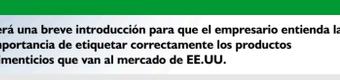


GUÍA DE ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL MERCADO DE EE.UU.



INDICE

I.- ¿POR QUÉ UNA GUÍA DE ETIQUETADO?	Se trata una breve introducción para que el empresario entienda la importancia de etiquetar correctamente los productos alimenticios que van al mercado de EE.UU.
II.- REQUERIMIENTOS GENERALES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS	Se da un panorama general de los requerimientos exigidos por la FDA en el etiquetado de alimentos, desde tamaños de letra hasta ubicación de los diversos elementos que forman parte de la etiqueta.
III.- IDENTIDAD DEL ALIMENTO	Se orienta al empresario para escoger la mejor identidad del producto en el idioma correspondiente con la finalidad de brindar al consumidor la información correcta acerca del producto.
IV.- CONTENIDO NETO	Se orienta al empresario acerca de las unidades de medida que deben ser utilizadas al momento de señalar el contenido neto del producto.
V.- LISTA DE INGREDIENTES	Se muestran las diversas nomenclaturas que se le dan a los ingredientes que forman parte del producto, y se hace énfasis en la importancia de declararlos.
VI.- INFORMACIÓN NUTRIMENTAL	Se orienta acerca del formato correcto de la tabla nutricional, así como de los elementos que obligatoriamente tienen que formar parte de ella.
VII.- DECLARACIONES	Se muestran las diversas frases que están aprobadas por la FDA para ser declaradas en el etiquetado de alimentos.
VIII.- MISCELÁNEA	Se mencionan otros aspectos de la Guía de Etiquetado.

I.- ¿POR QUÉ UNA GUÍA DE ETIQUETADO?

La Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA por sus siglas en inglés) es responsable por asegurar que los diversos alimentos vendidos dentro del territorio de EE.UU. son seguros y están etiquetados apropiadamente.

Las dos leyes que regulan el etiquetado de alimentos son: El Código Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos y El Código de Empaque y Etiquetado.

Este manual es un compendio de los diversos elementos que obligatoriamente deben aparecer en los diversos paneles que forman parte del etiquetado de un producto y tiene la finalidad de proporcionar al productor la información necesaria para cumplir con los requerimientos y así minimizar los riesgos al momento de realizar la exportación.

Es muy importante que los exportadores estén completamente informados acerca de las leyes y regulaciones aplicables antes de ofrecer productos para ser distribuidos dentro de EE.UU. ya que es responsabilidad de la industria alimentaria mantenerse actualizado respecto a las nuevas regulaciones de la Administración de Alimentos y Drogas de EE.UU.

II.- REQUERIMIENTOS GENERALES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS

1.- ¿Cómo se divide el empaque o envase de un producto?

Se divide en:

PANEL PRINCIPAL (PDP): Es el área principal del envase, la cual es vista primeramente por el consumidor.

PANEL DE INFORMACIÓN (IP): Es aquel que se encuentra inmediatamente a la derecha del panel principal.

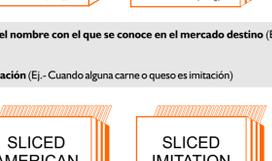


2.- ¿Qué elementos se deben poner en el panel principal?

Marca o logotipo del producto: La cual no debe ser más grande que la identidad del producto.

Identidad del producto: Debe ser lo más clara y descriptiva posible.

Contenido Neto: Debe ser en onzas, onzas fluidas o libras según sea el caso.



3.- ¿Qué elementos se deben poner en el panel de información?

Tabla Nutricional: De acuerdo a los formatos permitidos

Lista de ingredientes: En orden de predominancia

Datos del Productor

NOTA: Los 3 elementos deben ir en ese orden sin nada que intervenga entre ellos.



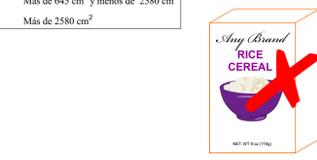
4.- ¿Cuál es el tamaño de letra permitido?

El tamaño de letra mínimo permitido en el etiquetado de productos que van hacia el mercado de EE.UU. es de 1/16 de pulgada (1.6 mm) de altura con base en la letra "o" minúscula.

