N° 37295-COMEX-MEIC-S

LA PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA
Y LAS MINISTRAS DE COMERCIO EXTERIOR, DE ECONOMÍA,
INDUSTRIA Y COMERCIO Y DE SALUD

De conformidad con las facultades y atribuciones que les conceden los artículos 50, 140 incisos 3), 8), 10), 18) y 20); y 146 de la Constitución Política; los artículos 4, 25, 27 párrafo 1, 28 párrafo 2 inciso b) de la Ley General de la Administración Pública, Ley No 62;7 del 02 de mayo de 1978; los artículos 1, 3, 5, 7, 15, 26, 30, 36, 37, 38, 39, 46, 51: y 55 del Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana, Ley de Aprobación N° 7629 del 26 de septiembre de 1996; y

CONSIDERANDO:

I - Que el Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO), mediante Resolución N°281-2012 (COMIECO-EXII) de fecha 14 de mayo de 2012, en el marco del proceso de conformación de una Unión Aduanera Centroamericana, aprobó modificar el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60:10 "Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la población a partir de 3 años de edad" aprobado mediante la Resolución N° 277-2011 (COMIECO-LXI) del 02 de diciembre de 2011 y publicado por Costa Rica mediante el Decreto Ejecutivo No 37100-COMEX-MEIC-S del 20 de febrero de 2012, en la forma que aparece como Anexo de dicha Resolución.

II- Que Costa Rica mediante el Decreto Ejecutivo N° 30256-MEIC-S del 15 de enero de 2002 promulgó el Reglamento Técnico denominado "RTCR: 135:2002 Etiquetado nutricional de los alimentos preenvasados" por lo que al emitir el Consejo de Ministros de Integración Económica la Resolución No 281-2012 (COMIECC -LXTI) de fecha 14 de mayo de 2012, que aprobó adicionar el Anexo "G Declaradores de Propiedades Saludables5' al Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60:10 "Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la población a partir de 3 años de edad", es necesario derogar y adecuar las referencias normativas en la reglamentación técnica costarricense a partir de la entrada en vigencia la reglamentación técnica centroamericana, de conformidad con los apartados primero, segundo ; tercero de la parte dispositiva de la resolución en mención.

III- Que en cumplimiento de lo indicado en dicha Resolución, se procede a su publicación.

Por tanto;

DECRETAN:

Publicación de la Resolución N° 281-2012 (COMIECO-LXII) de facha 14 de mayo de 2012, modificaciones al Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60:10 "Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la población a partir de 3 años de edad" aprobado mediante la Resolución N° 277-2011 (COMIECO-LXI) del 02 de diciembre de 2011 (Decreto Ejecutivo No 37100-COMEX-MEIC-S del 20 de febrero de 2012); y su Anexo: "G Declaraciones de Propiedades Saludables".

Artículo 1.- Publíquese la Resolución No 281-2012 (COMIECO-LXII) del Consejo de Ministros de Integración Económica, de fecha 14 de mayo de 2012, modificaciones al Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60:10 "Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la población, a partir de 3 años de edad" aprobado mediante la Resolución No 277-2011 (COMIECO-LXI) del 02 de diciembre de 2011; y su Anexo: " G Declaraciones de Propiedades Saludables", que a continuación se transcriben:

RESOLUCIÓN N°. 281-2012 (COMIECO-LXII)
EL CONSEJO DE MINISTROS DE INTEGRACIÓN ECONÓMICA
CONSIDERANDO:

Que de conformidad con los artículos 38, 39 y 55 del Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana -Protocolo de Guatemala-, modificado por la Enmienda del 27 de febrero de 2002, el Consejo de Ministros de Integración Económica tiene bajo su competencia los asuntos de la Integración Económica Centroamericana y, como tal, le corresponde aprobar los actos administrativos del Subsistema Económico;

Que mediante la Resolución No. 277-2011 (COMIECO-LXI), del 2 de diciembre de 2011. el Consejo aprobó el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60:10 ETIQUETADO NUTRICIONAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PREENVASADOS PARA CONSUMO HUMANO PARA LA POBLACIÓN A PARTIR DE 3 AÑOS DE EDAD;

Que en el numeral 4 de la parte resolutiva de la Resolución indicada en el párrafo anterior, .e estableció un plazo no mayor de tres (3) meses, a partir de la firma de la misma, para que se incorporara a ese Reglamento el Anexo sobre Declaraciones Saludables;

Que después de superar los acuerdos de los grupos técnicos y demás instancias institucionales, la Reunión de Viceministros de Integración Económica elevó a este Foro la propuesta de Declaraciones de Propiedades Saludables, para que sea incorporado como Anexo "G" del Reglamento Técnico Centroamericano 67.01.60:10;

Que se ha identificado que en el RTCA 67.01.60:10 aprobado mediante la Resolución No. 277-2011 (COMIECO-LXI), se incluyó el último párrafo del numeral 5.3.1 que no corresponde a dicho Reglamento Técnico, por lo que es necesario suprimirlo,

POR TANTO:

Con fundamento en lo dispuesto en los artículos 1, 3, 5, 7,15, 26, 30, 36,37, 38, 39, 52 y 55 del Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana -Protocolo de Guatemala-,

RESUELVE:

1. Aprobar el Anexo "G" DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES al Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60:10 ETIQUETADO NUTRICIONAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PREENVASADOS PARA CONSUMO HUMANO PARA LA POBLACIÓN A PARTIR DE 3 AÑOS DE EDAD, en la forma que aparece como Anexo de esta Resolución.

2. El Anexo G aprobado en el párrafo anterior, modifica por adición el RTCA 67.01.60:10 Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la Población a partir de 3 años de edad. y forma parte integrante del mismo y entrará en vigor en la misma fecha de inicio de vigencia del referido RTCA, el 2 de julio de 2012.

3. Suprimir del texto del RTCA 67.01.60:10 ETIQUETADO NUTRICIONAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PREENVASADOS PARA CONSUMO HUMANO PARA LA POBLACIÓN A PARTIR DE 3 AÑOS DE EDAD, el último párrafo del numeral 5.3.1, que dice: "Para los productos que contengan micronutrientes en cantidad superior a la tolerancia establecida en este reglamento, la empresa responsable deberá contar con los estudios que la justifiquen."

4. La presente Resolución entrará en vigor el 2 de julio de 2012 y será publicada por los Estados Parte.

Tegucigalpa, Honduras, 14 de mayo de 2012

Anabel González Campabadal
Ministra de Comercio Exterior
de Costa Rica

José Armando Flores Alemán
Ministro de Economía
de El Salvador

Sergio de la Torre
Ministro de Economía
de Guatemala

José Adonis Lavaire
Ministro de Industria y Comercio
de Honduras

Orlando Solórzano Delgadillo
Ministro de Fomento, Industria y Comercio
de Nicaragua

infrascrito Secretario General de la Secretaria de Integración Económica Centroamericana (SIECA) CERTIFICA; Que las dos (2) fotocopias que anteceden a la presente hoja de papel bond, impresas únicamente en su anverso, así como las cuarenta y tres (43) del anexo adjunto, que consiste en el texto completo del RTCA 67.01.60:10, e incluye el Anexo "G" Declaraciones de Propiedades Saludables, impresas en su anverso y reverso, rubricadas y selladas con el sello de la SIECA, reproducen fielmente la Resolución No. 281-2012 (COMIECO-LXII). adoptada por el Consejo de Ministros de Integración Económica, el catorce de mayo de dos mil doce, de cuyos originales se reprodujeron. Y para remitir a los Estados Parte para su correspondiente publicación, extiendo la presente copia certificada en la ciudad de Guatemala, el dieciocho de mayo de dos mil doce. ----------

ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 281-2012 (COMIECO-LXII)

REGLAMENTO RTCA 67.01.60.10

TÉCNICO

CENTROAMERICANO

ETIQUETADO NUTRICIONAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PREENVASADOS PARA CONSUMO HUMANO PARA LA POBLACIÓN A PARTIR DE 3 AÑOS DE EDAD

CORRESPONDENCIA:

Este reglamento no tienen correspondencia con normas internacionales

ICS 67.040 RTCA 67.01.60:10

Reglamento Técnico Centroamericano, editada por:

Ministerio de Economía, MINECO

Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica OSARTEC

Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC

Secretaría de Industria y Comercio, SIC

Ministerio de Economía, Industria y Comercio, MEIC

Derechos Reservados

INFORME

Los respectivos Comités Técnicos de Normalización y de Reglamentación Técnica a través de los Entes de Reglamentación Técnica de los países centroamericanos, son los organism3s encargados de realizar el estudio o la

adopción de los reglamentos técnicos. Están conformados por representantes de los Sectores Académicos, Consumidor, Empresa Privada Gobierno.

Este documento fue aprobado como Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60: 10 Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la Población a partir de 3 años de edad, por el Subgrupo de Medidas de Normalización. La oficialización de este Reglamento Técnico, conlleva la ratificación por el Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO).

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL SUBGRUPO

Por Guatemala:

MINECO

Por El Salvador:

OSARTHC

Por Nicaragua:

MIFIC

Por Horduras:

SIC

Por Costa Rica:

MEIC

1. OBJETO

Este regimiento 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.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Este regimiento es aplicable al etiquetado de los productos alimenticios previamente envasados que incluyan información nutricional, declaraciones nutricionales o saludables del alimento, de venta directa para el consumo humano y que se comercialicen en el territorio de los países centroamericanos.

Quedan excluidas del ámbito de aplicación del presente Reglamento las bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas.

NOTA: Para el caso de Costa Rica y Honduras aplicará el presente Reglamento para ese tipo de productos.

3. DEFINICIONES

3.1. Ácidos grasos mono insaturados: los ácidos grasos con un doble enlace, expresado, como ácidos grasos libres.

3.2. Ácidos grasos poli insaturados: los ácidos grasos con más de un doble enlace, expresado, como ácidos grasos libres.

3.3. Ácidos grasos saturados: son los ácidos grasos sin dobles enlaces, expresados como ácidos grasos libres.

3.4. Ácidos grasos trans: todos los isómeros geométricos de ácidos grasos mono insaturados y poli insaturados, que poseen en la configuración trans dobles enlaces carbono-carbono no conjugados interrumpidos al menos por un grupo de metileno.

