

## **DIRECTRICES DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL CAC/GL 02-1985 (Rev. 1 (1993))**

### **FINALIDAD DE LAS DIRECTRICES**

- Velar por que el etiquetado nutricional:
  - i) Facilite al consumidor datos sobre los alimentos, para que pueda elegir su alimentación con discernimiento;
  - ii) proporcione un medio eficaz para indicar en la etiqueta datos sobre el contenido de nutrientes del alimento;
  - iii) estimule la aplicación de principios nutricionales sólidos en la preparación de alimentos, en beneficio de la salud pública;
  - iv) ofrezca la oportunidad de incluir información nutricional complementaria en la etiqueta.
- Asegurar que el etiquetado nutricional no describa un producto, ni presente información sobre el mismo, que sea de algún modo falsa, equívoca, engañosa o carente de significado en cualquier respecto.
- Velar por que no se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sin un etiquetado nutricional.

### **PRINCIPIOS PARA EL ETIQUETADO NUTRICIONAL**

#### **A. Declaración de nutrientes**

- La información que se facilite tendrá por objeto suministrar a los consumidores un perfil adecuado de los nutrientes contenidos en el alimento y que se considera son de importancia nutricional. Dicha información no deberá hacer creer al consumidor que se conoce exactamente la cantidad que cada persona debería comer para mantener su salud, antes bien deberá dar a conocer las cantidades de nutrientes que contiene el producto. No sirve indicar datos cuantitativos más exactos para cada individuo, ya que no se conoce ninguna forma razonable de poder utilizar en el etiquetado los conocimientos acerca de las necesidades individuales.

#### **B. Información Nutricional Complementaria**

- El contenido de la información nutricional complementaria varía de un país a otro y, dentro de cada país, de un grupo de población a otro de acuerdo con la política educacional del país y las necesidades de los grupos a los que se destina.

#### **C. Etiquetado Nutricional**

- El etiquetado nutricional no debe dar a entender deliberadamente que los alimentos presentados con tal etiqueta tienen necesariamente alguna ventaja nutricional con respecto a los que no se presenten así etiquetados.

## 1. AMBITO DE APLICACIÓN

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

1.2 Estas directrices se aplican al etiquetado nutricional de todos los alimentos. Se podrán elaborar disposiciones más detalladas para los alimentos destinados a regímenes especiales.

## 2. DEFINICIONES

Para los fines de estas directrices:

2.1 Por *etiquetado nutricional* se entiende toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento.

2.2 El *etiquetado nutricional* comprende dos componentes:

- La declaración de nutrientes;
- la información nutricional complementaria.

2.3 Por *declaración nutricional* se entiende una relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento.

2.4 Por *declaración de propiedades nutricionales* se entiende cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación con su valor energético y contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, así como con su contenido de vitaminas y minerales. No constituirán declaración de propiedades nutricionales:

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

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

- Proporciona energía; o
- es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la vida; o
- cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

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

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

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

### **3. DECLARACIÓN DE NUTRIENTES**

#### **3.1 Aplicación de la declaración de nutrientes**

3.1.1 La declaración de nutrientes deberá ser obligatoria para aquellos alimentos respecto de los cuales se formulen declaraciones de propiedades nutricionales, tal como se ha definido en la sección 2.4.

3.1.2 La declaración de nutrientes en la etiqueta será voluntaria para todos los demás alimentos.

#### **3.2 Nutrientes que han de declararse**

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

3.2.1.1 Valor energético, y

3.2.1.2 Las cantidades de proteínas, carbohidratos disponibles (es decir, carbohidratos con exclusión de la fibra dietética) y grasas, y

3.2.1.3 La cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades, y

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

3.2.2 Cuando se haga una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o el tipo de carbohidrato, deberá incluirse la cantidad total de azúcares, además de lo prescrito en la Sub sección 3.2.1. Podrán indicarse también las cantidades de almidón y/o otro(s) constituyente(s) de carbohidrato(s). Cuando se haga una declaración de propiedades respecto al contenido de fibra dietética, deberá declararse dicha cantidad de fibra dietética.

