

ISSN 1020-2579

Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

CODEX ALIMENTARIUS

**ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS
TEXTOS COMPLETOS**

REVISIÓN 2001



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN
ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD



PREFACIO

LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EL PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

La Comisión del Codex Alimentarius se encarga de ejecutar el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, que tiene por objeto proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos. El *Codex Alimentarius* (que en latín significa ley o código de alimentos) es un compendio de normas alimentarias aceptadas internacionalmente y presentadas de modo uniforme. Contiene también disposiciones de carácter consultivo, en forma de códigos de prácticas, directrices y otras medidas recomendadas para ayudar a alcanzar los fines del Codex Alimentarius. La Comisión ha expresado la opinión de que los códigos de prácticas podrían proporcionar útiles listas de control de los requisitos impuestos por los sistemas nacionales de comprobación de los alimentos o las autoridades encargadas de su aplicación. La publicación del Codex Alimentarius tiene por finalidad servir de orientación y fomentar la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos, para contribuir a su armonización, y de esta forma, facilitar el comercio internacional.

ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS – TEXTOS COMPLETOS

El etiquetado de los alimentos constituye el principal medio de comunicación entre los productores y vendedores de alimentos, por una parte, y por otra sus compradores y consumidores. Las normas y directrices del Codex Alimentarius sobre Etiquetado de los Alimentos publicadas en los distintos volúmenes del Codex Alimentarius se han recopilado y vuelven a publicarse ahora en formato compacto, para permitir su uso y conocimiento amplios por los gobiernos, las autoridades de reglamentación, las industrias de alimentos y minoristas, y los consumidores.

Para más información sobre estos textos o sobre cualquier otro aspecto relacionado con la Comisión del Codex Alimentarius, sírvanse dirigirse a:

*Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
FAO, Viale delle Terme di Caracalla
00100 Roma, Italia*

*Fax: (3906) 5705 459
Correo electrónico: codex@fao.org
<http://www.codexalimentarius.net>*

ÍNDICE

PREFACIO.....	I
NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS.....	5
NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL ETIQUETADO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE SE VENDEN COMO TALES.....	19
NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO Y DECLARACION DE PROPIEDADES DE ALIMENTOS PREENVASADOS PARA REGIMENES ESPECIALES.....	27
DIRECTRICES GENERALES DEL CODEX SOBRE DECLARACIONES DE PROPIEDADES.....	33
DIRECTRICES DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL	37
DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES	47
DIRECTRICES GENERALES PARA EL USO DEL TÉRMINO "HALAL"	55

**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL ETIQUETADO
DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS***CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991¹***1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente norma se aplicará al etiquetado de todos los alimentos preenvasados que se ofrecen como tales al consumidor o para fines de hostelería, y a algunos aspectos relacionados con la presentación de los mismos².

2. DEFINICIÓN DE LOS TÉRMINOS

Para los fines de esta norma se entenderá por:

"Declaración de propiedades", cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene cualidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera.

"Consumidor", las personas y familias que compran o reciben alimento con el fin de satisfacer sus necesidades personales.

"Envase", cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

Para los fines del **"marcado de la fecha"** de los alimentos preenvasados, se entiende por:

"Fecha de fabricación", la fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.

¹ La Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados ha sido adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 14º período de sesiones (1981) y luego revisada en sus 16º y 19º períodos de sesiones (1985 y 1991), y enmendada en su 23º y 24º períodos de sesiones (1999 y 2001). Esta Norma ha sido sometida para su aceptación a todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y de la OMS, de conformidad con los Principios Generales del Codex Alimentarius.

² Se pide a los gobiernos que, cuando comuniquen su posición sobre la aceptación de la presente norma, indiquen cualesquiera disposiciones relativas a la presentación de información obligatoria en la etiqueta y el etiquetado, vigentes en su país, que no estén reguladas por la presente norma.

"Fecha de envasado", la fecha en que se coloca el alimento en el envase inmediato en que se venderá finalmente.

"Fecha límite de venta", la última fecha en que se ofrece el alimento para la venta al consumidor, después de la cual queda un plazo razonable de almacenamiento en el hogar.

"Fecha de duración mínima" ("consumir preferentemente antes de"), la fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto es totalmente comercializable y mantiene cuantas cualidades específicas se le atribuyen tácita o explícitamente. Sin embargo, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía enteramente satisfactorio.

"Fecha límite de utilización" (fecha límite de consumo recomendada, fecha de caducidad), la fecha en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.

"Alimento", toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento de "alimentos", pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamentos.

Por **"Aditivo alimentario"** se entiende cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí mismo ni se usa normalmente como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento provoque, o pueda esperarse razonablemente que provoque (directa o indirectamente), el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten a sus características. Esta definición no incluye los "contaminantes" ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

"Ingrediente", cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.

"Etiqueta", cualquier marbete, rótulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

"Etiquetado", cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

"Lote", una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales.

"Preenvasado", todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

"Coadyuvante de elaboración", toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí mismo, y que se emplea intencionadamente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

"Alimentos para fines de hostelería", aquellos alimentos destinados a utilizarse en restaurantes, cantinas, escuelas, hospitales e instituciones similares donde se preparan comidas para consumo inmediato.

3. **PRINCIPIOS GENERALES**

3.1 Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en una forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto³.

3.2 Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran a –o sugieran, directa o indirectamente– cualquier otro producto con el que el producto de que se trate pueda confundirse, ni en una forma tal que pueda inducir al comprador o al consumidor a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con aquel otro producto.

4. **ETIQUETADO OBLIGATORIO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS**

En la etiqueta de alimentos preenvasados deberá aparecer la siguiente información según sea aplicable al alimento que ha de ser etiquetado, excepto cuando expresamente se indique otra cosa en una norma individual del Codex:

³ En las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades, se dan ejemplos de las formas de describir o presentar a que se refieren estos Principios Generales.

4.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

4.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento y, normalmente, deberá ser específico y no genérico:

4.1.1.1 Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en una norma del Codex, deberá utilizarse por lo menos uno de estos nombres.

4.1.1.2 En otros casos, deberá utilizarse el nombre prescrito por la legislación nacional.

4.1.1.3 Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse un nombre común o usual consagrado por el uso corriente como término descriptivo apropiado, que no induzca a error o engaño al consumidor.

4.1.1.4 Se podrá emplear un nombre "acuñado", "de fantasía" o "de fábrica", o una "marca registrada", siempre que vaya acompañado de uno de los nombres indicados en las disposiciones 4.1.1.1 a 4.1.1.3.

4.1.2 En la etiqueta, junto al nombre del alimento o muy cerca del mismo, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténticas del alimento que incluyen pero no se limitan al tipo de medio de cobertura, la forma de presentación o su condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido, por ejemplo, deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado.

4.2 LISTA DE INGREDIENTES

4.2.1 Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente, deberá figurar en la etiqueta una lista de ingredientes.

4.2.1.1 La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término "ingrediente" o la incluya.

4.2.1.2 Deberán enumerarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento.

4.2.1.3 Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). 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 5 por ciento del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

4.2.1.4 Se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y deberán declararse siempre como tales⁴:

- cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos;
- crustáceos y sus productos;
- huevos y productos de los huevos ;
- pescado y productos pesqueros;
- maní, soja y sus productos;
- leche y productos lácteos (incluida lactosa);
- nueces de árboles y sus productos derivados;
- sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.

4.2.1.5 En la lista de ingredientes deberá indicarse el agua añadida, excepto cuando el agua forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe 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 ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación.

4.2.1.6 Como alternativa a las disposiciones generales de esta sección, cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituidos, podrán enumerarse sus ingredientes por orden de proporciones (m/m) en el producto reconstituido, siempre que se incluya una indicación como la que sigue: "ingredientes del producto cuando se prepara según las instrucciones de la etiqueta".

4.2.2 Se declarará, en cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología, la presencia de cualquier alergeno transferido de cualquier de los productos enumerados en la Sección 4.2.1.4

Cuando no es posible proporcionar información adecuada sobre la presencia de un alergeno por medio del etiquetado, el alimento que contiene el alergeno no deberá comercializarse.

⁴ El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, tomará en consideración, teniendo en cuenta el parecer del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, los productos que en el futuro se añadan o se eliminen de esta lista.

4.2.3 En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en la subsección 4.1 (nombre del alimento).

4.2.3.1 Con la excepción de los ingredientes mencionados en la subsección 4.2.1.4, y a menos que el nombre genérico de una clase resulte más informativo, podrán emplearse los siguientes nombres de clases de ingredientes:

CLASES DE INGREDIENTES	NOMBRES GENÉRICOS
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 carne de aves de corral, 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 de corral	"Carne de aves de corral"
Todos los tipos de queso, cuando el queso o una mezcla de quesos 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 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 "mezclas de especias", según sea el caso

CLASES DE INGREDIENTES	NOMBRES GENÉRICOS
Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento	"Hierbas aromáticas" o "mezclas de hierbas aromáticas", según sea el caso
Todos los tipos de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma de base para la goma de mascar	"Goma de 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"

4.2.3.2 No obstante lo estipulado en la disposición 4.2.2.1, deberán declararse siempre por sus nombres específicos la grasa de cerdo, la manteca y la grasa de bovino.

4.2.3.3 Cuando se trate de aditivos alimentarios pertenecientes a las distintas clases y que figuran en la lista 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 nacional⁵.

- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| • Regulador de la acidez | • Incrementador del volumen |
| • Ácidos | • Color |
| • Antiaglutinante | • Agente de retención del color |
| • Antiespumante | • Emulsionante |

⁵ Los gobiernos que acepten la norma deberán indicar los requisitos vigentes en sus países.

