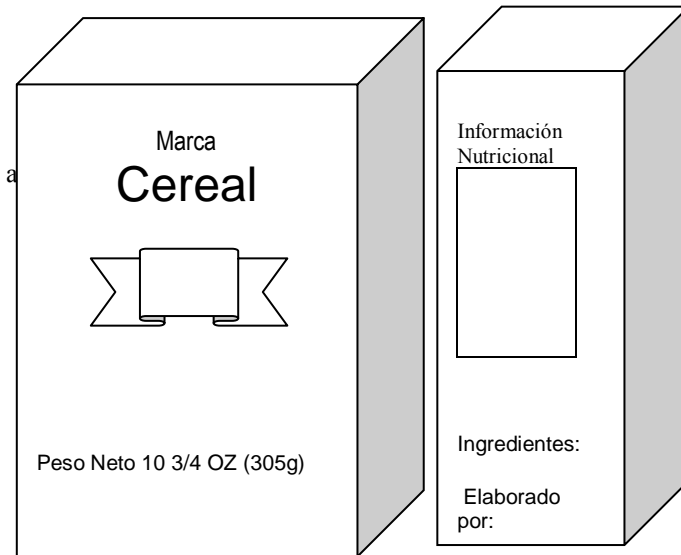


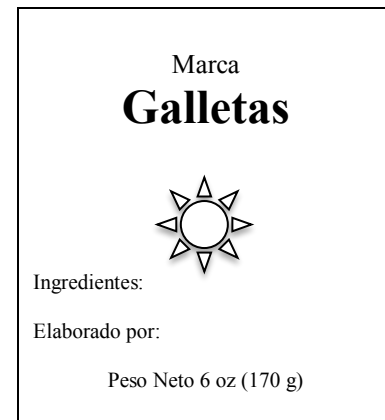
“Guía de Requisitos para Etiquetar Alimentos”

Multipaneles



Panel Principal de Etiqueta y Panel de Información

Un sólo panel



Panel Principal de Etiqueta solamente

Existen varias leyes y reglamentos que aplican al etiquetado de alimentos. La intención de este folleto es servir como una guía de requisitos básicos para etiquetar alimentos empacados. Si no se cumplen con estos requisitos, el alimento se pudiera considerar portador de falsa información y estar sujeto a retirarse del mercado. Todos los alimentos empacados para venta al consumidor final, deberán estar etiquetados adecuadamente. Existen dos opciones de etiquetado como se muestra en las ilustraciones superiores. Toda la información requerida deberá captarse en el panel principal o puede distribuirse entre el panel principal y el panel de información. Los negocios que usan un sello o que pegan la etiqueta al producto, normalmente utilizan el panel principal solamente. Todas las etiquetas deben estar en idioma inglés, con algunas variaciones para incluir otros idiomas como se describe en 21CFR 101.15.

Panel Principal de Etiqueta es la parte del paquete más probable a ser visto por el consumidor al momento de la compra. Aunque la marca del producto puede aparecer en el panel principal, ésto no es obligatorio. Sin embargo, el panel principal deberá incluir la identidad del producto y el peso neto, pero también pudiera incluir la dirección del negocio, la información nutricional y los ingredientes si se utiliza sólo el panel principal.

> **Identidad del Producto** – es el nombre verdadero o común del producto que contiene el paquete. Esta información deberá ubicarse en la porción media del panel principal. La identidad del producto deberá de dominar y sobresalir. La identidad del producto no deberá contrarrestarse con diseños de arte o logotipos del negocio. El tamaño mínimo de las letras deberá ser de 1/16 de pulgada de la letra “o” minúscula.

