



MINISTERIO DE
**SALUD PÚBLICA
Y BIENESTAR SOCIAL**

44ª Sesión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos

Etiquetado de Alimentos Experiencia Paraguay

Asunción, 19 de octubre 2017

Lic. Patricia Echeverría
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Una Clave Para Elegir Alimentos Saludables



- El etiquetado de alimentos constituye una herramienta clave **para orientar a los consumidores** a optar por alimentos saludables a través de informaciones claras, específicas y sencillas.
- Dichas informaciones deben ser utilizadas para **tomar decisiones rápidas e informadas**, que contribuyan a formar hábitos alimenticios saludables y permanentes en la población.

Etiquetado de Alimentos

- Es toda inscripción, leyenda o imagen que se halla escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase de un alimento.
- Es lo que identifica al alimento facilitando conocer información sobre su durabilidad, su composición o la manera de almacenarlo.



Reglamentación vigente sobre etiquetado de Alimentos en Paraguay

Referencia: Codex Alimentarius



- Paraguay resalta la importancia de contar con normas internacionales sólidas basadas en la ciencia, como lo constituye el Codex Alimentarius.
- Dada la globalización de nuestro suministro de alimentos, estamos comprometidos en participar del Codex Alimentarius y considerar sus directrices como referencias relevantes para la elaboración de normativas.

Reglamentaciones Paraguay



- ✓ 26/03 Rotulado de alimentos envasados
- ✓ 44/03 Rotulado nutricional de alimentos envasados
- ✓ 46/03 Rotulado nutricional de alimentos envasados.
- ✓ 47/03 Porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional.
- ✓ 31/06 Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados.
- ✓ 01/12 Información Nutricional Complementaria (Declaraciones de Propiedades Nutricionales)

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE
ALIMENTOS ENVASADOS**



Que resulta necesario actualizar la legislación a efectos de brindar al consumidor toda la información que pueda resultarle indispensable.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento Técnico se aplicará a la rotulación de todo alimento que se comercialice en los Estados Partes del MERCOSUR, cualquiera sea su origen, envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores.

En aquellos casos en los que por las características particulares de un alimento se requiera una reglamentación específica, la misma se aplicará de manera complementaria a lo dispuesto por el presente Reglamento Técnico MERCOSUR.

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE
ALIMENTOS ENVASADOS

Estructura

- Definiciones
- Principios Generales
- Idioma
- Información Obligatoria
- Presentación de la Información obligatoria
- Rotulación Facultativa
- Presentación y distribución de la información obligatoria
- Casos particulares



5- INFORMACIÓN OBLIGATORIA

A menos que se indique otra cosa en el presente Reglamento Técnico o en un reglamento técnico específico, la rotulación de alimentos envasados deberá presentar obligatoriamente la siguiente información:

- Denominación de venta del alimento
- Lista de ingredientes
- Contenidos netos
- Identificación del origen
- Nombre o razón social y dirección del importador, para alimentos importados.
- Identificación del lote
- Fecha de duración
- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.



En las etiquetas de los alimentos podés encontrar importantes informaciones como:

Declaración de Nutrientes:

es el listado de informaciones sobre el aporte de Energía o Valor Energético, Proteínas, Hidratos de Carbono o Glúcidos, Grasas, Fibra Alimentaria, que contiene el alimento.

(COLOCACIÓN OBLIGATORIA EN LA ETIQUETA)

Preparación e instrucciones del producto: indica el tratamiento del alimento para su uso.

(COLOCACIÓN OBLIGATORIA EN LA ETIQUETA)

Fecha de Vencimiento: es la fecha límite para consumir y vender un alimento. Podrá indicar también el modo de conservación.

(COLOCACIÓN OBLIGATORIA EN LA ETIQUETA)

Etiquetado Nutricional: está destinada a informar sobre la composición y las propiedades nutricionales de un alimento.