3.5. Alimento: toda sustancia procesada, semiprocesada y no procesada que se destina para ingesta humana, incluida la bebida y cualquiera otra sustancia que se utilice en la elaboración, preparación o tratamiento del mismo pero no incluye los cosméticos, el tabaco los productos que se utilizan como medicamento.

3.6. Alimento Preenvasado: todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

3.7. Alimento de referencia: alimento similar, incluido dentro de la categoría del producto, el que no se le ha efectuado ninguna modificación en su composición nutricional. Ejemplo: leche entera versus leche descremada.

3.8. Alimentación saludable: consumo diario de alimentos variados (cereales, leguminosas verduras, frutas, vegetales, productos de origen animal, grasas, aceites y azúcares) en cantidades adecuadas para asegurar el aporte de energía y nutrientes (proteína, carbohidratos, grasas o lípidos, vitaminas y minerales) y otros elementos (agua, fibra) que el organismo necesita para su adecuado funcionamiento y desarrollo físico, así como para ayudara prevenir las enfermedades.

3.9. Alimentos para fines de hostelería: alimentos destinados a utilizarse en restaurantes, cantinas, escuelas, hospitales e instituciones similares donde se preparan comidas pera consumo inmediato.

3.10. Alimentos qué destaquen alguna propiedad nutricional: alimentos previamente envasados que en su etiqueta formulen declaraciones de propiedades nutricionales y propiedades saludables relacionadas a un nutriente.

3.11. Azúcares: monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento.

3.12. Azúcares agregados: cualquier tipo de azúcar agregado a un alimento.

3.13. Carbohidratos: hidratos de carbono; glucósidos: compuestos orgánicos de origen natural y de fórmula general $C_n (H_2O)_n$.

3.14. Declaración de nutrientes o información nutricional: información normalizada del contenido de nutrientes de un alimento.

3.15. Declaración de propiedades comparativas: aquella que compara el contenido de nutrientes o el valor energético de dos o más alimentos similares, uno de ellos considerado como alimento de referencia. Ejemplo: reducido

3.16. Declaración de propiedades nutricionales o descriptores nutricionales: cualquier aseveración que, sugiera o implique que un alimento posee propiedades nutritivas particulares especiales, no sólo en relación con su valor energético y contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, sino además con su contenido de fibra, vitaminas y minerales.

Las siguientes no constituyen declaraciones de propiedades nutricionales:

3.16.1. la mención de sustancias en la lista de ingredientes;

3.16.2. la mención de nutrientes como parte obligatoria del etiquetado nutricional;

3.16.3. la declaración cuantitativa o cualitativa de ciertos nutrientes o ingredientes en la etiqueta, si la legislación nacional lo requiere.

3.17. Declaración de propiedades relativas a la función de nutrientes: aquella que describe la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo. El alimento debe ser fuente del nutriente para el cual se formula la declaración. Ejemplo: "El nutriente A acompañado de su función fisiológica en el organismo para el mantenimiento de la salud y la promoción del crecimiento y del desarrollo normal. El alimento X es fuente o tiene un alto contenido de nutriente "A".

3.18. Declaración de propiedades relativas al contenido de nutrientes: aquella que describe el contenido de un determinado nutriente en un alimento. Ejemplos: "fuente de energía" "alto en fibra"; "bajo en grasa".

3.19. Declaración de propiedades saludables: cualquier aseveración que sugiera o implique que existe una relación entre un alimento, o un constituyente de dicho alimento, y la salud, La declaración de propiedades saludables comprende la declaración de propiedades relativas a la función, otras declaraciones de propiedades de función y las declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad.

3.20. Otras declaraciones de propiedades de función: se refiere a los efectos benéficos de los constituyentes de los alimentos, en el contexto de la dieta global, sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Indican una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función o a la modificación o conservación de la salud. Ejemplo:

"La sustancia A acompañado de la descripción de los efectos de la sustancia A sobre el mejoramiento o la modificación de una función fisiológica o de la actividad biológica relaciónalas con la salud. El alimento Y contiene x gramos de sustancia A".

3.21. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad: indican una relación, en el contexto de la dieta global, entre el consumo de un alimento o de algunos ce sus constituyentes, y la reducción del riesgo de contraer una enfermedad o sufrir un problema relacionado con la salud.

La reducción de riesgos significa la alteración significativa de un factor o factores principales de riesgo de enfermedad o problema relacionado con la salud. Las enfermedades presentan múltiples factores de riesgo y la alteración de uno de estos factores puede tener, o no tener, un efecto benéfico. La presentación de las declaraciones de propiedades de reducción de riesgos debe garantizar una correcta interpretación por parte del consumidor utilizando un lenguaje apropiado y haciendo referencia a otros factores de riesgo.

Ejemplos

"Una dieta saludable baja en el nutriente o la sustancia A puede reducir el riesgo de la enfermedades D. El alimento X tiene un bajo contenido del nutriente o de la sustancia A". "Una dieta saludable rica en el nutriente o la sustancia A puede reducir el riesgo de la enfermedades D. El alimento X tiene un alto contenido del nutriente o de la sustancia A".

3.22. Declaración de propiedades relacionadas con alimentación saludable; aquellas que se relacionan al alimento o alguno de sus componentes con la alimentación descrita en las Guías Alimentarias de los países centroamericanos.

3.23. Etiqueta: cualquier marbete, rótulo, marca, imagen, u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado en relieve o en hueco-grabado o adherido al envase de un alimento.

3.24. Etiqueta Complementaria: aquella que se utiliza para poner a disposición del consumidor la información obligatoria, cuando en la etiqueta original ésta se encuentra en un idioma diferente al español o para agregar aquellos elementos obligatorios no incluidos en la etique .a original y que el presente reglamento exige.

3.25. Etiquetado nutricional: toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento; comprende dos componentes: a) declaración de nutrientes y b) la información nutricional complementaria.

3.26. Fibra dietética: los polímeros de hidratos de carbono con 3 a más unidades monoméricas que no son hidrolizadas por las enzimas endógenas del intestino delgado humano y que pertenezcan a las siguientes categorías:

1) Polímeros de carbohidratos comestibles que se encuentran naturalmente en los alimentos en la forma en que se consumen.

2) Polímeros de carbohidratos obtenidos de materia prima por medios físicos, enzimáticos o químicos que se hayan demostrado que tienen un efecto fisiológico beneficioso para la salud mediante pruebas científicas generalmente aceptadas aportadas a las autoridades competentes.

3) Polímeros de carbohidratos sintéticos que se haya demostrado que tienen un efecto fisiológico beneficioso para la salud mediante pruebas científicas generalmente aceptadas aportadas a las autoridades competentes.

3.27. Fortificación o enriquecimiento: adición de uno o más nutrientes esenciales a un alimento, tanto si está como si no está contenido normalmente en el alimento, con el fin de prevenir o corregir una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes en la población o en grupos específicos de la población.

3.28. Grasas: son lípidos que corresponden a la suma de ácidos grasos expresados como equivalemos de triglicéridos.

3.29. Guías alimentarias: es un instrumento que traduce e integra el conocimiento científico y los hábitos alimentarios de una población y que orienta a la selección de un patrón alimentario a fin de promover un estilo de vida saludable.

3.30. Información nutricional complementaria: información adicional incluida en la etiqueta de un producto alimenticio, destinada a facilitar al consumidor la interpretación del valor nutritivo y la declaración de propiedades nutricionales y saludables.

3.31. Ingredientes: cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.

3.32. Medidas caseras: medidas comúnmente utilizadas para indicar la cantidad de un alimento, (orno pueden ser: la taza, vaso, cucharada, cucharadita, unidad y tajada. Cuando se haga uso de éstas debe indicarse la cantidad equivalente en unidades del Sistema Internacional (SI).

3.33. Micronutriente: son sustancias requeridas en pequeñas cantidades por el organismo humano y que forman parte de los procesos fisiológicos normales.

3.34. Nutriente: sustancia consumida normalmente como componente de un alimento, y que:

3.34.1. Proporciona energía; o

3.34.2. Es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la vida; o

3.34.3. Cuya carencia podría producir cambios bioquímicos o fisiológicos características perjudiciales para la salud.

3.35. Nutriente esencial: toda sustancia normalmente consumida como constituyente de un alimente necesario para el crecimiento, desarrollo y el mantenimiento de una vida sana y que no puede ser sintetizada en cantidades suficientes por el cuerpo.

3.36. Porcentaje del valor de referencia del nutriente (% VRN): es la proporción del contenido de energía o nutrientes de un alimento, con respecto al Valor de Referencia de Nutriente. Este porcentaje se puede expresar por 100 g o 100 ml o por porción según sea el caso.

3.37. Porción: es la cantidad de alimento habitualmente consumida por una persona en un tiempo de comida. Refiérase al Anexo F para cantidades sugeridas de porciones específicas de diferentes alimentos.

3.38. Proteínas: compuestos nitrogenados constituidos por aminoácidos en enlaces peptídicos.

3.39. Valor de referencia de nutriente (VRN): cantidad diaria de ingestión de energía o nutrientes establecida para la población para fines de etiquetado, podrá expresarse como VRN o VD

4. PRINCIPIOS GENERALES

4.1. El etiquetado nutricional debe proporcionar al consumidor información sobre el tipo y cantidad le nutrientes aportados por el alimento. Dicha información debe ser presentada en forma estandarizada y de acuerdo a este reglamento.

4.2. 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.

4.3. Las finalidades del etiquetado nutricional son:

4.3.1. Proporcionar un medio eficaz y estandarizado para informar sobre el contenido de nutrientes del alimento;

4.3.2. dar a conocer al consumidor información válida y útil sobre el contenido nutricional del alimento y que ésta le permita realizar una selección saludable del mismo;

4.3.3. asegurar que no se describa un producto, ni se presente información nutricional sobre el mismo, que sea de algún modo falsa, equivoca, engañosa o carente de significado en cualquier aspecto;

4.4. La información relacionada con las propiedades nutricionales y saludables del alimentos debe presentar en idioma español. Cuando la información nutricional de un producto importado este en otro idioma, ésta se debe traducir al español en una etiqueta complementaria, de manera que cumpla con el presente reglamento.

