

GUÍA DE REQUISITOS FEDERALES DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS PARA PRODUCTOS DE CARNE, AVES DE CORRAL Y HUEVO

Editado por

Post, R., Budak, C., Canavan, J., Duncan-Harrington, T., Jones, B. Jones, S., Murphy-
Jenkins, R., Myrick, T., Wheeler, M., White, P., Yoder, L., Kegley, M.

Personal de Etiquetado y Protección para el Consumidor, Oficina de Desarrollo de
Políticas, Programas y Empleados del
Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE ESTADOS UNIDOS, agosto de 2007

Trabajo realizado por contrato por

Hogan & Hartson, LLP Washington, DC

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

Esta Guía está diseñada como una introducción sencilla a los requisitos básicos de etiquetado de alimentos para productos de carne, aves de corral y huevo. No representa una declaración oficial ni vinculante, ni se debe interpretar de ese modo, por parte del Personal de Etiquetado y Protección para el Consumidor (LCPS, por sus siglas en inglés), la Oficina de Desarrollo de Políticas, Programas y Empleados (OPPED, por sus siglas en inglés) del Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés). Los usuarios deben considerar los cambios en las reglamentaciones y políticas del FSIS que surjan después de la fecha de publicación de la Guía.

* * *

El impulso de la Guía fue crear una guía sencilla e integral para ayudar a las compañías alimentarias a desarrollar etiquetas de alimentos que cumplan con la diversidad de políticas de requisitos. Si bien no es un sustituto de la revisión minuciosa de los requisitos a los que se hace referencia a lo largo de todo el documento, la Guía le proporcionará al lector una herramienta útil para identificar y comprender los requisitos que dan forma a la etiqueta de alimentos presentada para los consumidores. Nota: Encontrará orientación sobre etiquetas de productos con huevo en el Apéndice A de esta Guía.

A partir de la pericia y la experiencia del Personal de Etiquetado y Protección para el Consumidor, OPPER, la Agencia pensó emplear a un contratista que comprendiera las reglas en práctica. El lector se beneficia del aprendizaje diario de las personas involucradas en la revisión y aprobación de etiquetas, y de otras personas que asisten habitualmente a las compañías en la aplicación de las reglas de etiquetado.

El LCPS desarrolló el alcance y el contenido de esta Guía en virtud de un contrato con Hogan & Hartson, LLP, Washington, DC. La Agencia reconoce las contribuciones de los miembros del personal que editaron y supervisaron la creación de la Guía: Robert C. Post, Doctorado en Medicina, Maestría, Catherine Budak, Tecnóloga en alimentos, Jeffery Canavan, Tecnólogo en alimentos, Tawana Duncan- Harrington, Analista de programas, Bill Jones, Químico, Sally Jones, Asesor técnico sénior, Rosalyn Murphy-Jenkins, Tecnóloga sénior, Tammie Myrick, Tecnólogo en alimentos, Mark Wheeler, Científico biológico, Patricia White, Nutricionista, Lynn Yoder, Analista de programas y Marlene Kegley, Analista de programas, se desempeñaron como coordinadores del contrato.

También se reconocen las contribuciones de los abogados de Hogan & Hartson, LLP en la redacción de la Guía: Steven B. Steinborn, Ryan Shadrick-Wilson, Lorrin H. Tuxbury, Robert O. Winters y Elizabeth B. Fawell.

