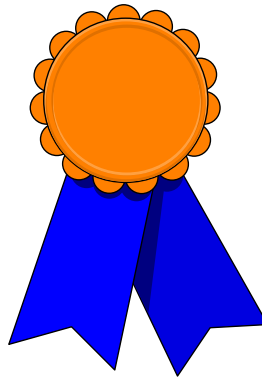


María Cristina Ciappini

**NORMAS PARA EL ETIQUETADO
DE ALIMENTOS ENVASADOS**



**Colección Cuadernillos UCEL
UNIVERSIDAD DEL CENTRO EDUCATIVO LATINOAMERICANO
ROSARIO**

Centro de Investigación y Desarrollo

Director: Ingeniero Guillermo Bueno

Colección *Cuadernillos UCEL*

Director de la colección: Dr. William R. Daros

La autora agradece la colaboración en las traducciones del Ing. *Cristián Torres*.

La presente publicación expresa ideas que son responsabilidad exclusiva del autor.

Rosario, 2001. Copyright by *UCEL: Universidad del Centro Educativo Latinoamericano*. Queda hecho el depósito que previene la ley 11.723. Queda, por esta ley, prohibida y penada su reproducción: Artículos 2, 9, 10, 71, 72, 172.

Impreso y armado final en *Cerider: Centro Regional de Investigación y Desarrollo de Rosario*.

Impreso en Argentina / Printed in Argentine.

ÍNDICE

Introducción.

Norma general para el etiquetado de los alimentos del código federal de regulaciones de Estados Unidos de Norteamérica.

Declaración de ingredientes.

Número de porciones.

Etiquetado Nutricional de los Alimentos.

Descripción del contenido de nutrientes.

Otras definiciones.

Advertencias acerca de la salud.

Revisiones.

Norma General para el Etiquetado de los Alimentos
Preenvasados.

Declaraciones de Propiedades.

Etiquetado Nutricional.

Código alimentario argentino y normativas Mercosur.

Código alimentario argentino: Antecedentes.

Constitución del Grupo Mercado Común del Sur (Mercosur) y primeras resoluciones sobre rotulación de alimentos envasados.

Reglamento Técnico Mercosur para Rotulación de Alimentos Envasados.

Declaración de Ingredientes y Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados del Mercosur.

Otras normativas que completan y/o corrigen el Reglamento Técnico Mercosur para Rotulación de Alimentos Envasados.

Otras Resoluciones Mercosur.

Nuevas tendencias.

Revisiones y modificaciones.

Conclusiones.

Bibliografía.

María Cristina Ciappini se ha graduado como Ingeniera Química. Magister en Tecnología de los Alimentos. Es, además, Profesora de Análisis Sensorial en la Universidad del Centro Educativo Latinoamericano, Profesora en la Maestría en Tecnología de los Alimentos e investigador en el Centro de Investigación y Desarrollo en Tecnología Alimentaria de la Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Rosario.

El presente trabajo recopila los principios y recomendaciones de las legislaciones sobre el etiquetado de productos alimenticios envasados, correspondientes al Código Alimentario Argentino, las resoluciones del Mercosur sobre el tema, el capítulo correspondiente del Código Federal de Regulaciones de los Estados Unidos, así como también las Directrices sobre Etiquetado del Codex Alimentarius.

La filosofía que sustenta a todas las normativas mencionadas es coincidente. El principio básico es proteger al consumidor y evitar que las etiquetas y/o publicidades de los alimentos envasados sean capaces de suscitar error, engaño o confusión.

La legislación argentina en esta materia ha progresado mucho en estos últimos años. Sin embargo, el Código Federal de Regulaciones de los Estados Unidos es la legislación más exhaustiva y completa en la materia. Este cuerpo de normas avanza sobre los otros al establecer la obligatoriedad de incluir la información nutricional y establecer cuando y como se pueden hacer enunciado sobre la salud y el alimento.

De todos modos, ninguna legislación está concluida. Las normas que rigen el etiquetado de alimentos enfrentan siempre nuevos desafíos. Actualmente, en los principales organismos y foros de discusión sobre alimentos, se intenta acordar cómo etiquetar los productos obtenidos por Ingeniería Genética; encontrándose numerosas dificultades para alcanzar un acuerdo.

En un mundo globalizado, las normas, incluidas las de etiquetado de alimentos, seguramente serán únicas. Esperamos que los principios que han inspirado individualmente a cada una de las normas conserven su vigencia y se hagan así extensivos a toda la humanidad.

UNIVERSIDAD DEL CENTRO EDUCATIVO LATINOAMERICANO
Autorizada provisionalmente por R.M.Nº 3502/92
según lo establecido en el Art. 64 de la Ley 24.521

INTRODUCCIÓN

Todo ser humano es un consumidor de alimentos; le son necesarios para la supervivencia y se constituyen en una exigencia social legítima. Este consumidor es en general un sujeto pasivo, utiliza o absorbe los bienes de consumo y los alimentos que el mercado le ofrece.

Las normativas alimentarias deben reflejar el interés de la comunidad y proteger a este sujeto. Así el derecho alimentario trata de dar respuesta desde los específicos fines que lo motivan: protección de la salud del consumidor y de la buena fe en las transacciones comerciales. A diferencia de las ciencias matemáticas, cuyo objeto de estudio es ideal, o las ciencias literarias que indagan sobre el ser irreal, el derecho alimentario trata sobre los productos del quehacer humano.

La operatividad del derecho alimentario, su ámbito de eficacia, ocurre cuando principios, normas o reglas y también programaciones y políticas públicas, conforman una expresión pluralizada y armónica, adoptada por una sociedad determinada que se condiciona a aquella en su interés.

El estado intervendrá pura y exclusivamente, en miras a la protección de los intereses sociales comunes y en virtud del ejercicio del poder de policía, evitando cualquier exceso intervencionista que sofoque los intereses privados e impida el progreso, para lo cual debe desechar toda idea de sistematización definitiva, cerrada y estática.

Las normativas debieran viabilizar el acceso a la información y el conocimiento de los ciudadanos consumidores, de modo que estos sean sujetos activos en las decisiones de normalización alimentaria y en las políticas públicas atinentes a la materia.

El rotulado de los alimentos juega un papel importante en este sentido, ya que permite al consumidor informarse sobre las características y propiedades del producto alimenticio que va a consumir.

El presente trabajo recopila los principios y recomendaciones de las legislaciones sobre el etiquetado de productos alimenticios envasados, correspondientes al Código Alimentario Argentino, las resoluciones del Mercosur sobre el tema, el capítulo correspondiente del Código Federal de Regulaciones de los Estados Unidos, así como también las Directrices sobre Etiquetado del Codex Alimentarius, normas que, siendo de carácter voluntario, están convirtiéndose en la base de los acuerdos comerciales mundiales.

El propósito de la recopilación es reunir la legislación vigente en materia de rotulación de alimentos envasados a marzo de 2000,

especialmente la correspondiente a las resoluciones de Mercosur y del Ministerio de Salud Acción Social de la República Argentina, que han sufrido numerosas modificaciones en los últimos años. Este material entonces puede ser utilizado por quien necesite confeccionar la etiqueta de un producto alimenticio envasado.

También, se compara la filosofía que sustenta a cada cuerpo de ley y su desarrollo respectivo. Las conclusiones podrán ser fuente indicativa de adecuaciones a realizar en la legislación argentina sobre etiquetado de alimentos envasados.

NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS DEL CÓDIGO FEDERAL DE REGULACIONES DE ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMÉRICA

Como resultado de las nuevas regulaciones de la Administración de Drogas y Alimentos del Departamento de Salud y Servicios Humanos y del Servicio de Inspección y Seguridad del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, la etiqueta de los alimentos ofrece desde 1995 una información cada vez más completa, útil y precisa del producto alimenticio que contiene el envase que la ostenta.

En el subcapítulo B -*Food for Human Consumption*- 21 CFR Parte 101 -*Food Labeling*- el Código Federal de Regulaciones (CFR) quedan establecidas las provisiones generales, los requerimientos específicos y las exenciones.

Las provisiones generales establecen los tamaños, formatos y requerimientos generales de la etiqueta. Así, se establece que el panel principal, es decir la parte que queda más expuesta y que será la más visible, debe ser de tamaño suficiente como para dar cabida a toda la información que la normativa exige mostrar en esa parte, destacadamente, con claridad, sin recurrir a un diseño obscuro, ni a viñetas, y sin amontonamiento de caracteres. Si los envases ostentan paneles principales alternativos, la información que se exige mostrar en ellos, se imprimirá en cada uno de estos paneles.

El área del panel principal será: en el caso de un paquete rectangular en que un lado completo pueda considerarse con propiedad como lado del panel principal, el producto del alto por el ancho de ese lado; en el caso de un envase cilíndrico o casi cilíndrico, el 40% del producto de la altura del envase, multiplicado por la circunferencia del mismo; y en el caso de un envase de cualquier otra forma, el 40% de la superficie total del envase. Cuando el envase presente una superficie tal como la tapa de una caja triangular o circular de queso, el área estará constituida por la superficie total de la tapa. Al determinar el área de la superficie principal, exclúyanse las tapas, fondos y pestañas de las tapas y fondos de las latas, así como los estrechamientos y cuellos de las botellas y frascos. En el caso de los envases cilíndricos y casi cilíndricos, la información requerida que debe aparecer en los paneles principales, se imprimirá dentro del 40% de la circunferencia que es más probable que quede expuesta bajo las condiciones comunes en que se presentan en los comercios minoristas. El valor del área está relacionado con el tamaño de letras y de la tabla nutri-

cional, que aparecen en la etiqueta.

El panel principal de un alimento envasado llevará una declaración de la identidad del producto. Esta declaración de identidad será:

El nombre de uso actual, o de aquí en adelante, especificado o requerido por cualquier Ley Federal o regulación vigente; o, en su ausencia

El nombre común o usual del alimento; o, en su ausencia

Un nombre adecuadamente descriptivo, o cuando la naturaleza del alimento es obvia, un nombre de fantasía comúnmente usado por el público para ese alimento.

Cuando un alimento se comercializa en diversas formas opcionales (entero, feteado, en cubitos, etc.), la forma en cuestión será considerada una parte necesaria de la declaración de identidad y será expuesta en letras de un tipo y tamaño que guarde una razonable proporción con el tamaño de las letras que forman parte del resto de los componentes de la declaración de identidad.

Esta declaración de identidad será impresa en negrita en el panel principal, estará en un tamaño proporcionado con los caracteres más grandes impresos en la etiqueta, y estará en líneas aproximadamente paralelas a la base sobre la que el envase descansa cuando está expuesto como se ha designado que se lo exponga.

Un alimento será considerado como falsamente marcado si es una imitación de otro alimento, a menos que la etiqueta muestre, en caracteres de tipo tamaño y prominencia uniforme, la palabra imitación, e inmediatamente después, el nombre del alimento imitado. Un alimento será considerado como una imitación, si es un sustituto y se asemeja a otro alimento, pero es nutricionalmente inferior a ese alimento.

Declaración de ingredientes

Los ingredientes que es obligatorio declarar en la etiqueta de un alimento, serán listados por su nombre común o usual en orden decreciente de predominancia de peso en cada panel principal, o en el panel de información. El orden descendiente de predominancia que se exige, no se aplica a ingredientes presentes en proporción de 2% o menos en peso. Estos ingredientes se mencionan al final de la declaración de ingredientes, con una adecuada declaración cuantitativa, como por ejemplo: *Contiene ---- por ciento o menos de ----*, o *Menos de ---- por ciento de ----*. Los espacios en blanco dentro de la declaración cuantitativa, serán llenados con el 2 % o, si se prefiere, 1,5 %, o

1,0 %, o 0,5 %, como sea más apropiado.

Un ingrediente que, en sí contiene dos o más ingredientes y que tiene un nombre común o establecido, será designado en la declaración de ingredientes, según una de las siguientes alternativas:

Declarando el nombre común o usual del ingrediente seguido por un listado entre paréntesis, de todos los ingredientes contenidos en el mismo, en orden descendiente de predominancia.

Mediante la incorporación en la declaración de ingredientes en orden descendiente de predominancia en el alimento terminado, del nombre común y usual de cada componente del ingrediente, sin listar el ingrediente mismo.

El nombre de un ingrediente será un nombre específico, y no un nombre genérico, excepto que se trate de:

- Especias, saborizantes, colorantes, y conservantes químicos, Leche desnatada, leche desnatada condensada, leche desnatada reconstituida y deshidratada sin grasa, que pueden declararse como *leche desnatada o leche sin grasa*,
- Leche, leche condensada, leche reconstituida, y leche entera deshidratada, que pueden ser declaradas como *leche*.
- Los cultivos bacterianos pueden ser declarados mediante la palabra *cultivado*, seguida por el nombre del substrato, por ejemplo, *hecho de leche descremada cultivada*, o *leche entera cultivada*.
- La leche azucarada con crema, leche azucarada concentrada con crema y leche azucarada con crema deshidratada, pueden ser declaradas como *leche con crema*.
- El suero, suero concentrado, suero reconstituido y suero desecado, pueden ser declarados como *suero*.
- La crema, crema reconstituida, crema desecada y crema plástica, pueden ser declaradas como *crema*.
- La grasa de manteca anhidra puede ser declarada como *grasa de manteca*.
- Los huevos enteros desecados, huevos enteros congelados y claras de huevo líquidas, pueden ser declaradas como *huevos*.
- Las claras de huevo desecadas, claras de huevo congeladas y claras de huevo líquidas, pueden ser declaradas como *claras de huevo*.
- Las yemas de huevo desecadas, yemas de huevo congeladas y yemas de huevo líquidas pueden ser declaradas como *yemas de huevo*.