(COLOCACIÓN OBLIGATORIA EN LA ETIQUETA)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Composición Nutricional	Cada 100 ml que contiene	Aporte de nutrientes (% de DDI*)
Valor Energético	97 kcal	
Proteínas	3,5 g	
Glúcidos	14,8 g	
Lípidos	2,3 g	
Fibra Alimentaria	0 g	
Calcio	125 mg	15%
Vitamina B12	0,1 mg	30%

Ingredientes: Leche entera pasteurizada, azúcar, espesante: goma, estabilizante de vainilla.

(*) Dosis Diaria Recomendada según resolución Mensor 10/04

Mantener refrigerado entre 2° C y 4° C

ELABORADO POR:
Lacteos Ben Jorge S.A.
Avda. 1 de Marzo 2345
Asunción - Paraguay

R.E. N° 01-00215-XV/E
R.S.P.A. N° 0104-018987
REG. HAB. MAR. N°2171N

GENC. Y LOTE: VER ENVASE

ATENCIÓN AL CONSUMIDOR
(595-21) 5480 075

Yogur entero bebible

Fuente de Calcio



Información Nutricional Complementaria:

son mensajes que destacan el contenido de Energía, Nutrientes, Fibra Alimentaria o Colesterol de un alimento.

(COLOCACIÓN VOLUNTARIA EN LA ETIQUETA)

Lista de ingredientes: se refiere a los ingredientes y aditivos alimentarios que tiene el alimento.

(COLOCACIÓN OBLIGATORIA EN LA ETIQUETA)

Identificación del origen: corresponde a los datos sobre el fabricante del alimento y permite conocer el país de donde proviene.

(COLOCACIÓN OBLIGATORIA EN LA ETIQUETA)

Identificación del lote: es la información necesaria para retirar del local de venta, los alimentos que tienen algún problema de contaminación y que pueden afectar la salud del consumidor.

(COLOCACIÓN OBLIGATORIA EN LA ETIQUETA)

Contenidos netos: indica el peso o volumen que tiene el producto, puede ser gramos (g), kilogramos (Kg), litro (L), unidades, etc.

(COLOCACIÓN OBLIGATORIA EN LA ETIQUETA)



Denominación de venta del alimento:

es el nombre específico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento.

(COLOCACIÓN OBLIGATORIA EN LA ETIQUETA)

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA LA ROTULACIÓN NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS



CONSIDERANDO :

Que el rotulado nutricional facilitará al consumidor conocer las propiedades nutricionales de los alimentos, contribuyendo al consumo adecuado de los mismos.

Que dicho rotulado permitirá al consumidor utilizar las informaciones proporcionadas para tomar decisiones acertadas en la adquisición de los productos alimenticios.

Que es conveniente definir claramente la rotulación nutricional que deberán llevar los alimentos envasados que se comercialicen en el MERCOSUR, con el objeto de facilitar la libre circulación de los mismos.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE :**


Art. 1 – Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR para la Rotulación Nutricional de Alimentos Envasados", haciendo obligatoria la rotulación nutricional.

Art. 2 – La declaración de nutrientes en la rotulación nutricional debe contener la siguiente información:

Valor energético, proteínas, carbohidratos, grasas totales, fibra alimentaria, grasas saturadas, grasas trans y sodio.

MERCOSUR/GMC/RES. N° 46/03

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL
DE ALIMENTOS ENVASADOS**



Que el rotulado nutricional facilitará al consumidor conocer las propiedades nutricionales de los alimentos, contribuyendo al consumo adecuado de los mismos.

Que la información que se brinda con el rotulado nutricional complementará las estrategias y políticas de salud de los Estados Partes en beneficio de la salud del consumidor.

Que es conveniente definir claramente el rotulado nutricional que deberán llevar los alimentos envasados que se comercialicen en el MERCOSUR, con el objetivo de facilitar la libre circulación de los mismos, actuar en beneficio del consumidor y evitar obstáculos técnicos al comercio.

Que este Reglamento Técnico complementa la Resolución GMC N° 44/03.