5. DECLARACIÓN DE NUTRIENTES

La información sobre el contenido nutricional de un alimento se presentará en forma de cuadro o texto. La cantidad de información proporcionada en el mismo, depende de las características nutricionales que se destaquen en el producto alimenticio.

El modelo del diseño básico para presentar la información en forma de cuadro se presenta en el Anexo A.

5.1. Nutrientes que se deben declarar: Cuando se aplique la declaración de nutrientes:

Nutrientes que se deben declarar: Valor energético

Grasa Tota

Grasa Saturada*

Carbohidratos

Sodio**

Proteína.

*GRASA SATURADA: La declaración del contenido de grasa saturada en la tabla nutricional no será obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g de grasa total por porción, a menos que se hagan declaraciones sobre el contenido de grasa total, ácidos grasos o contenido de colesterol. Si el contenido de grasa saturada no es declarada, deberá aparecer al final de la tabla nutricional la siguiente nota: "No es fuente significativa de grasa saturada". Si se hace alguna declaración nutricional sobre el contenido de grasa total, ácidos grados o contenido de colesterol y el aporte de grasa es menor a 0,5 g, la cantidad será declarada como cero.

** SODIO: Cuando el aporte de sodio en el alimento sea menor a 5 mg se declara como cero o se indicará al final de la información nutricional la siguiente nota: "No es fuente significativa de sodio"

5.1.1. Cantidad total de otros componentes de los cuales se formulen declaraciones de propiedades.

5.1.2. Cantidad total de Cualquier otro micronutriente que exija la legislación nacional para un producto o grupo de productos.

5.1.3. Cuando se haga una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o el tipo de carbohidratos, se debe incluir la cantidad de azúcares totales, además de lo prescrito en esta sección. Puede indicarse también las cantidades de almidón y otros constituyentes de carbohidratos.

5.1.4. Cuando se haga una declaración de propiedades respecto al contenido de fibra dietética d algún tipo de la misma, debe declararse dicha cantidad de fibra dietética o las fracciones de fibra soluble e insoluble.

5.1.5. Cuando se haga una declaración de propiedades respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos o la cantidad de colesterol, se debe indicar las cantidades de ácidos grasos saturados, de ácidos grasos mono y poli insaturados y colesterol.

5.1.6. Cálculo de nutrientes. Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que han de ser rotulados, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos reconocidos por Organismos Competentes publicadas intemacionalmente. En cualquier caso, el titular del registro es responsable de la veracidad de los valores declarados. Para la expresión de los mismos, se podrán utilizar las reglas de aproximación que aparecen en el Anexo C.

5.1.7. Cálculo de energía. La cantidad de energía que suministra cada nutriente o compone ate que aporta energía se debe calcular utilizando los siguientes factores de conversión:

Tabla No.1. Factores de Conversión

Nutriente o Componentes que aportan energía	kJ/g	kcal/g
Carbohidratos	17	4
Proteínas	17	4
Grasas	37	9
Alcohol(Etanol)	29	7
Ácidos orgánicos	13	3

Factor de conversión: 4,189kJ = Ikcal

La energía total corresponde a la sumatoria del aporte energético de cada nutriente o componente que aporta energía.

NOTA: Para polialcoholes como sorbitol, manitol, xilitol y otros, el fabricante utilizará los factores de conversión energética contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional.

5.1.8. Cálculo de proteína. La cantidad de proteína se determinara multiplicando el contenido total de nitrógeno por el factor correspondiente según el alimento (Anexo D). Para la determinación de nitrógeno, internacionalmente.

5.2. Presentación del contenido de nutrientes.

La declaración del contenido de nutrientes se debe hacer en forma numérica.

5.2.2. La información sobre el valor energético deberá expresarse en kJ (opcionalmente se puede declarar el valor en Kcal y Cal) por 100 g o por 100 mL, o por porción, si se indica el numero de porciones contenidas en el envase.

5.2.3. La información sobre la cantidad de proteínas, carbohidratos, fibra dietética y grasas que contienen los alimentos se debe expresar en gramos por 100 g o 100 mL o por porción, si se indica el número de porciones contenidas en el envase.

5.2.4. La información numérica sobre vitaminas y minerales deberá expresarse en unidades leí Sistema Internacional (SI) o en porcentaje del valor de referencia del nutriente (VRN). le referencia o en ambas, por 100 g o por 100 mL o por porción, si se indica el número de porciones contenidas en el envase.

5.2.5. Los VRN a utilizar serán de preferencia los establecidos por FAO/OMS que se presentar a continuación. Sin embargo, se permitirá el uso de cualquier otra referencia de valores nutricionales para fines de etiquetado. En todos los casos, se debe indicar al pie de la información nutricional, la referencia utilizada, citando el nombre de la misma.

Proteína	g	50

Vitamina A	ug r^o	800
Vitamina D	ug	5
Vitamina C	mg	60
Vitamina	mg	1,4
Riboflavina	mg	1,6
Niacina	mg	18
Vitamina B6	mg	2
Acido fólico	ug	200
Vitamina B 12	ug	1
Calcio	mg	800
Magnesio	mg	300

Hierro	mg	14
Zinc	Mg	15
Yodo	ug	150

5.2.6 L a presencia de carbohidratos disponibles se debe declarar en la etiqueta como "carbohidratos" o declarado como carbohidratos totales, entendiendo que este valor incluye el contenido de fibra dietética. Cuando se declaren los tipos de carbohidratos, tal declaración debe seguir inmediatamente, en la línea o columna, a la declaración del contenida total de los carbohidratos, se puede hacer de la forma siguiente:

	Cantidad por 100 g o 100 mL o porción
Carbohidratos (g)	
Azúcares (g)	
X(g)	

Donde X representa el nombre específico de cualquier otro constituyente de los carbohidratos.

Cuando se declare la cantidad y tipo de ácido graso o se haga alguna mención a ellos, esta declaración debe seguir inmediatamente a la declaración del contenido total de grasas, de conformidad con la sección 5.2.3.

Se puede utilizar el formato siguiente:

	Cantidad por 100 g o por 100 mL o por porción
Grasas (g)	..
Ácidos grasos saturados (g)	...
Ácidos grasos trans (g)	...
Ácidos grasos mono insaturados (g)	...
Ácidos grasos poli insaturados (g)	...
Colesterol (mg)	...

5.3 Tolerancias y cumplimiento.

5.3.1. Se Acepta una tolerancia de +/- 20% respecto a los valores de macronutrientes y sodio declarados en la etiqueta. Para los restantes micronutrientes se debe cumplir con el 80% del valor declarado en la etiqueta y el máximo conforme a BPM.

Nota: Quedan excluidos de está especificación, los productos que son fortificados por ley o por reglamentación nacional.

5.3.2 Cuando el producto esté sujeto a un Reglamento Técnico Centroamericano específico obre el mismo, los requisitos establecidos por la normativa para las tolerancias aplicables ;. la declaración de nutrientes en la etiqueta debe tener prioridad con respecto a este Reglamento.

5.3.3 En el Anexo C se sugieren las reglas de redondeo para la expresión de los valores en la etiqueta.

6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA

6.1 La información nutricional complementaria tiene por objeto facilitar al consumidor la comprensión de la información relacionada con el valor nutritivo del alimento y ayudarle a interpretar la declaración sobre el nutriente. Hay varias maneras de presentar dicha información que se pueden utilizar en las etiquetas de los alimentos, tales como gráficos, cuadros y otros referidos como valores absolutos o como porcentaje del Valor de Referencia del Nutriente.

6.2 El uso de información nutricional complementaria en las etiquetas de los alimentos debe ser facultativo y no debe sustituir sino añadirse a la declaración de los nutrientes.

7. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES Y SALUDABLES

7.1 Declaraciones Nutricionales

Las únicas declaraciones de propiedades nutricionales permitidas deben ser las que se refieran a energía, proteínas, carbohidratos, grasas y los componentes de las mismas, fibra, vitaminas y minerales para los cuales se hayan establecido recomendaciones nutricionales.

7.2 Declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes.

7.2.1 Cuando se haga una declaración del contenido nutricional incluida en el Anexo E, o se haga una declaración sinónima, se debe aplicar las condiciones especificadas en dicho apéndice para tal declaración.

7.2.2 Todo alimento que no haya sido modificado en su composición, pero que por su naturaleza presenta un beneficio nutricional, podrá indicarlo en la etiqueta utilizando el siguiente texto "este alimento es por su naturaleza X" (X significa la característica distintiva esencial), con la condición de que dicha declaración no induzca a error al consumidor.

7.2.3 Cuando se adiciona uno o más micronutrientes de forma voluntaria al alimento para el uso de los términos fortificado o enriquecido el alimento debe cumplir con el criterio ce fuente según el Anexo

7.3 Declaraciones de propiedades comparativas

7.3.1 Se permite su uso de acuerdo a las siguientes condiciones y basándose en el alimento tal como se ofrece para la venta, teniendo en cuenta la preparación

posterior requerida p ara su consumo de acuerdo con las instrucciones de uso indicadas en la etiqueta.

7.3.2 Los alimentos comparados deberán ser versiones diferentes de un mismo alimento, de los cuales uno de ellos es el alimento de referencia.

7.3.3 Se debe indicar la cuantía de la diferencia en el valor energético o el contenido de nutrientes. La siguiente información debe figurar cerca de la declaración comparativa:

7.3.3.1 La cuantía de la diferencia relativa a la cantidad en el alimento se puede expresar en porcentaje, en fracción o en una cantidad absoluta.

7.3.3.2 La identidad del alimento o alimentos con los cuales se compara el alimento en cuestión. El alimento o alimentos se deben describir de modo que el consumidor pueda identificarlos fácilmente.

7.3.3.3 La comparación debe basarse en una diferencia relativa de al menos 25% en valor energético o valor de macronutrientes y sodio entre los alimentos comparados. En el caso de los demás micronutrientes se acepta una diferencia en el valor de referencia de los nutrientes (VRN o VD) del 10%. En ambos debe existir una diferencia absoluta mínima en el valor energético o contenido de nutrientes equivalente a la cifra que se define para la declaración "de bajo contenido'" o "fuente de" en el anexo E. Los criterios de sodio se definen en el anexo E.