Cada ingrediente individual graso u oleoso de un alimento

destinado al consumo humano, debe ser declarado por su nombre específico, común o usual (por ejemplo, grasa bovina, aceite de semilla de algodón) según su orden de predominancia en el alimento. Las mezclas de grasas y/o aceites pueden ser designados según su orden de predominancia en el alimento como "*mezclas de aceites ----*"; el espacio deberá llenarse con la palabra *vegetal, animal* o *marino*. Para productos que son mezclas de grasas y/o aceites, y para alimentos en los que las grasas y/o aceites constituyen el ingrediente predominante, esto es, en el que los pesos combinados de todos los ingredientes que son grasas y/o aceites igualan o exceden el peso del componente predominante que no es de naturaleza grasa, la lista de los nombres comunes o usuales de tales grasas o aceites entre paréntesis estarán en orden descendiente de predominancia. En todos los otros alimentos en los que una mezcla de grasas y aceites sea empleada como ingrediente, los nombres comunes o usuales no necesitan ir consignados en orden decreciente de predominancia si el fabricante, a causa de emplear distintas mezclas, no está en condiciones de mantener una constante norma de grasas y/o aceites en su producto. Si la grasa o aceite está completamente hidrogenado, el nombre incluirá el término *hidrogenado, o parcialmente hidrogenado*, si así lo fuere. Los ingredientes grasos y/o aceitosos que no estén presentes en el producto, pueden ser listados si se da el caso de que a veces se los emplea en el producto. Tales ingredientes serán identificados mediante palabras que indiquen que ellos pueden no estar presentes, tales como *o, y/o, contiene no más de los siguientes aceites de ----*.

Los ingredientes que actúan como leudantes en un alimento, pueden ser declarados en la lista de ingredientes, manifestando el nombre específico común o usual de cada agente leudante individual entre paréntesis, a continuación del nombre colectivo *leudante*, por ejemplo: *leudante (bicarbonato de sodio, fosfato mono-cálcico y carbonato de calcio)*. La lista de cada uno de los nombres comunes o usuales de los agentes leudantes entre paréntesis, se consignarán en orden descendiente de predominancia, excepto si el fabricante no está en condiciones de atenerse a una norma constante de agentes leudantes en su producto. Los agentes leudantes que no estén presentes en el producto, pueden ser listados si es que esporádicamente pueden estar presentes en él. Tales ingredientes pueden ser especificados mediante palabras que indiquen que ellos pueden no estar incluidos, tales como *o, y/o, contiene no más de los siguientes leudantes ----*.

Los ingredientes destinados a servir de nutrientes para las le-

levaduras en un alimento, pueden declararse en la lista de ingredientes, mencionando el nombre específico común o usual de cada nutriente de levaduras entre paréntesis, a continuación del nombre colectivo *nutriente de levaduras*.

Los ingredientes que actúan como acondicionadores de masa pueden ser declarados bajo el nombre específico común o usual de cada acondicionador de masa individual entre paréntesis a continuación del nombre colectivo, *acondicionador de masa*, por ejemplo, *acondicionadores de masa (L-cisteína, sulfato de amonio)*, descendiente de predominancia. Algunos acondicionadores de masa no presentes en el producto pueden ser listados si se los incluye esporádicamente en él, identificándolos mediante palabras que indiquen que pueden no estar presentes, tales como *o, y/o, contiene no más de los siguientes ----*.

Los ingredientes que actúan como agentes endurecedores en los alimentos pueden ser declaradas en la manifestación de ingredientes, en orden de predominancia adecuado al total de los agentes endurecedores contenidos en el producto, declarando el nombre específico o común de cada uno de los agentes endurecedores en orden decreciente de predominancia, entre paréntesis, a continuación del nombre colectivo, *agentes endurecedores*.

A los efectos del etiquetado de alimentos, *azúcar* se referirá a sacarosa, obtenida de la caña de azúcar o de remolacha azucarera.

Las ceras y resinas como ingredientes sobre los productos frescos, cuando esos productos están en stock para la venta al por menor, o para otros fines que la venta al menudeo por mayoristas o distribuidores serán declarados colectivamente mediante la frase *recubiertos con cera animal de grado alimentario para mantener la frescura*, o por la frase *recubiertos con cera de grado alimenticio de origen vegetal -o petroquímico-, o de abejas, y/o en base a shellac, o resina, para mantener la frescura*, según corresponda. Los términos *grado alimenticio* y, *para mantener la frescura*, son opcionales.

Cuando alimentos caracterizados en la etiqueta como no-lácteos contengan un caseinato como ingrediente, este irá seguido por una declaración entre paréntesis que identifique su origen. También se deben declarar como tales cualquier fuente de proteínas hidrolizadas, aún las usadas como un sabor en sí, o como intensificadores de sabores en muchos alimentos. Estos principios tienen el propósito de proteger a los consumidores que padecen alergias a estos componentes.

Cuando es apropiado, se incluyen por nombre en la lista de ingredientes los colores añadidos certificados por la *Food and Drug*

Administration, como por ejemplo FD&C Blue N° 1.

Si el porcentaje de un ingrediente está incluido en la declaración de ingredientes, se lo mostrará entre paréntesis, a continuación del nombre del ingrediente y expresado en términos de porcentaje en peso. Las declaraciones de porcentajes serán expresadas con error menor que el 1%.

Número de porciones

El tamaño de las porciones continúa siendo la base para la información nutricional, las cuales reflejan las cantidades que el consumidor realmente ingiere. Se aceptan medidas domésticas comunes como la taza, la cuchara de mesa, la cucharita de té, la tajada, la fracción y otros recipientes comunes para alimentos caseros como una jarra. Los tamaños de las porciones están basados en la lista conocida como Referencia de Cantidades Comúnmente Consumidas en una Comida, que está incluida en el apartado 101.12 del CFR. Las unidades métricas utilizadas en relación con el tamaño de las porciones son gramos (g) y mililitros (ml).

La etiqueta de cualquier envase de alimentos que manifieste la cantidad de porciones que rinde ese envase, mostrará, en inmediata conjunción con ello y en el mismo tipo y tamaño empleado para esa manifestación, la declaración de la cantidad neta en términos de peso, medida, o cuenta numérica, que corresponde a cada porción a servir. Esta declaración no deberá conducir a confusiones de ninguna especie. Para estos propósitos nutricionales, algunas equivalencias volumétricas son:

1 cucharada de té	5 ml
1 cucharada sopera	15 ml
1 taza	240 ml
1 onza (en peso - oz)	28 g
1 onza líquida (fl-oz)	30 ml

El tamaño de las porciones de los productos que vienen en unidades pequeñas, como las galletas, es el número de unidades completas que se aproxima más a la cantidad de referencia, establecida en la lista antes mencionada. Por ejemplo, las galletas tienen una cantidad de referencia de consumo en una comida igual a 30 gramos. Entonces, el tamaño de la porción es el número de galletas que más se acerca a ese peso. Es decir, el tamaño de la porción en la etiqueta de un paquete de galletas en el cual cada una pesa 13 gra-

mos es 2 galletas (26 g).

Si una unidad pesa más del 50 % pero menos que el 200% de la cantidad de referencia, el tamaño de la porción es una unidad. Por ejemplo, una lata de bebida carbonatada que contiene 360 ml es una porción, ya que la cantidad de referencia de consumo para bebidas gaseosas es de 240 ml.

Sin embargo, si la cantidad del producto tiene una referencia de 100 g o 100 ml y el paquete contiene más del 150% y menos del 200% de la cantidad de referencia, los productores pueden decidir si el producto se considerará como una porción o dos.

Etiquetado Nutricional de los Alimentos

Las mencionadas regulaciones, además de requerir información nutricional obligatoria en los alimentos envasados, establecen programas voluntarios de información sobre muchos alimentos crudos que se consumen con frecuencia.

Están excluidos de la obligatoriedad de llevar información nutricional los alimentos servidos para el consumo inmediato o aquellos listos para comer que no son consumidos inmediatamente, pero son preparados en el lugar, como bizcochos y galletas. Lo mismo ocurre con el té, café, algunas especias y otros alimentos que no contienen cantidades significativas de alimentos nutritivos.

La información nutricional se presentará en la etiqueta de los alimentos bajo la forma de tabla, con el título Datos Nutricionales, que reemplazó al antiguo título de Información nutricional por porción. Se han establecido condiciones en el estilo de tipo de letras, tamaño, espacios entre las letras y contraste, para asegurar una etiqueta distintiva, clara y fácil de leer.

La tabla nutricional deberá contener los componentes obligatorios (en negritas) y podrá contener otros, de declaración voluntaria, y se presentarán en el siguiente orden:

1. Total de calorías.	13. Fibra soluble.
2. Calorías de grasa .	14. Fibra insoluble.
3. Calorías de grasa saturada .	15. Azúcares.
4. Total de grasa .	16. Polialcoholes y polidextrosas.
5. Grasa saturada .	17. Otros carbohidratos (la diferencia entre carbohidratos totales y la suma de fibra dietética, azúcares, polialcoholes, si son mencionados).
6. Grasa poliinsaturada .	18. Proteínas.

7. Grasa monoinsaturada.	19. Vitamina A.
8. Colesterol.	20. Porcentaje de vitamina A presente como beta caroteno.
9. Sodio.	21. Vitamina C.
10. Potasio.	22. Calcio.
11. Total de carbohidratos.	23. Hierro.
12. Fibra dietética.	24. Otras vitaminas y minerales esenciales.

Son además, los únicos componentes permitidos en la tabla nutricional. El orden establecido refleja las recomendaciones dietéticas actuales.

Si se enuncia alguna propiedad de un alimento relacionada con algún componente de declaración voluntaria, o el alimento estuviera fortalecido o enriquecido con alguno de ellos, su declaración será obligatoria.

Las Calorías totales o Calorías se expresarán con una aproximación de ± 5 kilocalorías, hasta un valor de 50 kilocalorías; y de ± 10 calorías, por sobre las 50 kilocalorías, a excepción de que cantidades inferiores a 5 kilocalorías, que pueden ser expresadas como 0 kilocalorías.

Las kilocalorías también pueden ser expresados en unidades de kilojoules, entre paréntesis y a continuación de la expresión en kilocalorías.

Los contenidos calóricos pueden ser calculados mediante los siguientes métodos:

Usando los factores específicos de Atwater que se da en la tabla 13 de "Valor Energético de los Alimentos – Bases y Consecuencias" de A.L. Merrill y B.K.Watt (USDA).

Usando los factores generales: 4, 4 y 9 kilocalorías por gramo de proteína, total de carbohidratos, y total de grasas, respectivamente.

Usando los factores generales: 4, 4 y 9 kilocalorías por gramo de proteína, total de carbohidratos menos el total de fibra dietética insoluble, y total de grasas, respectivamente; como se describe en el USDA Handbook N° 74.

Usando datos de factores específicos para alimentos en particular, o ingredientes, aprobados por la Food and Drug Administration (FDA) y expuestos en las partes 172 y 174 del capítulo que se está comentando,

Por otros medios adecuados, tales como el uso de datos obtenidos por calorimétrica, y sustrayendo 1,25 kilocalorías por gramo de proteína como factor de corrección por digestibilidad incompleta,

como se aconseja en el USDA Handbook N° 74, también incorporado como referencia.

Los nutrientes por porción deben ser declarados como porcentajes de los Valores Diarios, apareciendo los valores numéricos en una columna encabezada como % *Valor Diario*. Esto intenta prevenir que se produzcan malas interpretaciones por parte del consumidor, si solo se presentaran las cantidades absolutas. Por ejemplo, un alimento con 140 miligramos de sodio, podría ser confundido con un alimento rico en sodio ya que 140 es un número relativamente alto. Sin embargo, esa cantidad representa menos del 6% del Valor Diario. De la misma manera, un alimento con 5 g de grasa saturada podría considerarse como de bajo contenido graso, ya que 5 es un número pequeño. Pero el Valor Diario para la grasa saturada es igual a 20 g, por lo que el alimento estaría suministrando el 25 % del mismo.

De todos modos, se informa también el contenido en gramos o miligramos de cada nutriente, a la derecha del nombre del mismo, ya que los Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 kilocalorías y el consumidor puede planificar una dieta diferente. Esta base de consumo de 2000 calorías es la referencia elegida, en parte, porque es la que se aproxima a la necesidad calórica de la mujer después de la menopausia. Este grupo es el que tiene el riesgo de salud más alto por excesivo consumo de calorías y grasa. Si el espacio lo permite, al final de la declaración nutricional se indicará esta base de cálculo para los Valores Diarios, así como también se agregará una frase indicando que estas dosis pueden ser mayores o menores, de acuerdo a las necesidades calóricas individuales.

Rigurosamente, el Valor Diario de la nueva etiqueta abarca dos tipos de criterio dietético: Referencia de Valores Diarios (DRVs) y Referencia de Consumo Diario (RDIs). Únicamente aparece el término de Valores Diarios para que la lectura de la etiqueta sea más fácil.

La Referencia de Valores Diarios ha sido establecida para los macronutrientes que son fuente de energía, como carbohidratos (incluso fibra) y proteínas, y también para colesterol, sodio y potasio.

Las DRVs se calculan de la siguiente manera:

		2.000 Kcal	2.500 Kcal
Total de grasas	30 % de las calorías totales	< 65 g	< 80 g
Grasas Saturadas	10 % de las calorías totales	< 20 g	< 25 g
Carbohidratos	60 % de las calorías totales	300 g	375 g
Fibra Dietética	11.5 g/1000 kilocalorías	23 g	29 g
Proteínas ⁸	10 % de las calorías totales	20 g	25 g
Colesterol		< 300 mg	300 mg

Sodio		< 2400 mg	<2400 mg
-------	--	-----------	----------

(*) Se aplica solo a niños mayores de 4 años y adultos. Hay referencias establecidas para grupos especiales.

