
**ALIMENTOS Y BEBIDAS. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA
NUTRICIONAL. REQUISITOS PARA SU APLICACIÓN.**

CORRESPONDENCIA:

Este reglamento no tiene correspondencia con normas internacionales

ICS 67.XXX

RTCA 67.01.XX:17

Reglamento Técnico Centroamericano, editada por:

- Ministerio de Economía, MINECO
- Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, OSARTEC
- Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC
- Secretaría de Industria y comercio, SDE
- Ministerio de Economía, Industria y Comercio, MEIC

Derechos Reservados.

INFORME

Los respectivos Comités Técnicos de Normalización y de Reglamentación Técnica, a través de los Entes de Reglamentación Técnica de los países centroamericanos, son los organismos encargados de realizar el estudio o la adopción de los reglamentos técnicos. Están conformados por representantes de los sectores académicos, consumidor, empresa privada y gobierno.

Este documento fue aprobado como Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.xx:17 Alimentos y Bebidas. Etiquetado de Advertencia Nutricional en el Frente del Empaque. Requisitos para su aplicación., por el Subgrupo de Medidas de Normalización. La oficialización de este Reglamento Técnico, conlleva la ratificación por el Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO).

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL SUBGRUPO

Por Guatemala

MINECO

Por El Salvador

OSARTEC

Por Nicaragua

MIFIC

Por Honduras

SDE

Por Costa Rica

MEIC

Por Panamá

MICI

Nota a SIECA

1. OBJETO

Establecer los requisitos para un Etiquetado Frontal de Advertencia Nutricional de aplicación obligatoria para productos alimenticios y bebidas preenvasados para consumo humano.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Aplica a los productos alimenticios y bebidas previamente envasados de venta directa para el consumo humano y que se comercialicen en el territorio de los países centroamericano, para la población a partir de 3 años de edad, exceptuando los alimentos terapéuticos, suplementos alimenticios, y los productos alimenticios mencionados en el punto 6.5.

3. REFERENCIAS

- 3.1 Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10 “Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados”.
- 3.2 Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60:10 “Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para población a partir de 3 años”.

4. DEFINICIONES

- 4.1 **Alimentación saludable:** consumo diario de alimentos variados (cereales, leguminosas, verduras, frutas, vegetales, productos de origen animal, grasas, aceites y azúcares) en cantidades adecuadas para asegurar el aporte de energía y nutrientes (proteína, carbohidratos, grasas o lípidos, vitaminas y minerales) y otros elementos (agua, fibra) que el organismo necesita para su adecuado funcionamiento y desarrollo físico, así como para ayudar a prevenir las enfermedades.
- 4.2 **Alimento:** toda sustancia procesada, semiprocada y no procesada que se destina para ingesta humana, incluida la bebida y cualquiera otra sustancia que se utilice en la elaboración, preparación o tratamiento del mismo pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni los productos que se utilizan como medicamento.
- 4.3 **Alimento preenvasado:** todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

- 4.4 Alimentos para fines de hostelería:** alimentos destinados a utilizarse en restaurantes, cantinas, escuelas, hospitales e instituciones similares donde se preparan comidas para consumo inmediato.
- 4.5 Alimento terapéutico:** son los alimentos que están destinados al tratamiento de la malnutrición aguda grave o para complementar las dietas de las personas con requisitos especiales de nutrición. Generalmente están hechos de mezclas de proteínas, carbohidratos, lípidos, vitaminas y minerales.
- 4.6 Azúcares totales:** Monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento.
- 4.7 Azúcares agregados:** Monosacáridos y disacáridos añadidos a los alimentos y las bebidas por el fabricante durante la elaboración industrial.
- 4.8 Carbohidratos:** Hidratos de carbono; glucósidos: compuestos orgánicos de origen natural y de fórmula general $C_n(H_2O)_n$.
- 4.9 Declaración de nutrientes o información nutricional:** información normalizada del contenido de nutrientes de un alimento.
- 4.10 Energía:** Se refiere a la energía química total disponible en alimentos y los macronutrientes que lo constituyen (carbohidratos, grasas, proteínas).
- 4.11 Edulcorante:** Aditivos alimentarios (diferentes de los mono- o di- sacáridos) que confieren a un alimento un sabor dulce. Incluye los edulcorantes en las categorías funcionales de edulcorante, edulcorantes intensos y edulcorantes masivos. No se incluyen los azúcares, miel y otros ingredientes que pueden ser utilizados para endulzar como jugos de frutas, entre otros.
- 4.12 Edulcorante de gran intensidad:** Aditivo que confiere a los alimentos una dulzura varias veces superior a la del azúcar común de mesa y miel; incluye a los edulcorantes artificiales no calóricos (por ejemplo, aspartame, sucralosa, sacarina y acesulfame de potasio), a los edulcorantes naturales no calóricos (por ejemplo, estevia) y los edulcorantes calóricos tales como los polialcoholes (por ejemplo, sorbitol, manitol, lactitol e isomalt).
- 4.13 Etiquetado Frontal de Advertencia Nutricional (EFAN):** Información complementaria que se presenta como un sistema gráfico en el frente del empaque de los productos, que advierte sobre el contenido de nutrientes que se encuentran en exceso, sobre los límites establecidos en este Reglamento.