- Antioxidante
- Espumante
- Agente endurecedor
- Agente de tratamiento de las harinas
- Acentuador del aroma
- Agente gelificante
- Agente de glaseado
- Humectante
- Sal emulsionante
- Sustancia conservadora
- Propulsores
- Gasificante
- Estabilizador
- Edulcorante
- Espesante

4.2.3.4 Podrán emplearse los siguientes nombres genéricos cuando se trate de aditivos alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases y que figuren en las listas del Codex de aditivos alimentarios cuyo uso en los alimentos ha sido autorizado:

- Aroma(s) y aromatizante(s)
- Almidón(es) modificado(s)

La expresión "aroma" podrá estar calificada con los términos "naturales", "idénticos a los naturales", "artificiales" o con una combinación de los mismos, según corresponda.

4.2.4 Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos alimentarios

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

4.2.4.2 Los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica, y los coadyuvantes de elaboración, estarán exentos de la declaración en la lista de ingredientes. Esta exención no se aplica a los aditivos alimentarios y adyuvantes de elaboración mencionados en la sección 4.2.1.4.

4.3 CONTENIDO NETO Y PESO ESCURRIDO

4.3.1 Deberá declararse el contenido neto en unidades del sistema métrico ("Système international")⁶.

4.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

- (i) en volumen, para los alimentos líquidos;
- (ii) en peso, para los alimentos sólidos;
- (iii) en peso o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos.

4.3.3 Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido deberá indicarse en unidades del sistema métrico el peso escurrido del alimento. A efectos de este requisito, por medio líquido se entiende agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, zumos (jugos) de frutas y hortalizas en frutas y hortalizas en conserva únicamente, o vinagre, solos o mezclados.⁷

4.4 NOMBRE Y DIRECCIÓN

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

4.5 PAÍS DE ORIGEN

4.5.1 Deberá indicarse el país de origen del alimento cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

4.5.2 Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

4.6 IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otro modo, pero de forma indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro, que permita identificar la fábrica productora y el lote.

4.7 MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN

⁶ La declaración del contenido neto representa la cantidad en el momento del empaquetado, referida a un sistema de control de calidad promedio.

⁷ La declaración del peso escurrido debe ser aplicada por referencia a un sistema de control de la cantidad media.

4.7.1 Si no está determinado de otra manera en una norma individual del Codex, regirá el siguiente marcado de la fecha:

- (i) Se declarará la "fecha de duración mínima".
- (ii) Esta constará por lo menos de:
 - el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres 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.
- (iii) La fecha deberá declararse con las palabras:
 - "Consumir preferentemente antes del...", cuando se indica el día.
 - "Consumir preferentemente antes del final de..." en los demás casos.
- (iv) Las palabras prescritas en el apartado iii) deberán ir acompañadas de:
 - la fecha misma; o
 - una referencia al lugar donde aparece la fecha.
- (v) 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.
- (vi) No obstante lo prescrito en la disposición 4.7.1 i), no se requerirá la indicación de la fecha de duración mínima para:
 - Frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;
 - vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;
 - bebidas alcohólicas que contengan el 10% o más de alcohol por volumen;
 - productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consumen por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;

- vinagre;
- sal de calidad alimentaria;
- azúcar sólido;
- productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados;
- goma de mascar.

4.7.2 Además de la fecha de duración mínima, se indicarán en la etiqueta cualesquiera condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

4.8 INSTRUCCIONES PARA EL USO

La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.

5. REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES

5.1 ETIQUETADO CUANTITATIVO DE LOS INGREDIENTES

5.1.1 Cuando el etiquetado de un alimento destaque la presencia de uno o más ingredientes valiosos y/o caracterizantes, o cuando la descripción del alimento produzca el mismo efecto, se deberá declarar el porcentaje inicial del ingrediente (m/m) en el momento de la fabricación.

5.1.2 Asimismo, cuando en la etiqueta de un alimento se destaque el bajo contenido de uno o más ingredientes, deberá declararse el porcentaje del ingrediente (m/m) en el producto final.

5.1.3 La referencia en el nombre del alimento, a un determinado ingrediente no implicará, este hecho por sí solo, que se le conceda un relieve especial. La referencia, en la etiqueta del alimento, a un ingrediente utilizado en pequeña cantidad o solamente como aromatizante, no implicará por sí sola, que se le conceda un relieve especial.

5.2 ALIMENTOS IRRADIADOS

5.2.1 La etiqueta de cualquier alimento que haya sido tratado con radiación ionizante 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, según se muestra abajo es facultativo, pero cuando se utilice deberá colocarse cerca del nombre del producto.



5.2.2 Cuando un producto irradiado se utilice como ingrediente en otro alimento, deberá declararse esta circunstancia en la lista de ingredientes.

5.2.3 Cuando un producto que consta de un solo ingrediente se prepara con materia prima irradiada, la etiqueta del producto deberá contener una declaración que indique el tratamiento.

6. EXENCIONES DE LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO OBLIGATORIOS

A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm² podrán quedar exentas de los requisitos estipulados en las subsecciones 4.2 y 4.6 al 4.8.

7. ETIQUETADO FACULTATIVO

7.1 En el etiquetado podrá presentarse 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 al engaño, establecidos en la Sección 3 - Principios generales.

7.2 Cuando se empleen designaciones de calidad, éstas deberán ser fácilmente comprensibles, y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna.

8. PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

8.1 GENERALIDADES

8.1.1 Las etiquetas que se pongan en los alimentos preenvasados deberán aplicarse de manera que no se separen del envase.

8.1.2 Los datos que deben aparecer en la etiqueta, en virtud de esta norma o de cualquier otra norma del Codex deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

8.1.3 Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, en ésta deberá figurar toda la información necesaria, o la etiqueta aplicada al envase deberá poder leerse fácilmente a través de la envoltura exterior o no deberá estar oscurecida por ésta.

8.1.4 El nombre y contenido neto del alimento deberán aparecer en un lugar prominente y en el mismo campo de visión.

8.2 IDIOMA

8.2.1 Cuando el idioma en que está redactada la etiqueta original no sea aceptable para el consumidor a que se destina, en vez de poner una nueva etiqueta podrá emplearse una etiqueta complementaria, que contenga la información obligatoria en el idioma requerido.

8.2.2 Cuando se aplique una nueva etiqueta o una etiqueta complementaria, la información obligatoria que se facilite deberá reflejar totalmente y con exactitud la información que figura en la etiqueta original.

NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL ETIQUETADO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE SE VENDEN COMO TALES

CODEX STAN 107-1981⁸

1. *ÁMBITO DE APLICACIÓN*

Esta norma se aplica al etiquetado de los "aditivos alimentarios" que se venden como tales, tanto al por menor como de cualquier otra forma, incluidas las ventas a abastecedores y fabricantes de alimentos, para los fines de sus empresas. Se aplica también a los "coadyuvantes de elaboración" de alimentos, a los que se hace también referencia siempre que se hable de aditivos alimentarios.

2. *DEFINICIONES DE LOS TÉRMINOS*

Para los fines de esta norma:

- a) por *aditivo alimentario* se entiende cualquier sustancia que normalmente no se consume como alimento ni se usa normalmente como ingrediente característico del alimento, tenga o no valor nutritivo y cuya adición intencional al alimento con un fin tecnológico (incluso organoléptico) en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetamiento, transporte o conservación de ese alimento, resulta, o es de prever que resulte (directa o indirectamente) en que él o sus derivados pasen a ser un componente de tales alimentos o afecten a las características de éstos. El término no comprende los contaminantes ni las sustancias añadidas a los alimentos para mantener o mejorar la calidad nutricional, ni el cloruro de sodio;
- b) por *coadyuvante de elaboración* se entiende una sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí misma, y que se emplea intencionadamente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, pudiendo

⁸ La Norma General del Codex para el Etiquetado de Aditivos Alimentarios que se venden como tales ha sido adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 14º período de sesiones (1981). Esta norma ha sido sometida para su aceptación a todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y de la OMS de conformidad con los Principios generales del Codex Alimentarius.

dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final;

- c) por **contaminante** se entiende cualquier sustancia no añadida intencionadamente al alimento, que está presente en ese alimento como resultado de la producción (incluso las operaciones efectuadas en el cultivo de productos, en la cría de animales y en medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetamiento, transporte o conservación de ese alimento, o como resultado de la contaminación del medio;
- d) por **etiqueta** se entiende toda etiqueta, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en relieve o en huecograbado o adherida a un envase;
- e) el **etiquetado** comprende la etiqueta propiamente dicha y cualquier material escrito, impreso o gráfico, relativo a un aditivo alimentario o que acompañe a éste. El término no incluye facturas, letras o documentos análogos que puedan acompañar a los aditivos alimentarios;
- f) por **envase** se entiende todo recipiente utilizado para envasar completa o parcialmente todo aditivo alimentario destinado a la venta, comprendiendo los materiales empleados para envolver;
- g) por **ingrediente** se entiende toda sustancia, excluidos los aditivos alimentarios, empleada en la fabricación o preparación de un alimento, que se encuentra en el producto final;
- h) por **venta al por menor** se entiende cualquier venta a una persona para finalidades distintas de la reventa, pero no se incluyen las ventas a abastecedores para los fines de sus empresas de abastecimiento ni las ventas a fabricantes para los fines de sus empresas de fabricación.

3. PRINCIPIOS GENERALES

3.1 Los aditivos alimentarios⁹ no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en una forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto.