La Referencia de Consumo Diario (RDIs) indica valores de referencia para proteínas, vitaminas y minerales. Algunos de los valores establecidos son los siguientes:

Vitamina A	5.000	U.I.
Vitamina C	60	mg
Calcio	1,0	g
Hierro	18,0	mg
Vitamina D	400	U.I.
Vitamina E	30.	U.I.
Tiamina	1,5	mg
Riboflavina	1,7	mg
Niacina	20	mg
Vitamina B6	2,0	mg
Ácido Fólico	0,4	mg
Vitamina B12	6,0	µg
Biotina	0,3	mg
Ácido Pantoténico	10	mg
Fósforo	1,0	g
Yodo	150	µg
Magnesio	400	mg
Zinc	15	mg
Cobre	2,0	mg

La tiamina, la riboflavina y la niacina dejaron de ser obligatorias en las etiquetas nutricionales, porque su deficiencia ya no se considera de mucha importancia en la salud pública. Se pueden mencionar voluntariamente.

Para aquellos productos que requieran preparación adicional antes de comerlos, o los que se comen usualmente con otro u otros alimentos adicionales como los cereales con leche para el desayuno, se aconseja a los productores que incluyan una segunda columna de información nutricional. La primera columna contiene la información nutricional obligatoria sobre el alimento al tiempo de comprarlo, y la segunda, al prepararlo y al comerlo.

Descripción del contenido de nutrientes

Las regulaciones explican claramente los términos que deben ser usados para describir el nivel de un nutriente en un alimento y como pueden ser usados. Estos son los términos indicados:

Libre: significa que ese producto no contiene una cantidad, o contiene solamente una cantidad *insignificante o fisiológicamente sin importancia* de uno o más de estos componentes: grasa, grasa saturada, colesterol, sodio, azúcares y calorías. Por ejemplo, *libre de calorías*, significa menos de cinco calorías por porción y *libre de azúcar* y *libre de grasa* significan menos de 0.5 g por porción. Son sinónimos de libre: *sin, no* y *cero*.

Bajo: este término puede ser usado en alimentos que se pueden comer frecuentemente sin exceder las guías dietéticas de uno o más de estos componentes: grasa, grasa saturada, colesterol, sodio y calorías.

De esta manera las palabras pueden definirse como sigue:

Bajo en grasa	3	g o menos por porción
Bajo en grasa saturada	1	g o menos por porción
Bajo en sodio	140	mg o menos por porción
Muy bajo en sodio	35	mg o menos por porción
Bajo en colesterol	20	mg o menos y 2 g o menos de grasa saturada por porción
Bajo en calorías	40	calorías o menos por porción

Fuente baja de y poco son sinónimos de bajo.

Magra y extra magra: estos términos se pueden usar para describir el contenido de grasa en la carne de res, de aves, de pescado y la carne de animales de caza. *Magra:* menos de 10 g de grasa, 4.5 g o menos de grasa saturada y menos de 95 mg de colesterol por porción y por 100 g. *Extra magra:* menos de 5 g de grasa, menos de 2 g de grasa saturada y menos de 95 mg de colesterol por porción y por 100 g.

Alto: este termino se puede usar si el alimento contiene 20 por ciento o más del Valor Diario de un nutriente particular en una porción.

Buena fuente: este término significa que una porción de un alimento contiene del 10 al 19 por ciento del Valor Diario de un nutriente en particular en una porción.

Reducido: este término significa que un producto nutricionalmente alterado contiene por lo menos un 25 por ciento menos de un nutriente o de calorías que el producto regular. Sin embargo, no se puede en este caso alegar reducción del producto, si su alimento de referencia ya cumple con la condición de bajo.

Menos: este termino significa que un alimento, alterado o no, contiene 25 por ciento menos de un nutriente o de calorías que el

alimento de referencia. Un sinónimo aceptable sería menor.

Liviano: esta descripción puede significar dos cosas. Por una parte, significa que un producto cuyo valor nutritivo ha sido alterado contiene un tercio de calorías menos o la mitad de la grasa indicada en la referencia del alimento. Si el 50 % o más del contenido calórico del alimento deriva del contenido de grasas, la reducción de este ingrediente debe ser de por lo menos el 50 %.

O bien, que el contenido de sodio de un alimento bajo en calorías y bajo en grasa, ha sido reducido al 50 %. Además *liviano en sodio* puede ser usado en un alimento en el que el contenido de sodio ha sido reducido por lo menos un 50 %.

Todavía el término liviano puede usarse para describir ciertas propiedades como textura y color, siempre y cuando las etiquetas expliquen la razón o intención para hacerlo.

Más: este término expresa que una porción de un alimento que haya sido alterado o no, contiene por lo menos más del 10 % del Valor Diario de un nutriente, que el alimento de referencia. Este 10% del Valor Diario también correspondería a *fortificado, enriquecido y añadido*; pero en este caso, el alimento tendría que ser alterado.

Otras definiciones

Las regulaciones también contemplan otras definiciones. Entre ellas:

Porcentaje libre de grasas: un producto que lleva esta advertencia, debe ser bajo en grasa o completamente libre de ella. Se debe señalar con precisión la cantidad de grasa presente en 100 g del alimento. Por lo tanto, si un alimento contiene 2.5 g de grasa por cada 50 g, la declaración debe decir *95 % libre de grasa*.

Implícito: estos tipos de enunciados están prohibidos cuando equivocadamente implican a un alimento que no contiene un significativo nivel del nutriente al que se alude. Por ejemplo un producto que declara haber sido elaborado con un ingrediente conocido como una fuente de fibra (elaborado con afrecho de avena) no puede declararse así, a menos que el producto contenga una cantidad suficiente del ingrediente para satisfacer la definición de ser una buena fuente de fibra. Del mismo modo, afirmar que un producto no contiene "aceites tropicales" se permite solamente en alimentos que son bajos en grasas saturadas porque los consumidores consideran a los aceites tropicales como grasas altamente saturadas.

Comidas y platos principales: afirmaciones de que una comida o plato principal está *libre de* un nutriente como el sodio o el

colesterol, deben satisfacer las mismas condiciones de los alimentos individuales. Se pueden usar otras declaraciones bajo circunstancias especiales. Por ejemplo, *bajo en calorías* indica que la comida o el plato principal contiene 120 calorías o menos por 100 g. *Bajo en sodio* indica que el alimento contiene 140 mg ó menos por 100 g. *Bajo en colesterol* indica que el alimento contiene 20 mg de colesterol ó menos por 100 g, pero no más de 2 g de grasa saturada. *Liviano* quiere decir que la comida o plato principal es bajo en grasa o bajo en calorías.

Alimentos estandarizados: cualquier afirmación que se haga sobre un nutriente tal como “reducido en grasas” o “bajo en calorías” o “liviano” puede ser usado como un término estandarizado, si el nuevo producto ha sido específicamente formulado y satisface los requisitos ya mencionados en cuanto a la afirmación, no es nutricionalmente inferior al alimento tradicionalmente estandarizado y cumple con ciertas condiciones impuestas por la FDA. Un producto nuevo que lleva una declaración debe tener características similares a las del alimento estandarizado. De lo contrario, y si las diferencias materialmente limitan el uso del producto (por ejemplo, no se recomienda para hornear) se hará la declaración para informar a los consumidores.

Saludable: debe ser bajo en grasas saturadas y poseer cantidades limitadas de colesterol y sodio. Además, si es un alimento de un sólo componente, debe proporcionar por lo menos, un 10% de dos o tres vitaminas como A o C, hierro, calcio proteína o fibra. Si es un producto tipo comida, como un plato principal congelado, debe proporcionar por lo menos, un 10% de dos o tres de esas vitaminas o minerales, o de proteína y fibra, además de cumplir con otras normas específicas.

Fresco: hay preocupación acerca del mal uso que se le pueda dar en algunas de las etiquetas de los alimentos. La regulación define la palabra *fresco/a* cuando se usa para decir que un alimento está crudo o no ha sido elaborado. De esta manera, fresco puede usarse tan solo cuando un alimento es crudo y no ha sido congelado o calentado y no contiene ninguna clase de conservante. Sólo se permite irradiación a bajos niveles. Fresco congelado, congelado fresco o congelado recientemente debe interpretarse como que ha sido congelado rápidamente mientras estaba fresco. Se permite una breve escaldadura sin llegar al punto de ebullición antes de la congelación.

No se afectan otros usos del término como pan fresco o leche fresca, insinuando que acaba de salir del horno.

Advertencias acerca de la salud

No se permiten relaciones directas entre un nutriente o un alimento y el riesgo de contraer una enfermedad o una condición relacionada con la salud. Se pueden hacer recomendaciones por medio de testimonios o referencias de terceros, como un Instituto de Cáncer o Cardiología. En todos los casos, deben reunir los requisitos autorizados para hacer esa recomendación de salud; por ejemplo, no puede simplemente expresar el grado de la reducción del peligro y tan sólo se puede usar *podría* o *puede*, al discutir el nutriente o el vínculo del alimento y la enfermedad.

Además deben incluirse otros factores que juegan un papel importante en la enfermedad. Las declaraciones también deben expresarse de manera que los consumidores puedan entender la relación entre el nutriente y la enfermedad, lo mismo que la importancia del vínculo del nutriente con la dieta diaria.

Un ejemplo de advertencia apropiada es: *Siendo que muchos factores afectan las enfermedades del corazón, las dietas bajas en grasa saturada y colesterol, reducen el riesgo de la enfermedad.*

Las recomendaciones más generales de la relación nutriente-enfermedad permitidas y las reglas para su uso son:

Calcio y osteoporosis: para llevar esta afirmación el alimento debe contener un 20 % o más del Valor Diario de calcio (200 mg) por porción, un contenido de calcio que iguale o exceda el contenido de fósforo del alimento y una forma de calcio que puede ser asimilada y metabolizada por el cuerpo.

Esta afirmación debe mencionar el grupo más necesitado del consumo de calcio (adolescentes y adultos blancos y mujeres asiáticas) y mencionar la necesidad de ejercicios físicos y de una dieta saludable.

Un producto que contenga 40 % ó más de Valores Diarios de calcio, debe mencionar en la etiqueta que un total de consumo dietético mayor al 200 % de los Valores Diarios de calcio (esto es 2.000 mg o más) no ofrece beneficios adicionales.

La grasa y el cáncer: para llevar alguna afirmación en este sentido, un alimento debe cumplir con los requisitos de la categoría bajo en grasa o si se refiere a pescado o animales de caza, con los requisitos de la categoría extra magra.

Grasa saturada, colesterol y enfermedades coronarias (CHD): esta afirmación puede usarse si el alimento reúne los requisitos de la descripción bajo en grasa saturada, bajo en colesterol y bajo

en grasa, o si se refiere a pescado o carne de animales de caza con los requisitos de la categoría extra magra. La afirmación puede mencionar el vínculo entre riesgo reducido de CHD y grasa saturada y consumo de colesterol y niveles de colesterol en sangre.

Fibra -contenido de fibras en productos derivados de granos frutas y vegetales y el cáncer: para llevar esta afirmación el alimento debe ser, o por lo menos tener como ingrediente un producto de un grano, fruta o vegetal, y reunir los requisitos que demanda la descripción de la categoría bajo en grasa y ser, sin fortalecimiento, una buena fuente de fibra dietética.

Frutas, vegetales y derivados de granos que contienen fibra y riesgo de CHD: para llevar una afirmación en este sentido, el alimento debe ser o contener frutas, vegetales y productos derivados de granos. También debe reunir los requisitos reunidos en bajo en grasa saturada, bajo en colesterol, bajo en grasa y contener, sin fortalecimiento, al menos 0.6 g de fibra soluble por porción.

Sodio e hipertensión: para llevar alguna afirmación en este sentido, el alimento debe reunir los requisitos de la descripción de la categoría bajo en sodio.

Frutas, vegetales y cáncer: se pueden hacer afirmaciones al respecto para frutas y vegetales que reúnen los requisitos de la categoría bajo en grasa y para la categoría buena fuente sin fortalecimiento, y por lo menos con uno de los siguientes nutrientes: fibra dietética y vitaminas A o C. Esta afirmación relaciona las dietas bajas en grasa y ricas en frutas y vegetales (y de ahí las vitaminas A o C y fibras) para reducir el peligro del cáncer. La FDA autoriza esta afirmación en lugar de mencionar relaciones entre un antioxidante o las vitaminas y el cáncer.

Ácido fólico y los defectos del tubo neural: en enero de 1994 la FDA autorizó el uso de una recomendación sobre salud acerca de la relación de ácido fólico y el riesgo de los defectos en el tubo neural al nacer, para suplementos dietéticos y para alimentos convencionales que por naturaleza son altos en ácido fólico. En 1992 el servicio de Salud Pública de los Estados Unidos recomendó a todas las mujeres en edad fértil, consumir diariamente 0,4 mg de ácido fólico para reducir el riesgo de dar a luz una criatura afectada con un tubo neural defectuoso.

No se permite el uso de recomendaciones o advertencias que relacionan nutriente y salud en los alimentos de infantes y niños. Las especificaciones sin endulzar y sin sal pueden utilizarse porque se refieren al sabor y no al contenido nutritivo.

En las etiquetas de alimentos para niños menores de dos

años, no se puede incluir información acerca de grasa saturada, poliinsaturada, monoinsaturada, colesterol, kilocalorías de grasa o de grasas saturadas. Esto tiene el objeto de evitar que los padres restrinjan por completo la ingesta de grasa durante esta etapa de crecimiento y desarrollo. Para etiquetas de alimentos destinados a niños menores de cuatro años, solo se han fijado Valores Diarios para proteínas, vitaminas y minerales, siendo estos los únicos que pueden llevar esta información.

Revisiones

Estas reglamentaciones se revisan periódicamente y cada cuatro años se publica una versión actualizada del *CODEX ALIMENTARIUS para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados*.