Nota: Para referencia de fuente, bajo o alto contenido del nutriente ver anexo E. Para referencia de contenido reducido del nutriente ver punto 7.3.3.4"

7.3.3.4 El uso de los términos reducido, light, liviano o ligero corresponden a una disminución de al menos un 25% del contenido de energía o nutrientes respecto al alimento de referencia con el cual se compara.

7.4 Declaraciones de Propiedades Saludables

7.4.1 El Ministerio de Salud ó Secretaria de Salud es el encargado de verificar el uso de declaraciones específicas de propiedades en alimentos que contengan nutrientes u otros constituyentes en cantidades que incrementan el riesgo de enfermedades o de problemas relacionadas 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. En el Anexo G se encuentran las declaraciones de propiedades saludables que están

permitidas en las etiquetas de los alimentos preenvasados según las condiciones que se especifican para cada una de ellas y los mensajes modelo que aparecen. Otras declaraciones que no aparecen en el anexo, deben ser evaluadas por la autoridad sanitaria conforme a los requisitos estipulados en esta sección.

7.4.3.3 Si procede, información destinada a los grupos vulnerables sobre como usar el alimento y a los grupos que deben evitar el alimento, si los hubiera.

7.4.3.4 El consumo máximo recomendado del alimento o constituyente, cuando sea necesario.

7.4.3.5 Información sobre el papel del alimento o constituyente en el contexto de la dieta global.

7.4.3.6 Una declaración sobre la importancia de observar una dieta saludable.

7.4.4 Solo se podrán hacer declaraciones nutricionales y saludables para las vitaminas y los minerales, que estén incluidos en la tabla del Anexo B y presentes en el alimento en cantidad igual o superior al valor establecido en dicho anexo por 100g, o por 100 ml, o por porción indicada en la etiqueta.

8. CORRESPONDENCIA

1. Association of Official Analytical Chemists. Offícial Methods of Analysis of AOAC. 17 th ed. USA, Washington, 2002.

2. Food and Dmg Administration (FDA). Guide to nutrition labeling and education act (NLEA) requirements. Editorial Changes, February 1995.

3. Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP). Anteproyecto para Reglamento Técnico de Unión Aduanera de Centroamérica de Etiquetado Nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población de 4 y iras años de edad. Guatemala: Octubre, 2000

4. FAO/OMS Codex Alimentarius CODEX ALINORM 04/27/26. Directrices para el Uso de declaraciones de Propiedades Nutricionales: Proyecto de Cuadro de Condiciones para el Contenido de Nutrientes (Parte B) Fibra Alimentaria.

5. FAO/OMS Codex Alimentarius. CODEX STAN 146-1985. Norma general de etiquetado y declaración de propiedades de los alimentos preenvasados para regímenes especiales. (Norma Mundial). Italia: 1985,

6. FAO/OMS Codex Alimentarius. CAC/GL 2 1985 (Rev.1-1993). Directrices sobre etiquetado nutricional. Italia: 1998.

7. FAO/OMS Codex Alimentarius. CAC/GL 09-1987 (Rev. 1991). Principios generales pare la adición de nutrientes esenciales a los alimentos. Italia: 1992.

8. FAO/OMS Codex Alimentarius. CAC/GL 23-1997. Lineamientos para el uso de declaraciones nutricionales. Italia: 1998.

9. FAO/OMS Codex Alimentarius. AEINORM 99/26. APÉNDICE II. Italia: 1999.

10.FAO/OMS CA ALINORM 04/27/41. Informe de Vigésimo sétima sesión de la Comisión de Codex Alimentarius. Italia: 2004.

11. MERCO SUR-GMC-Res. No 18/94. Res MS y AS ?3 del 11.01.95. Rotulado nutricional de alimentos envasados.

12. United States. Food and Drug Administration - Center for Food Safety and Applied Nutrition A Food Labeling Guide. September, 1994 (Editorial revisions, June, 1999).

ANEXO A

MODELO BÁSICO

(INFORMATIVO)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Tamaño de porción: ..... G o ml o unidades (.g o ml) porciones por envase .....

Cantidad por 100 g O 100 ml o porción	
Energía (kj)	....
Grasa total (g)	
Grasa saturada (g)	.....
Carbohidratos (g)	
Sodio (mg)	.....
Proteína total (g)	....

NOTA: Este panel tiene un diseño estándar y la cantidad de información proporcionada en el mismo, depende de las características nutricionales que se destaquen en el producto alimenticio tales como:

1. Cuando se realice una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o el tipo de carbohidratos ver punto 5.1.3 y 5.2.6.

2. Cuando se declare la cantidad y tipo de ácido graso o se haga alguna mención a ellos ver plinto 5.1.5 y 5.2.7.

3. Cuando se realice una declaración de fibra dietética o algún tipo de la misma ver plinto 5.1.4.

4. Cuando se declaren vitaminas y minerales ver punto 5.1.6.

5. Cuando se declare el %VRN para energía, proteína, vitaminas o minerales, la información indicada deberá expresarse como sigue:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de porción: ..... G o ml o unidades (.g o ml) porciones por envase		
	Cantidad por 100 g O 100 ml o porción	% VRN
Energía (kj)	....	.....
Grasa total (g)		
Grasa saturada (g)	....	.....
Carbohidratos (g)		
Sodio (mg)	.....	.....
Proteína total (g)	....	.....

ANEXO B

VALORES MÍNIMOS DE VITAMINAS Y MINERALES

PARA FORMULAR DECLARACIONESDE PROPIEDADES

(NORMATIVO)

NUTRIENTES	Unidad de medida	Valor mínimo por 100 g, 100 ml o por porción indicada en la etiqueta

Vitamina A	Ug	40
Vitamina D	Ug	0.25
Vitamina E	Mg	1
Vitamina K	Ug	4
Vitamina C	Mg	3
Tiamina	Mg	0.07
Riboflavina	Mg	0.08
Niacina	Mg	0.9
Vitamina B6	Mg	01
Ácido pantoténico	Mg	0.5
Ácido fólico	Ug	10
Vitamina B12	Ug	0.05
Biotina	Mg	0.015
Calcio	Mg	40
Fósforo	Mg	50

Magnesio	Mg	15
Hierro	Mg	0.7
Zinc	Mg	0.75
Yodo	Ug	7.5
Cobre	Mg	0.1
Selenio	Ug	3.5
Manganeso	Mg	0.1
Cromo	Ug	6
Molibdeno	Ug	3.75
Cloruro	Mg	170
Potasio	mg	175

NOTA: Estos datos fueron calculados basados el 5% del VRN de CODEX y ausencia de ellos, del FDA.

ANEXO C

REGLAS PARA EL REDONDEO EN LA DECLARACIÓN DE NUTRIENTES [1]

[1] Las reglas de redondeo y el Anexo D se tomaron del FDA

(INFORMATIVO)

NUTRIENTE POR 100 G O 100 ML	UNIDADES	REDONDEO
Energía	kj	< 20 kj se declara cero
	kcal	≤ 200 kj en incrementos de 25 kj
		> 200 kj en incrementos de 50 kj
		< 5 kcal se declara cero
		≤ 50 kcal en incrementos de 5 kcal
		> 50 kcal en incrementos de 10 kcal.
Grasas, grasa saturada, grasa poliinsaturada y monoinsaturada:	G	≤ 5 g en incrementos de 0.5 g
		> 5 g en incrementos de 1 g
Colesterol	mg	< 2 mg se declara cero

		2 a 5 mg "menos de 5 mg" > 140 mg en incrementos de 10 mg
Sodio y potasio	mg	< 5 mg se declara cero 5 a 140 mg en incrementos de 5 mg > 140 mg en incrementos de 10 mg
Carbohidratos, fibra dietética, fibra soluble e insoluble, azúcares, polialcoholes, otros carbohidratos, proteína	g	< 1 g "contienen menos de 1 g" o "menos de 1" ≥ 1 g en incrementos de 1 g
Vitaminas y minerales * (excepto sodio y potasio) * *Para quien quiera presentar vitaminas y minerales en valor absoluto se debe redondear el valor absoluto de la siguiente manera:*	% VRN	≤ 10 % Vit y Min en incrementos de 2% ≤ 50 % Vit y Min en incrementos de 5% > 50 % Vit y Min en incrementos de 10%

1. Calcular el % VRN a partir del resultado del análisis de laboratorio para el micronutriente de interés.

2. Aplicar la regla de redondeo al % VRN especificada en este Anexo.

3. Convertir el % VRN redondeado al valor absoluto y se debe expresar siempre en números enteros

Por ejemplo, si el resultado de laboratorio obtenido para contenido de vitamina C es igual a 37,2 mg/100 g,

Paso 1: Dado que el valor de ingesta diario recomendado para vitamina C es 60 mg/día según la recomendación de la FAO (100% de las necesidades diarias), se realiza el cálculo del % VRN se obtiene un % VRN de 62 % donde $\left(\frac{37{,}2 \text{ mg/100}}{60 \text{ mg/100}} * 100 = 62\ \%\right)$

Paso 2: Según este apéndice para el redondeo de vitaminas cuando el valor es > 50 se presenta en múltiplos de 10, por lo tanto este resultado del % VRN se redondea a 60 %

Paso 3: para convertir el 60 % del % VRN en el contenido de vitamina en valor absoluto se realiza el cálculo matemático por regla de tres, como se presenta a continuación:

100 % - --> 60 mg

60 % -- -> X

Al despejar X se obtiene que el 60 % del VRN de la vitamina equivale a 36 mg.