3.2 Los aditivos alimentarios² no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en que se empleen palabras, ilustraciones u otras

⁹ El término incluye los "coadyuvantes de elaboración" según se han definido (véase la sección del ámbito de aplicación).

representaciones gráficas que se refieran, o aludan, directa o indirectamente, a cualquier otro producto con el que tales aditivos alimentarios puedan confundirse, ni en una forma tal que pueda inducir al comprador o al consumidor a suponer que el aditivo alimentario se relaciona en forma alguna con aquel otro producto; salvo que el término "con aroma de x" podrá utilizarse para describir un aroma que no deriva de x, sino que reproduce su aroma.

4. ETIQUETADO OBLIGATORIO DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PREENVASADOS QUE SE VENDEN AL POR MENOR

Las etiquetas de todos los aditivos alimentarios que se venden al por menor deberán llevar la información exigida en los párrafos 4.1 a 4.5 de esta sección, y que sea aplicable al etiquetado del aditivo alimentario² de que se trate.

4.1 DETALLES DEL ADITIVO ALIMENTARIO

- a) Deberá aparecer el nombre de cada uno de los aditivos alimentarios presentes. El nombre deberá ser específico y no genérico, e indicar la verdadera naturaleza del aditivo alimentario. Cuando se haya establecido un nombre para un aditivo alimentario en la lista de aditivos del Codex, deberá utilizarse dicho nombre. En otros casos, deberá utilizarse el nombre común o usual o, cuando no exista ningún nombre común, deberá emplearse un nombre descriptivo apropiado.
- b) Cuando se incluyan dos o más aditivos alimentarios, sus nombres deberán aparecer en forma de lista. Cada aditivo alimentario figurará en la lista según el orden de su proporción en peso con respecto al contenido total del envase, figurando en primer lugar el aditivo alimentario cuya proporción, en peso, sea la mayor. Cuando uno o más de los aditivos alimentarios estén sujetos a una limitación cuantitativa en un alimento regulado por una norma del Codex, deberá declararse la cantidad o proporción de dicho aditivo. Si hay ingredientes alimentarios que forman parte del preparado, deberán declararse en la lista de ingredientes por orden decreciente de proporciones.
- c) Cuando se trate de mezclas de aromatizantes, no será necesario que aparezca el nombre de cada aromatizante presente en la mezcla. Podrá utilizarse la expresión genérica "aroma" o "aromatizante", juntamente con una indicación de la verdadera naturaleza del aroma. Los términos "aroma" o "aromatizante" podrán estar calificados por las palabras "natural" o "artificial", o por ambas, según sea el caso. Esta disposición no se aplicará a los modificadores del sabor, en cambio, se aplicará a las "hierbas aromáticas" y "especias", cuyos nombres genéricos podrán emplearse según proceda.

- d) Los aditivos alimentarios cuya estabilidad en almacén no exceda de 18 meses deberán llevar la fecha de durabilidad mínima, expresada con palabras como "se mantendrá por lo menos hasta ...".
- e) Las palabras "para uso alimentario" o una declaración sustancialmente análoga deberán aparecer en un lugar bien visible de la etiqueta.

4.2 INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN Y UTILIZACIÓN

Deberá facilitarse información suficiente sobre el modo de conservar el aditivo alimentario y emplearlo en el alimento.

4.3 CONTENIDO NETO

Deberá indicarse el contenido neto en el sistema métrico (unidades del "Système international") o en el sistema "avoirdupois" o en ambos sistemas de medidas, según las necesidades del país en que se venda el aditivo alimentario. Esta declaración deberá hacerse de la siguiente forma:

- a) en volumen o en peso, para los aditivos alimentarios líquidos;
- b) en peso, para los aditivos alimentarios sólidos, excepto los que se venden en forma de tabletas;
- c) en peso o en volumen, para los aditivos alimentarios semisólidos o viscosos;
- d) en peso, para los aditivos alimentarios que se venden en forma de tabletas, juntamente con el número de tabletas que contiene el envase.

4.4 NOMBRE Y DIRECCIÓN

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del aditivo alimentario.

4.5 PAÍS DE ORIGEN

- a) Deberá indicarse el país de origen del aditivo alimentario, cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.
- b) Cuando un aditivo alimentario se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza física o química, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

4.6 IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero con carácter permanente, una indicación en clave o en lenguaje claro que permita identificar la fábrica productora y el lote.

5. ETIQUETADO OBLIGATORIO DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PREENVASADOS QUE NO SE VENDEN AL POR MENOR

En las etiquetas de todos los aditivos alimentarios que no se venden al por menor deberá aparecer la información exigida en los párrafos 5.1 a 5.5 de esta sección, y que sea aplicable al etiquetado del aditivo alimentario de que se trate; con la salvedad de que, cuando los aditivos alimentarios en envases no destinados a la venta al por menor se destinen únicamente para ulterior elaboración industrial, la información exigida, que no sea la descrita en las secciones 5.1a) y 5.1d), podrá facilitarse en los documentos relacionados con la venta.

5.1 DETALLES DEL ADITIVO ALIMENTARIO

- a) Deberá aparecer el nombre de cada uno de los aditivos alimentarios presentes. El nombre deberá ser específico y no genérico, e indicar la verdadera naturaleza del aditivo alimentario. Cuando se haya establecido un nombre para un aditivo alimentario en una lista de aditivos del Codex, deberá utilizarse dicho nombre. En otros casos, deberá utilizarse el nombre común o usual, o, cuando no existan, deberá emplearse un nombre descriptivo apropiado.
- b) Cuando se incluyan dos o más aditivos alimentarios, sus nombres deberán aparecer en forma de lista. Cada aditivo alimentario se enumerará según el orden de su proporción en peso con respecto al contenido total del envase, figurando en primer lugar el aditivo alimentario cuya proporción en peso sea la mayor. Cuando uno o más de los aditivos alimentarios estén sujetos a una limitación cuantitativa en un alimento, en el país donde ha de venderse o emplearse el aditivo, deberá declararse la cantidad o proporción de dicho aditivo y/o se darán instrucciones para que el uso se ajuste a dicha limitación. Si hay ingredientes alimentarios que forman parte del preparado, deberán declararse en la lista de ingredientes por orden decreciente de proporciones.
- c) Cuando se trate de mezclas de aromatizantes, no será necesario que aparezca el nombre de cada aromatizante presente en la mezcla. Podrá utilizarse la expresión genérica "aroma" o "aromatizante", juntamente con una indicación de la verdadera naturaleza del aroma. Los términos "aroma" o "aromatizante" podrán estar calificados por las palabras "natural" o "artificial", o por ambas, según sea el caso. Esta disposición no se aplicará a los modificadores del sabor, en cambio, se aplicará a las "hierbas aromáticas" y "especias", cuyos nombres genéricos podrán emplearse según proceda.
- d) Los aditivos alimentarios cuya estabilidad en almacén no exceda de 18 meses deberán llevar la fecha de durabilidad mínima, expresada con palabras como "se mantendrá por lo menos hasta ...".

- e) Las palabras "para uso alimentario" o una declaración sustancialmente análoga deberán aparecer en un lugar bien visible de la etiqueta.

5.2 INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN Y UTILIZACIÓN

Deberá facilitarse información suficiente sobre el modo de conservar el aditivo alimentario y emplearlo en el alimento. Esta información podrá facilitarse en la etiqueta o en los documentos relacionados con la venta.

5.3 CONTENIDO NETO

Deberá indicarse el contenido neto en el sistema métrico (unidades del "Système international") o en el sistema "avoirdupois" o en ambos sistemas de medidas, según las necesidades del país en que se venda el aditivo alimentario. Esta declaración deberá hacerse de la siguiente forma:

- (i) en volumen o en peso, para aditivos alimentarios líquidos;
- (ii) en peso, para aditivos alimentarios sólidos;
- (iii) en volumen o en peso, para aditivos alimentarios semisólidos o viscosos.

5.4 NOMBRE Y DIRECCIÓN

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del aditivo alimentario.

5.5 PAÍS DE ORIGEN

- a) Deberá indicarse el país de origen del alimento, cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.
- b) Cuando un aditivo alimentario se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza química o física, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

5.6 IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero con carácter permanente, una indicación en clave o en lenguaje claro que permita identificar la fábrica productora y el lote.

6. PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

6.1 GENERALIDADES

Los datos que deben aparecer en la etiqueta, en virtud de esta norma o de cualquier otra norma del Codex, deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles y fácilmente legibles para el consumidor, en las condiciones normales de compra y uso. Esta información no deberá estar oscurecida por dibujos ni por cualquier otra materia escrita, impresa o gráfica, y deberá presentarse en un color que contraste con el del fondo. Las letras empleadas en el nombre del alimento deberán ser de un tamaño que guarde una relación razonable con el texto impreso más prominente que figure en la etiqueta. Cuando el envase esté envuelto, la información necesaria deberá aparecer en el envoltorio, o de lo contrario, la etiqueta del envase deberá poderse leer fácilmente a través del envoltorio exterior y éste no deberá oscurecerla. En general, el nombre y el contenido neto del alimento deberán aparecer en aquella parte de la etiqueta que, normalmente, se presenta al consumidor en el momento de la venta.

6.2 IDIOMA

El idioma que se utilice para indicar los datos mencionados en el párrafo 6.1 deberá ser un idioma aceptable para el país donde haya de venderse el producto. Cuando el idioma en que esté redactada la etiqueta original no sea aceptable, podrá emplearse una etiqueta complementaria, redactada en un idioma aceptable, en la que aparezcan los datos obligatorios, en lugar de poner una nueva etiqueta.

