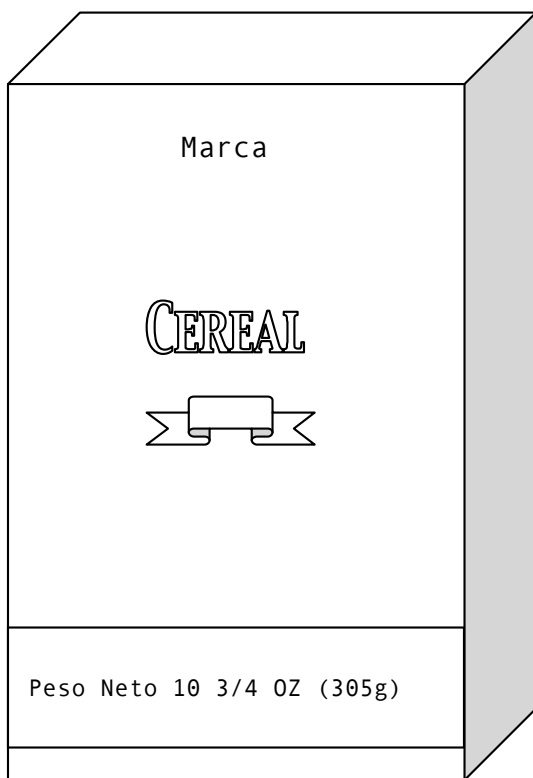


Guía Básica de Información y Requerimientos para Etiquetado de Alimentos

Departamento de Agricultura de Oregon - División de Sanidad de Alimentos



Panel Principal de Anuncio



Panel de Información

Existen varios reglamentos que determinan los requisitos que aplican al etiquetado de alimentos. Todos los alimentos empacados para venta al público tienen que estar etiquetados adecuadamente. Existen 5 áreas de requisitos obligatorios que deben incluirse en las etiquetas.

Panel Principal de Anuncio

Se refiere a toda el área de la parte delantera del paquete. El panel principal de anuncio debe de incluir cierta información en un orden y ubicación determinado, además de tener un tamaño de letras específico. El tamaño de las letras que se requiere para la etiqueta se calcula multiplicando la altura por el ancho del panel principal. Es opcional incluir la marca del producto en el panel principal de anuncio.

1. Identidad del Producto - es el nombre verdadero o común del producto que contiene el paquete. Se requiere que ésta información esté ubicada en la porción media del panel principal de anuncio. La identidad del producto debe dominar y sobresalir de las otras palabras e ilustraciones del paquete. Para cumplir con este requisito, normalmente se utilizan letras de color fuerte y contrastante. El tamaño mínimo para la letra que describe la identidad del producto es de 1/16 de pulgada.

2. Peso Neto - ésta información debe ubicarse en el tercio inferior del panel principal de anuncio. No deberá escribirse nada más enseguida o debajo de esta información. El peso neto o volumen deberá declararse en ambos sistemas, el Americano de libras/onzas y el métrico. Por ejemplo, “Peso Neto 12 oz (340g)” para un producto seco, y “Peso Neto 32 fl. oz (1QT) 946ml” para un producto líquido. El tamaño mínimo de letra que se utiliza para declarar el peso neto del producto es de 1/16 de pulgada. En algunos casos, se podrán declarar número de piezas en lugar de peso neto. El peso neto declarado deberá ser el peso mínimo y no el peso promedio del producto. El peso neto es el peso bruto del producto sin incluir el peso del material de empaque.

Panel de Información

Ésta es el área que normalmente se encuentra a la derecha del panel principal de anuncio. En una caja sería la etiqueta en el lado derecho del paquete, en un frasco estaría directamente a la derecha del panel principal de anuncio. Los requerimientos de etiquetado están diseñados para proveer al consumidor con un orden de información consistente en los paquetes de alimentos.

3. Información Nutricional - la mayoría de alimentos empacados requieren de un panel con información nutricional. Algunos negocios pueden calificar para excepción de éste requerimiento. El productor que cumple con los requisitos establecidos en 21 CFR 101.9 (j) puede presentar la forma de excepción. Si es que se declara que el producto ofrece algún tipo de beneficio nutricional o de salud, es obligatorio incluir el panel de información nutricional.