ANEXO D

FACTORES DE CONVERSIÓN DE NITRÓGENO A PROTEÍNA

SEGÚN EE TIPO DE AEIMENTO

(NORMATIVO)

Alimento	Factor de Conversión

Cereales	
Trigo (duro, medio, suave)	5.83
Harina (extracción media o baja)	5.70
Pastas de trigo	5.70
Salvado	6.31
Arroz (todas las variedades)	5.95
Cebada, centeno y avena	5.83
Leguminosas. Frutos secos, semillas	
Maní	5.46
Soya	5.71
Nuéces de árbol	
Almendras	5.18
Nueces de Brasil	5.46
Coco, Castañas	5.30
Semillas-sésamo, cártamo, girasol	5.30
Leche (todas las especies) y queso	6.38

Otros alimentos	6.25

Fuente: FAO Nutricional Studies N° 24, Amino Acid Content of Foods and Biological Data on Proteins" (FAO, ROme, 1970)

ANEXO E

CUADRO DE CONDICIONES RELATIVAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES

(NORMATIVO)

COMPONENTE	DECLARACIÓN DE PROPIEDADES	CONDICIONES
Energía	Exento, libre, sin, cero	No contienen mas de 21 kj (5 Kcal) por porción o por 100 g o 100 ml
	Bajo, baja fuente de	No contienen mas de 170 kj (40 Kcal) por porción o por 100 g o 100 ml
	Ligero, liviano, reducido, menos, Light, lite	Contienen al menos un 25 % menos de energía por porción o por 100 g o 100 ml con respecto al alimento de referencia. El alimento de referencia no debe ser bajo en energía
Grasa	Exento, libre, sin, cero	Contiene no más de 0.5 g por porción o por 100 g o 100 ml

	Bajo	Contienen no más de 3 g por porción o por 100 g o 100 ml
	Ligero, liviano, reducido, menos, Light, lite	Contienen al menos un 25% menos de grasa por porción o por 100 g o 100 ml, con respecto al alimento de referencia. El alimento de referencia no debe ser bajo en grasa.
Grasas saturadas	Exento, libre, sin, cero	Contiene no más de 0.5 g de grasas saturadas y menos de 0.5 gramos de ácidos grasos trans por porción o por 100 go 100 ml
	Bajo	Contienen no más de 1.0 g por porción o por 100 g o 100 ml y la grasa saturada no aporta más de 15 % de la energía
	Ligero, liviano, reducido, menos, Light, lite	Contiene al menos un 25% menos de grasa saturada por porción o por 100 g o 100 ml, con respecto al alimento de referencia. El alimento de referencia no debe ser bajo en grasa saturada.
Colesterol	Exento, libre, sin, cero	Contienen no más de 2 mg por porción o por 100 g o 100 ml y contiene 2 g o menos de grasa saturada por porción o por 100 g o 100 ml

	Bajo	Contiene no más de 20 mg por porción por 100 g o 100 ml y contiene 2 gr o menos de grasa saturada por porción o por 100 g o 100 ml.
	Ligero, liviano, reducido, menos, Light, lite	Contienen al menos un 25% menos de colesterol por porción o por 100 g o 100 ml, con respecto al alimento de referencia. El alimento de referencia no debe ser bajo en colesterol. Contiene 2 g o menos de grasa saturada por porción o por 100 g o 100 ml
Azúcares	Exento, libre, sin, cero	Contiene no más de 0.5 g por porción por 100 g o 100 ml
	"Sin azúcar agregado" y "sin adición de azúcares"	Declaraciones permitidas si no se ha adicionado durante el procesamiento, azúcar o ingredientes que contengan azúcar. Se declara si el alimento no es bajo o reducido en energía.
	Ligero, liviano, reducido, menos, Light, lite	Contienen al menos el 25 % menos de azúcar por poción o por 100 g o 100 ml, con respecto al alimento de referencia.
Sodio	Exento, libre, sin, cero	Contiene no más de 5 mg por porción o por 100 g o 100 ml

	Bajo	Contiene no más de 140 mg por porción o por 100 g o 100 ml
	Muy bajo	Contiene al menos un 25 % menos de sodio por porción o por 100 g o 100 ml con respecto al alimento de referencia.
	Ligero	
Proteína	Alto, buena fuente, rico en, excelente fuente	Contiene dos veces los valores para fuente
Vitaminas y Minerales		
Fibra		6 g por 100 g o 3 g por 100 Kcal
Proteína	Fuente, adicionado, enriquecido, fortificado	Contiene no menos de 10 % del VRN por 100 g o contienen no menos de 5% del VRN por 100 ml o contiene no menos del 5% del VRN por 100 Kcal, o contiene no menos del 10% del VRN por porción del alimento
Vitaminas y Minerales		Contienen no menos de 15% de VRN por 100 g (sólidos) 7.5 % de VRN por 100 ml (líquidos o 5% de VRN por 100 kcal (12% de VRN por 1 MJ) o 10% de VRN por porción de alimento

Fibra		Contiene no menos de 3 g por 100 g o 1.5 g por 100 Kcal o por porción de alimento
Vitaminas y Minerales	Mas, extra	Contiene al menos una diferencia en el valor de referencia de los nutrientes (VRN o VD) del 10% con respecto al alimento de referencia. Debe existir una diferencia absoluta mínima en el contenido de nutrientes equivalente a la cifra que se define para la declaración "fuente de"

ANEXO F

CANTIDADES DE REFERENCIA PARA EL CÁLCULO DE LAS PROCIONES DE

PRODUCTOS ESPECÍFICOS

(INFORMATIVO)

Categoría de producto	Consumida por tiempo de comida	Declaración de la etiqueta
PARA NIÑOS E INFANTES		
1. Cereales secos e instantáneos	15 g	13 g (de taza)
2. Cereales preparados y listos para servir	110 g	____ g (tazas)
3. Otros cereales y productos de granos listos para consumir (cereales listos para consumir, galletas, tostadas, galletas para dentición)	7 g para niños pequeños 20g de cereales listo para consumir para infantes	_g__tazas para cereales listos para consumir _____ unidades para los demás
4. Almuerzos, postres, frutas, vegetales o sopas, mezcla seca	15 g	_ g (___cucharadas) ó _g (_tazas)

5. Almuerzos, postres, frutas, vegetales, o sopas, listos para usar, tipo colado o "strained"	60 g	_ g (___ taza)
6. Almuerzos, postres, frutas, vegetales, sopas listas para usar, tipo junior.	110 g	_g(_taza)
7. Almuerzos, estofados, o sopas para niños pequeños, listos para usar	170 g	___ g (_taza)
8. Frutas para niños pequeños listos para usar	125 g	_ g (_taza)
9. Vegetales para niños pequeños, listos para usar	70 g	_g(_taza)
10. Huevos, yemas de huevo	55 g	_ g (_taza)
11. Jugos, todas las variedades	125 ml	125 ml
PRODUCTOS DE PANADERÍA		
1. Queques, cangrejos, tortillas, bolillos, pan de maíz	55 g	_ g (_unidades)
2. Pan	50 g	_ g (_unidades) para pan en tajadas y piezas individuales 56 g _ tajada de 2.5 cm

3. Queques con un 35% o más de frutas o semillas vegetales	125 g	_ g (__unidades) _ g (__ unidades fraccionadas) para productos enteros
4. Queques con menos del 35% de frutas o semillas o vegetales	80 g	_ g (__unidades) _ g (__ unidades fraccionadas) para productos enteros
5. Queques sin relleno ni lustre	55 g	_ g (__unidades) _ g (__ unidades fraccionadas) para productos enteros
6. Galletas	30 g	_ g (_unidades)
7. Tostadas francesas, panqueques	110 g preparados 40 g para la mezcla	_ g (_ unidades) _ g (_ tazas) para la mezcla
BEBIDAS		
1. Carbonatadas y no carbonatadas, wine, coolers y agua	250 ml	250 ml (1 vaso)
2. Café, té, edulcorado y saborizado	250 ml preparado	250 ml (1 vaso)
CEREALES Y OTROS PRODUCTOS DE GRANOS		

1. Cereales para el desayuno	40 g de cereal, 55 g de cereal edulcorado y saborizados, 1 taza preparado	____ g (____taza(s)
2. Cereales para el desayuno (inflados) que pesan 20 g o menos 15 g por taza	15 g	_ g (___ taza(s)
3. Cereales para el desayuno que pesan 20 g o más pero menos de 43 g por taza; cereales altos en fibra que contienen 28 g o 30 g más por 100 g	30 g	_ g (____ taza(s)
4. Cereales para el desayuno (inflados), que pesan 43 g o más por taza	55 g	_ g (__taza(s)
5. Germen de trigo, afrecho	15 g	
6. Harinas, harina de maíz	30 g	_ g (_cucharadas)
7. Granos, arroz, cebada	45 g secos 140 g preparados	____ g (___taza (s)
8. Pastas	55 g secos 140 g preparados	____ g (__ taza (s) unidades para piezas grandes (caracoles, ravioles)

9. Almidones, almidón de yuca, de maíz, de papa	15 g	_ g (_cucharadas)
PRODUCTOS LACTEOS		
1. QUESO COLAGE	110 g	105 g (1/2 taza) para masa fina 113 g (1/2 taza) PARA MASA GRUESA, BAJO EN GRASA Y CON FRUTA _ g (1/2 taza) para todos los otros
2. Queso usado principalmente como ingrediente	55 g	48 g (1/3 taza) para colage seco 62 g (1/4 taza) para ricota seco
3. Queso duro rallado, parmesano, bagaces, romano	5 g	5 g (1 cucharadita)
4. Queso, todos los demás, incluidos los quesos crema y los para untar	30 g	30 ml (2 cucharadas)
5. Crema y sustitutos de la crema fluida	15 ml	15 ml (1 cucharada)
6. Crema sustitutos de la crema en polvo	2 g	2 g (1 cucharadita)

7. Rompope	125 ml	125 ml (1/2 taza)
8. Leche condensada (sin diluir)	30 ml	30 ml /2 cucharadas)
9. Leche evaporada (sin diluir)	30 l	30 ml (2 cucharadas)
10. leche y bebidas cuya base es la leche, desayunos instantáneos, chocolate, leche malteadas	250 ml	250 ml (1 taza)
11. Natilla	30 g	30 ml (2 cucharadas)
12. yogur	225 g	225 g (1 taza)
POSTRES		
1. Helados cuya base es la crema, yogur congelado, conos, emparedados de helado	½ taza, incluido el barquillo y la cobertura	_ pieza(s), para productos empacados _ g (1/2 taza) para los demás
2. Helados de agua, jugos de frutas	85 g	_ pieza(s), para productos empacados _ g (1/2 taza) para los demás
3. Gelatina, flanes, pudines	½ taza	_ pieza(s), para productos empacados _ g (1/2 taza) para los demás