III.- IDENTIDAD DEL ALIMENTO

1.- ¿A qué se refiere con la identidad del alimento y en qué lugar del empaque debe ir ubicado?

La identidad del producto se refiere al nombre común con el que se conoce el alimento que va a ser exportado. Debe ubicarse en el panel principal y debe ser el elemento más prominente del panel



2.- ¿Qué aspectos de deben tomar en cuenta al momento de escoger la identidad del producto en inglés?

Debe ser lo más descriptivo posible (Ej.- Especificar si son rebanadas, mitades, piezas completas)



Se debe tomar en cuenta el nombre con el que se conoce en el mercado destino (Ej.- Diferenciar el tipo de mermelada que es "jam", "jelly" o "marmalade")

Aclarar en caso de ser imitación (Ej.- Cuando alguna carne o queso es imitación)



Verificar que el producto no tenga ya un nombre estandarizado. (Ej.- El aderezo para ensaladas para que sea llamado "Salad dressing" debe tener determinados ingredientes y en ciertas cantidades. En caso contrario, sólo podrá ser denominado "Dressing")

3.- ¿Qué variaciones puede tener la identidad del producto?

Cuando la naturaleza de producto es obvia y conocida, se pueden manejar variaciones en la identidad. Ej.- Para el guacamole lo correcto sería "Smashed avocado" puré de aguacate, sin embargo como es un producto muy obvio y conocido la identidad puede ser "Mexican Guacamole". Casi similar con las tortillas.

IV.- CONTENIDO NETO

1.- ¿Qué es el contenido neto y dónde debe ser ubicado en el empaque?

El contenido neto de un producto es aquella leyenda que muestra la cantidad total de producto contenido en el empaque. Debe ser ubicado en el panel principal, en la parte inferior paralelo a la base del contenedor.



2.- ¿En qué unidades debe ser expresado el contenido neto?

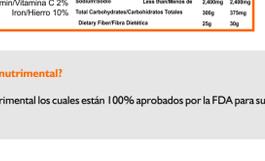
El contenido neto debe ser expresado tanto en el Sistema Métrico (gramos, kilogramos, litros, mililitros) como en el Sistema Inglés (onzas, libras, onzas fluidas).

- Ej.-
- Net wt 1 lb 8 oz (680g)
- Net wt 1 lb 8 oz
- 680 g
- 500 ml (1 pt 0.9 fl oz)
- Net contents 1 gal
- 3.79 L

3.- ¿Cuál es el tamaño de letra mínimo permitido para el contenido neto?

El tamaño mínimo permitido depende del área disponible en el panel principal como lo muestra la siguiente tabla.

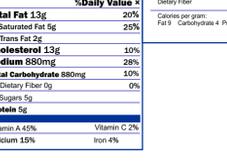
Tamaño mínimo	Área del panel principal
1.6 mm	32 cm ² o menos
3.2 mm	Más de 32 cm ² y menos de 161 cm ²
4.8 mm	Más de 161 cm ² y menos de 645 cm ²
6.4 mm	Más de 645 cm ² y menos de 2580 cm ²
12.7 mm	Más de 2580 cm ²



V.- LISTA DE INGREDIENTES

1.- ¿A qué se refiere con la lista de ingredientes y en dónde debe ser ubicada?

La lista de ingredientes se refiere a la mención de absolutamente todos los ingredientes que contiene el alimento ordenados por predominancia por peso. La lista de ingredientes se ubica en panel de información debajo de la tabla nutricional.



2.- ¿Cuál es el tamaño requerido para la lista de ingredientes?

El tamaño de letra utilizado para la lista de ingredientes no debe ser menor a 1.6 mm con base en la letra "o" minúscula.

3.- ¿Debe mencionarse el agua como un ingrediente?

Si, el agua debe ser mencionada en la lista de ingredientes.

"INGREDIENTS: Water, Navy Beans, and Salt"

4.- ¿Cómo se lista un ingrediente que a su vez contiene más ingredientes?

Un ingrediente que a su vez contiene más ingredientes debe ser listado de la siguiente manera:

"INGREDIENTS: ... Vegetable Oil (contains one or more of the following: Corn Oil, Soybean Oil, or Safflower Oil) ..."