4. Declaración de Ingredientes - ésta información se ubica debajo de la información nutricional y arriba de la información del productor o del distribuidor del producto. Los colorantes alimenticios y los preservativos químicos se deben de incluir y se enlistan en orden descendiente de acuerdo a su predominancia por peso o volumen. Si el ingrediente representa menos del 2% del peso del producto, se podrá enlistar al final de todos los demás ingredientes con la frase “contiene 2% o menos de ____”. Se tiene que usar el nombre específico del ingrediente con excepción de algunas especias y saborizantes que necesitan declararse de acuerdo al reglamento (21 CFR 101.22). Los ingredientes que contengan dos o más sub-ingredientes tienen que declararse con el nombre común pero también debe incluirse un paréntesis con los componentes particulares de ese ingrediente. Si la etiqueta del ingrediente contiene información específica de productos alergénicos, ésta deberá también reflejarse en la etiqueta del producto que usted produzca. Por ejemplo, si usted utiliza chocolates M & M’s en sus galletas, la advertencia en el paquete de M & M’s acerca de la posibilidad de contener cacahuates deberá también incluirse en la etiqueta de sus galletas.

5. Dirección - el lugar del negocio se declara en la porción inferior del panel de información. Se tiene que incluir el nombre del negocio, la calle, número, ciudad, estado y área postal del productor o del distribuidor del alimento. Si el nombre correcto del negocio se puede encontrar en el directorio telefónico local, no se requiere que se incluya la dirección completa, solamente la ciudad, estado y área postal. Cuando el nombre del negocio que aparece en la etiqueta no es el del productor del alimento empacado, se deberá reflejar la conexión de la persona o negocio utilizando la frase "Procesado por: ___" o "Distribuido por: ___".

Requerimientos Adicionales

Muchos de los alimentos procesados podrían tener requerimientos adicionales a los descritos con anterioridad. Por ejemplo:

- Agua embotellada tiene que declarar la fuente del agua (21 CFR 165.110)
- Alimentos perecederos tienen que tener una fecha de expiración (OAR 603-025-0080) y debe contener la frase "Manténgase Refrigerado"
- Ciertos tipos de alimentos como carnes, jugos y huevos deben de incluir instrucciones de manejo sanitario.

Existe una guía completa de 65 páginas acerca de etiquetado de alimentos y está disponible en la página de internet de la FDA, <http://www.cfsan.fda.gov>. También se pueden encontrar requerimientos específicos en el Código Federal de Reglamentos 21 CFR 101. Si tiene dudas o necesita información adicional sobre etiquetas, puede contactar a su inspector o a la oficina de la División de Sanidad de Alimentos en Salem al teléfono (503) 986-4720.

Requerimientos para Etiquetado de Alimentos y Guía para Especies, Alimentos Alergénicos y Tamaño de Letras

Departamento de Agricultura de Oregon - División de Sanidad de Alimentos

El Acta de Etiquetado de Alimentos Alergénicos y de Protección al Consumidor del 2006 (FALCPA) requiere que las etiquetas de todos los alimentos empacados declaren claramente los ingredientes que son alergénicos de 1ra. Clase. Los alimentos alergénicos de 1ra. Clase incluyen:

- cacahuates (también el harina de cacahuete, proteína hidrolizada, pero no el aceite de cacahuete)
- nueces de árbol (nuez de Castilla, nuez de Brazil, avellana, piñones). Es necesario especificar el tipo de nuez.
- leche (cualquier proteína derivada de la leche de vaca, leche, suero, crema, leche deshidratada)
- huevo (clara, yema, albúmina, huevo deshidratado)
- trigo
- mariscos (pescados como bacalao, tilapia)
- crustáceos (camarón, langosta, jaiba)

Si el producto alimenticio que usted produce omite la declaración de ingredientes alergénicos en la etiqueta, se pudiera requerir que el producto se retire del mercado de inmediato – retiro de 1ra. Clase. Además, se tienen que declarar clara y correctamente todos los colorantes alimenticios (FD & C) y sulfatos en la etiqueta del alimento.

La FDA ha recomendado que frases tales como “puede contener (alergénico)” no deberían de usarse para substituir la elaboración del alimento bajo buenas practicas de manufactura (GMP’s). Además cualquier frase que se utilice para informar que el producto “puede contener (alergénico)” deberá ser verdadera y no confundir o engañar al consumidor.

Existen dos formas de declarar alimentos alergénicos en las etiquetas.