- 4.14 Frente del empaque/Cara frontal:** es la parte de la etiqueta de un alimento que es más probable que sea examinada por los consumidores bajo condiciones habituales de exhibición para la venta al por menor.
- 4.15 Grasa saturada:** Moléculas de grasa sin dobles enlaces entre las moléculas de carbono. Los ácidos grasos saturados que más se usan actualmente en productos alimenticios son C14, C16 y C18. Sin embargo, en el caso de la leche y el aceite de coco, los ácidos grasos saturados que se usan van del C4 al C18.
- 4.16 Grasa total:** Contenido total de grasas de un producto alimenticio. Se compone de ácidos grasos de los tres grupos principales (ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados y ácidos grasos poliinsaturados), que se distinguen por su composición química.
- 4.17 Grasa *trans*:** Todos los ácidos grasos insaturados que contienen uno o más dobles enlaces aislados (es decir no conjugados) en una configuración *trans*.
- 4.18 Mensaje de advertencia/Descriptor:** El término, palabra, aviso breve o frase acompañado de un símbolo, que hace notar o previene al consumidor respecto del excesivo contenido de nutrientes críticos de un alimento.
- 4.19 Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud:** Base para clasificar los alimentos y bebidas que contienen una cantidad excesiva de azúcares totales, sodio, total de grasas, grasas saturadas y ácidos grasos *trans* con el propósito de prevenir enfermedades y promover la salud.
- 4.20 Nutriente:** sustancia consumida normalmente como componente de un alimento, y que:
- 4.20.1** Proporciona energía; o
 - 4.20.2** Es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la vida; o
 - 4.20.3** Cuya carencia podría producir cambios bioquímicos o fisiológicos característicos perjudiciales para la salud.
- 4.21 Nutrientes críticos:** la grasa total, las grasas saturadas, las grasas *trans*, los azúcares totales y el sodio presentes en un alimento.
- 4.22 Sistema gráfico:** Es la representación, ícono o símbolo de los niveles de grasa total, grasas saturadas, grasas *trans*, azúcares totales y sodio que contiene el producto, así como la presencia de edulcorantes.

4.23 Sodio: Elemento blando, de color blanco plateado, que se encuentra en la sal; 1 g de sodio equivale a alrededor de 2.5 g de sal.

4.24 Suplemento nutricional: Aquellos productos elaborados o preparados especialmente para suplementar la dieta con fines saludables y contribuir a mantener o proteger estados fisiológicos característicos tales como adolescencia, adultez o vejez. Su composición podrá corresponder a un nutriente, mezcla de nutrientes y otros componentes presentes naturalmente en los alimentos, incluyendo compuestos tales como vitaminas, minerales, aminoácidos, lípidos, fibra dietética o sus fracciones. Se podrán expender en diferentes formas de liberación convencional, tales como polvos, líquidos, granulados, grageas, comprimidos, tabletas, cápsulas u otras propias de los medicamentos.

5. SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS

5.1 $\geq$: mayor o igual que

5.2 cm: centímetro

5.3 cm²: centímetro cuadrado

5.4 EFAN: Etiquetado Frontal de Advertencia Nutricional

5.5 kcal: kilocalorías

5.6 kJ: kilojules

5.7 mg: miligramo

5.8 OMS: Organización Mundial de la Salud

5.9 OPS: Organización Panamericana de la Salud

5.10 SICA: Secretaría de Integración de Centro América

5.11 COMIECO: Consejo de Ministros de Economía y Comercio

5.12 COMISCA: Consejo de Ministros de Salud de Centro América y República Dominicana

6. PRINCIPIOS GENERALES

6.1 El Etiquetado Frontal de Advertencia Nutricional (EFAN) debe presentarse en todos los alimentos preenvasados para los que apliquen, con base en el punto 7.4.

6.2 El EFAN no sustituye el cumplimiento de los requisitos del Reglamento Técnico Centroamericano 67.01.60:10 Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para población a partir de 3 años, vigente.