El Codex Alimentarius (en adelante Codex) es un organismo internacional intergubernamental que se ocupa del programa conjunto Food and Agriculture Organization / World Health Organization (FAO/WHO) sobre normas alimentarias. Fue creado en 1962 y en la actualidad, 162 países componen el Comité del Codex Alimentarius, es decir, el 98 % de la población mundial.

Sus objetivos son proteger la salud de los consumidores, asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos y promover prácticas equitativas en el comercio internacional de los mismos, mediante el establecimiento y publicación de los Estándares Internacionales de Alimentos y Códigos de Prácticas. Los estándares del Codex están compuestos por un conjunto de normas alimentarias aceptadas internacionalmente y presentadas de modo uniforme. Se incluyen normas para todos los alimentos: elaborados, semielaborados o sin elaborar, así como las materias primas destinadas a la ulterior elaboración para su conversión en alimentos. Contienen normas relativas a la higiene y calidad nutricional de los alimentos, así como normas microbiológicas, disposiciones para aditivos alimentarios, contaminantes, residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios, etiquetado y presentación, métodos de análisis y muestreo.

Los estándares de Codex han sido adoptados por la Organización Mundial de Comercio (OMC o WTO World Trade Organization) para resolver disputas.

La Ronda Uruguay creó en 1994 el Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT) y dos acuerdos paralelos: el Acuerdo Sanitario y Fitosanitario (SPS Sanitary and Phytosanitary Agreement) y el Acuerdo de las Barreras Técnicas al Comercio (TBT Technical Barriers to Trade). El primero está relacionado con la sani-

dad de los alimentos, y el segundo con el etiquetado, el empaquetado y otros estándares de regulación.

En la actualidad, hay 26 comités subordinados, que actúan en forma permanente manteniendo reuniones mensuales; mientras que el Comité Ejecutivo se reúne cada dos años.

Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados

Sostiene como principios generales su propósito de evitar que los alimentos preenvasados sean descriptos en forma engañosa, falsa o equívoca.

Establece con carácter obligatorio, excepto en los casos en que se indique otra cosa en una norma individual del Codex, los siguientes puntos:

- Nombre del alimento.
 - Lista de ingredientes, enumerados por orden decreciente de peso inicial en el momento de la fabricación.
 - Contenidos netos: en volumen para líquidos, en peso para sólidos y en peso o volumen, para alimentos semisólidos o viscosos.
- Identificación del origen: se deberá indicar el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.
- Identificación del lote: deberá llevar grabada o marcada una indicación que permita identificar la fábrica productora y el lote.
 - Fecha de duración mínima: deberá declararse con las *palabras Consumir preferentemente antes del...*, cuando se indica el día o *Consumir preferentemente antes del final de ...* en los demás casos; acompañadas de la fecha misma o de una referencia al lugar donde la fecha aparece.
 - Instrucciones para el uso del alimento.

Cuando el etiquetado de un alimento destaque la presencia de uno o más ingredientes valiosos y/o caracterizantes, se deberá declarar el porcentaje en peso inicial del ingrediente en el momento de la fabricación. Lo mismo ocurre cuando se destaque el bajo contenido de uno o más ingredientes.

Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingrediente, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden

decreciente de proporciones de peso. Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del Codex o en la legislación nacional, constituya menos del 25% del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado.

En la lista de ingredientes deberá declararse el agua, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmuera, jarabes o el caldo empleados en un alimento compuesto, y declarados como tales en la lista de ingredientes. No será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación.

Cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituidos, podrán enumerarse los ingredientes en orden de proporciones en peso en el alimento reconstituido, siempre que se incluya una indicación como la que sigue: *Ingredientes del producto cuando se prepara según las instrucciones de la etiqueta.*

Los ingredientes se denominarán por su nombre específico, con la excepción de que podrán usarse los nombre genéricos específicamente listados:

CLASE DE INGREDIENTES	NOMBRE GENÉRICO
Aceites refinados distintos del aceite de oliva	Aceite, juntamente con el término
	vegetal o animal, calificado con el término hidrogenado o parcialmente hidrogenado según sea el caso
Grasas refinadas	Grasas juntamente con el término vegetal o animal, según sea el caso
Almidones, distintos de los almidones modificados químicamente	Almidón
Todas las especies de pescado cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a una determinada especie de pescado	Pescado
Todos los tipos de carnes de aves cuando dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de carne de aves	Carne de aves de corral

Todos los tipos de queso, cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de queso	Queso
Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento	Especia, especias o mezcla de especias, según sea el caso.
Todos los tipos de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma base para la goma de mascar	Goma base
Todos los tipos de sacarosa	Azúcar
Dextrosa anhidra y dextrosa monohidratada	Dextrosa o glucosa
Todos los tipos de caseinatos	Caseinatos
Manteca de cacao obtenida por presión o extracción o refinada	Manteca de cacao
Todas las frutas confitadas, sin exceder del 10% del peso del alimento	Frutas confitadas

La grasa de cerdo, la manteca y la grasa de bovino deberán declararse siempre por sus nombres específicos.

Cuando se trate de aditivos alimentarios cuyo uso se permite en los alimentos en general, deberán emplearse los siguientes nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación aceptado según lo exija la legislación nacional: Acentuador de Sabor, Ácido, Agente Aglutinante, Antiaglutinante, Antiespumante, Antioxidante, Colorante, Edulcorante, Emulsionante, Espesante, Espumante, Estabilizador, Gasificante, Gelificante, Humectante, Incrementador del Volumen, Propelente, Regulador de la Acidez, Sal, Emulsionante, Sustancia Conservadora, Sustancia de Retención del Color, Sustancia para el Tratamiento de las Harinas, Sustancia para el Glaseado.

Todo aditivo alimentario que, por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes de un alimento, se transfiera a este en una cantidad notable o suficiente para ejercer en él una función tecnológica será declarado en su lista de ingredientes.

La etiqueta de cualquier alimento irradiado deberá llevar una declaración escrita indicativa del tratamiento cerca del nombre del alimento. El uso del símbolo internacional indicativo de que el alimento ha sido irradiado, es facultativo, pero, si se utiliza, deberá colocarse cerca del nombre del producto. Lo mismo ocurre para un producto irradiado usado como ingrediente, que deberá llevar la declaración o el símbolo junto a su nombre.

Sobre la presentación de la información obligatoria, establece

que deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles e indelebles, pero no hace mención a su tamaño.

Declaraciones de Propiedades

Esta norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados, va acompañada por las Directrices Generales del Codex sobre Declaración de Propiedades.

Se requiere que la persona que comercialice el alimento pueda justificar las declaraciones de propiedades hechas en relación con el mismo; debiendo prohibirse declaraciones que no puedan comprobarse, o que hagan suponer que una alimentación equilibrada a base de alimentos ordinarios no puede suministrar cantidades suficientes de todos los elementos nutritivos o que se declaren propiedades que puedan suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos análogos provocar miedo al consumidor.

También deberían prohibirse declaraciones sobre la utilidad de un alimento para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico a menos que:

Cumplan con las disposiciones de las normas o directrices del Codex para alimentos que son competencia del Comité sobre Alimentos para Regímenes Especiales y se ajusten a los Principios establecidos en estas directrices.

A falta de una norma o directriz aplicable del Codex, estén permitidas por las leyes del país donde se distribuya el alimento.

Se consideran engañosas declaraciones tales como *sano*, *genuino*, *saludable*. En cambio, podrán permitirse términos como *natural*, *puro*, *fresco* y *de fabricación casera*, o *cultivado orgánicamente* o *cultivado biológicamente*, ajustándose a las prácticas nacionales del país donde se vende el alimento.

Podrá declararse la preparación ritual o religiosa de un alimento, tales como Halal o Kosher, siempre que se ajuste a las exigencias de las autoridades religiosas o del ritual competente.

Podrán utilizarse declaraciones de propiedades que destaquen la ausencia o no adición de determinadas sustancias a los alimentos, siempre que no sean engañosas y la sustancia no esté sujeta a otros requisitos específicos en ninguna norma o directriz del Codex. Tampoco podrá tratarse de una de las sustancias que los consumidores esperan encontrar normalmente en el alimento, o que esté ausente porque ha sido sustituida por otra que le confiera al alimento características equivalentes, a menos que la naturaleza de la sustitución

ción se declare explícitamente con igual prominencia.

Etiquetado Nutricional

Las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional, establecen que toda información que se facilite sobre el tema, tendrá por objeto suministrar a los consumidores un perfil adecuado de los nutrientes contenidos en el alimento. Dicha información no deberá hacer creer al consumidor que se conoce exactamente la cantidad que cada persona debería comer para mantener su salud, sino que solo está dando a conocer las cantidades de nutrientes que contiene el producto.

El etiquetado nutricional nunca darán a entender deliberadamente que los alimentos presentados con esa etiqueta tienen necesariamente alguna ventaja nutricional con respecto a los que no se presenten con etiquetas nutricionales. Comprende dos componentes, la declaración de nutrientes y la información nutricional complementaria.

La declaración de nutrientes es una relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento. Mientras que por declaración de propiedades nutricionales, se entiende cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares.

No se considera declaración de propiedades nutricionales a la mención de sustancias en la lista de ingredientes o a la de nutrientes como parte obligatoria del rotulado nutricional;

La declaración de nutrientes deberá ser obligatoria para aquellos alimentos respecto de los cuales se formulen declaraciones de propiedades nutricionales y será voluntaria para todos los demás alimentos.

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

- Valor energético,
- Cantidades de proteínas, carbohidratos disponibles (es decir, carbohidratos con exclusión de fibra dietética) y grasas,
- Cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades,
- La cantidad de cualquier otro nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, según lo exija la legislación nacional.

Cuando se haga una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o el tipo de carbohidrato, deberá incluirse la cantidad

total de azúcares. Podrán indicarse también las cantidades de almidón y/u otro(s) constituyente(s) de carbohidrato(s). Cuando se haga una declaración respecto de fibra dietética, deberá declararse la cantidad de fibra dietética presente. Y si se hace 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 monoinsaturados y poliinsaturados.

Además de la declaración obligatoria indicada, podrán enumerarse las vitaminas y los minerales para los que se han establecido ingestas recomendadas y/o que sean nutricionalmente importantes en el país en cuestión, si se encuentran presentes en cantidades significativas.

La cantidad de energía que ha de declararse se calculará utilizando los siguientes factores de conversión:

Glúcidos (excepto polialcoholes)	4	Kcal/g	ó 17	kJ/g
Proteínas	4	Kcal/g	ó 17	kJ/g
Lípidos	9	Kcal/g	ó 37	kJ/g
Alcohol (etanol)	7	Kcal/g	ó 29	kJ/g
Ácidos orgánicos	3	Kcal/g	ó 13	kJ/g
Polialcoholes	2,4	Kcal/g	ó 10	kJ/g
Polidextrosas	1	Kcal/g	ó 4	kJ/g

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 menos que se dé un factor diferente en la norma del Codex o en el método de análisis del Codex para dicho alimento.

Presentación del contenido de nutrientes

La declaración del contenido de nutrientes o sus componentes deberá hacerse en forma numérica, expresada en KJ y Kcal por 100 g o 100 ml, o por envase, si este contiene solo una porción. Podrá darse además por ración cuantificada en la etiqueta o por porción si se indica el número de porciones que contiene el envase.

La información sobre la cantidad de proteínas deberá expresarse en g por 100 g o por 100 ml, o por envase, si este contiene solo una porción. La información sobre vitaminas y minerales se expresará en unidades del sistema métrico y/o en porcentaje del valor de referencia de nutriente por 100 g o 100 ml, o por envase, si este contiene

solo una porción. Se puede expresar también en porcentaje del valor de referencia de nutrientes.

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

Proteína,	g	50
Vitamina A	µg	800
Vitamina D	µg	5
Vitamina C	mg	60
Tiamina	mg	1,4
Riboflavina	mg	1,6
Niacina	mg	18
Vitamina B6	mg	2
Folacina	µg	200
Vitamina B12	µg	1
Calcio	mg	800
Hierro	mg	14
Magnesio	mg	300
Zinc	mg	15
Yodo	µg	150
Cobre		valor no establecido
Selenio		valor no establecido

La presencia de carbohidratos disponibles deberá declararse en la etiqueta como *carbohidratos*. Cuando se declaren los tipos de carbohidrato, tal declaración seguirá inmediatamente a la del contenido total de carbohidratos, diciendo: *carbohidrato, ...g, del cual, azúcares, ...g*. Podrá seguir con el enunciado de los nombres específicos de otros carbohidratos presentes y su peso.

Cuando se declare la cantidad y/o tipo de ácido graso, esta declaración deberá seguir inmediatamente a la declaración del contenido total de grasas. Se usará el siguiente formato:

Grasas, ... g, de las cuales,
 poliinsaturados: ... g
 y saturadas: ... g

Los valores que figuren serán valores medios ponderados, derivados de datos específicamente obtenidos de análisis de productos que son representativos del producto que ha de ser etiquetado.

Deberán establecerse límites de tolerancia en relación con las exigencias de salud pública de cada país, la estabilidad en almacén, la precisión de los análisis, el diverso grado de elaboración y la ines-

tabilidad y variabilidad propias del nutriente en el producto, y según si el nutriente ha sido añadido al producto o se encuentra naturalmente en él.

Información nutricional complementaria

Su uso será facultativo y no deberá sustituir sino añadirse a la declaración de nutrientes, excepto para determinadas poblaciones que tiene un alto índice de analfabetismo y/o conocimientos relativamente escasos sobre nutrición. Para quienes se podrán usar símbolos de grupos de alimentos u otras representaciones gráficas o en colores sin la declaración de nutrientes.

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

Revisiones

Una de las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional prevé que las mismas se revisen periódicamente. En cumplimiento de esta recomendación, el Comité de Codex para el Etiquetado de Alimentos en sus últimas reuniones, acordó en avanzar sobre producción procesamiento, etiquetado y comercialización de productos orgánicos.