7. REQUISITOS ADICIONALES O DIFERENTES PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS ESPECÍFICOS

7.1 Ninguna disposición de esta norma impedirá la estipulación de disposiciones adicionales o diferentes en una norma del Codex, por lo que se refiere al etiquetado, cuando las circunstancias de un determinado aditivo alimentario justifiquen su incorporación en dicha norma.

7.2 ADITIVOS ALIMENTARIOS IRRADIADOS

Los aditivos alimentarios que hayan sido tratados con radiación ionizante deberán designarse de acuerdo con este tratamiento.

8. ETIQUETADO FACULTATIVO

8.1 GENERALIDADES

El etiquetado podrá presentar cualquier información o representación gráfica adicionales, siempre que no estén en contradicción con los requisitos obligatorios, ni sean equívocas o engañosas para el consumidor respecto al aditivo alimentario.

NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO Y DECLARACION DE PROPIEDADES DE ALIMENTOS PREENVASADOS PARA REGIMENES ESPECIALES

CODEX STAN 146-1985¹⁰

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica al etiquetado de todos los alimentos preenvasados para regímenes especiales definidos en la Sección 2.1 que han de ofrecerse como tales al consumidor o para fines de hostelería, y a determinados aspectos relativos a la presentación de los mismos y a las declaraciones de propiedades referentes a dichos alimentos

2. DESCRIPCION

2.1 Por *alimentos para regímenes especiales* se entienden los alimentos elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades particulares de alimentación determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares y/o enfermedades o trastornos específicos y que se presentan como tales.¹¹ La composición de tales alimentos deberá ser fundamentalmente diferente de la composición de los alimentos ordinarios de naturaleza análoga, caso de que tales alimentos existan.

2.2 Se aplican las definiciones establecidas en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)¹².

3. PRINCIPIOS GENERALES

3.1 Los alimentos preenvasados para regímenes especiales no deberán describirse ni presentarse en forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o

¹⁰ La Norma General del Codex para el Etiquetado y Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales ha sido adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 16^o período de sesiones de 1985. Esta Norma ha sido sometida para su aceptación a todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y de la OMS, de conformidad con los Principios Generales del Codex Alimentarius

¹¹ Se incluyen entre ellos los alimentos para lactante y niños.

¹² En adelante denominada «Norma General».

susceptible de crear una impresión errónea, respecto a su naturaleza, en ninguno de los aspectos¹³.

3.2 En el etiquetado y los anuncios publicitarios de los alimentos a los que se aplica la presente norma nada deberá dar a entender que es innecesario el consejo de una persona calificada.

4. ETIQUETADO OBLIGATORIO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS PARA REGIMENES ESPECIALES

Las etiquetas de todos los alimentos preenvasados para regímenes especiales deberán contener la información exigida en las Secciones 4.1 a 4.8 de la presente norma según sea aplicable al etiquetado del alimento de que se trate, excepto cuando expresamente se indique otra cosa en una norma específica del Codex.

4.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

Además de la declaración del nombre del alimento de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General se aplicarán las disposiciones siguientes

4.1.1 Podrá emplearse la designación «para regímenes especiales», o una expresión equivalente adecuada, junto con el nombre, solamente cuando el producto corresponda a la definición de dichos alimentos en la Sección 2.1.

4.1.2 Se indicará en términos descriptivos adecuados, cerca del nombre del alimento, la característica esencial del alimento, pero no el estado o afección a que está destinado.

4.2 LISTA DE INGREDIENTES

La declaración de la lista de ingredientes se ajustará a la Sección 4.2 de la Norma General.

4.3 ETIQUETADO NUTRICIONAL

4.3.1 La información nutricional que se indique en la etiqueta deberá contener los siguientes datos:

- a) la cantidad de energía por 100 g ó 100 ml del alimento vendido y, si procede, por cantidad especificada del alimento que se sugiere se consuma, expresada en kilocalorías (kcal) y kilojulios (kJ).

¹³ En las Directrices Generales sobre Declaración de Propiedades (CAC/GL 1-1979, Rev. 1-1991) figuran ejemplos de descripciones o formas de presentación a que se refieren estos Principios Generales.

- b) el número de gramos de proteínas, carbohidratos y grasas, por 100 g ó 100ml del alimento vendido y, en su caso, por cantidad especificada del alimento que se sugiere se consuma.
- c) la cantidad total de los nutrientes específicos u otros componentes a los que se debe la característica esencial que hace que el alimento en cuestión se destine a un régimen especial, por 100 g ó 100 ml del alimento y, en su caso, por cantidad especificada del alimento que se sugiere se consuma.

4.4 CONTENIDO NETO Y PESO ESCURRIDO

La declaración del contenido neto y del peso escurrido deberá ajustarse a la Sección 4.3 de la Norma General.

4.5 NOMBRE Y DIRECCIÓN

La declaración del nombre y la dirección deberá ajustarse a la Sección 4.4 de la Norma General.

4.6 PAÍS DE ORIGEN

La declaración del país de origen deberá ajustarse a la Sección 4.5 de la Norma General.

4.7 IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

La declaración de la identificación del lote deberá ajustarse a la Sección 4.6 de la Norma General.

4.8 MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN

Además de la declaración del marcado de la fecha y de las instrucciones para la conservación de conformidad con la Sección 4.7 de la Norma General, se aplicarán las siguientes disposiciones:

4.8.1 Conservación de alimentos en envases abiertos

En la etiqueta se incluirán instrucciones para la conservación del alimento para regímenes especiales en envases abiertos, cuando sean necesarias para que el producto abierto conserve su salubridad y su valor nutritivo. Cuando no sea posible conservar el alimento después de que se haya abierto el envase, o no pueda conservarse dentro del envase una vez abierto éste, deberá indicarse convenientemente esta circunstancia en la etiqueta.

5. REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES PARA ALIMENTOS ESPECIFICOS

5.1 ETIQUETADO CUANTITATIVO DE INGREDIENTES

El etiquetado cuantitativo de ingredientes deberá ajustarse a la Sección 5.1 de la Norma General.

5.2 DECLARACIÓN DE PROPIEDADES

5.2.1 Toda declaración de propiedades respecto de los alimentos regulados por la presente norma se ajustarán a las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades elaboradas por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991), Volumen 1 del Codex Alimentarius).

5.2.2 Cuando se declare que el alimento es apropiado para «régimen especiales», dicho alimento deberá ajustarse a todas las disposiciones de la presente norma, salvo que se disponga otra cosa en una norma específica del Codex para alimentos para regímenes especiales.

5.2.3 Todo alimento que no haya sido modificado de conformidad con la Sección 2.1 de esta norma, pero que por su composición natural sea adecuado para determinados regímenes especiales, no deberá designarse como alimento «dietético especial», o cualquier otra expresión equivalente. Sin embargo, podrá indicarse en la etiqueta la declaración siguiente: «este alimento es por su naturaleza "X"» ("X" significa la característica distintiva esencial) a condición de que dicha declaración no induzca a error al consumidor.

5.2.4 Quedan prohibidas las afirmaciones acerca de la conveniencia de un alimento, tal como se define en la Sección 2.1 para prevención, alivio, tratamiento o curación de una enfermedad, trastorno o estado fisiológico particular, a no ser que:

- a) se ajusten a las disposiciones de las normas o directrices del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales, y a los principios establecidos en dichas normas o directrices; o
- b) a falta de una norma o directriz del Codex aplicable, lo permitan las leyes del país donde se distribuye el alimento.

5.3 ALIMENTOS IRRADIADOS

Los alimentos irradiados para regímenes especiales se etiquetarán de conformidad con la Sección 5.2 de la Norma General.

5.4 Ninguna disposición de esta norma impedirá que se adopten disposiciones de etiquetado adicionales o diferentes en una norma del Codex para

Alimentos para Regímenes Especiales, cuando las circunstancias de un determinado alimento justifiquen su incorporación en dicha norma.

6. EXENCIONES RESPECTO A LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO OBLIGATORIOS

Las exenciones de los requisitos de etiquetado obligatorios deberán ajustarse a la Sección 6 de la Norma General.

7. ETIQUETADO FACULTATIVO

El etiquetado facultativo de alimentos para regímenes especiales deberá ajustarse a la Sección 7 de la Norma General.

8. PRESENTACION DE LA INFORMACION OBLIGATORIA

La presentación de la información obligatoria deberá ajustarse a la Sección 8 de la Norma General.

DIRECTRICES GENERALES DEL CODEX SOBRE DECLARACIONES DE PROPIEDADES

*CAC/GL 1-1979, Rev. 1-1991*¹⁴

1. *AMBITO DE APLICACIÓN Y PRINCIPIOS GENERALES*

1.1 Las presentes directrices se aplican a las declaraciones de propiedades que se hacen en relación con un alimento, independientemente de si el alimento está regulado o no por una norma individual del Codex.

1.2 Las directrices se basan en el principio de que ningún alimento deberá describirse o presentarse en forma falsa, equívoca o engañosa, o de ninguna manera que pueda crear en el consumidor una impresión errónea en cuanto a su naturaleza.

1.3 La persona que comercialice el alimento deberá poder justificar las declaraciones de propiedades hechas en relación con el mismo.

2. *DEFINICIÓN*

A los efectos de estas directrices, por declaración de propiedades se entiende cualquier descripción que afirme, sugiera o presuponga que un alimento tiene características especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, producción, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera.