La **primera** opción es utilizar la palabra “Contiene ___” para resumir todos los ingredientes alergénicos en una frase que puede ponerse inmediatamente después de enlistar todos los demás ingredientes. En ésta frase de “Contiene ___” se deben de utilizar los nombres principales y comunes de los alimentos de donde se derivan los ingredientes alergénicos (por ejemplo huevo, en lugar de albúmina). El tamaño de las letras de la frase “Contiene ___” no debe ser menor al tamaño de letras utilizado para la declaración de todos los demás ingredientes. La palabra “Contiene” con “C” mayúscula debe de ser la palabra con la que se inicie la frase – también se pudieran utilizar letras más gruesas o de color más fuerte para toda ésta frase. Las palabras que se utilicen para los alimentos alergénicos en la frase de “Contiene ___” tienen que ser exactamente las mismas que en la lista de FALCPA que se incluye en la primera sección de este documento. Se puede usar la palabra en singular en lugar de plural (por ejemplo, nuez en lugar de nueces). Si usted utiliza la frase “Contiene ___” para

delcarar los ingredientes alergénicos, asegúrese de incluir todos los alimentos alergénicos de la lista FALCPA que se encuentren en su producto.

La **segunda** opción para declarar los alimentos alergénicos es la de poner un paréntesis con el nombre principal y común del alimento del cual se deriva el ingrediente alergénico inmediatamente después de éste. La excepción sería si el ingrediente incluye la palabra principal y común del alimento alergénico (por ejemplo, la palabra leche no se tiene que repetir en paréntesis después de haber declarado 'leche' o 'derivado de leche' como ingrediente). Sólomente es necesario incluir una vez la palabra principal y común del alimento alergénico en la lista de ingredientes a menos de que la palabra aparezca como parte de un ingrediente que esté excluido de la definición de alimento alergénico principal (por ejemplo, saborizante natural con cacahuate como constituyente).

Por ejemplo, si un alimento tiene como ingredientes semolina, harina de arroz, crema, avena, piñones, jugo de tomate, suero, caseinato de sodio, y saborizante natural con cacahuate como constituyente, los alimentos alergénicos principales se pueden declarar de las siguientes maneras:

- 1) La siguiente frase puede aparecer al final o inmediatamente después de la lista de ingredientes y con el mismo tamaño de letra: "Contiene trigo, leche, piñones y cacahuates".
- 2) La lista de ingredientes pudiera también leerse de la siguiente manera: semolina (trigo), harina de arroz, crema (leche), avena, piñones, jugo de tomate, suero, caseinato de sodio y saborizante natural (cacahuates).

Cuál es el tamaño de letras correcto para declarar el PESO NETO? (21 CFR 101.2 (c))

Si el panel principal de anuncio mide:

Menos de 5 pulgadas cuadradas -----	1/16 pulgada de altura
De 5 a 25 pulgadas cuadradas -----	1/8 pulgada de altura
De 25 a 100 pulgadas cuadradas -----	3/16 pulgada de altura
De 100 a 400 pulgadas cuadradas -----	1/4 pulgada de altura

Cuál es el orden descendiente de predominancia? (21 CFR 101.4 (a))

Los ingredientes se elistan en orden descendiente de predominancia de acuerdo a su peso, es decir el ingrediente que pesa más se enlista primero y el ingrediente que pesa menos se enlista al final de la declaración de ingredientes.

Cómo se enlistan los colores artificiales como ingredientes? (21 CFR 101.22 (k)(1) & 74.705 (d)(2))

Para los colores certificados se enlista el nombre específico o abreviado tal como "FD & C Rojo No. 40" o "Rojo 40".

Para los colores no certificados se declara "color artificial", "colorante artificial" o por los nombres comunes y usuales como "color caramelo" y "jugo de betabel".

Cuándo se tiene que declarar el agua como ingrediente? (21 CFR 101.4)

El agua que se añade para elaborar un alimento se considera como ingrediente. El agua añadida tiene que declararse en la lista de ingredientes y ubicarse en el orden descendiente de predominancia de acuerdo a su peso.

Se debe de usar el nombre común y usual para los ingredientes? (21 CFR 101.4 (a))

Siempre use el nombre común y usual del ingrediente, a menos de que exista algún reglamento que provea de un término diferente. Por ejemplo, use la palabra 'azúcar' en lugar de su nombre científico 'sucrosa'.

Cómo se declaran especias que también son colorantes? (21 CFR 101.22 (a)(2))

Especias que también se utilizan como colorantes tales como la paprika, azafrán y otras se tienen que declarar ya sea con la frase 'especia y colorante' o por su nombre común y usual, como 'paprika'.

El término "fresco" (21 CFR 101.95 (a) & (c)(2))

Cuando se utiliza en la etiqueta para establecer que el alimento no se ha procesado significa que éste alimento está crudo y que no se ha sometido a ningún proceso térmico (congelación o cocción) o cualquier otra forma de preservación. Ésto no incluye la refrigeración.