6.3 Para la aplicación del EFAN se debe declarar el contenido de grasa total, grasas saturadas, grasas *trans*, azúcares totales y sodio en el etiquetado nutricional de los alimentos preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años.

6.4 También se debe declarar el uso de edulcorantes en el listado de ingredientes como lo indica el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10 “Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados”.

6.5 Se exceptuarán de la presentación del EFAN los siguientes alimentos o productos alimenticios:

- los alimentos que se comercializan a granel, los porcionados, los fraccionados y los preparados a solicitud del público, aunque estos se envasen al momento de la venta;
- alimentos para uso terapéutico;
- suplementos alimenticios;
- sal;
- vinagre;
- aceites vegetales (por ejemplo: soya, maíz, girasol, coco, etc.);
- mantequilla sin sal adicionada;
- azúcar blanco, moreno, refino y panela;
- miel
- café en grano, café tostado y molido

Los siguientes alimentos sin aceites, grasas, azúcares, edulcorantes o sal añadidos:

- café soluble instantáneo;
- hojas de té y hierbas aromáticas, té y tisanas instantáneas;
- vegetales y hierbas deshidratadas de tipo condimento y especias sin aditivos alimentarios;
- harinas de cereales, leguminosas o tubérculos;
- leguminosas (frijoles, lentejas, garbanzos, etc.);
- frutas secas, jugos de frutas frescos o pasteurizados;
- nueces, maní y otras oleaginosas;
- leche pasteurizada o ultrapasteurizada (de larga vida) líquida y en polvo;
- agua envasada destinada al consumo humano;

7. ESPECIFICACIONES

7.1 El EFAN es aplicable para los siguientes nutrientes críticos: grasas totales, grasas saturadas, grasas *trans*, azúcares totales y sodio; además de la adición de edulcorantes.

- 7.2 La declaración del EFAN consiste en la inclusión de una “etiqueta de advertencia de color negro y mensaje en letras blancas” con el mensaje de advertencia “ALTO EN”, seguido del nutriente crítico que se encuentra en exceso, ya sea grasa total, grasa saturada, azúcares totales y sodio. La presencia de grasas *trans* o edulcorantes se indica incluyendo un símbolo (por definir), con el mensaje de advertencia “CONTIENE”, seguido de grasas *trans* o edulcorantes, según aplique. El símbolo deberá presentarse sobre un fondo blanco para evitar ser confundido con otros elementos propios del empaque del producto.
- 7.3 El contenido de nutrientes críticos en el producto alimenticio se evaluará utilizando el contenido energético y nutricional del producto expresado en peso o volumen (“por 100 g”, “por 100 ml”) o por porción (véase Cuadro 1).
- 7.4 Se considera que el producto alimenticio tiene una cantidad excesiva para:
- 7.4.1 **Sodio:** si la razón entre la cantidad de sodio (mg) en cualquier cantidad dada del producto y la energía (kcal) es igual o mayor a 1:1.
- 7.4.2 **Azúcares totales:** si en cualquier cantidad dada del producto la cantidad de energía (kcal) proveniente de los azúcares totales (gramos de azúcares totales multiplicados por 4 kcal es igual o mayor a 20% del total de energía (kcal).
- 7.4.3 **Grasas totales:** si en cualquier cantidad dada del producto la cantidad de energía (kcal) proveniente del total de grasas (gramos de grasas totales multiplicados por 9 kcal) es igual o mayor a 30% del total de energía (kcal).
- 7.4.4 **Grasas saturadas,** si en cualquier cantidad dada del producto la cantidad de energía (kcal) proveniente de grasas saturadas (gramos de grasas saturadas multiplicados por 9 kcal) es igual o mayor a 10% del total de energía (kcal).
- 7.5 Se considera que el producto alimenticio debe declarar la presencia de los siguientes componentes si:
- 7.5.1 **Grasas *trans*:** Cualquier cantidad dada del producto tiene presencia de cualquier cantidad de grasas *trans*.
- 7.5.2 **Edulcorantes:** Presencia de cualquier cantidad de edulcorantes, si alguno de ellos está mencionado en el listado de ingredientes.

7.6 Si un producto alimenticio preenvasado tiene valores de grasas totales, grasas saturadas, azúcares totales y sodio, igual o mayores a los establecidos en el Cuadro 1 deberá declararlos en el EFAN con el símbolo correspondiente. También se declara con el símbolo correspondiente la presencia de grasas *trans* o edulcorantes.