3. *DECLARACIONES DE PROPIEDAD PROHIBIDA*

Deberían prohibirse las siguientes declaraciones de propiedades:

3.1 Declaraciones de propiedades que afirmen que un determinado alimento constituye una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales, salvo en el caso

¹⁴ Las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades han sido adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 13º período de sesiones (1979). Una versión revisada de las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades ha sido adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 19º período de sesiones en 1991. Estas Directrices han sido enviadas a todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y de la OMS como texto de carácter orientativo y compete a cada gobierno decidir el uso que desee hacer de ellas.

de productos bien definidos para los cuales existe una norma del Codex que sanciona tales declaraciones de propiedades admisibles, o cuando las autoridades competentes hayan admitido que el producto constituye una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales.

3.2 Declaraciones de propiedades que hagan suponer que una alimentación equilibrada a base de alimentos ordinarios no puede suministrar cantidades suficientes de todos los elementos nutritivos.

3.3 Declaraciones de propiedades que no puedan comprobarse.

3.4 Declaraciones sobre la utilidad de un alimento para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico, a menos que:

- a) cumplan con las disposiciones de las normas o directrices del Codex para alimentos que son de competencia del Comité sobre Alimentos para Regímenes Especiales y se ajusten a los principios establecidos en estas directrices; o bien,
- b) a falta de una norma o directriz aplicable del Codex, estén permitidas por las leyes del país donde se distribuye el alimento.

3.5 Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos análogos, o puedan suscitar o provocar miedo en el consumidor.

4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES POTENCIALMENTE ENGAÑOSAS

A continuación se presentan ejemplos de declaraciones de propiedades que pueden ser engañosas:

4.1 Declaraciones de propiedades que carecen de sentido, incluidos los comparativos y superlativos incompletos.

4.2 Declaraciones de propiedades referentes a buenas prácticas de higiene, tales como "genuino", "saludable", "sano".

5. DECLARACIONES DE PROPIEDADES CONDICIONALES

5.1 Deben permitirse las siguientes declaraciones de propiedades con sujeción a la particular condición asignada a cada una de ellas:

- (i) Podrá indicarse que un alimento ha adquirido un valor nutritivo especial o superior gracias a la adición de nutrientes, tales como vitaminas, minerales y aminoácidos, sólo si dicha adición ha sido hecha sobre la base de consideraciones nutricionales de acuerdo con los Principios generales del Codex para la Adición de

Nutrientes Esenciales a los Alimentos. Indicaciones de este tipo estarán sujetas a la legislación que promulguen las autoridades competentes.

- (ii) Las indicaciones de que el alimento tiene calidades nutricionales especiales gracias a la reducción u omisión de un nutriente, se deberán hacer sobre la base de consideraciones nutricionales y estar sujetas a controles legislativos establecidos por las autoridades competentes.
- (iii) Términos como "natural" "puro", "fresco" y "de fabricación casera", "cultivado orgánicamente" o "cultivado biológicamente", cuando se utilicen, deberán ajustarse a las prácticas nacionales del país donde se vende el alimento. El uso de estos términos deberá estar en consonancia con las prohibiciones establecidas en la sección 3.
- (iv) Podrá declararse la preparación ritual o religiosa de un alimento (ejemplo, *halal*, *kasher*), siempre que se ajuste a las exigencias de las autoridades religiosas o del ritual competente.
- (v) Declaraciones de propiedades que afirmen que el alimento tiene características especiales cuando todos los alimentos de ese tipo tienen esas mismas características, si este hecho es aparente en la declaración de propiedades.
- (vi) 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:
 - a) no esté sujeta a requisitos específicos en ninguna norma o directriz del Codex;
 - b) sea una de las que los consumidores esperan encontrar normalmente en el alimento;
 - c) no haya sido sustituida por otra que confiera al alimento características equivalentes a menos que la naturaleza de la sustitución se declare explícitamente con igual prominencia; y
 - d) sea un ingrediente cuya presencia o adición en el alimento esté permitida.
- (vii) Las declaraciones de propiedades que pongan de relieve la ausencia o no adición de uno o más nutrientes deberán considerarse como declaraciones de propiedades nutricionales y,

por consiguiente, deberán ajustarse a la declaración obligatoria de nutrientes, estipulada en las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional.

**DIRECTRICES DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO
NUTRICIONAL**

CAC/GL 2-1985, Rev. 1 - 1993¹⁵

FINALIDAD DE LAS DIRECTRICES

Velar por que el etiquetado nutricional:

- ◆ facilite al consumidor datos sobre los alimentos, para que pueda elegir su alimentación con discernimiento;
- ◆ proporcione un medio eficaz para indicar en la etiqueta datos sobre el contenido de nutrientes del alimento;
- ◆ estimule la aplicación de principios nutricionales sólidos en la preparación de alimentos, en beneficio de la salud pública;
- ◆ ofrezca la oportunidad de incluir información nutricional complementaria en la etiqueta.

Asegurar que el etiquetado nutricional no describa un producto, ni presente información sobre el mismo, que sea de algún modo falsa, equívoca, engañosa o carente de significado en cualquier respecto.

Velar por que no se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sin un etiquetado nutricional.

¹⁵ Las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional han sido adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 16º período de sesiones (1985). En la sección 3.3.4, los Valores de Referencia de Nutrientes para fines de etiquetado de los alimentos han sido enmendados por la Comisión en su 20º período de sesiones (1993). Estas Directrices han sido enviadas a todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y de la OMS como texto de carácter orientativo y compete a cada gobierno decidir el uso que desee hacer de ellas.

PRINCIPIOS PARA EL ETIQUETADO NUTRICIONAL**A. DECLARACIÓN DE NUTRIENTES**

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

B. INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA

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

C. ETIQUETADO NUTRICIONAL

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

1. **ÁMBITO DE APLICACIÓN**

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

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

2. **DEFINICIONES**

Para los fines de estas directrices:

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

2.2 El **etiquetado nutricional** comprende dos componentes:

- a) La declaración de nutrientes;
- b) la información nutricional complementaria.

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

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

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

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

- a) proporciona energía; o
- b) es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la vida; o

- c) cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

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

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

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

3. DECLARACIÓN DE NUTRIENTES

3.1 APLICACIÓN DE LA DECLARACIÓN DE NUTRIENTES

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

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

3.2 NUTRIENTES QUE HAN DE DECLARARSE

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

3.2.1.1 Valor energético, y

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

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

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

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

3.2.3 Cuando se haga una declaración de propiedades respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, deberán indicarse las cantidades de ácidos grasos

saturados y de ácidos grasos, poliinsaturados de conformidad con lo estipulado en la sección 3.3.7.

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

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

3.2.5 Cuando se aplique la declaración de nutrientes, sólo se indicarán las vitaminas y minerales que se hallan presentes en cantidades significativas¹⁶.

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

3.3 CÁLCULO DE NUTRIENTES

3.3.1 *Cálculo de energía*

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

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

3.3.2 *Cálculo de proteínas*

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

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

¹⁶ Como norma, al decidir qué constituye una cantidad significativa, se debería considerar el 5% de la ingesta recomendada (de la población pertinente) aportada por la ración cuantificativa en la etiqueta.

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

3.4 PRESENTACIÓN DEL CONTENIDO EN NUTRIENTES

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

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

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

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

Además, la información sobre el contenido de proteínas se puede expresar también en porcentajes del valor de referencia de nutrientes¹⁷.

En el etiquetado, deberán utilizarse los siguientes valores de referencia de nutrientes en aras de lograr una uniformidad y estandarización internacionales:

Proteína	(g)	50
Vitamina A	(µg)	800 ¹⁸
Vitamina D	(µg)	53

¹⁷ A fin de tomar en cuenta futuros progresos científicos, futuras recomendaciones de la FAO/OMS, de otros expertos y demás información pertinente, la lista de nutrientes y la lista de valores de referencia de nutrientes deberán mantenerse en revisión.

¹⁸ Adición propuesta a la sección 3.2.7 (Cálculo de nutrientes) de las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional: "Para la declaración de β-caroteno (provitamina A) se debe emplear el siguiente factor de conversión: 1 µg retinol = 6 µg β-caroteno.

Vitamina C	(mg)	60
Tiamina	(mg)	1,4
Riboflavina	(mg)	1,6
Niacina	(mg)	18 ¹⁹
Vitamina B ₆	(mg)	2
Folacina	(µg)	200
Vitamina B ₁₂	(µg)	1
Calcio	(mg)	800
Magnesio	(mg)	300
Hierro	(mg)	14
Zinc	(mg)	15
Yodo	(µg)	150 ²⁰
Cobre	valor no establecido	
Selenio	valor no establecido	

3.4.5 En los países en los que normalmente se indican raciones, la información exigida en las subsecciones 3.4.2, 3.4.3 y 3.4.4 podrá expresarse solamente por ración cuantificada en la etiqueta o por porción si se indica el número de porciones que contiene el envase.

3.4.6 La presencia de carbohidratos disponibles deberá declararse en la etiqueta como "carbohidratos". Cuando se declaren los tipos de carbohidrato, tal declaración deberá seguir inmediatamente a la declaración del contenido total de carbohidratos de la forma siguiente:

¹⁹ Los valores de referencia de nutrientes para la vitamina D, la niacina y el yodo pueden no ser aplicables a los países cuyas políticas nacionales de nutrición o condiciones locales permiten disponer de una cantidad suficiente para asegurar que las necesidades individuales queden satisfechas. Véase también la sección 3.2.4.1 de las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional.

²⁰ Véase la nota 4.

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

Podrá seguir:

"x" ...g

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

3.4.7 Cuando se declare la cantidad y/o tipo de ácido graso, esta declaración deberá seguir inmediatamente a la declaración del contenido total de grasas, de conformidad con la subsección 3.4.3.

Deberá utilizarse el formato siguiente:

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

3.5 TOLERANCIAS Y CUMPLIMIENTO

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

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

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

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA

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

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

éstas podrán utilizarse símbolos de grupos de alimentos u otras representaciones gráficas o en colores sin la declaración de nutrientes.