TABLA DE CONTENIDOS

	<u>Página</u>
I. CONSEJOS Y DIFICULTADES SOBRE EL DISEÑO DE UNA ETIQUETA DE ALIMENTOS	3
II. INTRODUCCIÓN AL ETIQUETADO DE ALIMENTOS	4
A. Las Agencias federales y su poder estatutario para regular el etiquetado de alimentos	4
1. El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS) del Departamento de Agricultura de Estados Unidos	4
2. La Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA)	6
3. El FSIS y la FDA: Distintos enfoques al etiquetado y la jurisdicción..	7
4. La Comisión Federal de Comercio (FTC)	11
B. Rol de los estados: Validez de las reglamentaciones estatales y locales que afectan las etiquetas de alimentos	13
III. ETIQUETADO DEL FSIS: ENCUESTA DE PRINCIPIOS BÁSICOS.....	14
A. Casos en que los envases deben contener etiquetado obligatorio	14
B. El proceso de aprobación previa de etiquetas.....	16
1. Tratamiento de etiquetas minoristas	18
2. Responsabilidades de los establecimientos	18
3. Aprobaciones “temporales” de etiquetas	19
4. Aprobaciones genéricas de etiquetas	20
5. Modificaciones genéricas a las etiquetas	21
C. Referencias reglamentarias: Recursos y herramientas.....	22
IV. REQUISITOS OBLIGATORIOS: INTRODUCCIÓN	23
A. Etiqueta de presentación principal.....	24
B. Etiqueta informativa	25
V. NOMBRE DEL PRODUCTO	26
A. Resumen	26
1. Cómo determinar el nombre de un producto	26
2. Ubicación y relevancia del nombre del producto	27
B. Normas de identidad	28
C. Nombre común o habitual	29
D. Nombres descriptivos	29
E. Productos alimentarios de imitación	30
F. Origen geográfico	32
G. País de origen	35
VI. LEYENDA DE INSPECCIÓN DEL USDA	35
VII. CANTIDAD NETA	37
A. Expresión de declaración de la cantidad neta	38
B. Ubicación	39
C. Relevancia	39
D. Excepciones y otros requisitos especiales	40
VIII. ETIQUETADO DE LA DECLARACIÓN DE INGREDIENTES.....	42
A. Resumen: Requisitos básicos	43

B.	Saborizantes artificiales, colorantes y conservantes químicos ..	45
1.	Esencias: Especificidad o identificación genérica	45
2.	Aditivos colorantes	47
3.	Conservantes químicos	47
C.	Aditivos incidentales	47
D.	Etiquetado de ingredientes de interés para la salud pública.....	49
IX.	LÍNEA DE DIRECCIÓN (FIRMA).....	50
X.	DECLARACIONES DE MANIPULACIÓN	50
XI.	INSTRUCCIONES DE MANIPULACIÓN SEGURA	51
XII.	ETIQUETADO DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL.....	53
A.	Etiquetado obligatorio de información nutricional: Requisitos generales	53
B.	Formato completo	56
C.	Formato simplificado	58
D.	Formato tabular	59
E.	Requisitos de cumplimiento que rigen el etiquetado de información nutricional	60
F.	Consumos diarios de referencia y valores diarios de referencia...	60
G.	Exenciones del etiquetado obligatorio de información nutricional	62
H.	Etiquetado voluntario de información nutricional.....	63
I.	Tamaños de las porciones.....	64
1.	Requisitos generales	65
2.	Medida casera común	66
3.	Cantidades de referencia habitualmente consumidas (RACC) en cada comida.....	67
4.	Conversión de cantidades de referencia habitualmente consumidas (RACC) a tamaños de porciones etiquetadas	69
a.	Productos en unidades separadas	69
b.	Productos a granel	70
c.	Productos tipo comida	70
d.	Excepciones	71
5.	Porciones por recipiente	72
XIII.	DECLARACIONES DE CONTENIDO DE NUTRIENTES EN GENERAL..	73
A.	Requisitos generales	73
1.	Declaraciones de principios básicos	73
2.	Requisitos generales varios	75
3.	Declaraciones numéricas y porcentuales	76
4.	Declaraciones relativas: Requisitos generales	77
a.	Alimentos de referencia apropiados	77
b.	Información que debe acompañar una declaración relativa.....	77
5.	Las declaraciones de productos de plato principal y tipo comida se definen por separado	78
6.	Exenciones	79
B.	Declaraciones específicas de contenido de nutrientes.....	80
1.	Declaraciones de "Alto", "Buena fuente" y "Más"	80
a.	Declaraciones de "Alto"	80