HUEVOS Y SUSTITUTOS DE LOS HUEVOS		
1. Mezcla de huevos, omeletes, picados	110 g	_ g (_ piezas)
2. Huevos todos los tamaños	50 g	_ g (1 grande, 1 mediano, etc)
3. Gelatina, flanes, pudines	50 g (cantidad para hacer un huevo grande)	_ g (_ taza(s)
ACEITES Y GRASAS		
1. Mantequilla, manteca, aceite, margarina	1 cucharada	14 g (1 cucharada para margarina, mantequilla y aceite) 13 g (1 cucharada) para manteca
2. Aderezos para ensalada	30 g	30 g (2 cucharadas)
3. Mayonesa, untos para emparedados, aderezos tipo mayonesa	15 g	15 ml (1 cucharada)
4. Aerosoles	0.25 g	0.25 g (apretar el botón _ segundos)
PESADO, CARNES, AVES, CAZA Y SUSTITUTOS		
1. Sustitutos de tocineta, anchoas enlatadas, pasta para anchoas, caviar	15 g	_ (_ piezas para productos en piezas discretas)

		__ g (_cucharadita) para los demás
2. Carnes secas	30 g	_ g (__piezas)
3. Entradas con salsa, camarones en salsa de langosta	140 g cocinado	_ g (__ taza)
4. Entradas sin salsa, ceviche, pescado frito	85 g cocinado 110 crudo	_ g (_ taza)
5. Pescado, mariscos y caza enlatados	55 g	_ g (_ taza)
6. Paté, embutidos	55 g	_ g (_piezas) para productos discretos __ g (__ taza) para los otros
7. Pescado, marisco y caza, ahumados o en salmuera	55 g	_ g (_ piezas) para productos discretos _ g (_ taza) para los otros
FRUTAS Y JUGOS DE FRUTAS		
1. Frutas confitadas y adobadas	30 g	_ g (__ piezas)
2. Frutas deshidratadas	40 g	_ g (_ piezas) para piezas grandes: higos, ciruelas

		_ g (_ tazas) para piezas pequeñas: pasas
3. Frutas para adorno, por ejemplo cereza	4 g	_ g (1 cereza)
4. Jugos, néctares y bebidas de frutas	250 ml	250 ml (1 vaso)
5. Jugos usados como ingrediente (jugo de limón	50 ml	5 ml (1 cucharadita)
LEGUMBRES		
1. Frijoles, solos o en salsa	85 g	_ g (1/2 taza)
MISCELÁNEOS		
1. Polvo de hornear, pectina	1 g	¼ de cucharadita
2. Decorado para queques, azúcar, coloreado, confitillo	¼ cucharadita	__ g (1/4 cucharadita)
3. Vino para cocinar	30 ml	30 ml (2 cucharadas)
4. Ligas para tragos sin alcohol	Cantidad para hacer 250 ml	_ ml (_vaso)
5. Goma de mascar	3 g	_ g (_ piezas)
6. sustituto de la tocineta	7 g	_ g (_ cucharadita)

7. Sustitutos de la sal, sales sazonadoras (sal de ajo)	1 g	_ g (_ cucharadita)
8. Especias y hierbas	¼ cucharadita 0.5 g si no es medible	_ g (1/4 cucharadita) _ g (__ piezas) si no es medible, ejemplo hojas de laurel
PLATOS PREPARADOS		
1. Medibles por taza, cacerolas, macarrones, espagueti en salsa, estofados	1 taza	____ g (1 taza)
2. No medibles por tazas, buratos, enchiladas, pizzas, quinche, emparedados de todo tipo	150 g adicione 55 g para productos con salsas acompañantes (enchiladas, quesos, crepas en salsa)	__ g (____ piezas) ára productos de piezas discretas _ g (__ fracción de tajada) para unidades discretas grandes
NUECES Y SEMILLAS		
1. Nueces y semillas de todo tipo p partidas	30 g	_ g (piezas) para piezas grandes (nueces sin pelar) _ g (_ cucharaditas (_ taza) para piezas pequeñas
2. Mantequillas, pastas o cremas de nueces y semillas	2 cucharaditas	_ g (_ cucharaditas)
PAPAS		

1. Papas a la francesa, palillos	70 g preparadas 85 g congelados 85 g sin preparar	70 g preparados
2. Puré	140 g	__ g (taza)
3. Enteras, frescas o enlatadas	100 g frescas 160 g enlatadas en líquido	__ g (___piezas) para piezas discretas __ g (___ taza) para producto picado o tajadeados
ENSALADAS		
1. Papa o pasta	140 g	_ g (_taza)
2. Otras ensaladas: frijoles, frutas, huevos, pescado, vegetales	100 g	_ g (_taza)
SALSAS , "DIPS"		
1. Salsa barbecue, holandesa, tártara, salsa de natilla para untar	2 cucharadas	_ g (2 cucharadas)
2. Salsa para plato principal (salsa para espagueti)	125 g	_ g (1/2 taza)

3. Otras salsas, pesto, salsa de pizza, salsa de queso	¼ taza	_ g (1/4 taza)
4. Condimentos mayores, catsup, salsa de soya, vinagre, salsa para cocteles	1 cucharada	_ g (1 cucharada)
SNACKS		
1. Todas las variedades, papas tostadas, palomitas de maíz, extruidos y soplado	30 g	__ g (__ taza) __ g (piezas) para productos grandes
SOPAS		
1. Todas las variedades	250 ml	_ g (1 taza)
AZUCARES		
1. Confites duros (para el aliento tipo menta)	2 g	_ g (_ piezas)
2. Confites duros en tubos o en mini dispensadores	5 g	_ g (_piezas)
3. Otros confites duros	15 g	_ g (_piezas) para piezas grandes _ g (- cucharadita) para piezas pequeñas
4. Azúcar para repostería	30 g	30 g (1/4 taza)

	1 cucharadita	
5. Miel, jaleas, mermeladas, melazas	30 g	_ g (1 cucharadita)
6. Marsmelos	4 g	_ g (_taza)
7. Azúcar	Cantidad equivalente a cucharadita de azúcar	_ g (1 cucharadita)
8. Sustitutos del azúcar	Cantidad equivalente a cucharadita de azúcar	_ g (1 cucharadita) para sólidos
9. Siropes y Jaleas	30 ml	_ g (_ gotas) para líquidos 30 ml (2 cucharadas)
PRODUCTOS VEGETALES		
1. Vegetales usados para decorar o dar sabor: perejil, chile dulce	15 g	_ g (cucharadas) para producto picado _ g (_piezas)
2. Cebolla, chile dulce	30 g	_ g (__ piezas) (_taza)
3. Otro vegetales sin salsa, frescos, enlatados o congelados	85 g frescos o congelados 95 g envasados al vacío 130 g enlatados con líquido	_ g (_ piezas) (_ taza)

4. Otros vegetales sin salsa, frescos, enlatados o congelados	110 g	_ g (_ piezas) (_ taza)
5. Jugo de vegetales	250 ml	250 ml (1 vaso)
6. Aceitunas	15 g	_ g (_ piezas)
7. Encurtidos de todo tipo	30 g	30 g medida visual
8. Pasta de Vegetales, pasta de tomate	30 g	33 g (2 cucharadas) para pasta de tomate _ g (_ cucharadas para todos los demás
9. Salsas o puré de vegetales ejemplo salsa de tomate, puré de 60 g tomate	60 g	61 g (1/4 taza) para salsa de tomate 63 g (1/4 de taza) para puré de tomate _ g (1/4 de taza) para los demás

ANEXO G

DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES

(NORMATIVO)

1. DISPOSICIONES INICIALES.

Además de lo indicado en el punto 7.4 de este reglamento, la justificación de las declaraciones saludables puede tener en cuenta situaciones y procesos alternativos específicos, como:

a. Las declaraciones relacionadas con la "función de los nutrientes" pueden justificarse a partir de las declaraciones aceptadas generalmente de organismos científicos expertos reconocidos y autorizados, verificadas y validadas a lo largo del tiempo.

b. Algunas declaraciones de propiedades saludables, como las que implican una relación entre una categoría de alimentos y un efecto saludable, pueden estar fundamentadas en observaciones, como estudios epidemiológicos. Tales estudios deberían proporcionar un cuerpo de pruebas sólido procedente de diversos estudios bien diseñados.

c. Se pueden utilizar declaraciones saludables aprobadas por otros organismos competentes (tales como FDA, UE) u otras basadas en pruebas o evidencia científica y que cumplan los mismos requisitos científicos estrictos.

2. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE FUNCIÓN.

2.1 Probióticos y beneficios en la salud.

El microorganismo o bacteria debe cumplir lo siguiente:

a. Estar vivo, no ser patógeno y su medio natural es el tracto digestivo humano.

b. Ser capaz de sobrevivir en el tracto intestinal, es decir, ser resistente a los jugos gástricos y los ácidos biliares.

c. Tener la capacidad de adherirse a la mucosa intestinal.

d. Tener la capacidad de colonizar el intestino.

e. Tener la capacidad de sobrevivir a lo largo de la vida útil del producto en que se reproduzca.

El alimente debe contener un número mayor o igual a 1 x 10^6 UFC/g de bacterias viables de origen probiótico en el producto terminado hasta el final de la vida útil.

La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular de microorganismos probióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores de reducción de riesgo adicionales a considerar como el ejercicio físico y el tipo de dieta.

Los alimentos que contienen probióticos deben declarar los siguientes aspectos en su etiqueta:

a. Nombre del género, especie y cepa de acuerdo con la nomenclatura internacional reconocida.

b. Consumo recomendado para que el probiótico sea efectivo en relación con la mejora de salud declarada.

c. Efectos beneficiosos que puedan proporcionar a la salud.

Ejemplos de declaración:

"Una dieta saludable y el consumo regular de alimentos con microorganismos probióticos puede ayudar a normalizar las funciones digestivas, regenerar la flora intestinal y disminuir el crecimiento de bacterias causantes de las infecciones del colon".

"El consumo diario de leche o derivados lácteos, que contenga éstos bacilos vivos, contribuye a mantener el equilibrio de la flora intestinal y/o regular el tránsito intestinal y puede contribuir a estimular el sistema inmune."

