	Venezuela	AAC-013	LVR-013
14	Marinisima	Atún con proteina de Soya en aceite vegetal	Venezuela	AAC-014	LVR-014
15	La Lucha	Atún con proteina de Soya en aceite vegetal	Venezuela	AAC-015	LVR-015
16	Chaimas	Atún con proteina de Soya en aceite vegetal	Venezuela	AAC-016	LVR-016
17	Sucre	Atún en aceite vegetal	Venezuela	AAC-017	LVR-017
18	Atún Paraguana	Atún en aceite de Oliva	Venezuela	AAC-018	LVR-018
19	El Corsario	Atún en aceite vegetal comestible	Venezuela	AAC-019	LVR-019
20	El Corsario	Atún con proteina de Soya en aceite vegetal	Venezuela	AAC-020	LVR-020
21	California	Atún desmenuzado con proteína de Soya en aceite	Venezuela	AAC-021	LVR-021
22	Eveba	Atún aleta amarilla en aceite vegetal comestible	Venezuela	AAC-022	LVR-022
23	Mara	Atún desmenuzado con proteína de Soya en aceite	Venezuela	AAC-023	LVR-023
24	VanCamps	Atún en aceite vegetal	Colombia	AAC-024	LVR-024
25	Monte Cristi	Atún en aceite vegetal	Colombia	AAC-025	LVR-025
26	Lamont	Lomos de Atún en aceite vegetal	Ecuador	AAC-026	LVR-026
27	Mar Brava	Atún desmenuzado en aceite vegetal	Ecuador	AAC-027	LVR-027
28	Garavilla	Atún en aceite	Ecuador	AAC-028	LVR-028
29	Bahia Linda	Trozos de Atún en aceite vegetal	Ecuador	AAC-029	LVR-029
30	Bumble Bee	Lomitos de Atún en aceite vegetal	Ecuador	AAC-030	LVR-030
31	Atún Gran Clase	Solido de Atún en aceite	Ecuador	AAC-031	LVR-031
32	Mar Brava	Atún en aceite de Oliva	Ecuador	AAC-032	LVR-032
33	Anduriña	Atún entero en aceite vegetal	Ecuador	AAC-033	LVR-033
34	Pacifico Azul	Atún en trozos en aceite vegetal	Costa Rica	AAC-034	LVR-034
35	Pacifico Azul	Atún en aceite	Costa Rica	AAC-035	LVR-035
36	Austral	Lomos de Atún en aceite vegetal	Perú	AAC-036	LVR-036
37	Calvo	Atún claro en aceite vegetal	España	AAC-037	LVR-037
38	Grands Hotels	Atún blanco en aceite de Oliva	España	AAC-038	LVR-038
39	Garavilla	Atún en aceite vegetal	España	AAC-039	LVR-039
40	Rio Mare	Atún en aceite de Oliva	Italia	AAC-040	LVR-040