> **Peso Neto**– deberá ubicarse en el tercio inferior del panel principal. La información del peso neto deberá aparecer por si sola y separada de otras palabras. El peso o volúmen

neto deberán declararse en sistema dual - **US lbs/oz (Avoirdupois oz.)** y de **escala métrica**. Por ejemplo, "Peso Neto 12 oz (340 g)" para un producto seco y "Contenido neto 32 fl. oz (946 ml)" para un producto líquido. El tamaño mínimo de las letras deberá ser de 1/16 de pulgada. En algunos casos, el producto (por ejemplo pepinos fermentados y algunos productos de panadería) se podría vender en unidades en vez de peso. El peso neto declarado deberá de ser el peso mínimo, y no el peso neto promedio. El peso neto es el peso bruto del producto sin incluir el peso del material de empaque.

La declaración del peso neto deberá hacerse con el tamaño de letra específico según el tamaño del panel principal (*21 CFR 101.105(h)(3)(i)(1-4)*). Si el panel principal es:

Menor de 5 pulgadas cuadradas	-----1/16" de altura
Entre 5 y 25 pulgadas cuadradas	----- 1/8" de altura
Entre 25 y 100 pulgadas cuadradas	-----3/16" de altura
Entre 100 y 400 pulgadas cuadradas	-----1/4" de altura

Panel de Información – es el área que normalmente se encuentra a la derecha del panel principal. En una caja, sería la etiqueta a la derecha del paquete; en un frasco, sería el área a la derecha del panel principal. El panel de información deberá de contener cierta información en el orden especificado abajo.

> **Información Nutricional** – Todos los alimentos empacados requieren de un panel de información nutricional, a menos de que califiquen para alguna excepción incluida en *21 CFR 101.9 (h-j)*. Además, algunos pequeños negocios podrían calificar para las excepciones incluidas en: <https://oda.fyi/SmallBizNutritionGuide>

Si se anuncia algún tipo de beneficio nutricional o de salud en el paquete, entonces es obligatorio proveer la información nutricional.

> **Declaración de Ingredientes**- esta declaración se hace normalmente debajo de la información nutricional y arriba de la información del fabricante o distribuidor del producto. Todos los ingredientes, incluyendo los colorantes alimenticios y los preservativos químicos, se deberán de enlistar en orden descendente de predominancia por peso o volúmen. Si el ingrediente pesa menos del 2%, éste se puede enlistar al final con una declaración de "contiene 2% o menos de ____". Sin excepción, los alérgenos se deberán declarar siempre, sin importar el peso, volúmen o porcentaje. Se deberá utilizar el nombre usual o común del ingrediente con excepción de algunas especias y saborizantes, los cuales se tienen que declarar de acuerdo a (*21CFR 101.22*). Especias, como la paprika, cúrcuma, azafrán y otras que también actúan como colorantes, se deben de declarar como 'especia y colorante' o por el nombre común, por ejemplo 'paprika' (*21 CFR 101.22(a)(2)*).

Los ingredientes que contengan más de un componente y que son conocidos por un nombre común se deberán de seguir por un paréntesis que enliste todos los ingredientes en orden descendente de predominancia.

> **Dirección** – El lugar del negocio se declara en la porción inferior de la etiqueta. Deberá de incluir el nombre del negocio, fabricante o distribuidor, el nombre de la calle, el número, la ciudad, el estado y el área postal. Sin embargo, la dirección (sólo calle y número) se podría omitir siempre y cuando el negocio esté registrado en el directorio de la ciudad o directorio telefónico. El número de teléfono o sitio de internet se pueden incluir, pero no es requerido. Si alguien fabrica, empaqa, o distribuye alimentos en un lugar que no sea su

lugar principal del negocio, la etiqueta deberá de reflejar el lugar principal del negocio y no el lugar donde se produjo, empacó o distribuyó el alimento, a menos de que esto fuera engañoso. Cuando el nombre que aparece en la etiqueta no es el nombre del productor del alimento, se deberá de reflejar esta conexión utilizando la frase "procesado por: ____ " o "distribuido por: ____ ".