5.- ¿Es necesario poner alguna aclaración cuando se mencione un agente químico como ingrediente?

Si, cuando se agregue un agente químico como ingrediente hay que mencionar la función que está desempeñando en el alimento (conservador, estabilizante, saborizante, retención de color, etc.)

"INGREDIENTS: Dried Bananas, Sugar, Salt, and Ascorbic Acid to Promote Color Retention"

6.- ¿Es necesario declarar los colorantes y saborizantes artificiales?

Si, es muy importante declarar los colorantes y saborizantes artificiales, además que los colorantes artificiales deben estar aprobados por la FDA y deben ser mencionados en la lista de ingredientes con el nombre establecido por dicho organismo.

"INGREDIENTS: Dried Bananas, Sugar, Salt, FD&C Red No. 40 and Ascorbic Acid to Promote Color Retention"

VI.- INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

1.- ¿A qué se refiere la información nutricional y en dónde debe ser ubicada?

La información nutricional se refiere a las cantidades de los nutrientes básicos que contiene el alimento y debe ser listado en el formato de tabla nutricional. La tabla nutricional debe ser ubicada en el panel de información justo arriba de la lista de ingredientes.



2.- ¿Es requerida la tabla nutricional en todos los alimentos?

Si, la tabla nutricional es requisito obligatorio en todos los alimentos empacados y cumpliendo con los siguientes elementos y características.

<p>Helvetica Regular 8 point with 1 point of leading</p> <p>3 point rule</p> <p>8 point Helvetica Black with 4 points of leading</p> <p>1/4 point rule centered between nutrients (2 points leading above and 2 points below)</p> <p>8 point Helvetica Regular with 4 points of leading</p> <p>8 point Helvetica Regular, 4 points of leading with 10 point bullets.</p>	<p>Nutrition Facts</p> <p>Serving Size 1 cup (228g) Serving Per Container 2</p> <p>Amount per serving</p> <p>Total Fat 13g 25%</p> <p>Saturated Fat 5g 10%</p> <p>Trans Fat 2g</p> <p>Cholesterol 13g 30%</p> <p>Sodium 880mg 28%</p> <p>Total Carbohydrate 880mg 10%</p> <p>Dietary Fiber 0g 0%</p> <p>Sugar 5g</p> <p>Protein 5g</p> <p>Vitamin A 45%</p> <p>Vitamin C 2%</p> <p>Calcium 15%</p>	<p>Franklin Gothic Heavy or Helvetica Black, flush left and flush right, no smaller than 13 point</p> <p>7 point Helvetica Black</p> <p>All labels enclosed by 1/8 point box rule within 3 points of text measure</p> <p>1/4 point rule</p> <p>Type below vitamins and minerals (footnotes) in 8 point with 1 point of leading</p>
--	--	--

3.- ¿Puede ser bilingüe la tabla nutricional?

Si, siempre y cuando la traducción sea la correcta como se muestra en el siguiente formato.

Nutrition Facts		Datos Nutricional		Amount/ Serving		%DV		Amount/ Serving		%DV+	
Serving Size 1 cup (228g)		Raciones por Envase 27		Total Fat 13g		25%		Total Carbohydrate 880mg		10%	
Calories 280		Calories from Fat 15		Saturated Fat 5g		10%		Dietary Fiber 0g		0%	
				Cholesterol 13g		30%		Protein 5g		10%	
				Sodium 880mg		28%		Total Carbohydrate 880mg		10%	
				Total Fat 13g		25%		Dietary Fiber 0g		0%	
				Cholesterol 13g		30%		Protein 5g		10%	
				Sodium 880mg		28%		Total Carbohydrate 880mg		10%	
				Total Fat 13g		25%		Dietary Fiber 0g		0%	
				Cholesterol 13g		30%		Protein 5g		10%	
				Sodium 880mg		28%		Total Carbohydrate 880mg		10%	

4.- ¿Qué otros formatos puedo utilizar para listar la información nutricional?

A continuación se muestran otras opciones de formatos de tabla nutricional los cuales están 100% aprobados por la FDA para su uso en alimentos empacados.