3. Declaración de Valor Energético y Nutrientes

3.1. Será obligatorio declarar la siguiente información:

3.1.1 El contenido cuantitativo del valor energético y de los siguientes nutrientes:

- Carbohidratos
- Proteínas
- Grasas totales
- Grasas saturadas
- Grasas trans
- Fibra alimentaria
- Sodio

Información Nutricional

1- La información nutricional estará expresada por PORCIÓN, indicando su cantidad en gramos o ml. y su equivalencia en unidades o una Medida Casera

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción 30g (6 GALLETITAS)

	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	121 kcal = 508 kJ	6
Carbohidratos	19 g	6
Proteínas	3.2 g	4
Grasas totales	3.8 g	7
Grasas saturadas	0.3 g	1
Grasas trans	0.4 g	-----
Fibra alimentaria	1.6 g	6
Sodio	228 mg	10

2- Es la energía que aporta el alimento, por porción

3- Nutrientes que deben ser declarados en forma obligatoria

4- El Valor Diario es la ingesta diaria recomendada de un nutriente para mantener una alimentación saludable.

4- El % del Valor Diario, es el porcentaje de la ingesta diaria recomendada de un nutriente que se cubre con una porción del alimento

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE INFORMACIÓN NUTRICIONAL
COMPLEMENTARIA (DECLARACIONES DE
PROPIEDADES NUTRICIONALES)



2. DEFINICIONES

2.1. Información Nutricional Complementaria (Declaraciones de Propiedades Nutricionales):

Es cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación con su valor energético y/o su contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra alimentaria así como con su contenido de vitaminas y minerales.

CONSIDERANDO:

Que la información que se brinda con las declaraciones de propiedades nutricionales complementará las estrategias y políticas de salud de los Estados Partes en beneficio de la salud del consumidor.

Que la información nutricional complementaria facilitará el conocimiento por parte del consumidor de las propiedades nutricionales de los alimentos, contribuyendo a la selección adecuada de los mismos.

Que la información brindada al consumidor debe ser de fácil comprensión.

Que es necesario establecer requisitos que regulen la información nutricional complementaria contenida en los rótulos, medios de comunicación y en todo mensaje transmitido en forma oral o escrita de los alimentos que sean comercializados listos para la oferta al consumidor, a fin de evitar que dicha información pueda resultar falsa, engañosa o confusa para el consumidor.

Que es conveniente definir claramente la información nutricional complementaria que podrán llevar los alimentos envasados que se comercialicen en el MERCOSUR, con el objetivo de facilitar la libre circulación de los mismos, actuar en beneficio del consumidor y evitar obstáculos técnicos al comercio.

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE INFORMACIÓN NUTRICIONAL
COMPLEMENTARIA (DECLARACIONES DE
PROPIEDADES NUTRICIONALES)**

ATRIBUTO	TERMINOS AUTORIZADOS
Bajo	Español: Bajo..., leve..., ligero..., pobre..., liviano... Portugués: Baixo em..., pouco... baixo teor de..., leve em....
No contiene	Español: No contiene, libre de..., cero (0 o 0%)..., sin..., exento de... , no aporta..., free..., zero... Portugués: Não contém, livre de..., zero (0 ou 0%)..., sem..., isento de...
Alto contenido	Español: Alto contenido, rico en..., alto tenor.... Portugués: Alto conteúdo, rico em..., alto teor...
Fuente	Español: Fuente de..., con..., contiene... Portugués: Fonte de..., com..., contém...
Muy bajo	Español: Muy bajo.... Portugués: Muito baixo

Sin adición	Español: Sin adición de..., sin...adicionado/a, sin agregado de..., sinagregada/o Portugués: Sem adição de..., zero adição de..., sem adicionado
-------------	--

Escenario Alimentario en Paraguay



- ✓ Pérdida de la identidad cultural
- ✓ Expansión de los gastos con alimentación fuera de la casa

Etiquetado - Consumidor



- En general no se leen las etiquetas, tienen demasiada información y las letras son muy pequeñas, utilizando lenguaje muy técnico y matemático.
- Los consumidores se limitan a elegir el alimento por precio, marca, calidad/origen, composición o presentación sin considerar la información dada por la etiqueta.
- Competitividad de información debido a la publicidad excesiva (proliferación de modelos, el uso excesivo de las alegaciones nutricionales y funcionales);

Etiquetado - Consumidor



- Formato poco atractivo y agradable, con elementos que causan confusión (porción, porcentaje del valor diario, lista de nutrientes contradictoria);
- La ausencia obligatoria de azúcares simples/totales, azúcares agregados, colesterol, hierro y calcio y la identificación del tipo de grasas trans (naturales, por contraposición artificial);
- No cuenta con mensajes claros ni sencillos.