3.2.3 Cuando se haga una declaración de propiedades respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, deberán indicarse las cantidades de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos, poliinsaturados de conformidad con lo estipulado en la sección 3.3.7.

3.2.4 Además de la declaración obligatoria indicada en las Subsecciones 3.2.1, 3.2.2 y 3.2.3, podrán enumerarse las vitaminas y los minerales con arreglo a los siguientes criterios:

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

3.2.5 Cuando se aplique la declaración de nutrientes, sólo se indicarán las vitaminas y minerales que se hallan presentes en cantidades significativas.<sup>1</sup>

3.2.6 Cuando un producto esté sujeto a los requisitos de etiquetado de una norma del Codex, las disposiciones para la declaración de nutrientes establecidas en dicha norma tendrán precedencia sobre las disposiciones de las Subsecciones 3.2.1 a 3.2.5 de estas Directrices, pero no deberán estar en contradicción con ellas.

### 3.2.7 Cálculo de nutrientes

#### 3.2.7.1 Cálculo de energía

La cantidad de energía que ha de declararse deberá calcularse utilizando los siguientes factores de conversión:

Carbohidratos	4 kcal/g - 17 kJ
Proteínas	4 kcal/g - 17 kJ
Grasas	9 kcal/g - 37 kJ
Alcohol (Etanol)	7 kcal/g - 29 kJ
Acidos orgánicos	3 kcal/g - 13 kJ

#### 3.2.7.2 Cálculo de proteínas

La cantidad de proteínas que ha de indicarse, deberá calcularse utilizando la fórmula siguiente:

$$\text{Proteína} = \text{contenido total de nitrógeno Kjeldahl} \times 6,25$$

a no ser que se dé un factor diferente en la norma del Codex o en el método de análisis del Codex para dicho alimento.

### 3.3 Presentación del contenido en nutrientes

3.3.1 La declaración del contenido de nutrientes debería hacerse en forma numérica. No obstante, no se excluirá el uso de otras formas de presentación.

3.3.2 La información sobre el valor energético deberá expresarse en kJ y kcal por 100 g o por 100 ml, o por envase, si éste contiene sólo una porción. Esta información podrá darse además por ración cuantificada en la etiqueta, o por porción, si se indica el número de porciones que contiene el envase.

3.3.3 La información sobre la cantidad de proteínas, carbohidratos y grasas que contienen los alimentos deberá expresarse en g por 100 g o por 100 ml o por envase, si éste contiene sólo una porción. Además, esta información podrá darse por ración cuantificada en la etiqueta, o por porción, si se declara el número de porciones que contiene el envase.

3.3.4 La información numérica sobre vitaminas y minerales debe expresarse en unidades del sistema métrico y/o en porcentaje del Valor de Referencia de Nutrientes por 100 g o por 100 ml o por envase, si el envase contiene una sola porción. Además, esta información puede indicarse referida a la cantidad por ración que aparece en la etiqueta o por porción, siempre y cuando se declare el número de porciones contenidas en el envase.

---

<sup>1</sup> Como norma, al decidir qué constituye una cantidad significativa, se debería considerar el 5% de la ingesta recomendada (de la población pertinente) aportada por la ración cuantificativa en la etiqueta

Además, la información sobre el contenido de proteínas se puede expresar también en porcentajes del Valor de Referencia de Nutrientes. <sup>1</sup>

En el etiquetado, deberán utilizarse los siguientes Valores de Referencia de Nutrientes en aras de lograr una uniformidad y estandarización internacionales:

Proteína	(g)	50
Vitamina A	(µg)	800 <sup>2</sup>
Vitamina D	(µg)	5 <sup>3</sup>
Vitamina C	(mg)	60
Tiamina	(mg)	1,4
Riboflavina	(mg)	1,6
Niacina	(mg)	18 <sup>2</sup>
Vitamina B <sub>6</sub>	(mg)	2
Folacina	(µg)	200
Vitamina B <sub>12</sub>	(µg)	1
Calcio	(mg)	800
Magnesio	(mg)	300
Hierro (	mg)	14
Zinc	(mg)	15
Yodo	(µg)	150 <sup>2</sup>
Cobre	valor no establecido	
Selenio	valor no establecido	

3.3.5 En los países en los que normalmente se indican raciones, la información exigida en las Subsecciones 3.3.2, 3.3.3 y 3.3.4 podrá expresarse solamente por ración cuantificada en la etiqueta o por porción si se indica el número de porciones que contiene el envase.

3.3.6 La presencia de carbohidratos disponibles deberá declararse en la etiqueta como "carbohidratos". Cuando se declaren los tipos de carbohidrato, tal

declaración deberá seguir inmediatamente a la declaración del contenido total de carbohidratos de la forma siguiente:

"carbohidrato, ...g, del cual, azúcares, ... g".

Podrá seguir:

"x" ... g

donde "x" representa el nombre específico de cualquier otro constituyente de carbohidrato.

---

<sup>1</sup> A fin de tomar en cuenta futuros progresos científicos, futuras recomendaciones de la FAO-OMS, de otros expertos y demás información pertinente, la lista de nutriente y la lista de valores de referencia de nutrientes deberán mantenerse en revisión.

<sup>2</sup> Adición propuesta a la Sección 3.2.7 (Cálculo de Nutrientes) de las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional: "Para la declaración de  $\beta$ -caroteno (provitamina A) se debe emplear el siguiente factor de conversión: 1  $\mu$ g retinol = 6  $\mu$ g  $\beta$ -caroteno.

<sup>3</sup> Los valores de Referencia de Nutrientes para la Vitamina D, la Niacina y el Yodo pueden no ser aplicables a los países cuyas políticas nacionales de nutrición o condiciones locales permitan disponer de una cantidad suficiente para asegurar que las necesidades individuales queden satisfechas. Véase también la Sección 3.2.4.1 de las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional.

3.3.7 Cuando se declare la cantidad y/o tipo de ácido graso, esta declaración deberá seguir inmediatamente a la declaración del contenido total de grasas, de conformidad con la Sub sección 3.3.3.

Deberá utilizarse el formato siguiente:

Grasas,...	...g	
de las cuales, poliinsaturadas		...g
y saturadas	... g	

#### 3.4 Tolerancias y cumplimiento

3.4.1 Deberán establecerse límites de tolerancia en relación con las exigencias de salud pública, la estabilidad en almacén, la precisión de los análisis, el diverso grado de elaboración y la inestabilidad y variabilidad propias del nutriente en el producto, y según si el nutriente ha sido añadido al producto o se encuentra naturalmente presente en él.

3.4.2 Los valores que figuren en la declaración de nutrientes deberán ser valores medios ponderados derivados de los datos específicamente obtenidos de análisis de productos que son representativos del producto que ha de ser etiquetado.

3.4.3. Cuando el producto esté sujeto a una norma del Codex, los requisitos establecidos por la norma para las tolerancias aplicables a la declaración de nutrientes en la etiqueta deberán tener prioridad con respecto a estas directrices.

#### **4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

4.1 Complementaria La información nutricional complementaria tiene por objeto facilitar la comprensión del consumidor del valor nutritivo de su alimento y ayudarlo a interpretar la declaración sobre el nutriente. Hay varias maneras de presentar dicha información que pueden utilizarse en las etiquetas de los alimentos.

4.2 El uso de información nutricional complementaria en las etiquetas de los alimentos deberá ser facultativo y no deberá sustituir sino añadirse a la declaración de los nutrientes, excepto para determinadas poblaciones que tienen un alto índice de analfabetismo y/o conocimientos relativamente escasos sobre nutrición. Para éstas podrán utilizarse símbolos de grupos de alimentos u otras representaciones gráficas o en colores sin la declaración de nutrientes.