b.	Declaraciones de “Buena fuente”	81
c.	Declaraciones de “Más”	81
2.	Declaraciones de “Light” y “Ligero”.....	81
3.	Declaraciones de "Sodio" y "Sal"	82
a.	Declaraciones de “Libre de sodio”	82
b.	Declaraciones de “Muy bajo sodio”	83
c.	Declaraciones de “Bajo sodio”	83
d.	Declaraciones de “Sodio reducido”	84
e.	Declaraciones de “Sal”	84
4.	Declaraciones de "Contenido de nutrientes" para el contenido de grasa, ácidos grasos y colesterol	85
a.	Declaraciones de "Contenido de grasa".....	85
(1)	Declaraciones de “Libre de grasa”	85
(2)	Declaraciones de “Bajo en grasa”	85
(3)	Declaraciones de “Grasa reducida”	86
(4)	Declaraciones de “Por ciento libre de grasa”	86
b.	Declaraciones de "Contenido de ácidos grasos"	87
(1)	Declaraciones de “Libre de grasa saturada”	87
(2)	Declaraciones de “Bajo en grasa saturada”	88
(3)	Declaraciones de “Grasa saturada reducida”	88
c.	Declaraciones de "Contenido de colesterol".....	89
(1)	Declaraciones de “Libre de colesterol”	89
(2)	Declaraciones de “Bajo en colesterol”	90
(3)	Declaraciones de “Colesterol reducido”	90
d.	Declaraciones de “Magro” y “Extra magro”	91
5.	Declaraciones de "Fibra"	92
6.	Declaraciones de “Saludable”	92
7.	Declaraciones relacionadas con la conveniencia de reducir o mantener el peso corporal	93
8.	Declaraciones de "Salud"	94
9.	Declaraciones de "Contenido de calorías"	95
a.	Declaraciones de "Contenido de calorías"	95
(1)	Declaraciones de “Libre de calorías”	95
(2)	Declaraciones de “Bajas calorías”	95
(3)	Declaraciones de “Calorías reducidas”	96
b.	Declaraciones de "Contenido de azúcar"	96
(1)	Declaraciones de “Libre de azúcar”	96
(2)	Declaraciones de “Sin azúcar agregada”	97
(3)	Declaraciones de “Azúcar reducida”	998
APÉNDICE A I. ETIQUETADO DE PRODUCTOS DE HUEVO.....		99
a.	Nombre del producto.....	99
b.	Nombre del fabricante.....	100
c.	Identificación oficial.....	100
d.	Número de aprobación del USDA.....	101
e.	Declaración de ingredientes.....	102
f.	Declaración de peso neto.....	102
g.	Información nutricional.....	103

PREFACIO

La etiqueta de un alimento es importante para las compañías alimentarias y para los consumidores por igual. La manera más directa (y a veces la única) que tienen las compañías para comunicarse con el consumidor es a través de la etiqueta de un alimento. Para los consumidores, la etiqueta de un alimento contiene gran cantidad de información, que les permite tomar decisiones de compra informadas. El Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA), por estatuto, se encarga de asegurar que los productos de carne y aves de corral para la comercialización entre estados o en el extranjero, o que afecten sustancialmente dicha comercialización, sean sanos, no estén adulterados y estén debidamente etiquetados, etiquetados y envasados. ¹ La responsabilidad del desarrollo y la aplicación de los requisitos de etiquetado aplicables a los productos de carne y aves de corral recae principalmente en el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS) del USDA. ² El FSIS se encarga de desarrollar la política de etiquetado mediante la cual se determina si un producto de carne o aves de corral está mal etiquetado o etiquetado. ³ Las reglamentaciones para el etiquetado de alimentos del FSIS han evolucionado a lo largo de los años y reflejan la evolución del sector de procesamiento de alimentos y el interés del consumidor. Los fabricantes de alimentos son responsables de cumplir con las reglas de etiquetado del FSIS y respetar el proceso que mantiene el FSIS para la evaluación y aprobación de productos de carne y aves de corral.