Un tema central es el etiquetado de alimentos obtenidos por modificaciones genéticas. Desde 1994 se acordó la declaración obligatoria de toda sustancia sospechada de alérgica, nueva o conocida, que se ha transferido al producto modificado.

Hasta enero de 2000, la FDA es partidaria de no etiquetar con características especiales a los productos genéticamente modificados, considerando que sería confuso para los consumidores. Comparan la situación con el principio por el cual, si bien muchos consumidores padecen intolerancia a la lactosa, la leche no se rotula como un producto que ofrece riesgos. El etiquetado de estos alimentos en particular conlleva elevados costos y debería estar acompañado por mecanismos que aseguren la separación de los organismos genéticamente modificados de los que no lo son.

La postura más firme establecería que será necesario etiquetar cuando un alimento o ingrediente no es equivalente al ingrediente convencional nutricionalmente, en su composición o en su uso.

La Unión Europea es partidaria de declarar el método de elaboración, cuando se han producido cambios sustanciales en la com-

posición o en el valor nutricional. Finalmente, ha decidido que se etiqueten todos los alimentos e ingredientes genéticamente modificados, que participen al menos en el 1% en la composición de un alimento.

Esta posición no es compartida por Argentina, EE.UU y Canadá. Australia, Nueva Zelanda y Japón declararon que no podrían tomar una resolución al respecto durante el año 2000.

Otro tema de gran importancia es la propuesta de bajar al 5% el nivel para declarar los ingredientes compuestos (actualmente el nivel es del 25 %). Esto ofrecería información mejorada al consumidor, aunque no resuelve problemas para personas con problemas de alta sensibilidad.

Otros temas de discusión del mencionado Comité lo constituyen la vitamina C y como declarar la cantidad presente, cuando se usa con propósitos de fortificación; las advertencias en salud para alimentos de alto valor energético (190 kJ/100 ml); la denominación "libre de alcohol" cuando contiene no más del 0.5 % de alcohol por volumen y el uso de cafeína y taurina como ingredientes.

El Comité trabaja sobre la clarificación de los términos "Ovo lacto vegetariano", "Lacto vegetariano", "Ovo vegetariano" y "Vegan" o "Estrictamente vegetariano", para su uso en etiquetas. En cambio, se decidió no iniciar nuevos trabajos sobre las declaraciones de productos irradiados, a pesar de la propuesta de algunos países.

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO Y NORMATIVAS MERCOSUR

Código Alimentario Argentino: Antecedentes

En nuestro país, el Código Alimentario Argentino (CAA) estableció en sus inicios la forma de etiquetar cada producto. El Capítulo V del CAA, que comprende los artículos 220 a 246, promulgados en su mayoría entre 1980 y 1988, estableció los requisitos generales a cumplir, además de las obligaciones particulares para cada alimento, que se reglamentan en los respectivos capítulos.

Los requisitos obligatorios se fundan en el principio de protección al consumidor, evitando etiquetas y/o publicidades que sean capaces de suscitar error, engaño o confusión, como lo indican los artículos 220 y 221.

Art. 220 - (Res. 2343, 19/04/80) Se entiende por Rotulación, toda inscripción, leyenda o disposición que se imprima, adhiera o grabe a un producto o a su envase, envoltura o embalaje y que identifique al mismo de acuerdo con las normas del presente Código. Toda rotulación, así como el texto de los prospectos o instrucciones que acompañan al producto, debe ser previamente aprobada por la autoridad de Salud Pública competente en lo que se refiere exclusivamente a las exigencias sanitario-bromatológicas del mismo.

Art 221 - (Res 2343, 19.4.80) En la publicidad que se realice por cualquier medio deben respetarse la definición, composición y denominación del producto establecidas por el presente Código.

Estos conceptos quedan reforzados en los artículos 230 a 237.

En los artículos intermedios se establecen los ítems obligatorios que deben constar en toda etiqueta de un producto alimenticio, aditivo, condimento, bebida, así como sus materias primas, con caracteres bien visibles y redactados en castellano.

Ellos son:

- La designación del producto y su composición exacta en los casos establecidos en el Código, exceptuándose del segundo requisito del párrafo anterior los productos que en cada caso determine la autoridad sanitaria competente.
- El peso o volumen neto de cada unidad, expresado en el Sistema

Métrico Legal Argentino (SIMELA), de acuerdo a la Resolución 101, del 22/02/93.

- Nombre y domicilio del productor y/o fraccionador y/o distribuidor o expendedor. Si se trata de productos importados deberá consignarse además el lugar de origen, nombre y domicilio del importador y/o fraccionador y/o distribuidor o expendedor.

- La indicación del año de cosecha, de elaboración o de envasamiento. Cuando tuviera una vida útil limitada la Autoridad Sanitaria competente exigirá la fecha de vencimiento, dando intervención a la Autoridad Sanitaria Nacional, de acuerdo a la Resolución 615, 10/05/88.

- Número del certificado de autorización del producto, otorgado por la autoridad sanitaria competente y número de inscripción del establecimiento elaborador.

No se menciona la lista de ingredientes ni el lote, y la fecha de vencimiento no era exigible a todos los productos. Esto se modificó parcialmente mediante la Resolución del Ministerio de Salud y Acción Social (MSyAS) 375, promulgada el 10/06/92, que autoriza a las empresas productoras de alimentos a usar indistintamente la fecha de elaboración y/o la fecha de vencimiento, pero obliga a declarar alguna de ellas. La fecha de duración mínima debe declararse con las palabras *Consumir preferentemente antes del...*, cuando se indique el día y corresponda a productos que tengan una duración mínima no superior a los tres meses, y *Consumir preferentemente antes del final de ...*, en los demás casos.

Los artículos siguientes establecen requisitos para los productos importados y de exportación. También se permite la inclusión de la expresión *sin TACC* o del símbolo internacional *Sin Gluten* a los productos que no contengan trigo, avena, cebada ni centeno o sus componentes proteicos.

En el artículo 238 se incluye la obligación de dar indicaciones sobre la forma de manipular el alimento cuando este puede sufrir una alteración después de abierto; dejando a criterio del productor el juicio acerca de cuales son los productos que se alteran y cuales no. Para los productos alimenticios que puedan experimentar alteraciones ulteriores, deberá indicarse en el rótulo principal o en uno secundario, que el producto es de consumo inmediato. Asimismo, deberán indicarse las condiciones ambientales en que el producto debe ser conservado y la fecha de envasado y vencimiento cuando correspondiere.

Finalmente en el artículo 246, se hace mención a los aditivos

alimentarios, quedando establecido que en los productos que contengan antioxidantes, colorantes o conservantes, de uso permitido, estos deberán declararse en el rótulo (por ej: contiene colorante permitido), pudiendo indicarse asimismo su nombre.

Constitución del Grupo Mercado Común del Sur (Mercosur) y primeras resoluciones sobre rotulación de alimentos envasados

El 30 de noviembre de 1985 se formalizó la intención de formar un mercado conjunto entre los países de Latinoamérica, creándose una Comisión Mixta para la Integración. Meses más tarde, el 20 de junio de 1986, se llevó adelante el Programa de Integración y Cooperación Económica Argentina-Brasil, de carácter sectorial. El 23 de agosto de 1989 entró en vigor el Tratado de Integración y Cooperación Argentina-Brasil y posteriormente, el 1 de agosto de 1990, se reunieron los Ministros de Relaciones Exteriores y de Economía de Argentina y Brasil, con los de Chile y Uruguay. En esta ocasión, se aceptó a Uruguay y se invitó a Chile y Paraguay a participar de esta integración. Finalmente, el 26 de marzo de 1991 Argentina, Brasil, Uruguay y Paraguay firmaron el "Tratado del Mercado Común del Sur" o "Tratado de Asunción", para la constitución de un mercado común. El 1° de enero de 1995 el Mercosur entró oficialmente en vigor y el 1° de octubre de 1996 se firmaron acuerdos con Chile y Bolivia.

Dentro de su esquema funcional, dependiendo del Grupo Mercado Común (GMC) del Consejo del Mercado Común, se encuentran los Subgrupos de Trabajo, que tratan temas específicos. El Subgrupo de Trabajo 3 (SGT 3) corresponde al área de Reglamentos Técnicos. Dicta Resoluciones GMC, de carácter obligatorio para los países que constituyen el Mercado Común.

El 1 de noviembre de 1991 se creó el Comité Mercosur de Normalización (CMN), que inició sus actividades en 1993. Esta asociación no gubernamental sin fines de lucro, con sede en San Pablo, Brasil, se integra con los Institutos y Asociaciones de Normalización de los países miembros y adherentes, que conservan ese carácter. El CMN Se relaciona con el Grupo Mercado Común a través del SGT 3.

Sus objetivos principales son:

- Elaborar las normas regionales de interés.
- Promover la cooperación entre los países miembros para facilitar la armonización de sus normas.
- Armonizar las posiciones políticas y técnicas de sus miembros en la normalización internacional y en actividades conexas.

- Promover la capacitación en normalización y la evaluación de la conformidad.
- Fomentar el desarrollo de Sistemas de Certificación y su reconocimiento mutuo.

Las Normas Mercosur consideran como antecedentes las normas internacionales tales como ISO, IEC, ITU, las normas regionales COPANT y las normas de los países miembros del Mercosur. Son de carácter voluntario.

A diciembre de 1999, el CMN ha elaborado 305 normas, otras 18 están en proyecto para aprobación, 85 en votación y 689 en plan de trabajo. El criterio de aprobación de las Normas es el de consenso.

El carácter obligatorio de las Resoluciones GMC hace que los miembros las incorporen a la legislación de sus países. Así, durante los primeros años de funcionamiento del GMC, con posterioridad a la aprobación de una Resolución GMC referida al área de Alimentos, el Ministerio de Salud y Acción Social de la República Argentina (MSyAS) dictó una Resolución que hacía referencia a la Resolución GMC y por la que establecía: *Incorpórense al CAA las siguientes Resoluciones Mercosur y agregaba que se deroga toda legislación del CAA que se oponga a la presente Resolución.*

En el tema que específicamente nos compete, el punto de partida es la Resolución GMC N° 10/91 (RGMC 10/91), que se incorporó a la legislación argentina formando parte de las normas de Identificación de Mercaderías y del Código Alimentario Argentino, mediante la Resolución Conjunta del Ministerio de Obras y Servicios Públicos 1399/92 y del Ministerio de Salud y Acción Social 1951/92, del 04/12/92. Esta Resolución hace referencia en sus considerandos a la RGMC 10/91 y reproduce en su anexo el de ésta, pero sin mencionarla. La disposición de la Dirección Nacional de Comercio e Industria N° 399 del 03/06/93 amplía el plazo de entrada en vigencia de estas resoluciones. Más tarde, la Resolución MSyAS N° 679 del 17/03/93, atendiendo a las presentaciones efectuadas por las entidades representativas de la industria alimentaria y considerando que las Resoluciones 1399/92 y 1951/92 significaban problemas operativos que necesitaban de un período de adaptación técnica, que el Tratado de Integración es de cumplimiento efectivo a partir del 1 de enero de 1995 y que faltan definir aspectos importantes en la exigencia reglamentaria de rotulación, el Ministerio de Salud y Acción Social, ratifica la vigencia del Código Alimentario Argentino en materia de rotulación de productos alimenticios, hasta el 30 de diciembre de 1994.

Finalmente, la Resolución GMC 10/91 fue derogada por la Resolución GMC 36/93; pero la Resolución Conjunta MEyOP 1399/92

y MSyAS 1951/92 que la menciona, estuvo siempre en vigencia, aunque nunca fue aplicada.

Es decir, la aplicación inicial de las resoluciones Mercosur en esta materia, resultaron un poco confusas. Además, el concepto de derogar toda legislación que se oponga a otra, pero sin especificar qué es lo que se deroga, crea un marco ambiguo y confuso, librado a la interpretación que cada uno pueda hacer.

Reglamento Técnico Mercosur para Rotulación de Alimentos Envasados

La Resolución Mercosur GMC N° 036/93, titulada Reglamento Técnico Mercosur para Rotulación de Alimentos Envasados, entró en vigencia el 31 de diciembre de 1994, postergándose la obligación de incluir el número de lote en el rotulado obligatorio, a partir del 31 de diciembre de 1995. Fue incorporada a la legislación argentina por Resolución del Ministerio de Salud y Acción Social N° 034 del 10/01/96, publicada en el Boletín Oficial el 16/02/96 y entró en vigencia noventa días después.

Establece los principales requerimientos exigibles en materia de rotulación de alimentos envasados, los que se reproducen parcialmente a continuación.

"3.1 - Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con rótulo que:

- a) utilice vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan hacer que dicha información sea falsa, incorrecta, insuficiente, o que puedan inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso del alimento;*
- b) atribuya efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse;*
- c) destaque la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de alimentos de igual naturaleza;*
- d) resalte en ciertos tipos de alimentos elaborados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración;*
- e) resalte cualidades que puedan inducir a equívoco con respecto a reales o supuestas propiedades terapéuticas que algunos componentes o ingredientes, tienen o pueden tener cuando son consumidos en cantidades diferentes a las que se encuentren en el alimento o*

cuando son consumidos bajo una forma farmacéutica;
f) indique que el alimento posee propiedades medicinales terapéuticas;
g) aconseje su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo, de enfermedades o de acción curativa.

También se limita el uso de las denominaciones geográficas de un país, de una región o de una población, reconocidos como lugares en que se elaboran alimentos con determinadas características; o la mención de tecnologías empleadas en diferentes lugares geográficos para obtener alimentos con caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas reconocidas, para las que se podrá utilizar la expresión "tipo" con letras de igual tamaño, realce y visibilidad.