Requisitos Adicionales - Muchos de los alimentos procesados podrían tener requisitos adicionales, por ejemplo:

- Agua embotellada tiene requisitos específicos de etiqueta y nomenclatura en cuanto al origen del agua (21CFR 165.110)
- Alimentos perecederos necesitan tener fecha de expiración (OAR 603-025-0080) y deberá declarar "Manténgase Refrigerado". <https://oda.fyi/Refrigeration>
- Cierta tipo de alimentos (por ejemplo, huevos, jugo) (21CFR 101.17) y carnes, deberán de tener instrucciones de manejo sanitario.
- Alimentos empacados para exportación deberán de cumplir con los requisitos de etiquetas aplicables en el país de destino.

Tenga en cuenta que dependiendo de la complejidad de su producto, podrían haber otros requisitos u opciones de etiquetado. Esto incluye el uso de colorantes, saborizantes, cuándo declarar el agua como ingrediente y el uso del término "fresco".

Los ingredientes nutricionales incluyen vitaminas, minerales, amino ácidos, y hierbas botánicas, así como otras sustancias que pueden usarse como suplementos de la alimentación. Existen requisitos específicos para todo este tipo de ingredientes que se pueden encontrar en el siguiente sitio de internet: <https://oda.fyi/LabelDietarySupplements>

“Alérgenos”

La ley sobre Etiquetado de Alimentos Alergénicos y de Protección al Consumidor del 2004 (FALCPA) requiere que todas las etiquetas de alimentos empacados declaren de forma clara los 8 alimentos que provocan la mayoría de alergias. Estos 8 alérgenos incluyen:

- 1) **Leche** (cualquier proteína de leche, leche, crema, leche en polvo, suero, caseína)
- 2) **Huevos** (por ejemplo claras, yemas, albúmina y huevo en polvo)
- 3) **Soya** (por ejemplo frijol de soya, lecitina de soya, proteína de soya, harina de soya)
- 4) **Trigo** (incluye espelta y semolina)
- 5) **Pescados** (por ejemplo salmon, atún, bacalao, tilapia)
- 6) **Mariscos crustáceos** (por ejemplo camarón, langosta, jaiba)
- 7) **Cacahuates** (por ejemplo mantequilla de cacahuete, harina de cacahuete)
- 8) **Nueces de Arbol** (por ejemplo nuez de Castilla, coco, piñones, avellanas)

Cualquier saborizante, colorante o aditivo incidental que contiene alguno de esos 8 alérgenos deberá declararse. Los aceites altamente refinados y que son derivados de alguno de esos alérgenos están exentos de declararse en la etiqueta. El incumplimiento de la obligación de declarar alguno de los alérgenos principales podría resultar en tener que retirar el producto del mercado. Además, todos los colorantes alimenticios (FD & C) y sulfitos se tienen que declarar clara y correctamente en la etiqueta del alimento.