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

5. REVISIÓN PERIÓDICA DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL

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

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

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

DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES

CAC/GL 23-1997²¹

Las declaraciones nutricionales deberán estar en armonía con la política nacional de nutrición y apoyar tal política. Sólo se permitirán las declaraciones nutricionales que apoyen la política nacional de nutrición

1. *ÁMBITO DE APLICACIÓN*

1.1 Las presentes directrices se refieren al uso de declaraciones nutricionales en el etiquetado de los alimentos.

1.2 Las presentes directrices se aplicarán a todos los alimentos que son objeto de declaraciones de propiedades nutricionales sin menoscabo de las disposiciones específicas incluidas en las normas o directrices del Codex relativas a Alimentos para Regímenes Especiales y Alimentos para Fines Médicos Especiales.

1.3 Las presentes directrices tienen por objeto complementar las *Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades* y no sustituyen ninguna de las prohibiciones contenidas en ellas.

2. *DEFINICIONES*

2.1 Por *declaración de propiedades nutricionales*²² se entiende cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento posee propiedades nutritivas particulares especiales, no sólo en relación con su valor energético y

²¹ Las Directrices del Codex sobre el uso de declaraciones nutricionales han sido adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 22º período de sesiones (1997) y enmendadas en su 24º período de sesiones (2001). Estas Directrices han sido enviadas a todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y de la OMS como texto de carácter orientativo y compete a cada gobierno decidir el uso que desee hacer de ellas.

²² Esta definición es idéntica a la misma definición en las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional (CAC/GL 2-1985, Rev.1-1993).

contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, sino además con su contenido de vitaminas y minerales. Las siguientes no constituyen declaraciones de propiedades nutricionales:

- a) la mención de sustancias en la lista de ingredientes;
- b) la mención de nutrientes como parte obligatoria del etiquetado nutricional;
- c) la declaración cuantitativa o cualitativa de ciertos nutrientes o ingredientes en la etiqueta, si la legislación nacional lo requiere.

2.1.1 Por *declaración de propiedades relativas al contenido de nutrientes* se entiende una declaración de propiedades nutritivas que describe el nivel de un determinado nutriente contenido en un alimento.

(Ejemplos:²³ "Fuente de calcio"; "alto contenido de fibra y bajo de grasa";)

2.1.2 Por *declaración de propiedades comparativa* se entiende una declaración de propiedades que compara los niveles de nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos.

(Ejemplos: "reducido"; "menos que"; "menos"; "aumentado"; "más que".)

2.1.3 Por *declaración de propiedades relativas a la función de los nutrientes* se entiende una declaración de propiedades nutricionales que describe la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo.

(Ejemplos: "El calcio ayuda al desarrollo de fuertes huesos y dientes";
"Las proteínas ayudan a formar y reparar los tejidos orgánicos";
"El hierro es un factor en la formación de los glóbulos rojos";
"La vitamina E protege las grasas de los tejidos contra la oxidación";
"Contiene ácido fólico: el ácido fólico contribuye al crecimiento normal del feto."

3. **ETIQUETADO NUTRICIONAL**

Todo alimento con respecto del cual se hace una declaración de propiedades nutricionales deberá ser etiquetado mediante una declaración de nutrientes de

²³ Los ejemplos se incluyen para esclarecer las definiciones.

acuerdo con la Sección 3 de las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional.

4. DECLARACIÓN DE PROPIEDADES NUTRITIVAS

4.1 Las únicas declaraciones de propiedades nutricionales permitidas serán las que se refieran a energía, proteínas, carbohidratos, y grasas y los derivados de las mismas, fibra, sodio y vitaminas y minerales para los cuales se han establecido valores de referencia de nutrientes (VRNs) en las Directrices del Codex para Etiquetado Nutricional.

5. DECLARACIONES DE PROPIEDADES RELATIVAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES

5.1 Cuando se haga una declaración de contenido nutricional que esté incluida en la Tabla de estas Directrices o se haga otra declaración sinónima, serán de aplicación las condiciones especificadas en la Tabla para tal declaración.

5.2 Cuando se trata de un alimento que, por su naturaleza, posee un bajo contenido o está exento del nutriente al que se refiere la declaración de propiedades, los términos que describen el nivel del nutriente no deberán preceder el nombre del alimento, sino que deberá utilizarse la forma: "alimento de bajo contenido de (nombre del nutriente)" o: "alimento exento de (nombre del nutriente)".

6. DECLARACIONES DE PROPIEDADES COMPARATIVAS

Se permitirán declaraciones de propiedades comparativas, con sujeción a las siguientes condiciones y basándose en el alimento tal como se ofrece a la venta, teniendo en cuenta la preparación posterior requerida para su consumo de acuerdo con las instrucciones para su uso que se indican en la etiqueta:

6.1 Los alimentos comparados deberán ser versiones diferentes de un mismo alimento o alimentos similares. Los alimentos que se comparan deberán ser identificados claramente.

6.2 Se deberá indicar la cuantía de la diferencia en el valor energético o el contenido de nutrientes. La información siguiente deberá figurar cerca de la declaración comparativa:

6.2.1 La cuantía de la diferencia relativa a la misma cantidad, expresada en porcentaje, en fracción o en una cantidad absoluta. Se deberán incluir detalles completos de la comparación establecida.

6.2.2 La identidad del alimento o alimentos con los cuales se compara el alimento en cuestión. El alimento o alimentos deberán describirse de modo que el consumidor pueda identificarlos fácilmente.

6.3 La comparación deberá basarse en una diferencia relativa de al menos 25% en el valor energético o contenido de nutrientes entre los alimentos comparados, excepto para los micronutrientes para los cuales sería aceptable una diferencia en el valor de referencia de nutrientes (VRN) del 10%, y una diferencia absoluta mínima en el valor energético o contenido de nutrientes equivalente a la cifra que se define como "de bajo contenido" o "fuente de" en el Cuadro de estas Directrices.

6.4 El uso del vocablo "ligero" deberá seguir el mismo criterio que para "reducido" e incluir una indicación de las características que hacen que el alimento sea "ligero".

7. DECLARACIONES DE PROPIEDADES RELATIVAS A LA FUNCIÓN DE LOS NUTRIENTES

Se permitirán las declaraciones de propiedades relativas a la función de un nutriente en el organismo, siempre que se cumplan las condiciones siguientes:

7.1 Solamente deberán ser objeto de una declaración de propiedades relativas a la función de un nutriente aquellos nutrientes esenciales para los cuales se haya establecido un valor de referencia de nutrientes (VRN) en las Directrices del Codex para Etiquetado Nutricional o aquellos nutrientes que se mencionan en las directrices dietéticas oficialmente reconocidas.

7.2 El alimento en relación con el cual se haga una declaración debe constituir una fuente significativa del nutriente en la alimentación;

7.3 La declaración de propiedades relativas a la función del nutriente deberá basarse en el consenso científico apoyado por la autoridad competente.

7.4 La declaración de propiedades no deberá sugerir o incluir ninguna declaración en el sentido de que el nutriente induciría cura, tratamiento o protección contra enfermedades;

8. DECLARACIONES DE PROPIEDADES RELACIONADAS CON DIRECTRICES DIETÉTICAS O REGÍMENES SALUDABLES

Se permitirán las declaraciones de propiedades relacionadas con directrices dietéticas o "regímenes saludables", con sujeción a las condiciones siguientes:

8.1 Deberán emplearse solamente declaraciones de propiedades relacionadas con el régimen de alimentación contenido en directrices dietéticas reconocidas oficialmente por las autoridades nacionales competentes.

8.2 Podrá admitirse cierta flexibilidad en la enunciación de las declaraciones de propiedades, a condición de que dichas declaraciones no dejen de ser fieles al régimen de alimentación descrito en las directrices dietéticas.

8.3 Las declaraciones de propiedades referidas a "régimenes saludables" o a cualquier expresión equivalente, se considerarán como declaraciones relativas al régimen de alimentación contenido en las directrices dietéticas y deberán adaptarse a ellas.

8.4 La descripción de alimentos como formando parte de un régimen saludable, régimen equilibrado saludable, etc., no se deberá basar en la selección de uno o más aspectos del alimento. Se deberá exigir que cumplan ciertos criterios mínimos con respecto a otros nutrientes importantes relacionados con las directrices dietéticas.

8.5 No se deberán describir los alimentos como "saludables" ni presentarlos de modo que se pueda suponer que un alimento es en sí y de suyo comunicue salud.

8.6 Podrán describirse los alimentos como integrantes de un "régimen saludable" a condición de que aparezca en la etiqueta una declaración que relacione el alimento con el régimen de alimentación descrito en las directrices dietéticas.