La rotulación de los alimentos que se elaboren en los países del Mercosur se hará exclusivamente en los establecimientos procesadores habilitados.

Con respecto al idioma, la información obligatoria deberá estar redactada en el idioma oficial del país de consumo (español o portugués), con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas. Cuando la rotulación se encuentre en más de un idioma, ninguna información obligatoria de significado equivalente podrá figurar en caracteres de diferente tamaño, realce o visibilidad.

Será obligatorio presentar la siguiente información, según lo establece el artículo 6:

- Denominación de venta del alimento.
- Lista de ingredientes.
- Contenidos netos.
- Identificación del origen.
- Identificación del lote.
- Fecha de duración mínima.
- Preparación e instrucciones de uso del alimento cuando corresponda.

Deberá figurar la denominación o la denominación y la marca del alimento, de acuerdo a las siguientes pautas:

- a) Cuando se haya establecido una o varias denominaciones para un alimento en el Reglamento de Mercosur, deberá utilizarse por lo menos una de tales denominaciones;
- b) Se podrá emplear una denominación acuñada, de fantasía, de

fábrica, o una marca registrada, siempre que vaya acompañada de una de las denominaciones indicadas en a);

c) Podrán aparecer las palabras o frases adicionales requeridas para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condiciones físicas auténticas del alimento, las cuales irán junto a la denominación del alimento o muy cerca de la misma. Por ejemplo: Tipo de cobertura, Forma de presentación, Condición o tipo de tratamiento al que ha sido sometido.

La lista de ingredientes figurará precedida de la expresión *Ingredientes: ó Ingr.* y se regirá por las siguientes pautas:

a) Todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial;

b) Cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto definido en un reglamento de un Estado Parte, podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones;

c) Cuando un ingrediente compuesto para el que se ha establecido un nombre en una norma del Codex Alimentarius FAO/OMS o del Mercosur, constituya menos del 25% del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes componentes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado;

d) El agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmuera, jarabes, almíbares, caldos u otros similares, y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de ingredientes; no será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación;

e) Cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituidos para su consumo con el agregado de agua, se podrán enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituido. En estos casos deberá incluirse la siguiente expresión: "Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo";

f) En el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o de plantas aromáticas en que ninguna predomine en peso de una manera significativa, podrán enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención "En proporción variable".

En la rotulación se deberá indicar la cantidad nominal (conte-

nido neto) en unidades del Sistema Internacional (SI), de acuerdo a lo siguiente:

- a) Los productos alimenticios que se presenten en forma sólida o granulada deben ser comercializados en unidades de masa.
- b) Los productos alimenticios que se presenten en forma líquida, deben ser comercializados en unidades de volumen.
- c) Los productos alimenticios que se presenten en forma semisólida o semilíquida podrán ser comercializados en unidades de masa o de volumen, conforme a las Resoluciones específicas del Grupo Mercado Común.
- d) Los productos alimenticios que se presenten acondicionados en forma de aerosol deben ser comercializados en unidades de masa y de volumen.
- e) Los productos alimenticios que, por sus características principales, son comercializados en cantidad de unidades, deben tener indicación cuantitativa referente al número de unidades que contiene el envase.

Las unidades legales de cantidad nominal deben ser escritas por extenso o con los símbolos de uso obligatorio para representarlos precedidos de las expresiones:

- a) Para masa: Contenido neto, Cont. neto, Peso neto.
- b) Para volumen: Contenido neto, Cont. neto, Volumen neto.
- c) Para número de unidades: Cantidad de unidades, Contiene.

Cuando un alimento se presente en dos fases (una sólida y un medio líquido) separables por filtración simple, deberá indicarse, además de la masa neta, la masa escurrida o drenada (expresada como peso escurrido o peso drenado). A los efectos de este requisito, se entiende por medio líquido: agua, soluciones de azúcar o de sal, jugos de frutas y hortalizas, vinagre, aceite. El tamaño, realce y visibilidad con que se expresa la masa neta no deberán ser diferentes a los que corresponden a la masa escurrida o drenada.

No será obligatorio declarar el contenido neto para los alimentos que se pesen ante el consumidor, en este caso el rótulo deberá llevar una leyenda que indique *Venta al peso*.

Cuando un envase contiene dos o más productos envasados del mismo tipo, de igual contenido individual, el contenido neto se indicará en función del número de unidades y del contenido neto individual de cada envase.

Se deberá indicar el nombre y la dirección del fabricante, productor y fraccionador (si correspondiere), así como el país de origen y la localidad, identificando la razón social y el número de registro del establecimiento ante la autoridad competente.

Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes

tes expresiones: *fabricado en..., producto..., industria...*

Todo rótulo deberá llevar impresa, grabada o marcada de cualquier otro modo, una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote a que pertenece el alimento. El lote será determinado en cada caso por el fabricante productor o fraccionador del alimento, según sus criterios.

Para la indicación del lote se podrá utilizar:

a) Un código clave precedido de la letra "L". Dicho código debe estar a disposición de la autoridad competente y figurar en la documentación comercial cuando se efectúe intercambio entre Estados Partes;

b) La fecha de elaboración, envasado o de duración mínima, siempre que la(s) misma(s) indique(n) por lo menos el día y el mes claramente y en el citado orden.

La Fecha de Duración Mínima constará por lo menos de:

- El día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a 3 meses.

- El mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año estableciendo: *fin de (año)*.

La fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:

Consumir antes de...

Válido hasta...

Validez...

Vence...

Vencimiento...

Venc. ...

Consumir preferentemente antes de...

Las palabras prescritas deberán ir acompañadas de la fecha misma; o de una referencia concreta al lugar donde aparece la fecha o de una impresión en la que se indique mediante perforaciones o marcas indelebles el día y el mes o el mes y el año. Asimismo, el día, mes y año, deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor. En este último caso se permite abreviar el nombre del mes por medio de las tres primeras letras del mismo.

No obstante lo prescrito, no se requerirá la indicación de la fecha de duración mínima para las frutas y hortalizas frescas, inclui-

das las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga; los vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta; las bebidas alcohólicas que contengan 10% (v/v) o más de alcohol; los productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuman por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación; el vinagre; el azúcar sólido; los productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados, tales como caramelos y pastillas; goma de mascar; la sal de calidad alimentaria. Pueden existir otros alimentos que han sido eximidos por Reglamentos Técnicos específicos del Mercosur.

En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estiman necesarias para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y mínimas a las cuales debe conservarse el alimento y el tiempo en el cual el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones. Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases.

En particular, para los alimentos congelados, cuya fecha de duración mínima varía según la temperatura de conservación, se deberá señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración mínima para cada temperatura, en función de los criterios ya mencionados o en su lugar la duración mínima para cada temperatura debiendo señalarse en esta última situación el día, el mes y el año de fabricación.

Para la expresión de la duración mínima podrá utilizarse expresiones tales como: *duración a - 18 °C (freezer): ..., duración a - 4 °C (congelador): ..., duración a 4 °C (refrigerador):*

Cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo incluida la reconstrucción, la descongelación o el tratamiento que deba realizar el consumidor para el uso correcto del producto. Dichas instrucciones no deben ser ambiguas, ni dar lugar a falsas interpretaciones de modo de garantizar una correcta utilización del alimento.

Se considera facultativa la presentación de cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios de la presente norma, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y engaño, establecidos en la Sección 3-Principios Generales.

Solamente se podrán emplear designaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las correspondientes especificaciones para un alimento determinado por medio de una norma específica. Dichas designaciones deberán ser fácilmente comprensibles y no deberán ser equivocadas o engañosas en forma alguna, debiendo cumplir con la totalidad de los parámetros que identifican la calidad del alimento.

Con respecto a la Información Nutricional, se podrá brindar información nutricional, siempre que no contradiga lo dispuesto en la Sección 3 - Principios Generales, ni otras disposiciones particulares que se dicten en la materia.

La Información Obligatoria deberá figurar en la cara principal de los envases o rótulos: la denominación o la denominación y la marca del alimento, nombre del país de origen, su calidad, pureza o mezcla, la cantidad nominal del producto contenido, en su forma más relevante en conjunto con el dibujo alegórico, si lo hubiere, y en contraste de colores que asegure la correcta visibilidad. La resolución también establece tamaños y proporciones para las letras y los números que indican la cantidad nominal de producto contenido.

Son excepciones a la norma los casos particulares de alimentos modificados, nutricos, dietéticos, para regímenes especiales o de uso medicinal, los cuales se rotularán de acuerdo a disposiciones especiales. A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm², podrán quedar exentas de los requisitos obligatorios mencionados, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación y marca del producto. En todos los casos establecidos, el envase que contenga las unidades pequeñas deberá contener la totalidad de la información obligatoria requerida.

Declaración de Ingredientes y Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados del Mercosur

En el mismo año se establece, a través de la Resolución GMC N° 46/93, sobre aditivos aromatizantes/saborizantes, sustancias o mezclas de sustancias con propiedades aromáticas y/o sápidas capaces de conferir o reforzar el aroma y/o el sabor de los alimentos. Se excluyen: los productos que confieren exclusivamente sabor dulce, salado o amargo y las sustancias alimenticias o productos normalmente consumidos como tales, con o sin restricción.

Otras normativas que completan y/o corrigen el Reglamento Técnico Mercosur para Rotulación de Alimentos Envasados

Por ejemplo, la Resolución GMC 6/94, incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11/01/95, publica el anexo que aprueba la declaración de ingredientes en la Rotulación de Alimentos Envasados y que no había sido incluido al publicarse el Reglamento Técnico, a pesar de mencionarse en él como Anexo A. Dicha declaración de ingredientes coincide con la lista de nombres genéricos para las diferentes clases de ingredientes de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius.

La Resolución GMC 18/94 incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11/01/95 y titulada Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados incorpora otro anexo faltante al Reglamento Técnico. La Resolución GMC 18 aprueba el Reglamento Técnico Mercosur para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados.

Este último reglamento técnico, se aplicará a la rotulación nutricional de los alimentos que se produzcan y comercialicen en los Estados Partes del Mercosur, envasados en ausencia del cliente, prontos para ofrecerlos a los consumidores. Se podrán elaborar disposiciones más detalladas para alimentos modificados, nutificados, dietéticos, para regímenes especiales o de uso medicinal. También tendrán su propia reglamentación las aguas minerales naturales y las demás aguas destinadas al consumo humano, a las que se les permita indicar en su rótulo sus características minero-nutricionales.

La declaración de nutrientes deberá ser obligatoria para aquellos alimentos respecto de los cuales se formulen declaraciones de propiedades nutricionales y será optativo para todos los demás alimentos.

El rotulado nutricional no deberá dar a entender deliberadamente que los alimentos presentados con tal rótulo tienen necesariamente alguna ventaja nutricional con respecto a los que no se presenten así etiquetados.

El rotulado nutricional comprende dos componentes: la declaración de nutrientes y la información nutricional complementaria, cuyas definiciones son coincidentes con las del Codex Alimentarius.

En cambio, el Reglamento Técnico Mercosur para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados incluye una serie de definiciones para varios términos, con el objeto de evitar confusiones.

Estas definiciones incluyen los siguientes términos:

Nutriente: es cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento, que proporciona energ-

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

Azúcares: son todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento. No se incluyen los polialcoholes.

Fibra alimentaria: es cualquier material comestible de origen vegetal que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano, determinado según el método 985.29 de AOAC 15th. Ed., 1990 (Método enzimático-gravimétrico).

Lípidos o materia grasa: son todos los lípidos, incluidos los fosfolípidos.

Glúcidos o carbohidratos o hidratos de carbono: son todos los glúcidos metabolizados por el ser humano, incluidos los polialcoholes.

Proteínas: corresponde al contenido de nitrógeno total (Kjeldhal) multiplicado por el factor correspondiente según el tipo de alimento.

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

Ácidos grasos monoinsaturados: son los ácidos grasos con un doble enlace cis, expresados como ácidos grasos libres.

Ácidos grasos poliinsaturados: son los ácidos grasos con dobles enlaces cis-cis, separados por un grupo metileno, expresados como ácidos grasos libres.

Según este reglamento, han de declararse el valor energético y las proteínas, los glúcidos, los lípidos y la fibra alimentaria. Así como la cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades y/o que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, según lo exijan los reglamentos técnicos Mercosur. Optativamente podrán declararse otros nutrientes, como las vitaminas y los minerales.

Cuando se autorice en un Reglamento Técnico Mercosur la mención de información nutricional complementaria con respecto a la cantidad o el tipo de glúcido, deberá incluirse la cantidad total de azúcares. Podrán indicarse también las cantidades de almidón y/u otro(s) constituyente(s) de glúcido(s).

Cuando se autorice en un Reglamento Técnico Mercosur la mención de información nutricional complementaria con respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, deberán indicarse las cantidades de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados.

Sólo se indicarán las vitaminas y minerales que se encuen-

tren presentes en al menos 15 % de la D.D.R. por 100 g ó 100 ml del producto pronto para consumo (p.p.c.), o por porción indicada de producto pronto para consumo (p.p.c.).

Para el cálculo de energía, se indican los factores de conversión siguientes, que coinciden con lo establecido por el *Codex Alimentarius*:

Glúcidos (excepto polialcoholes)	4,0 kcal/g - 17 kJ/g
Proteínas	4,0 kcal/g - 17 kJ/g
Lípidos	9,0 kcal/g - 37 kJ/g
Alcohol (Etanol)	7,0 kcal/g - 29 kJ/g
Acidos orgánicos	3,0 kcal/g - 13 kJ/g
Polialcoholes	2,4 kcal/g - 10 kJ/g
Polidextrosas	1,0 kcal/g - 4 kJ/g

Podrán usarse factores adecuados para otros ítems no previstos aquí, los que serán indicados en los Reglamentos Técnicos Mercosur específicos.