2.2 Prebióticos, función intestinal y sistema inmune.

La cantidad de alimento que contiene prebióticos que debe consumirse, para obtener el efecto benéfico debe ser razonable en el contexto de la dieta diaria.

La sustancias prebiótica debe:

a. Ser preferida por una o más especies de bacterias benéficas en el intestino grueso o colon.

b. Ser resistente a los ácidos gástricos.

c. Ser fermentable por la microflora intestinal.

d. Ser resistente a la hidrólisis enzimática endógena.

e. Estimular selectivamente el crecimiento y/o actividad de aquellas bacterias que están asociadas con la salud y el bienestar.

La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular de prebióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores de reducción de riesgo adicionales a considerar tales como, el ejercicio físico y el tipo de alimentación.

Ejemplo de declaración:

"Una adecuada alimentación y un consumo regular de alimentos con prebióticos, promueve el crecimiento de bacterias benéficas intestinales y ayuda a mejorar la función intestinal y las defensas naturales".

2.3 Lactosa e intolerancia a la lactosa.

El alimento debe contener por porción de consumo menos de 0,5 g de lactosa.

Ejemplo de declaración:

"Los alimentos con menos de 0,5 g de lactosa, pueden ser consumidos por personas con intolerancia a la lactosa".

3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE REDUCCIÓN DE RIESGO DE ENFERMEDAD.

3.1 Calcio y osteoporosis.

El alimento debe cubrir o exceder los requisitos exigidos para el término o descriptor "alto" en calcio, conforme se define en este reglamento. Además, el calcio debe estar presente en una forma asimilable.

La declaración debe indicar que el consumo adecuado de calcio no es el único factor para evitar la osteoporosis y que existen otros factores adicionales a considerar como el ejercicio regular, una dieta saludable, el género, la etnia y la edad de la persona.

Ejemplos de declaración:

"Una dieta saludable con un contenido adecuado de calcio y ejercicio regular ayuda a los niños (as), personas adolescentes, adultos jóvenes y mujeres a mantener una buena salud ósea y puede reducir el riesgo de osteoporosis en la vida adulta".

"Una ingesta adecuada de calcio durante toda la vida, como parte de una dieta balanceada, puede reducir el riesgo de padecer osteoporosis".

3.2 Calcio, vitamina D y osteoporosis.

El alimento debe cubrir o exceder los requisitos exigidos para el término o descriptor "alto" en calcio y en vitamina D, conforme se define en este reglamento. Además, el calcio y la vitamina D deben estar presentes en una forma asimilable.

La declaración debe indicar que el consumo adecuado de calcio o de calcio y de vitamina D, no es el único factor para evitar la osteoporosis y que existen otros factores adicionales a considerar como el ejercicio regular, una dieta saludable, el género, la etnia y la edad de la persona.

Ejemplo de declaración:

"Una dieta saludable con un contenido adecuado de calcio, vitamina D y ejercicio regular ayuda a los niños (as), personas adolescentes, adultos jóvenes y mujeres a mantener una buena salud ósea y puede reducir el riesgo de osteoporosis en la vida adulta".

"Una ingesta adecuada de calcio y vitamina D durante toda la vida, como parte de una dieta balanceada, puede reducir el riesgo de padecer osteoporosis".

3.3 El sodio y la hipertensión (presión sanguínea elevada, o presión alta).

El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos "bajos en sodio", conforme se define en este reglamento. La declaración debe indicar que el desarrollo de hipertensión (presión sanguínea elevada, o presión alta) depende de muchos factores de riesgo.

Ejemplo de declaración:

"Una dieta baja en sodio puede reducir el riesgo de hipertensión (presión sanguínea elevada, o presión alta), una enfermedad asociada a muchos factores de riesgo".

3.4 Grasa y el riesgo de cáncer.

El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos "bajos en grasa", conforme se define en el presente reglamento.

Al referirle a la enfermedad, la declaración debe utilizar la siguiente expresión "algunos tipos de cáncer".

Al referirse al nutriente, la declaración debe utilizar el término "grasa total" o "grasa".

La declaración no debe mencionar las formas específicas de grasas o ácidos grasos que pueden estar relacionados con el riesgo de cáncer y debe indicar que el desarrollo de cáncer está asociado a diversos factores de riesgo.

Ejemplo de declaración:

"Una dieta baja en grasa total puede reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer". El desarrollo del cáncer depende de diversos factores de riesgo.

3.5 Grasa saturada y colesterol y el riesgo de enfermedad cardiovascular.

El alimento debe cumplir con todos los requisitos sobre contenidos de nutrientes para un alimento "bajo en grasa saturada", "bajo en colesterol" y "bajo en grasa", conforme se define en el presente reglamento.

La declaración debe establecer que las enfermedades cardiovasculares están asociadas a muchos factores de riesgo.

Al referirse a los nutrientes, la declaración debe utilizar los términos "grasa saturada", "colesterol".

Ejemplo de declaración:

"Las dietas bajas en grasa saturada y colesterol, así como la práctica de un estilo de vida saludable rueden reducir el riesgo de las enfermedades cardiovasculares, cuyo desarrollo está asociado a diversos factores de riesgo".

3.6 Fibra dietética proveniente de cereales, leguminosas, frutas y vegetales y el riesgo de cáncer.

El alimente debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos "bajos en grasa" y "buena fuente" de fibra dietética (sin que sea adicionada), conforme se define en este reglamento.

Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar la expresión: "algunos tipos de cáncer".

La declaración debe indicar que el desarrollo del cáncer depende de diversos factores de riesgo.

Al referirse al componente de fibra dietética del alimento, la declaración debe utilizar los términos: "fibra", "fibra dietética" o "fibra dietética total".

Ejemplo de declaración:

"El cáncer es una enfermedad asociada a diversos factores de riesgo, las dietas bajas en grasa y ricas en cereales, leguminosas, frutas y vegetales con alto contenido de fibra pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer".

3.7 Fibra dietética especialmente fibra soluble, proveniente de frutas, vegetales, cereales y leguminosas y el riesgo de enfermedad cardiovascular.

El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos "bajos en grasa saturada", "bajos en colesterol" y "bajos en grasa" y además, contener por lo menos 0.6 g de fibra soluble (que no sea adicionada) por porción declarada en la etiqueta, conforme se define en el presente reglamento.

El alimento debe ser o contener frutas, vegetales o productos derivados de cereales o leguminosas con alto contenido de fibra.

Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar el término: "enfermedad cardiovascular", "enfermedad coronaria", o "enfermedad cardiaca".

Al especificar la fibra dietética, la declaración debe utilizar los términos: "fibra", "fibra dietética", o fibra soluble".

Al especificar la grasa, como componente, se deben utilizar los términos "grasa saturada" y "colesterol".

La declaración debe indicar que el desarrollo de la enfermedad cardiovascular depende de diversos factores de riesgo.

Ejemplo de declaración:

"Dietas bajas en grasa saturada, colesterol y ricas en frutas, vegetales, cereales y leguminosa s que contienen algunos tipos de fibra dietética, especialmente fibra soluble, pueden reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular, una enfermedad asociada con múltiples factores de riesgo".

3.8 Frutal, vegetales y cáncer: declaraciones de propiedades de salud relacionando dietas bajas en grasa y ricas en frutas y vegetales y la reducción del riesgo de cáncer.

El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos considerados como "buena fuente" sin que hayan sido fortificados, de al menos uno de los siguientes nutrientes: vitamina A, vitamina C o fibra dietética, y cumplir con el descriptor "bajo en grasa" conforme se define en este reglamento.

El alimento debe contener una fruta o un vegetal.

Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar las expresiones: "algunos tipos de cáncer".

La declaración debe indicar que el desarrollo del cáncer depende de muchos factores de riesgo.

Al referirse al componente de fibra dietética del alimento, la declaración debe utilizar los términos: 'fibra", "fibra dietética" o "fibra dietética total".

La declaración no debe especificar los tipos de fibra dietética que pueden estar relacionados al riesgo de cáncer.

Al referirse al componente de la grasa del alimento, la declaración debe utilizar los términos "grasa total" o "grasa".

La declaración no debe especificar los tipos de grasas o ácidos grasos que pueden estar relacionados al riesgo de cáncer.

La declaración debe hacer referencia a las frutas y vegetales como alimentos bajos en grasa y que pueden contener vitamina A, vitamina C y fibra dietética.

La declaración debe indicar que el alimento es buena fuente de uno de los siguientes nutrientes: fibra dietética, vitamina A o vitamina C.

Ejemplo de declaración:

"Dietas bajas en grasa y ricas en frutas y vegetales (alimentos bajos en grasa y que pueden contener libra, vitamina A y vitamina C), pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer, enfermedad asociada a muchos factores de riesgo".

3.9 Acido fólico y defectos del conducto (tubo) neural:

El alimento debe cumplir con los requisitos sobre el contenido de nutrientes para alimentos considerados como "buena fuente" de ácido fólico conforme se define en el presente reglamenta.

Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar las expresiones: "defectos en el conducto o tubo neural", "defectos al nacer, columna vertebral bífída", "defectos al nacer en el cerebro o la columna vertebral".

Al referirse al nutriente, la declaración debe utilizar los términos: "Folato", "Ácido Fólico", "Folato, una vitamina B", "Ácido Fólico, una vitamina B",

La declaración debe incluir información sobre la multiplicidad de factores de riesgo que afectan los defectos del conducto neural.

Ejemplo de declaración,

"Una alimentación saludable, con aportes adecuados de ácido fólico, puede reducir el riesgo a una mujer de tener un hijo con defecto en la columna vertebral o cerebro".

"Una alimentación saludable, con aportes adecuados de ácido fólico, antes y durante del embarazo puede reducir el riesgo de tener un hijo con malformaciones del conducto neural. Defectos asociados a diversos factores de riesgo".

3.10 Fitoesteroles o fítoestanoles y el riesgo de enfermedad cardiovascular.

El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes, para alimentos considerados como "bajos" en grasa saturada y "bajos" en colesterol conforme se definen en el presente reglamento.