Cuadro 1. Criterios para evaluar los productos alimenticios pre-envasados y determinar si contienen una cantidad excesiva de nutrientes críticos.

Sodio	Azúcares totales	Grasa total	Grasas saturadas	Grasas <i>trans</i>	Edulcorantes
≥ 1 mg de sodio por 1 kcal	≥20% del total de energía proveniente de azúcares totales	≥ 30% del total de energía proveniente de grasa total	≥ del 10% del total de energía proveniente de grasa saturada	Presencia de cualquier cantidad de grasas <i>trans</i>	Presencia de cualquier cantidad de edulcorantes

Elaborado con base en el Modelo de Perfil de Nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. 2016.

8. ETIQUETADO FRONTAL

8.1 El o los símbolos referidos en el punto 7.2 se ubicarán en el frente del envase de los productos.

8.2 Las letras del texto dentro del símbolo deberán ser mayúsculas y de color blanco. Además, en el mismo símbolo, deberá inscribirse en letras blancas, la frase “Autoridad de Salud” según la Figura 1.

8.3 Las dimensiones de los símbolos referidos estarán determinadas de acuerdo al área de la cara frontal del envase (véase Ejemplo 1), según el cuadro siguiente:

Cuadro 2. Dimensiones de los símbolos dependiendo del área de la cara frontal del empaque

Área de la cara frontal del envase	Dimensiones del símbolo (alto y ancho)
Menor a 30 cm ²	Rotula en el envase mayor que los contenga
Entre 30 y menor a 60 cm ²	1,5 x 1,5 cm
Entre 60 y menor a 100 cm ²	2,0 x 2,0 cm
Entre 100 y menor a 200 cm ²	2,5 x 2,5 cm
Entre 200 y menor a 300 cm ²	3,0 x 3,0 cm
Mayor o igual a 300 cm ²	3,5 x 3,5 cm

Ejemplo:



- 8.4** El EFAN debe colocarse en la esquina superior derecha del panel frontal de exhibición del producto, tanto en el empaque primario como en el secundario del mismo (Véase el ejemplo en el Anexo A). En los casos en que el frente del empaque o cara frontal de exhibición del empaque primario tenga una superficie menor a treinta centímetros cuadrados, el EFAN únicamente se debe colocar en el empaque secundario, siguiendo las proporciones fijadas en el Cuadro 2.
- 8.5** En el caso de los envases cuya área de la cara principal de la etiqueta sea entre 30 cm² y menor a 60 cm², podrán rotularse los símbolos en otra cara visible del envase.
- 8.6** Los símbolos del EFAN deben incorporarse en el diseño original del frente del empaque o cara frontal de exhibición, de modo visible, indeleble y fácil de leer en circunstancias normales de compra y uso. En ningún caso, podrán ser cubiertos total o parcialmente.
- 8.7** Cuando corresponda rotular con el descriptor del tamaño mínimo, es decir, de 1,5 cm de alto por 1,5 cm de ancho, se escribe la frase “Autoridad de Salud” en la parte inferior, afuera del símbolo.
- 8.8** Cuando corresponda rotular más de un símbolo con el descriptor “ALTO EN”, éstos deberán estar dispuestos uno junto al otro.
- 8.9** Cuando un alimento rotule el descriptor “ALTO EN”, no podrá declarar, en su etiquetado las propiedades nutricionales descritas en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60:10 “Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para población a partir de 3 años”, cuando se trate del mismo nutriente.

8.10 Cuando la información especificada para el EFAN, no haya sido considerada en el diseño de la gráfica original del etiquetado, se permitirá adherirla en la cara frontal del envase, de modo indeleble, y de acuerdo al tamaño, ubicación y demás características establecidas en este reglamento.

8.11 Propuesta de descriptores EFAN a ser utilizados. Figura 1.



8.12 Las características gráficas de los descriptores nutricionales señalados en la Figura 1 serán las siguientes:

8.12.1 Elementos del descriptor:

- 1- Base del símbolo (por definir) que contiene el mensaje.
- 2- Mensaje de advertencia y el nutriente crítico al que aplica.
- 3- Firma de la Autoridad de Salud.
- 4- Margen blanco de recorte sobre fondo blanco.