En cambio, la cantidad de proteínas que ha de indicarse, contempla el uso de diferentes factores, según se trate de proteína vegetales o animales, a saber: 5.75 para proteínas vegetales, 6.38 para proteínas lácteas y 6.25 proteínas cárnicas o mezclas de proteínas. Podrá usarse un factor diferente cuando se indique en un Reglamento Técnico Mercosur específico.

Los glúcidos se calcularán como la diferencia entre 100 y la suma en porcentaje del contenido de proteínas, lípidos, fibra alimentaria, humedad y cenizas.

La declaración del contenido de nutrientes o sus componentes deberá hacerse en forma numérica. No obstante, no se excluirá además, el uso de otras formas de presentación complementaria.

Las unidades que deberán utilizarse son las siguientes:

Energía	Kcal (kJ optativo)
Proteínas (N x factor)	gramos (g) (% D.D.R optativo)
Glúcidos	gramos (g)
Lípidos	gramos (g)
Fibra alimentaria	gramos (g)
Sodio	miligramos (mg)
Colesterol	miligramos (mg)
Vitaminas	miligramos (mg), microgramos (µg), UI, % D.D.R. u otra forma adecuada de expresión.
Minerales	miligramos (mg), microgramos (µg), % D.D.R.

La información podrá expresarse por 100 g o por 100 ml, o

por porción, siempre y cuando se indique el número de porciones contenidas en el envase.

Las cantidades mencionadas deberán ser las correspondientes al alimento tal y como el mismo se vende. Se podrá dar también información respecto del alimento preparado, siempre y cuando se indiquen las instrucciones específicas de preparación con el suficiente detalle y la información se refiera al alimento en el estado listo para el consumo.

Siempre que se declare el contenido de azúcares y/o polialcoholes y/o almidón y/o polidextrosas y/u otros glúcidos, esta declaración seguirá inmediatamente a la del contenido de glúcidos, de la siguiente manera:

Glúcidos	g, de los cuales,
Azúcares	g
Polialcoholes	g
Almidón	g
Polidextrosa	g
Otros glúcidos	g

La declaración "otros glúcidos" se refiere a cualquier otro glúcido, el cual deberá ser claramente identificado. El contenido de azúcares, polialcoholes, almidón, polidextrosas y otros glúcidos podrá indicarse también como porcentaje del total de glúcidos.

Siempre que se declare la cantidad y/o el tipo de ácidos grasos y/o la cantidad de colesterol, esta declaración seguirá inmediatamente a la del contenido total de lípidos, de la siguiente manera:

Lípidos	g, de los cuales,
ácidos grasos saturados	g
ácidos grasos monoinsaturados	g
ácidos grasos poliinsaturados	g
Colesterol	mg

El contenido de ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados y ácidos grasos poliinsaturados podrá indicarse también como porcentaje del total de lípidos.

Transitoriamente se tomará una tolerancia en $\pm 10\%$ para macronutrientes y de $\pm 20\%$ para micronutrientes, respecto de los valores declarados en el rótulo.

Para la declaración de nutrientes en función de las D.D.R. deberá utilizarse la siguiente información (1, 2):

Proteína	g	50
Vitamina A	µg	800
Vitamina D	µg	5
Vitamina C	mg	60
Vitamina E	mg	10
Tiamina	mg	1,4
Riboflavina	mg	1,6
Niacina	mg	18
Vitamina B6	mg	2
Acido fólico	µg	200
Vitamina B12	µg	1
Biotina	mg	0,15
Acido pantoténico	mg	6
Calcio	mg	800
Hierro	mg	14
Magnesio	mg	300
Zinc	mg	15
Yodo	µg	150

- 1) Según Codex Alimentarius FAO/OMS; Alinorm 93/22, Apéndice II y Directiva 90/496 de. la C.E.E.
- 2) Esta tabla podrá ser complementada de acuerdo con las recomendaciones de National Research Council, 10th. Edition, 1989.

Los valores que figuren en la declaración de nutrientes deberán ser valores medios, derivados de los datos específicamente obtenidos de análisis de muestras representativas del producto que ha de ser rotulado.

El uso de información nutricional complementaria en los rótulos de los alimentos deberá ser facultativo y no deberá sustituir sino añadirse a la declaración de los nutrientes.

La información nutricional deberá aparecer agrupada en un mismo lugar, estructurada toda ella en forma de cuadro (tabular) y si el espacio lo permite, con las cifras en columna. Si el espacio no fuera suficiente se utilizará la forma lineal. Se pondrá en un lugar visible, en caracteres claramente legibles e indelebles.

Otras Resoluciones Mercosur

Con lo anterior, quedaron legislados los principales ítems sobre rotulación. Posteriormente, surgieron resoluciones que adecuaron algunos puntos faltantes o que merecían una interpretación adicional.

Así, la Resolución GMC 72/97 del 13/12/97, complementaria a la Resolución GMC 36/93 establece que *se deberá indicar en forma*

obligatoria en la rotulación de los alimentos envasados, el nombre o razón social y la dirección del importador, a partir del 1/06/98. Los datos a los que se hace mención podrán ser incluidos en el Estado Parte de origen o procedencia o en el de destino.

Por otra parte, la Resolución GMC 36/93 tenía conceptos poco felices como los referentes a la fecha de duración mínima, donde dice que deben declararse con alguna de las expresiones ya mencionadas: *Consumir preferentemente antes de...*, *Válido hasta...* y *Vencimiento ...*, las que en el uso diario no se interpretaban como equivalentes. Esta confusión quedó debidamente aclarada por medio de la Resolución MSyAS 607/97; que dice: *Considéranse equivalentes las expresiones consumir preferentemente antes de..., Válido hasta... y vencimiento Establécese que una vez cumplida la fecha indicada a continuación de las referidas expresiones, el producto de que se trate no puede ser comercializado, por lo que la exposición para su venta constituirá una violación para las reglamentaciones vigentes.* Con el mismo espíritu sería recomendable precisar el punto 6.6.2 de la misma Resolución, que determina los tiempos de duración mínima para alimentos congelados.

Otras resoluciones no menos importantes pero más específicas que se incorporaron a la legislación nacional y se originan en Resoluciones GMC, son:

Resolución MSyAS 433/97, publicada en el Boletín Oficial 28897 del 14/05/98, por la que se incorporan las Resoluciones GMC 81/96, sobre identidad y calidad de quesos rallados; Resolución GMC 82/96 sobre Identidad y Calidad de Requeijao o Requesón; Resoluciones GMC 83/96 sobre identidad y calidad de Queso Prato, Resoluciones GMC 84/96, por la que se deroga la Resolución 31/93 sobre identidad y calidad de Leche en Polvo; Resoluciones GMC 134/96 sobre identidad y calidad de Queso Procesado o Fundido, Procesado Pasteurizado y Procesado o Fundido UHT (UAT); Resoluciones GMC 136/96 sobre identidad y calidad de Queso en Polvo; Resoluciones GMC 137/96 sobre identidad y calidad de Dulce de Leche; Resoluciones GMC 138/96 sobre identidad y calidad de Leche en Polvo y Resolución GMC 145/96 sobre Queso Minas Frescal. En las mismas, se incluyen detalles específicos para la rotulación de estos productos.

Resolución MSyAS 435/97, por la que se incorporan las Resoluciones GMC 29/96 sobre identidad y calidad del Queso Danbo; Resoluciones GMC 30/96 sobre identidad y calidad de Queso Pategrás Sandwich; Resoluciones GMC 31/96 sobre identidad y calidad de Queso Tandil; Resoluciones GMC 32/96 sobre identidad y calidad de Queso Tilsit; Resoluciones GMC 34/96 sobre identidad y calidad

de Masa para elaborar Queso Mouzzarella; Resoluciones GMC 42/96 sobre identidad y calidad de Queso Tybo.

Paralelamente, el MSyAS dictó otras resoluciones que modificaron el Código Alimentario Argentino y que dieron pautas para la rotulación de otros productos específicos.

Resolución MSyAS 328/97, del 21/05/1997, por la cual se incorpora al Código Alimentario Argentino el artículo 559 tris, sobre leche ultrapasteurizada. En su artículo 10 establece que el rotulado de este producto deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase como "leche ultrapasteurizada" o "leche ultrapasterizada", formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Si hubiere sido homogeneizada, deberá consignarse en el rotulado la denominación "homogeneizada" con caracteres no mayores a los empleados en la designación del producto.

Deberá consignarse el tratamiento térmico al que ha sido sometido el producto, indicando expresamente temperatura y tiempo, y la leyenda "mantener refrigerado a una temperatura no superior a 8° C" o similar.

Resolución MSyAS 504/97, del 5/08/1997, por la que se incorpora el artículo 1125 bis al Código Alimentario Argentino. El mismo queda redactado de la siguiente forma:

Los rótulos de las bebidas alcohólicas deberán llevar, con caracteres destacables y en lugar visible, la graduación alcohólica correspondiente a su contenido. Asimismo deberán consignarse las siguientes leyendas: "Beber con moderación" - " Prohibida su venta a menores de 18 años". Los productos importados considerados bebidas alcohólicas, deberán indicar su tenor alcohólico en volumen o en grados GL, además de las leyendas obligadas por la ley 24.788, en idioma español.

Nuevas tendencias

A partir del año 1998, se advirtió una nueva tendencia en lo que respecta a la inclusión de la Normativa Mercosur al Código Alimentario Argentino (CAA). Se comenzó a modificar el CAA y se incluyeron, con algunas modificaciones, los textos de la normativa Mercosur, como letra del CAA. Ya no queda a juicio de cada uno qué era lo que se derogaba y lo que no. De aquí en más, será responsabilidad

de quienes decretan, asegurarse de derogar todo lo que corresponde y evitar la coexistencia de una doble normativa.

Este es un paso adelante en dos sentidos: la autoridad asume la responsabilidad de aplicar la normativa Mercosur, deja en claro qué está vigente y que no del CAA y aparentemente comenzaría a cumplirse con lo ordenado por el Decreto 2194/94 que en su artículo 3° dice :

El Código Alimentario Argentino es la norma fundamental del Sistema Nacional del Control de Alimentos. La Comisión Nacional de Alimentos por intermedio de los Ministerios de Salud y Acción Social y de Economía y Obras y Servicios Públicos, propondrá al Poder Ejecutivo Nacional en el plazo de ciento veinte (120) días a partir de la vigencia del presente Decreto (12/05/95), el ordenamiento de las normas del citado Código, incorporando especialmente todas las disposiciones establecidas en materia alimentaria en el Decreto N° 4238 del 19 de julio de 1968, sus modificaciones y la normativa que surja de convenios internacionales y del proceso de integración en el Mercado Común del Sur (Mercosur).

Si bien esta medida es promisoriosa, aún se producen algunas situaciones confusas o ambiguas. La Resolución 888/98 del MSyAS que, tras algunos considerandos establece en el artículo 1: *Incorpórase al Código Alimentario Argentino el artículo 235 bis el que quedará redactado de la siguiente forma: En los rótulos de los productos que contienen exclusivamente ingredientes de origen vegetal se permite la leyenda: ESTE PRODUCTO, AL IGUAL QUE TODOS LOS DE ORIGEN VEGETAL, NO CONTIENE COLESTEROL.* Esto está claramente considerado en la Resolución 36/93, al hacer referencia en el artículo 3.1 sobre principios generales, ya mencionado, donde dice que *Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con rótulo que..c)destaque la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de alimentos de igual naturaleza;*.

Otras resoluciones dictadas por el Ministerio de Salud y Acción Social que modifican el CAA y en las que se hace referencia al etiquetado, son las siguientes:

Resolución MSyAS N° 47/98 , del 06/05/98, por la que se modificó el artículo 558, a fin de adecuar el fechado de las leches pasteurizadas a los avances tecnológicos.

En sus primeros artículos define los productos que serán rotulados como "Leche Entera Pasteurizada o Leche Entera Pasterizada", "Leche Entera Seleccionada Pasteurizada o Pasterizada", "Leche Entera Certificada Pasterizada", "Leche Descremada", "Leche Parcialmente Descremada", "Leche con Crema, Pasteurizada, Selec-

cionada, Certificada”, “Leche en Polvo Reconstituida Entera”, “Leche en Polvo Reconstituida Parcialmente Descremada” o “Leche en Polvo Reconstituida Descremada”, “Leche adicionada de leche en polvo reconstituida” o viceversa. En su rótulo, podrá incluirse la forma en que ha sido pasteurizada y si fue homogeneizada se consignará esta denominación, con caracteres no mayores a los de denominación del producto. En la tapa o en el cuerpo del envase, se consignará la fecha de vencimiento, la que quedará establecida con un plazo máximo de 5 días desde su elaboración; lapso de aptitud que deberá estar avalado por estudios técnicos científicos que realizará cada empresa en particular.

Resolución MSyAS 74/98, del 05/02/98, por la que se incluyeron normas referidas a suplementos dietarios, los que estaban exceptuados en la RGMC 36/93.

Deroga los artículos 1363 bis y 1363 tris del Código Alimentario Argentino y la modifica el artículo 1363 del referido cuerpo normativo. Incorpora el artículo 1381, que en su inciso cuarto incluye la Tabla de Ingesta Diaria recomendada para niños y embarazadas en el segundo y tercer trimestre y lactancia hasta seis meses.

Por esta resolución, quedan definidos como Suplementos Dietarios los productos destinados a incrementar la ingesta dietaria habitual, suplementando la incorporación de nutrientes en las personas sanas que, no encontrándose en condiciones patológicas, presenten necesidades dietarias no satisfechas o mayores a las habituales. Los suplementos dietarios podrán contener en forma simple o combinada: péptidos proteínicos, lípidos, lípidos de origen marino, aminoácidos, glucidos o carbohidratos, vitaminas, minerales, fibras dietarias y hierbas, con las limitaciones indicadas.