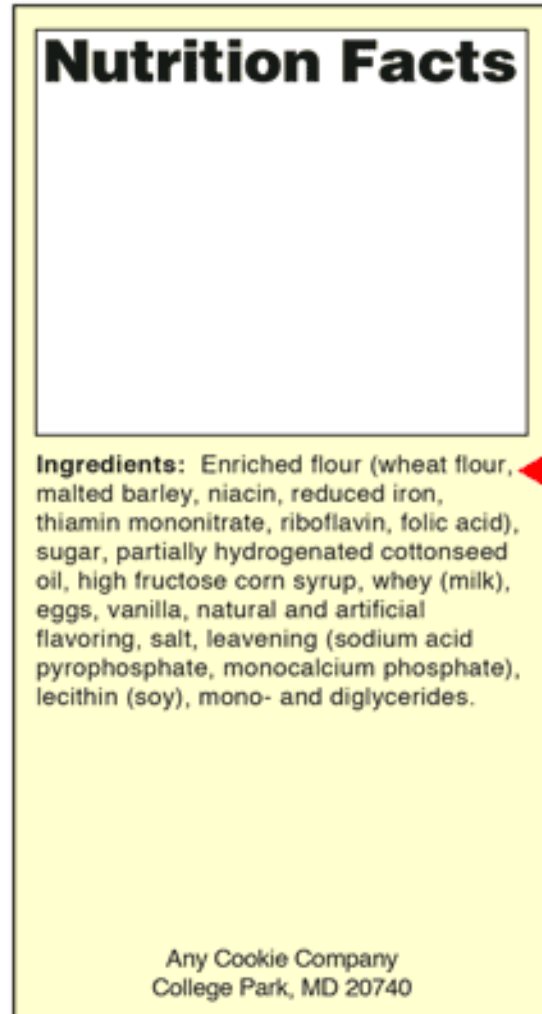
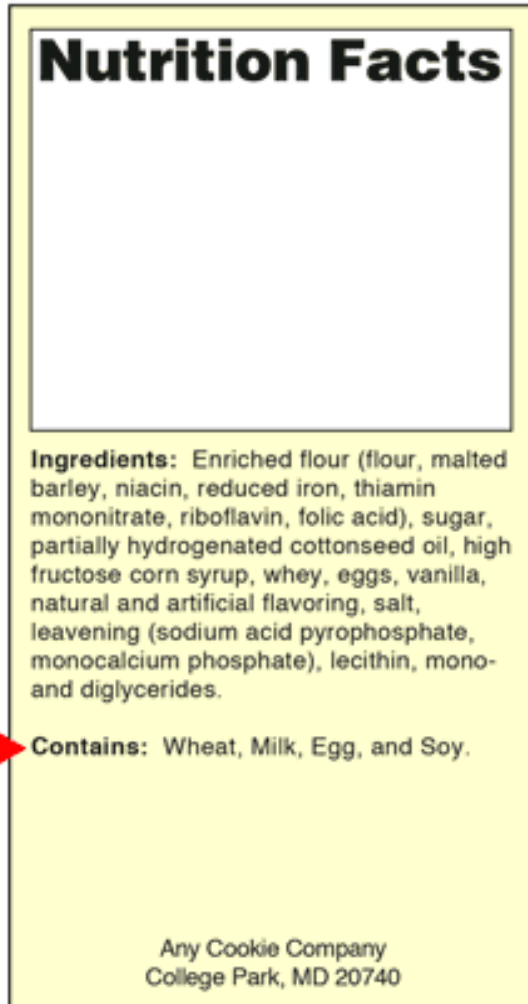
La FDA ha advertido que el utilizar una frase como "podría contener [alérgeno]" no debe de ser sustituto de implementar unas Buenas Prácticas de Manufactura (cGMP's).

Además, cualquier tipo de estas frases preventivas "podría contener [alérgeno]" debe de ser verdadero y no engañoso. <https://oda.fyi/LabelFoodAllergens>

Existen dos formas adecuadas para declarar alérgenos en la etiqueta.

La **primera** opción es utilizar la palabra "Contiene" para resumir la información de alérgenos al final o inmediatamente después de la lista de todos los ingredientes. Se tiene que usar la palabra "Contiene" con "C" mayúscula para empezar esta declaración.

La **segunda** opción para declarar alérgenos es el poner un paréntesis con el nombre principal y común del ingrediente del cual se deriva el alérgeno. El alérgeno con su término común no se necesita repetir si es que ya se declaró en la lista de ingredientes.



Existe una guía completa de etiquetado de alimentos que está disponible en inglés en el sitio de la FDA <https://oda.fyi/FoodLabelGuide> y donde se puede encontrar el Código Federal de Reglamentos, 21CFR part101. Las etiquetas se pueden someter a revisión y comentario de su inspector sanitario o puede contactarnos en el Programa de Sanidad de Alimentos (503) 986-4720, 635 Capitol St. NE, Salem, Oregon 97301-2532 <https://oda.direct/FoodSafety>