CUADRO DE CONDICIONES PARA LA DECLARACIÓN DE PROPIEDADES

COMPONENTE	PROPIEDAD DECLARADA	CONDICIONES
		NO MÁS DE:
Energía	Bajo contenido	40 kcal (170kJ) por 100 g (sólidos) o 20 kcal (80 KJ) por 100 ml (líquidos)
	Exento	4 kcal por 100 ml (líquidos)
Grasas	Bajo contenido	3 g por 100 g (sólidos) 1,5 g por 100 ml (líquidos)
	Exento	0,5 g por 100 g (sólidos) o 100 ml

COMPONENTE	PROPIEDAD DECLARADA	CONDICIONES
		NO MÁS DE: (líquidos)
Grasa saturada	Bajo contenido ²⁴ Exento	1,5 g por 100 g (sólidos) 0,75 g por 100 ml (líquidos) y 10% de energía 0,1 g por 100 g (sólidos) 0,1 g por 100 ml (líquidos)
Colesterol	Bajo contenido ²⁴ Exento	0.02 g por 100 g (sólidos) 0.01 g por 100 ml (líquidos) 0.005 g por 100 g (sólidos) 0.005 g por 100 ml (sólidos) y, para ambas declaraciones menos de: 1,5 g de grasa saturada por 100 g (sólidos) 0,75 g de grasa saturada por 100 ml (líquidos) y 10% de energía de grasa saturada
Azúcares	Exento	0,5 g por 100 g (sólidos) 0,5 g por 100 ml (líquidos)
Sodio	Bajo contenido Contenido muy bajo Exento	0,12 g por 100 g 0,04 g por 100 g 0.005 g por 100 g

²⁴ Al declarar el "bajo contenido de grasa saturada" se deberán tomar en consideración los ácidos grasos trans, cuando sea pertinente. Esta disposición se aplica por consiguiente a los alimentos que llevan la designación de "bajo contenido de colesterol" y "exentos de colesterol".

COMPONENTE	PROPIEDAD DECLARADA	CONDICIONES
		NO MENOS DE:
Proteína	Contenido básico	10% de VRN por 100 g (sólidos) 5% de VRN por 100 ml (líquidos) ó 5% de VRN por 100 kcal (12% de VRN por 1 MJ)
	Contenido alto	ó 10% de VRN por porción de alimento dos veces los valores del “contenido básico”
Vitamines y minerales	Contenido basico	15% de VRN por 100 g (sólidos) 7,5% de VRN por 100 ml (líquidos) ó 5% de VRN por 100 kcal (12% de VRN por 1 MJ)
	Contenido alto	ó 15% de VRN por porción de alimento dos veces los valores del “contenido básico”

DIRECTRICES GENERALES PARA EL USO DEL TÉRMINO "HALAL"

CAC/GL 24-1997²⁵

La Comisión del Codex Alimentarius admite que puede haber ligeras diferencias de opinión en la interpretación de lo que son animales lícitos e ilícitos y del sacrificio según las distintas escuelas islámicas de pensamiento. Por tanto, estas directrices generales están sujetas a la interpretación de las autoridades competentes de los países importadores. No obstante, los certificados otorgados por las autoridades religiosas del país exportador deberán ser aceptados en principio por el país importador, salvo cuando este último justifique otros requisitos específicos.

1. *ÁMBITO DE APLICACIÓN*

1.1 Las presentes directrices recomiendan las medidas que deben adoptarse para las declaraciones de propiedades "halal" en el etiquetado de los alimentos.

1.2 Las presentes directrices se aplican al empleo del término "halal" y otros términos equivalentes en las declaraciones de propiedades con arreglo a la definición de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, incluido su uso en marcas registradas, nombres de fábrica, y nombres comerciales.

1.3 Las presentes directrices tienen por objeto complementar el Proyecto de Revisión de las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades, sin perjuicio de ninguna de las prohibiciones en ellas establecidas.

2. *DEFINICIÓN*

2.1 Se entiende por alimentos "halal", los alimentos permitidos en virtud de la ley islámica, los cuales deberán satisfacer los requisitos siguientes:

²⁵ Las Directrices del Codex sobre el uso de declaraciones nutricionales han sido adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 22º período de sesiones (1997). Estas Directrices han sido enviadas a todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y de la OMS como texto de carácter orientativo y compete a cada gobierno decidir el uso que desee hacer de ellas.

2.1.1 no incluir en su composición ni contener nada que sea considerado ilícito con arreglo a la ley islámica;

2.1.2 haber sido preparados, elaborados, transportados o almacenados utilizando aparatos o medios que exentos de todo aquello que sea ilícito con arreglo a la ley islámica; y

2.1.3 no haber estado, durante su preparación, elaboración, transporte o almacenamiento, en contacto directo con un alimento que no satisfaga los requisitos de los apartados 2.1.1 y 2.1.2 anteriores.

2.2 No obstante la sección 2.1 anterior:

2.2.1 el alimento "halal" puede ser preparado, elaborado o almacenado en diferentes secciones o líneas dentro del mismo local donde se produzcan alimentos "no halal", siempre y cuando se tomen las medidas necesarias para prevenir cualquier contacto entre alimentos "halal" y "no halal";

2.2.2 el alimento "halal" puede ser elaborado, procesado, transportado o almacenado en locales previamente utilizados para alimentos "no halal", siempre y cuando se hayan observado procedimientos de limpieza adecuados según los requisitos islámicos.

3. CRITERIOS PARA EL EMPLEO DEL TÉRMINO "HALAL"

3.1 ALIMENTOS LÍCITOS

Podrá utilizarse el término "halal" en relación con los alimentos que sean considerados lícitos. Con arreglo a la ley islámica, todas las fuentes de alimentos son lícitas, salvo las que se indican a continuación, incluidos los productos obtenidos de las mismas y sus derivados que se consideren ilícitos:

3.1.1 Alimentos de origen animal

- a) Cerdos y jabalíes.
- b) Perros, serpientes y monos.
- c) Animales carnívoros con garras y colmillos, como leones, tigres, osos y otros animales similares.
- d) Aves de presa con garras, como águilas, buitres y otras aves similares.
- e) Animales dañinos como ratas, ciempiés, escorpiones y otros animales similares.
- f) Animales a los que el Islam prohíbe matar, por ejemplo, hormigas, abejas y pájaros carpinteros;

- g) Animales que en general se consideran repulsivos, como piojos, moscas, gusanos y otros animales similares.
- h) Animales que viven tanto en la tierra como en el agua, como ranas, cocodrilos y otros animales similares.
- i) Mulas y burros domésticos.
- j) Todos los animales acuáticos venenosos y peligrosos.
- k) Todo animal que no haya sido sacrificado con arreglo a la ley islámica.
- l) La sangre.

3.1.2 *Alimentos de Origen Vegetal*

Plantas y sustancias estupefacientes y peligrosas, excepto cuando la toxina o el riesgo puede eliminarse durante su elaboración.

3.1.3 *Bebidas*

- a) Bebidas alcohólicas
- b) Todo tipo de bebidas estupefacientes y peligrosas.

3.1.4 *Aditivos alimentarios*

Todos los aditivos alimentarios derivados de los renglones 3.1.1, 3.1.2 y 3.1.3.

3.2 SACRIFICIO

Todos los animales de tierra lícitos serán sacrificados con sujeción a las reglas establecidas en el Código del Codex Recomendado de Prácticas para Carnes Frescas²⁶ y los requisitos siguientes:

- 3.2.1 El matarife deberá ser un musulmán que esté en posesión de sus facultades mentales y conozca los procedimientos islámicos del sacrificio.
- 3.2.2 El animal que vaya a ser sacrificado deberá ser lícito de acuerdo con la ley islámica.
- 3.2.3 El animal que vaya a ser sacrificado deberá estar vivo o considerarse que está vivo en el momento del sacrificio.
- 3.2.4 Durante el sacrificio deberá pronunciarse la frase "Bismillah" (En el nombre de Alá) inmediatamente antes del sacrificio de cada animal.

²⁶ CAC/RCP 11, Rev.1-1993.

3.2.5 El utensilio empleado para el sacrificio deberá ser afilado y no deberá separarse del animal durante el acto del sacrificio.

3.2.6 En el acto del sacrificio deberán seccionarse la tráquea, el esófago y las principales arterias y venas de la zona del cuello.

3.3 PREPARACIÓN, ELABORACIÓN, ENVASADO, TRANSPORTE Y ALMACENAJE

Todos los alimentos deberán ser preparados, elaborados, envasados, transportados y almacenados de modo que se ajusten a las secciones 2.1 y 2.2 anteriores y a los Principios Generales del Codex sobre Higiene de los Alimentos y otras normas pertinentes del Codex.

4. REQUISITOS DE ETIQUETADO ADICIONALES

4.1 Cuando se haga una declaración de que el alimento es “halal”, en la etiqueta deberá figurar la palabra "halal" u otros términos equivalentes.

4.2 Con arreglo al Proyecto de Revisión de las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades, las declaraciones de propiedades "halal" no deberán utilizarse de modo que puedan originar dudas en cuando a la seguridad de otros alimentos análogos, o en declaraciones de propiedades que den a entender que los alimentos “halal” son, desde el punto de vista nutricional, superiores o más saludables que otros alimentos.