4.3 La información nutricional complementaria en las etiquetas deberá ir acompañada de programas educativos del consumidor para aumentar su capacidad de comprensión, y lograr que se haga mayor uso de la información.

#### **5. REVISIÓN PERIODICA DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL**

5.1 El etiquetado nutricional deberá revisarse periódicamente, para mantener actualizada la lista de nutrientes que ha de incluirse en la información sobre la composición y de acuerdo con datos de salud pública en materia de nutrición.

5.2 A medida que aumenten la alfabetización y los conocimientos sobre nutrición de los grupos a que se destina, será necesario revisar la información facultativa orientada a la educación nutricional.

5.3 La definición actual de azúcares que figura en la sección 2.6 y la de fibra dietética de la sección 2.7, así como la actual declaración de energía que figura en la subsección 3.3.2 deberán ser revisadas a la luz de los nuevos progresos.

## **PRINCIPIOS GENERALES PARA EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

1. Todos los aditivos alimentarios, ya se estén empleando actualmente o se hayan propuesto para uso, deberán haber sido sometidos o deberán someterse a pruebas y evaluaciones toxicológicas apropiadas. Esta evaluación deberá tener en cuenta, entre otras cosas, cualquier efecto acumulativo, sinérgico o de potenciación de su uso.
2. Únicamente deberán aprobarse los aditivos alimentarios que, según hasta ahora puede juzgarse por las pruebas disponibles, no presentan riesgo para la salud del consumidor a las dosis de empleo propuestas.
3. Todos los aditivos alimentarios deberán mantenerse bajo continua observación y deberán reevaluarse siempre que sea necesario teniendo en cuenta los cambios en las condiciones de aplicación y los nuevos datos científicos.
4. Los aditivos alimentarios habrán de ajustarse en todo momento a la especificación aprobada, por ejemplo, las Especificaciones de Identidad y Pureza recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius.
5. El empleo de aditivos alimentarios está justificado únicamente cuando cumplen uno o más de los fines señalados en (a) a (d) y únicamente cuando estos fines no pueden alcanzarse por otros medios que son factibles económica y tecnológicamente y no presenta riesgos para la salud del consumidor:
  - a) conservar la calidad nutricional del alimento; una disminución intencional en la calidad nutricional de un alimento estaría justificada en las circunstancias indicadas en el subpárrafo (b) y también en otras circunstancias en las que el alimento no constituye un componente importante de una dieta normal;
  - b) proporcionar ingredientes o constituyentes necesarios para alimentos fabricados para grupos de consumidores que tienen necesidades dietéticas especiales;
  - c) aumentar la calidad de conservación o la estabilidad de un alimento o mejorar sus propiedades organolépticas, a condición de que esta dosis no altere la naturaleza, sustancia o calidad del alimento de forma que engañe al consumidor;
  - d) proporcionar ayuda en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, empaquetado, transporte o almacenamiento del alimento a condición de que el aditivo no se utilice para encubrir los efectos del empleo de materias primas defectuosas o de prácticas (incluidas las no higiénicas) o técnicas indeseables durante el curso de cualquiera de estas operaciones.
6. La aprobación o la aprobación temporal para la inclusión de un aditivo alimentario en una lista de orientación o en una norma alimentaria deberá:



a) en la medida de lo posible, limitarse a alimentos específicos para usos específicos y bajo condiciones específicas;

b) estar en la dosis mínima de uso necesaria para conseguir el efecto deseado;

c) en la medida de lo posible, tener en cuenta toda Ingestión Diaria Admisible, o evaluación equivalente, establecida para el aditivo alimentario y la probable ingestión diaria del mismo proveniente de todas las fuentes. Cuando el aditivo alimentario se emplee en alimentos consumidos por grupos especiales de consumidores, habrá de tenerse en cuenta la ingestión diaria probable del aditivo alimentario por consumidores de estos grupos.