También se define la Ingesta Diaria de Referencia (IDR) como el nivel de ingesta diaria que es suficiente para satisfacer los requerimientos de los nutrientes de casi todos los individuos de un grupo, y se establece que en el rótulo de todos los suplementos dietarios se consignarán las leyendas:

- CONSULTE A SU MÉDICO ANTES DE CONSUMIR ESTE PRODUCTO.
- *No utilizar en caso de Embarazo, lactancia ni en niños.*
- MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.
- *SUPERA LA INGESTA DIARIA RECOMENDADA, si así fuere.*
- *Si los elementos que superan la IDR son vitaminas liposolubles, deberá decir: ESTE PRODUCTO PUEDE PROVOCAR EFECTOS TOXICOS POR ACUMULACIÓN DE VITAMINAS LIPOSOLUBLES (A, D, E y/o K); NO VUELVA A CONSUMIRLO SIN CONSULTAR A SU MEDICO.*

Si contiene hierro en cantidad superior a la IDR, advertirá: *ES-*

TE PRODUCTO CONTIENE HIERRO Y DEBERÁ SER CONSUMIDO ÚNICAMENTE POR INDIVIDUOS SANOS. ANTES DE CONSUMIRLO, CONSULTE A SU MEDICO.

En caso de contener glúcidos, deberá consignar: *ESTE PRODUCTO NO DEBE SER CONSUMIDO POR DIABÉTICOS.*

En caso de contener cromo deberá consignar: *DIABÉTICOS: ESTE PRODUCTO CONTIENE CROMO. CONSULTE A SU MEDICO.*

En el caso de contener ingredientes de alto valor calórico, deberá consignar la siguiente advertencia: *ESTE PRODUCTO ESTA INDICADO PARA PERSONAS QUE REALIZAN UNA ACTIVIDAD FÍSICA QUE REQUIERE UN APORTE DE CALORÍAS DIARIAS SUPERIOR AL PROMEDIO DE LA POBLACIÓN (2000 kcal/día). Su consumo debe realizarse bajo estricto control médico.*

En caso de contener fenilalanina o aspartamo, deberá consignar: *CONTIENE FENILALANINA; CONTRAINDICADO PARA FENILCETONÚRICOS.*

En ningún caso deberá decir: *VENTA LIBRE.*

El rótulo deberá detallar la información nutricional, consignando el nombre de los nutrientes y sus contenidos por unidad o por porción y el porcentaje de la IDR de cada uno. Figurará la fecha de vencimiento, las condiciones de almacenamiento y, de corresponder, la forma de conservación una vez abierto. No deberán figurar indicaciones terapéuticas atribuibles a los mismos.

RESOLUCIÓN MSyAS 686/98, del 27/08/98, sobre rotulación de bebidas alcohólicas, que incorpora el artículo 1127 bis al CAA. En él establece que *en el rótulo de Bebidas Alcohólicas Destiladas que se comercialicen en el Territorio Nacional y que se elaboren a partir de un solo ingrediente, no será obligatoria la declaración de ingredientes.*

Resolución MSyAS 687/98 del 27/08/98, por la que se sustituyen los artículos 721 al 724, referidos a pastas y pastas frescas rellenas y se establece que las mismas deberán expendirse en envases cerrados, bromatológicamente aptos, que deberán llevar con caracteres bien visibles todos los requisitos generales y particulares de rotulación, la mención del conservador empleado, indicaciones para su conservación (Manténgase refrigerado, Manténgase en heladera) y fecha de vencimiento, recayendo sobre el elaborador la responsabilidad de cualquier tipo de consecuencia derivada de la fijación incorrecta del lapso de aptitud.

Con características similares se modifican el artículo 722, referido a masa o tapas para empanadas, pasteles, tortas fritas, pasqualinas o similares; y el artículo 723 referido a masa para Pizzas.

Resolución MSyAS 5/99, del 12/01/99, por la que se incorpora el artículo 235 bis, que quedará redactado de la siguiente manera:

En el rotulado de los productos alimenticios que deban ser

descascarados antes de consumirse o que contengan elementos cuya ingesta implique un riesgo deberá consignarse con caracteres de buen realce y visibilidad y en un lugar destacado la/s siguiente/s leyendas según corresponda: 'Atención: consumir descascarado – No apto para niños menores de 6 (SEIS) años'. "Las partes pequeñas podrían ser ingeridas o aspiradas" - 'Atención: Por el tamaño es inconveniente su consumo por menores de ... años', colocando en el espacio en blanco la edad correspondiente. "Las partes pequeñas pueden ser aspiradas. – 'Atención: contiene un juguete no apto para menores de 3 (TRES) años'.

Resolución MSyAS 605/99, del 29/07/99, por la que se incorpora el artículo 613 bis, referido al Queso Minas Frescal, en concordancia con la resolución Grupo Mercado Común N° 44/98. En el punto 5, se indica que *se aplicará el ítem 9 Rotulado, del Reglamento Técnico General Mercosur de identidad y calidad de Quesos. Se denominará Queso Minas Frescal.*

El Servicio Nacional De Sanidad Y Calidad Agroalimentaria, a través de la Resolución SENASA N° 1134/99, estableció la obligatoriedad de imprimir en los rótulos de los productos alimenticios, nacionales e importados, de competencia del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, el facsímil aprobado por Resolución N° 278/93 del ex Servicios Nacional de Sanidad Animal y modificado por Resolución N° 399/97.

Finalmente, la LEY 25.163, sancionada el 15 de setiembre de 1999 y promulgada de hecho el 6 de octubre 6 de 1999, establece normas generales para la designación y presentación de vinos y bebidas espirituosas de origen vínico de la Argentina.

Tiene por objeto establecer un sistema para el reconocimiento, protección, y registro de los nombres geográficos argentinos para designar el origen de los vinos y de las bebidas espirituosas de naturaleza vínica. Con tal fin se establecen las siguientes categorías de designación: Indicación de Procedencia (IP), Indicación Geográfica (IG) y Denominación de Origen Controlada (DOC), en función de las condiciones de uso que para cada una de ellas fija la presente ley. En su artículo 35 se establecen los derecho de uso de estas indicaciones en marbetes y etiquetas.

Revisiones y modificaciones

A los efectos de completar la incorporación de la normativa sobre rotulación de alimentos envasados en el CAA, se encuentra en discusión pública la incorporación de las Normas Para La Rotulacion

Y Publicidad de los Alimentos, que reúne las RGMC 36/93, 6/94 y 18/94, con las adecuaciones pertinentes. Si bien el texto prácticamente reproduce las RGMC mencionadas, cabe destacar algunos conceptos adicionales, respecto de estas. El artículo 3.4 hace referencia a los productos nacionales e importados que no contienen gluten y establece que esta característica deberá expresarse con las frases: "Alimento exento de gluten", "Sin TACC", "sin Gluten" y/o el símbolo que oportunamente se determine.

También hace referencia expresa a los aditivos. En el Artículo 6.3.2.8 dice que los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes y a continuación de los mismos; cuando entre los aditivos alimentarios haya más de uno con la misma función, podrán mencionarse uno a continuación de otro, agrupándolos por función.

La declaración constará de la función principal o fundamental del aditivo en el alimento y su nombre completo, o su número INS (Sistema Internacional de Numeración, Codex Alimentarius FAO/OMS), o ambos. Las funciones, nombres y números INS de los aditivos están consignados en el capítulo aditivos alimentarios del CAA, por Resolución MsyAS 184/95.

Asimismo se establece que deberán declararse en la lista de ingredientes, indicando la función y nombre completo los edulcorantes no nutritivos, la tartrazina, el ácido benzoico o sus sales de calcio, potasio o sodio y el dióxido de azufre o sus derivados. Con referencia al aspartamo deberá indicarse la advertencia para fenilcetonúricos acerca de la presencia de fenilalanina y en el caso de todos los edulcorantes no nutritivos se declarará la concentración de los mismos.

Para el caso de aromatizantes/saborizantes se declarará solo la función y optativamente su clasificación.

Otro aspecto que puntualiza esta propuesta de modificación es la referencia a los productos importados, entendiendo por éstos tanto a los que se entregarán al mercado sin sufrir modificaciones en su naturaleza, como a los que sólo sufrieran en el país una simple adición de trabajo (fraccionamiento, trasvasamiento). En estos casos deberá indicarse en idioma castellano y en caracteres visibles, que tales operaciones se han efectuado en el país.

Cabe mencionar la Ley 22.802 de Lealtad Comercial, que legisla sobre aspectos del rotulado de productos que se comercializan en el mercado local, tanto de origen nacional como importado. Establece como obligatoria la indicación de la denominación del producto, su calidad, el contenido neto de la presentación y el país del cual es originario. Determina también las tolerancias admitidas en los conte-

nidos netos de los productos envasados.

En el ámbito de la publicidad, prohíbe expresamente la difusión de mensajes que puedan inducir a error, engaño o confusión a sus destinatarios, así como la organización de concursos o sorteos que distribuyan premios mediante el azar, en los casos en que implique obligación de adquirir el producto o contratar el servicio.

Conclusiones

El etiquetado de alimentos envasados constituye una de las más importantes temáticas para los desafíos del siglo XXI en mercados cada vez más globalizados, donde la calidad será la base de la competitividad.

La filosofía que sustenta a todas las normativas mencionadas es coincidente. El principio básico es proteger al consumidor y evitar que las etiquetas y/o publicidades de los alimentos envasados sean capaces de suscitar error, engaño o confusión.

Las normas regulatorias tienen el propósito de que las etiquetas brinden al consumidor la información necesaria y suficiente para decidir sobre su alimentación. La información no puede abundar en datos que resulten de difícil comprensión, o que por lo abundante, sean mal interpretados. Tampoco puede ser insuficiente en relación con la verdadera naturaleza y calidad del alimento.

La legislación argentina en esta materia ha progresado mucho en estos últimos años y se ha puesto a la par del Codex Alimentarius. Si consideramos que este último promueve prácticas equitativas en el comercio internacional de los alimentos y que sus estándares han sido adoptados por la OMC para resolver disputas; es imprescindible adecuarse a estas normas, para asegurar la posibilidad de conquistar porciones cada vez mayores de dicho comercio. Un país productor de alimentos sobre la base de las normativas Codex, genera un valor agregado al producto exportado, ayudando al éxito de la gestión comercial.

Podrá apreciarse que el Código Federal de Regulaciones de los Estados Unidos es la legislación más exhaustiva y completa en la materia. Este cuerpo de normas avanza sobre los otros al establecer la obligatoriedad de incluir la información nutricional, que es optativa en los otros casos. Aún así, respeta el principio básico de que esta información sea útil para el consumidor, y la refiere a cada porción para facilitar su interpretación.

El etiquetado nutricional obligatorio será, probablemente, el próximo paso a dar en la legislación argentina y del Mercosur. Las

normativas sobre suplementos dietarios ya son un avance en ese sentido.

De todos modos, ninguna legislación está concluida. Las normas que rigen el etiquetado de alimentos enfrentan siempre nuevos desafíos. La Biotecnología y la Ingeniería Genética han producido los mayores avances en la producción y tratamiento de los alimentos. En todos los organismos y foros de discusión sobre alimentos, se intenta acordar cómo etiquetar estos productos. La dificultad para alcanzar un acuerdo no radica solamente en adoptar una legislación preventiva o correctiva, sino que estos adelantos han agudizado la diferencia que resulta de la trágica división de la humanidad entre regiones desarrolladas y no desarrolladas y repercute en los intercambios comerciales.

No basta la comprensión tradicional sobre dos intereses contrapuestos, sino que hay muchos de ellos en continuo juego, en permanente interacción.

A comienzos de la década del setenta por medio de un documento conjunto FAO-OMS, elaborado en la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Medio Ambiente celebrada en Estocolmo, se recomendó la aplicación del Código de Ética para el Comercio Internacional de Alimentos, que fue aprobado por la Comisión del Codex en su 13° período de sesiones.

Como razón fundamental para su aplicación se consideró el bien general de la comunidad humana y se solicitó su aceptación moral a todos los gobiernos y a todos los que de alguna manera participan en el comercio internacional de alimentos, basados en el principio de reconocimiento mutuo, en un marco de normalización y armonización internacional.

En un mundo globalizado, las normas, incluidas las de etiquetado de alimentos, seguramente serán únicas. Esperemos que los principios que han inspirado individualmente a cada una de las normas conserven su vigencia y se hagan así extensivos a toda la humanidad.

El derecho no debe subordinarse a la ética, ni a la equidad, ni a la justicia, ni a la moral; sino que estos valores son ínsitos en la propia creación que el mismo regula.

BIBLIOGRAFIA

MERRILL, A. L. - WATT, B. K., *Valor Energético de los Alimentos – Bases y Consecuencias*. Washington, USDA, USA.

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO ACTUALIZADO, Ed. De la Canal y Asociados S.R.L., Buenos Aires, Argentina, 1996.

UNITED STATES OF AMERICA CODE OF FEDERAL REGULATIONS, published by the Office of the Federal Register National Archives and Records Administration U.S. Government Printing Office, Washington, USA, 1995, Título 21.

NORMA PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS DEL CODEX ALIMENTARIUS, 1995, Volumen 1 A, Sección 4.

BOLETÍN ALIMENTARIO. Buenos Aires, Marzocchi Ediciones , Año I, 1998.

NUÑEZ, Santiago B. La relación del alimento con la bioética, *Alimentaria*, 1999, pp. 19-23.

<http://www.fst.rdg.ac.uk/foodlaw/fao-news.htm>, febrero 2000.

<http://www.fsis.usda.gov/oa/codex/rep>, marzo 2000.

<http://www.siiap.sagyp.mecon.ar/aliment>, marzo 2000.

[http://www .anmat.gov.ar](http://www.anmat.gov.ar), marzo 2000.