ÍNDICE TERMINOLÓGICO**A**

Aceites, 10
Ácidos, 41
Agua, 9, 13, 57
Alcohol, 14, 41
Alergeno, 9
Alimentos irradiados, 15, 30
Antiaglutinante, 11
Antiespumante, 11
Antioxidante, 12
Avena, 9

B

Biotecnología, 9

C

Calcio, 43, 48
Cobre, 43
Codex Alimentarius, i
comprobación de los alimentos, i
Consumidor, 5, 6, 7, 8, 13, 14, 16, 17,
21, 22, 24, 25, 27, 30, 33, 34, 37,
38, 39, 44, 45, 50
Consumidores, i
Contenido neto, 13, 17, 22, 24, 25, 29
Control de alimentos
Programas de control, i
Crustáceos, 9

D

Declaración de nutrientes, 38, 39, 40,
41, 44, 45, 48
Declaraciones, 7, 27, 30, 33, 34, 35,
37, 40, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 55, 58
Definiciones, i, 27, 48

E

Edulcorante, 12
Emulsionante, 11, 12
Envase, 5, 6, 13, 16, 17, 20, 21, 22, 23,
24, 25, 29, 42, 43
Espelta, 9
Espesante, 12
Estabilizador, 12
Etiqueta, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15, 16, 17,
20, 22, 24, 25, 28, 29, 30, 37, 38,
39, 40, 41, 42, 43, 44, 48, 49, 51, 58

F

Fecha, Marcado de la
Fecha de envasado, 6
Fecha de fabricación, 5

G

Gelificante, 12
Goma de base, 11
Goma de mascar, 11, 15
Grasas, 10, 29, 39, 40, 41, 42, 44, 48,
49, 51

H

Halal, 35, 55, 56, 58
Hierro, 43, 48
Hipersensibilidad, 9
Avena, 9
Crustáceos, 9
Espelta, 9
Huevos, 9
Lactosa, 9
Leche, 9
Maní, 9
Nueces de árboles, 9
Pescado y productos pesqueros, 9

Productos de los huevos, 9
 Productos lácteos, 9
 Soja, 9
 Sulfito, 9
 Huevos, 9

I

Identificación del lote, 13, 24, 29
 Idioma, 17, 25
 Incrementador del volumen, 11
 Ingredientes, 7, 8, 9, 10, 12, 15, 16, 19,
 21, 23, 28, 30, 39, 48
 Ingredientes causan hipersensibilidad, 9

K

Kasher, 35

L

Lactosa, 9
 Leche, 9
 Lista de ingredientes, 8, 9, 10, 12, 16,
 21, 23, 28, 39, 48

M

Maní, 9
 Marca registrada, 8
 Marcado de la fecha
 Veáse Fecho, Marcado de la, 5, 13,
 14, 29

N

Niacina, 43
 Nombre del alimento, 8, 10, 15, 25, 28,
 49
 Nombre y dirección, 13, 22, 24, 29
 Nueces de árboles, 9

P

Pescado, 9, 10
 Pescado y productos pesqueros, 9

60

Peso escurrido, 13, 29
 Productos de los huevos, 9
 Productos lácteos, 9

Q

Queso, 10

R

Regulador de la acidez, 11
 Requisitos, i
 Riboflavina, 43

S

Sal emulsionante, 12
 Selenio, 43
 Sodio, 19, 49, 52
 Soja, 9
 Sulfito, 9
 Sustancia conservadora, 12

T

Tiamina, 43

V

Valor de referencia de nutrientes, 42,
 50
 Vitamina A, 42
 Vitamina B₁₂, 43
 Vitamina B₆, 43
 Vitamina C, 43
 Vitamina D, 42

Y

Yodo, 43

"Consumir preferentemente antes del...",	Fecha, Marcado de la: "Consumir preferentemente antes del..." ,
"consumir preferentemente antes del...",	Fecha, Marcado de la: "Consumir preferentemente antes del..." ,
Aceites	Aceites
aceites	Aceites
Acido fólico	Acido fólico
acido fólico	Acido fólico
Acidos	Acidos
acidos	Acidos
Agua	Agua
agua	Agua
Alcohol	Alcohol
alcohol	Alcohol
Alimentos irradiados	Alimentos irradiados
alimentos irradiados	Alimentos irradiados
Alimentos para regimenes especiales	Alimentos para regimenes especiales
alimentos para regimenes especiales	Alimentos para regimenes especiales
Antiaglutinante	Antiaglutinante
antiaglutinante	Antiaglutinante
Antiespumante	Antiespumante
antiespumante	Antiespumante
Antioxidante	Antioxidante
antioxidante	Antioxidante
Aroma o aromatizante	Aroma o aromatizante
aroma o aromatizante	Aroma o aromatizante
Azucares	Azucares
azucares	Azucares
Calcio	Calcio
calcio	Calcio
Cobre	Cobre
cobre	Cobre
Colorante	Colorante
colorante	Colorante
Consumidor	Consumidor
consumidor	Consumidor
Contenido neto	Contenido neto
contenido neto	Contenido neto
Declaración de nutrientes	Declaración de nutrientes
declaración de nutrientes	Declaración de nutrientes
Declaraciones	Declaraciones
declaraciones	Declaraciones
Definiciones	Definiciones
definiciones	Definiciones
Edulcorante	Edulcorante
edulcorante	Edulcorante
Emulsionante	Emulsionante
emulsionante	Emulsionante
Envase	Envase
envase	Envase
Espesante	Espesante
espesante	Espesante
Estabilizador	Estabilizador
estabilizador	Estabilizador
Etiqueta	Etiqueta
etiqueta	Etiqueta
Fecha de duración mnima	Fecha, Marcado de la: Fecha de duración mnima
fecha de duración mnima	Fecha, Marcado de la: Fecha de duración mnima
Fecha de envasado	Fecha, Marcado de la: Fecha de envasado
fecha de envasado	Fecha, Marcado de la: Fecha de envasado
Fecha de fabricación	Fecha, Marcado de la: Fecha de fabricación
fecha de fabricación	Fecha, Marcado de la: Fecha de fabricación
Fibra dietetica	Fibra dietetica

fibra dietetica	Fibra dietetica
Gelificante	Gelificante
gelificante	Gelificante
Goma de base	Goma de base
goma de base	Goma de base
Goma de mascar	Goma de mascar
goma de mascar	Goma de mascar
Grasas	Grasas
grasas	Grasas
Halal	Halal
halal	Halal
Hierro	Hierro
hierro	Hierro
Identificación del lote	Identificación del lote
identificación del lote	Identificación del lote
Idioma	Idioma
idioma	Idioma
Incrementador del volumen	Incrementador del volumen
incrementador del volumen	Incrementador del volumen
Ingredientes	Ingredientes
ingredientes	Ingredientes
Kasher	Kasher
kasher	Kasher
Lista de ingredientes	Lista de ingredientes
lista de ingredientes	Lista de ingredientes
Marca registrada	Marca registrada
marca registrada	Marca registrada
Marcado de la fecha	Marcado de la fecha: Veáse Fecho, Marcardo de la
marcado de la fecha	Marcado de la fecha: Veáse Fecho, Marcardo de la
Niacina	Niacina
niacina	Niacina
Nombre del alimento	Nombre del alimento
nombre del alimento	Nombre del alimento
Nombre y dirección	Nombre y dirección
nombre y dirección	Nombre y dirección
Pais de origen	Pais de origen
pais de origen	Pais de origen
Pescado	Pescado
pescado	Pescado
Peso escurrido	Peso escurrido
peso escurrido	Peso escurrido
Propelente	Propelente
propelente	Propelente
Proteinas	Proteinas
proteinas	Proteinas
Queso	Queso
queso	Queso
Regulador de la acidez	Regulador de la acidez
regulador de la acidez	Regulador de la acidez
Riboflavina	Riboflavina
riboflavina	Riboflavina
Sal emulsionante	Sal emulsionante
sal emulsionante	Sal emulsionante
Selenio	Selenio
selenio	Selenio
Sodio	Sodio
sodio	Sodio
Sustancia conservadora	Sustancia conservadora
sustancia conservadora	Sustancia conservadora
Sustancia de retención del color	Sustancia de retención del color
sustancia de retención del color	Sustancia de retención del color
Sustancia para el glaseado	Sustancia para el glaseado
sustancia para el glaseado	Sustancia para el glaseado
Tiamina	Tiamina
tiamina	Tiamina
Valor de referencia de nutrientes	Valor de referencia de nutrientes
valor de referencia de nutrientes	Valor de referencia de nutrientes

Vitamina A	Vitamina A
vitamina a	Vitamina A
Vitamina B12	Vitamina B ₁₂
vitamina b12	Vitamina B ₁₂
Vitamina B6	Vitamina B ₆
vitamina b6	Vitamina B ₆
Vitamina C	Vitamina C
vitamina c	Vitamina C
Vitamina D	Vitamina D
vitamina d	Vitamina D
Yodo	Yodo
yodo	Yodo
hipersensibilidad	Hipersensibilidad
hipersensibilidad	Ingredientes causan hipersensibilidad
avena	Avena
espelta	Espelta
crustáceos	Crustáceos
huevos	Huevos
productos de los huevos	Productos de los huevos
pescado y productos pesqueros;	Pescado y productos pesqueros;
maní	Maní
soja	Soja
leche	Leche
productos lácteos	Productos lácteos
lactosa	Lactosa
nueces de árboles	Nueces de árboles
sulfito	Sulfito
avena	Hipersensibilidad: Avena
espelta	Hipersensibilidad: Espelta
crustáceos	Hipersensibilidad: Crustáceos
huevos	Hipersensibilidad: Huevos
productos de los huevos	Hipersensibilidad: Productos de los huevos
pescado y productos pesqueros;	Hipersensibilidad: Pescado y productos pesqueros;
maní	Hipersensibilidad: Maní
soja	Hipersensibilidad: Soja
leche	Hipersensibilidad: Leche
productos lácteos	Hipersensibilidad: Productos lácteos
lactosa	Hipersensibilidad: Lactosa
nueces de árboles	Hipersensibilidad: Nueces de árboles
sulfito	Hipersensibilidad: Sulfito

El *Codex Alimentarius* (del latín, «legislación alimentaria» o «código alimentario») reúne una serie de normas alimentarias internacionalmente adoptadas. El etiquetado de los alimentos es el instrumento de comunicación primordial entre el productor y el vendedor de alimentos, por una parte, y el comprador y el consumidor, por otra. Las normas y directrices de etiquetado de los alimentos, publicadas en los distintos volúmenes del *Codex Alimentarius*, se ofrecen ahora compendiadas en un formato compacto que permite su uso y comprensión amplios por los gobiernos, las autoridades de reglamentación, las industrias de alimentos y minoristas, y los consumidores.