Amount/Serving	%DV	Amount/Serving	%DV+
Total Fat 13g	25%	Total Carbohydrate 880mg	10%
Saturated Fat 5g	10%	Dietary Fiber 0g	0%
Trans Fat 2g		Sugar 5g	
Cholesterol 13g	30%	Protein 5g	10%
Sodium 880mg	28%		
Vitamin A 45%		Vitamin C 2%	
Calcium 15%		Iron 4%	

Amount per serving	%Daily Value +
Total Fat 13g	25%
Saturated Fat 5g	10%
Trans Fat 2g	
Cholesterol 13g	30%
Sodium 880mg	28%
Total Carbohydrate 880mg	10%
Dietary Fiber 0g	0%
Sugar 5g	
Protein 5g	10%
Vitamin A 45%	
Vitamin C 2%	
Calcium 15%	
Iron 4%	

Amount per serving	%DV	Amount/Serving	%DV+
Total Fat 13g	25%	Total Carbohydrate 880mg	10%
Saturated Fat 5g	10%	Dietary Fiber 0g	0%
Trans Fat 2g		Sugar 5g	
Cholesterol 13g	30%	Protein 5g	10%
Sodium 880mg	28%		
Vitamin A 45%		Vitamin C 2%	
Calcium 15%		Iron 4%	

Nutrition Facts Serving Size 1 cup (228g) Serving Per Container 2
Calories 280, Fat Cal 10 Total Fat 13g (20% DV) Saturated Fat 5g (2% DV) Trans Fat 2g (0% DV) Cholesterol 13g (20% DV) Sodium 880mg (10% DV) Total Carb 13g (20% DV) Fiber 1g (20% DV) Protein 5g (20% DV) Vitamin A (2% DV) Vitamin C (2% DV) Calcium 15% (20% DV) Iron 4% (2% DV) +Percent Daily Values (DV) are based on a 2000 calorie diet.

5.- ¿Se permiten las abreviaturas en la tabla nutricional?

Si, con la finalidad de optimizar espacio, las abreviaturas si son permitidas.

Label Term	Abbreviation	Label Term	Abbreviation
Serving size	Serv size	Cholesterol	Cholest
Servings per container	Servings	Total carbohydrate	Total carb
Calories from fat	Fat cal	Dietary fiber	Fiber
Calories from saturated fat	Sat fat cal	Soluble fiber	Sol fiber
Saturated fat	Sat fat	Insoluble fiber	Insol fiber
Monounsaturated fat	Monounsaf fat	Sugar alcohol	Sugar alc
Polysaturated fat	Polysunsaf fat	Other carbohydrates	Other carb

VII.- DECLARACIONES

1.- ¿A qué se refiere con las declaraciones aprobadas por la FDA?

Existen ciertas declaraciones que se ponen en el empaque de los alimentos respecto al contenido de ciertos nutrientes, grasas, calorías, fibras) las cuales son controladas por la FDA y deben cumplir ciertos parámetros para ser mencionadas.

2.- ¿Cuales son las declaraciones más comunes?

- "Bajo en grasas" ("Low fat")
- "Bajo en calorías" ("Light")
- "Alto contenido de fibra" ("High in fiber")
- "Libre de sodio" ("Sodium free")
- "Sin grasas" ("Fat free")

3.- ¿A qué se refiere cuando se pone la leyenda "Fresco" (Fresh)?

La leyenda "Fresh" sugiere que el alimento no ha pasado por ningún proceso de congelamiento o térmico.

VIII.- MISCELÁNEA

1.- ¿Es permitido etiquetar en otro lenguaje aparte de inglés?

Si, siempre y cuando todos los elementos del empaque estén en inglés.

2.- ¿En dónde debe ser listado el nombre del productor y el país de origen?

Los datos del productor y el país de origen deben ser listados en el panel de información, debajo de la lista de ingredientes.

3.- ¿Son permitidas las calcomanías para hacer correcciones en el etiquetado?

Si, siempre y cuando la etiqueta final cumpla con los requisitos obligatorios.

4.- ¿La FDA aprueba las etiquetas antes de ser impresas?

No, es responsabilidad de productor o importador del alimento verificar que el empaque cumple con las regulaciones adecuadas.