Esta Guía proporciona la información básica necesaria para idear una etiqueta para productos de carne y aves de corral y comprender el proceso reglamentario administrado por el FSIS. Incluye respuestas a las preguntas más frecuentes. En esta Guía no se pueden anticipar ni abordar la gran cantidad de asuntos que puedan surgir al momento de desarrollar el etiquetado de un producto. El sitio web

del FSIS (www.fsis.usda.gov) es una buena fuente de información, ya que proporciona las políticas, las reglamentaciones y los estatutos completos. A lo largo de toda la Guía, se incluyen referencias cruzadas a las fuentes relevantes, que se encuentran principalmente en las Notas finales. Para algunas cuestiones, en particular las cuestiones políticas, a menudo, será necesario consultar al Personal de Etiquetado y Protección para el Consumidor (LCPS), OPPED, dentro del FSIS.

Antes de profundizar en los detalles, esta Guía comienza con un resumen de la jurisdicción principal sobre la etiqueta, el etiquetado y la publicidad de alimentos a nivel federal. Se detalla el alcance de la jurisdicción y la magnitud estatutaria del USDA con respecto a los productos de carne y aves de corral cubiertos y exentos. También se aborda el rol de los estados en la reglamentación del etiquetado de alimentos, junto con una explicación de la coherencia necesaria entre la ley estatal y federal.

En la Sección II, se proporciona un resumen de los requisitos básicos de etiquetado de alimentos, incluido el proceso de aprobación previa de etiquetas, responsabilidades de los establecimientos, aprobaciones temporales de etiquetas y otras facetas del proceso de aprobación previa. En las Secciones III a XII, se aborda en detalle cada una de las ocho características obligatorias que deben estar presentes en la etiqueta de un producto de carne o aves de corral y otra información obligatoria y opcional que puede estar en una etiqueta de ese tipo. A la Guía se adjunta (Apéndice A) un análisis de los requisitos de etiquetado para productos de huevo, que también son administrados por el FSIS. Se incluyen otros extractos útiles de reglamentaciones de etiquetado e ilustraciones en varios apéndices, tal como se indica a lo largo de toda la Guía.

Esta Guía no puede reemplazar una revisión detallada de los estatutos, las reglamentaciones, las políticas subyacentes, y la orientación a la que se hace referencia a lo largo de toda la Guía.

La consulta de reglamentaciones, directivas y otros documentos de orientación apropiados, además del sitio web del FSIS, proporciona una información valiosa a la hora de idear una etiqueta de alimentos aceptable y conforme a las disposiciones.

I. CONSEJOS Y DIFICULTADES SOBRE EL DISEÑO DE UNA ETIQUETA DE ALIMENTOS

- Comience el diseño de la etiqueta con las características de etiquetado obligatorias que exigen las reglamentaciones del FSIS. Desviarse de estos requisitos para acomodar los objetivos de comercialización u otros objetivos de comunicación no garantiza el cumplimiento.
- Asegúrese de que se cumplan los requisitos de ubicación y relevancia de cada característica obligatoria de la etiqueta de alimentos.
- Revise los nombres de marcas, la copia de comercialización y toda otra información presentada en la etiqueta para determinar si se incluye un término reglamentado.
- Asegúrese de que los alimentos sujetos a una norma de identidad cumplan los requisitos del FSIS aplicables.
- Asegúrese de que los ingredientes/componentes estén correctamente declarados en la declaración de ingredientes.
- Los productos nuevos o innovadores que susciten cuestiones de etiquetas únicas no se deben enviar para ser evaluados por personal del FSIS como parte del proceso de aprobación del bosquejo. En lugar de eso, se deben abordar a través de la comunicación directa con el personal. Las empresas deben desarrollar el cronograma de lanzamiento de productos con el tiempo necesario para permitir que la Agencia considere las cuestiones relacionadas con las políticas.
- Revise la declaración de ingredientes para determinar su exactitud e integridad en base a la información de formulación. Consulte a fondo a los proveedores de ingredientes para obtener toda la información pertinente como parte de esta revisión.
- Mantenga los archivos de etiquetado completos y actualizados. Documente las aprobaciones genéricas y las modificaciones permitidas junto con las aprobaciones definitivas que debe conservar la empresa.
- Los productos no aptos para consumo y, por lo tanto, que no estén sujetos a inspección del FSIS, también deben cumplir las reglas de etiquetado pertinentes. Asimismo, los productos que no estén sujetos a aprobación previa (p. ej., etiquetado minorista) también deben cumplir los requisitos de

etiquetado aplicables.