Modelos de Etiquetado Nutricional

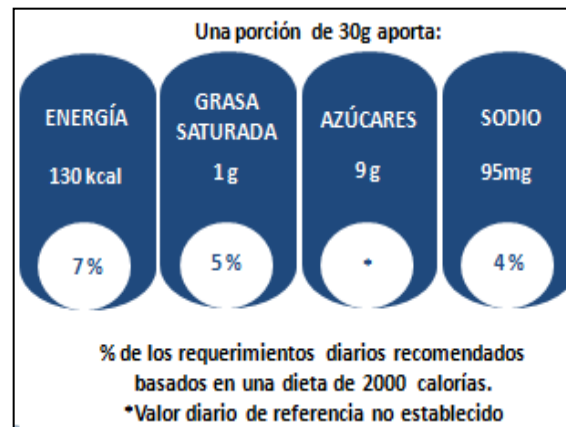


Modelos de Etiquetado Nutricional

Tabla Nutricional: vertical estándar

Información Nutricional	
Tamaño por porción: ¼ de taza (30g)	
Porciones por empaque Aprox. 8	
Cantidad por porción	
Calorías 120	Calorías de la grasa 4
	%Valor Diario*
Grasa Total 0.5g	1%
Grasa Saturada 0.5g	3%
Grasa Trans 0g	
Colesterol 0mg	0%
Sodio 35mg	1%
Carbohidrato Total 25g	8%
Fibra Dietética 3g	12%
Azúcares 1g	
Proteína 2g	4%
Vitamina A	0%
Vitamina C	20%
Hierro	20%
Calcio	8%
Vitamina B1/Tiamina	25%
Vitamina B2/Riboflavina	15%
Zinc	15%
*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 Calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	
	Calorías 2000 2500
Grasa Total	Menos de 65g 80g
Grasa Saturada	Menos de 20g 25g
Colesterol	Menos de 300mg 300mg
Sodio	Menos de 2400mg 2400mg
Carbohidrato total	300g 375g
Fibra Dietética	25g 30g
Calorías por gramo:	
Grasa 9	Carbohidratos 4 Proteína 4

CDO o GDA



Semáforo



Sello de calidad (Estrellas)

Etiquetado Frontal de Advertencia



**ALTO EN
CALORÍAS**

Ministerio
de Salud

**ALTO EN
GRASAS
SATURADAS**

Ministerio
de Salud

**ALTO EN
SODIO**

Ministerio
de Salud

**ALTO EN
AZÚCARES**

Ministerio
de Salud

Desafíos...



- Actualizar las reglamentaciones vigentes en atención a la problemática actual.
- Enseñar a la población a elegir alimentos saludables.
- Promover la educación nutricional en el medio familiar, escolar y comunitario.
- La alimentación y, en consecuencia, la educación nutricional son pilares fundamentales de la salud individual y colectiva de la población.

Desafíos...



- Implementación de estrategias que ayuden a la adopción de estilos de vida saludable que incluyan dietas balanceadas y actividad física para mantener la salud y disminuir las ECNT. Seguir trabajando en educación, sensibilización y comunicación al consumidor, resaltando la importancia de una dieta equilibrada y nutritiva y de la actividad física; porque la información contenida en una etiqueta no garantiza necesariamente un cambio en los hábitos de consumo de alimentos, ni tampoco garantiza la reducción de las enfermedades crónicas no transmisibles.

Es necesario **trabajar todos juntos** y en forma responsable a fin de proveer la información correcta a la población y las acciones implementadas y a implementar **sean efectivas**

Investigadores



Académicos



Consumidores



Fabricantes



Comercializadores



**Entidades del
Gobierno**





Aguije!!!