El alimento debe contener un mínimo de 0,65 g de fítoesteroles o un mínimo de 1,7 g de fitoestanoles. Se eximen de cumplir con la condición de ser "bajo en grasa saturada", los aceites, aderezos de ensaladas y margarinas que sean exclusivamente de origen vegetal.

Si el contenido de grasa total supera los 13 g por cada 50 g de producto, se debe indicar en el panel principal; "ver contenido de grasas en la información nutricional."

La recomendación de consumo es al menos de 1,3 g por día de fítoesteroles y/o 3,4 g por día de fítoestanoles.

La declaración debe contener: "puede" o "podría" reducir el riesgo de contraer una enfermedad coronaria, o enfermedad cardiaca.

Ejemplos de declaración:

"Los alimentos que contienen al menos 0,65 gramos de fitoesteroles de aceite vegetal y que se consumen dos veces por día para una ingesta total diaria de al menos 1.3 gramos, como parte de una dieta con bajo contenido de grasas saturadas y colesterol, pueden reducir el riesgo de contraer una enfermedad cardiaca. Una porción de [nombre del alimento] proporciona [indicar contenido] gramos de fitoesteroles de aceite vegetal".

"Las dietas con un bajo contenido de grasas saturadas y colesterol que incluyen dos porciones de alimentos y que proporcionan una ingesta total diaria de al menos 3.4 gramos de fitoestanoles en dos comidas pueden reducir el riesgo de contraer una enfermedad cardiaca. Una porción de [nombre del alimento] proporciona [indicar contenido] gramos de fitoestanoles".

3.11 Carbohidratos, edulcorantes no cariogénicos y el riesgo de la caries dental

El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos considerador como "libres" de azúcar, conforme se define en el presente reglamento, excepto que el alimento pueda contener D-tagatosa o isomaltulosa.

Los carbohidratos edulcorantes no cariogénicos pueden ser:

a. Polialcoholes como: sucralosa, xilitol, sorbitol, manitol maltitol, isomaltitol, lactitol, almidón hidrogenado hidrolizado, jarabes de glucosa hidrogenados, critritol o una confinación

b. El azúcar D-tagatosa o isomaltulosa

Si el alimento contiene carbohidratos fermentables, no debe bajar el pH de la placa dentobactenana por debajo de 5,7 mientras se consume o hasta 30 minutos después de haber sido ingerido.

La declaración debe utilizar los términos: "No promueve", "puede reducir el riesgo de", "Útil (o es útil) para no promover" o "expresamente (o es expresamente) para no promover la caries dental", "ayuda a reducir la caries dental", "contribuye a neutralizar la placa dentobacteriana"

Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar las expresiones: "Caries dental" o "caries de los dientes" o hacer referencia a la "placa dentobacteriana"

Para los empaques pequeños se podrá utilizar una declaración abreviada.

Ejemplo de declaración:

"Un consumo adecuado de azúcares o edulcorantes cariogénicos, además de una buena higiene bucal contribuye a disminuir el riesgo de formación de caries dental".

"No promueve el desarrollo de caries dentales".

3.12 Proteína de soya y el riesgo de enfermedad cardiovascular.

El alimento debe contener al menos 6,25 g de proteína de soya por porción. Además, debe ser bajo en grasa saturada, bajo en colesterol y bajo en grasa total (a menos que el alimento sea o se derive del grano de soya y no contenga grasa adicional a la que contiene naturalmente), conforme se define en este reglamento.

Los términos a utilizar en la declaración serán "enfermedad cardiovascular" al referirse a la enfermedad, "Proteína de soya" al referirse a la sustancia, y "Grasa saturada" y "colesterol" al indicar el componente de la grasa.

La declaración no debe implicar que el consumo de dietas bajas en grasa saturada y colesterol, que incluyen proteína de soya, sea la única forma reconocida de lograr una reducción en el riesgo de enfermedad cardiovascular.

La declaración debe especificar la cantidad necesaria de proteína de soya que debe consumirse diariamente para reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular y el aporte que hace la porción del alimento declarada en la etiqueta con respecto a esta cantidad. Para este efecto, un consumo diario de 25 g o más de proteína de soya, ha sido asociado con la reducción del riesgo de enfermedad cardiovascular.

Ejemplo de declaración:

"25 g de proteína de soya al día, como parte de una dieta baja en grasa saturada y colesterol, puede reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular. Una porción de (nombre de alimento), aporta "x" g de proteína de soya".

3.13 Potasio y el riesgo de hipertensión (presión sanguínea elevada, o presión alta) y otras enfermedades cardiovasculares.

El alimento debe ser buena fuente de potasio o alto en potasio y bajo en sodio, bajo en grasa total, bajo en grasa saturada y bajo en colesterol.

Ejemplo de declaración:

"Entre otros factores, las dietas que contienen alimentos que sean buena fuente o altos en potasio y bajos en sodio y grasas, pueden contribuir a disminuir el riesgo de hipertensión y de otras enfermedades cardiovasculares".

3.14 Acides grasos omega -3 (ALA, DHA, EPA[2]) y el riesgo de enfermedades cardiovasculares

[2] ALA: Alfalinoleico, DHA: Ácido decosahexaenoico, EPA: Ácido eicosapentaenoico

El alimento debe contener 300 mg de ALA por 100 g o por 100 kcal, o al menos 40 mg de EPA y DHA por 100g o 100 kcal en forma natural, agregada o ambas. La declaración debe llevar la palabra "pueden, "podría" o cualquier palabra similar.

Ejemplo de declaración:

"Entre otros factores, el consumo de alimentos que contengan ácidos grasos omega 3 (ALA, DHA, EPA):, puede contribuir a disminuir el riesgo de enfermedades cardiovasculares".

NOTA: los ejemplos de declaración constituyen una sugerencia, por lo tanto se pueden utilizar otras formas de redacción, siempre que cumplan con los requisitos establecidos.

REFERENCIAS:

1. República de Colombia, Ministerio de la Protección Social. 2011. Resolución número 333 de 2011 Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. Disponible en httF://web.invima.gov.co/portal/faces/index..isp?id=:5403 3.Consultado enero 2012.

2. Diario Oficial de la República de Chile, no 39478 del 05 de octubre de 2009. Ministerio de Salud, Subsecretaría de Salud Pública. Resolución no 764 que aprueba normas técnicas sobre directrices nutricionales que indica, para declarar propiedades saludables de los alimentos. Disponible en http:/A\

ww.chilecrecesano.com/medios/noticias/2009/octubre/Normas_Técnicas sobre _Directrices_Nutricionales.pdf. Consultado enero 2011.

3. Administración de Alimentos y Medicamentos, Departamento de Salud y Servicios Humanos de los EE. UU. Guía de Etiquetado de Alimentos, Orientación para la Industria.

4. http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/ GuidanceDocu
ments/FoodLabelingNutrition/FoodLabelingGuide/ucm247932.htm

5. Probióticos en los alimentos. Propiedades saludables y nutricionales y directrices para la evaluación. ESTUDIO FAO ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN 85. Consulta de Expertas FAO/OMS sobre Evaluación de las Propiedades Saludables y Nutricionales de los Probióticos en los alimentos, incluida la Leche en Polvo con Bacterias Vivas del Ácido Láctico. Córdoba, Argentina, 1-4 de octubre de 2001. Informe del Grupo de Trabajo Conjunto FAO/OMS sobre Borrador de Directrices para la Evaluación de los Probióticos en los Alimentos. Londres, Ontario, Canadá, 30 de abril-1 de mayo de 2002. ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN. Roma, 2006.

6. Norma del Codex para Leches Fermentadas (Codex Stan 243-2003 : Revisión 2010)

7. Registro Europeo de Declaraciones Nutricionales y Saludables en los Alimentos.

http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/cadena__alimentaria/detalle/registro_com unitano __declaraciones.shtml

- Fin del Documento -

Artículo 2.- Modifíquese el Decreto Ejecutivo No 37100-COMEX-MEIC-S del 20 de febrero de 2012, publicado en el Diario Oficial La Gaceta No 89 del 09 de mayo de 2012, Alcance No 61, denominado "Publicación de la Resolución No 277-2011 (COMIECO-LXI) de fecha 02 de diciembre de 2011 y su Anexo: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60:10 Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la población a partir de 3 años de edad" en la forma en que lo establecen los apartados primero, segundo y tercero de la parte dispositiva de la Resolución No 281-2012 (COMIECO-LXII) del Consejo de Ministros de Integración Económica de fecha 14 de mayo de 2012, que se publica mediante el presente Decreto Ejecutivo.

Artículo 3.- Derogúese el Decreto Ejecutivo No 30256-MEIC-S del 15 de enero de 2002, publicado en el Diario Oficial La Gaceta No 71 del 15 de abril de 2002, denominado "RTCR: 135:2002 Etiquetado nutricional de los alimentos preenvasados" a partir de la entrada en vigencia de la Resolución No 281-2012 (COMIECO-LXII) de fecha 14 de mayo de 2012 y su Anexo: "G Declaraciones de Propiedades Saludables" de conformidad con los apartados segundo y cuarto de la parte dispositiva de la resolución en mención.

Artículo 4.- Modifíquense todas aquellas referencias normativas contenidas en los Reglamentos Técnicos nacionales hechas al Decreto Ejecutivo No 30256-MEIC-S del 15 de enero de 2002, publicado en el Diario Oficial La Gaceta No 71 del 15 de abril de 2002, denominado "RTCR: 135:2002 Etiquetado nutricional de los alimentos preenvasados", para que, á partir de la fecha de entrada en vigencia de la Resolución No 281-2012 (COMIECO-LXII) de fecha 14 de mayo de 2012 y su Anexo: "G Declaraciones de Propiedades Saludables", publicados mediante el presente Decreto Ejecutivo, tales referencias se entiendan hechas al Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60:10 "Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la población a partir de 3 años de edad" aprobado mediante la Resolución No 277-2011 (COMIECO-LXI) del 02 de diciembre de 2011; y sus reformas, promulgado mediante el Decreto Ejecutivo No 37100-COMEX-MEIC-S del 20 de febrero de 2012, publicado en el Diario Oficial La Gaceta No 89 del 09 de mayo de 2012.

Artículo 5.- Rige a partir del 02 de julio de 2012

Dado en la Presidencia de la República, a los dieciocho días del mes de junio del año dos mil doce.