- Consulte a fondo los recursos disponibles en el sitio web del FSIS y siempre consulte las reglamentaciones, las directivas y otras políticas a las que se hace referencia en esta Guía.

- Si una etiqueta no es exacta, no se debe usar a menos que se obtenga una aprobación temporal.

II. INTRODUCCIÓN AL ETIQUETADO DE ALIMENTOS

A. Las Agencias federales y su poder estatutario para regular el etiquetado de alimentos

Las agencias federales de reglamentación que tienen jurisdicción sobre productos alimentarios obtienen su autoridad para regir el etiquetado de estos productos de varios estatutos principales: la Ley Federal de Inspección de Carnes (FMIA, por sus siglas en inglés), la Ley de Inspección de Productos Derivados de Aves de Corral (PPIA, por sus siglas en inglés), la Ley de Inspección de Productos de Huevo (EPIA, por sus siglas en inglés), la Ley de Comercialización Agrícola (AMA, por sus siglas en inglés), la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (FFDCA, por sus siglas en inglés) y la Ley de Envasado y Etiquetado Justo (FPLA, por sus siglas en inglés). Además, la publicidad de alimentos, que en ciertos casos sirve como una extensión del etiquetado de alimentos, está sujeta a reglamentación por parte de la Comisión Federal de Comercio (FTC), en virtud de la Ley Federal de Comisión Comercial, que prohíbe publicaciones falsas y engañosas.

1. Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS) del Departamento de Agricultura de Estados Unidos

El FSIS tiene la responsabilidad principal de reglamentar el etiquetado de alimentos para productos de carne y aves de corral conforme a la FMIA ⁴ y la PPIA ⁵, y también está autorizado a regular el etiquetado de alimentos de especies de animales exóticos conforme a la Ley de Comercialización Agrícola de 1946. La FMIA y la PPIA definen la “etiqueta” de un alimento, en las partes pertinentes, como una “presentación de material escrito, impreso o gráfico en el recipiente inmediato de cualquier artículo” y definen “etiquetado” como “todas las etiquetas y otro material escrito, impreso o gráfico (1) en cualquier artículo o en cualquiera de sus envases o envoltorios, o (2) que acompañe dichos artículos”. ⁶ La FMIA y la PPIA autorizan al USDA a regular el etiquetado, etiquetado o

envasado de carne, aves de corral o partes procesadas para impedir el uso de cualquier marca, etiqueta o envase falso o engañoso. Esta amplia definición hace las reglamentaciones del FSIS aplicables a etiquetas de productos y materiales que acompañen un producto pero que no estén adheridos a este, como los materiales en puntos de venta (POP, por sus siglas en inglés).⁷ El alcance de qué constituye una etiqueta de alimentos se analiza en más detalle a continuación.