Ejemplo de los elementos en el descriptor “ALTO EN AZÚCARES”

8.12.2 Proporciones del descriptor “ALTO EN AZÚCARES”.



8.12.3 Proporciones del descriptor “Alto en grasas saturadas”



8.12.4 Proporciones del descriptor “ALTO EN SODIO”.



8.12.5 Proporciones del descriptor “ALTO EN GRASA TOTAL”.



8.12.6 Proporciones del descriptor para “CONTIENE GRASAS TRANS”.



8.12.7 Proporciones del descriptor para “CONTIENE EDULCORANTES”.



8.12.8 Color. Toda la iconografía del símbolo está compuesta del color: Ejemplo de color:



8.12.9 Tipografía. La tipografía utilizada en la iconografía es de la familia “Arial”, específicamente en su presentación “negrita”. Ejemplo de tipografía:

ABCDEFGHIJKLMN
OPQRSTUVWXYZ

8.12.10 Rotulación de más de un descriptor: Los alimentos que deban rotular más de un descriptor, deben hacerlo según se indica en los siguientes ejemplos:

8.12.10.1 Rotulación con 2 descriptores:



8.12.10.2 Rotulación con 3 descriptores: Presentación 1



Presentación 2: Esta presentación se debe utilizar cuando el alto del cuadrante de la cara principal de la etiqueta con el tamaño correspondiente del descriptor, no permita la presentación 1.



8.12.10.3 Rotulación con 4 descriptores: Presentación1:



Presentación 2:



8.12.10.4 Rotulación con 5 descriptores. Presentación 1.



Presentación 2



8.12.10.5 Rotulación con 6 descriptores



8.13 Idioma: La información del Etiquetado Frontal de Advertencia Nutricional (EFAN) se debe presentar en el idioma oficial del país. Cuando un alimento preenvasado esté en otro idioma diferente deberá incorporar el EFAN en el idioma oficial.

8.14 Distancia entre descriptores. Los descriptores deben estar separados por al menos 1 mm manteniendo la misma proporcionalidad descrita en la construcción para cada uno de ellos, según se indica a continuación:



9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

9.1 La vigilancia y verificación del cumplimiento de este Reglamento Técnico Centroamericano corresponde a la(s) autoridad(es) competente(s) de cada país.

10. DISPOSICIONES TRANSITORIAS

10.1 El contenido del presente reglamento entrará en vigencia en un plazo de 24 meses a partir de la fecha de aprobación para cumplir con el etiquetado frontal según los límites indicados en el punto 10.3, Cuadro 3.

10.2 Las microempresas, pequeña y mediana empresa contarán con un plazo máximo de 36 meses a partir de la fecha de aprobación para cumplir con el etiquetado frontal según los límites indicados en el punto 10.3, Cuadro 3.

10.3 Sin perjuicio de lo indicado en el punto 7.6, los criterios de contenido de sodio, azúcares totales, grasa total y grasas saturadas indicados en el Cuadro 1, se aplicarán de forma progresiva según lo indicado en el Cuadro 3.

Cuadro 3. Límites transitorios y finales de contenido de sodio, azúcares totales, grasa total y grasas saturadas.

Entrada en vigencia	Sodio	Azúcares totales	Grasa total	Grasas saturadas	Grasas <i>trans</i>	Edulcorantes
24 meses después de la aprobación (transitorio)	≥ 2 mg de sodio por 1 kcal	$\geq 30\%$ del total de energía proveniente de azúcares totales	$\geq 35\%$ del total de energía proveniente de grasa total	$\geq$ del 12% del total de energía proveniente de grasa saturada	Presencia de cualquier cantidad de grasas <i>trans</i>	Presencia de cualquier cantidad de edulcorantes
36 meses después de la aprobación (final)	≥ 1 mg de sodio por 1 kcal	$\geq 20\%$ del total de energía proveniente de azúcares totales	$\geq 30\%$ del total de energía proveniente de grasa total	$\geq$ del 10% del total de energía proveniente de grasa saturada	Presencia de cualquier cantidad de grasas <i>trans</i>	Presencia de cualquier cantidad de edulcorantes

11. BIBLIOGRAFÍA

- 11.1 Ministerio de Salud de Chile. Ley 20606. Sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad. Noviembre, 2015.
- 11.2 Ministerio de Salud de Chile. Decreto 13-26. Junio, 2015. Actualización mayo, 2017.
- 11.3 World Health Organization Regional Office for Europe. Nutrient Profile Model. Copenhagen, Dinamarca. 2015. 6p.
- 11.4 Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS). Modelo de Perfil de Nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. Washington, D.C. 2016. 36p.
- 11.5 Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10. Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios.
- 11.6 Reglamento (UE) No. 1169/2011. Anexo XIII. Parte B. Ingestas de referencia del valor energético y los nutrientes seleccionados distintos de las vitaminas y los minerales (adultos). Octubre, 2011.

ANEXO A (Informativo)

Ejemplo de ubicación de los descriptores en diferentes tipos de envase.



----FIN DEL REGLAMENTO----