La FMIA especifica las circunstancias en que los productos están mal etiquetados. La FMIA estipula en parte, que toda carcasa, carne o producto de carne está “mal etiquetado” (1) si el etiquetado del producto es falso o engañoso de cualquier manera en particular; (2) si se ofrece para la venta con el nombre de otro alimento; (3) si es una imitación de otro alimento, a menos que esté etiquetado como tal; (4) si su recipiente es engañoso; (5) a menos que contenga una etiqueta con el nombre del fabricante, el distribuidor y la cantidad neta de los contenidos; (6) si su etiquetado no es destacado y visible; (7) si ostenta ser un alimento con una norma de identidad sin cumplir con la norma; (8) si se representa a sí mismo incorrectamente como un alimento con una norma de llenado; (9) si no contiene un nombre común o habitual (siempre que no esté cubierto por una norma de identidad) y declara los ingredientes por su nombre común o habitual; (10) si ostenta ser un alimento dietético especial sin cumplir las reglamentaciones de la FDA sobre dichos productos; (11) si contiene saborizantes artificiales, colorantes artificiales o conservantes químicos que no estén declarados (con excepciones); y (12) si no contiene una leyenda de inspección ni un número de establecimiento.⁸ Se prevé que estas disposiciones se apliquen dentro del alcance de las excepciones que puedan existir en la ley. El FSIS posee una autoridad similar en virtud de la PPIA con respecto a los productos de aves de corral.⁹ Un etiquetado falso o engañoso

puede ocasionar un cargo de mal etiquetado conforme a la amplia variedad de requisitos de etiquetado que se resumen en esta Guía.

Si un producto se considera mal etiquetado, su fabricante se enfrenta a una gran variedad de sanciones que pueden ser impuestas por el FSIS. ¹⁰ Estas incluyen detener (rescindir) el uso de etiquetado; retener el producto (prohibir el envío); detener el producto (prohibir la venta desde cualquier parte de la cadena de comercialización); solicitar el retiro de un producto del mercado, comunicados de prensa, o multas; y acciones penales. Además, la instalación que elabore productos mal etiquetados se enfrenta a la posibilidad de suspensión o retiro de la inspección. ¹¹

2. La Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA)

La FDA tiene el poder estatutario principal para establecer requisitos de etiquetado de alimentos e ingredientes de alimentos dentro de su ámbito, conforme a la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (“FFDCA”). ¹² La FFDCA establece, de manera similar a los estatutos aplicados por el USDA, que un producto alimentario está mal etiquetado y, por consiguiente, infringe el estatuto, si “su etiquetado es falso o engañoso de alguna manera en particular...” ¹³

Al igual que en los estatutos aplicados por el FSIS, la FFDCA define una “etiqueta” como “una presentación de material escrito, impreso o gráfico en el recipiente inmediato de cualquier artículo”. ¹⁴ Asimismo, la FFDCA define “etiquetado” como: “etiquetas y otro material escrito, impreso o gráfico (1) en cualquier artículo o en cualquiera de sus recipientes o envoltorios, o (2) que acompañen dicho artículo”. ¹⁵ Esta amplia definición hace las reglamentaciones de la FDA aplicables a etiquetas de productos y materiales que acompañan un producto pero que no están adheridos a este. Además, la FDA tiene

autoridad reglamentaria en virtud de la Ley de Envasado y Etiquetado Justo ("FPLA"), un estatuto complementario a la FFDCA. ¹⁶

3. El FSIS y la FDA: Distintos enfoques al etiquetado y la jurisdicción

Se requiere la aprobación previa del FSIS para todas las etiquetas utilizadas para productos de carne y aves de corral antes de que dichos productos se comercialicen entre estados. Existen diferentes categorías de aprobación previa, que se analizan a continuación, para determinar de manera precisa en qué categoría una etiqueta está "aprobada". El FSIS obtiene su autoridad para aprobar etiquetas de la disposición en las Leyes que establece que ningún artículo alimentario "se venderá ni se ofrecerá para la venta por parte de persona alguna que lo comercialice, bajo ningún nombre u otro etiquetado o etiquetado ...con la excepción de los nombres comerciales establecidos y otros etiquetados, etiquetados y envases que no sean falsos ni engañosos y que estén aprobados por la Secretaría". ¹⁷ El USDA interpreta este lenguaje estatutario como una obligación de aprobación previa de todas las etiquetas de alimentos antes de que los productos que contienen la marca de inspección se puedan ofrecer para la venta.

El Administrador del FSIS es responsable del proceso de aprobación de etiquetas del USDA previo a la comercialización. ¹⁸ Las reglamentaciones y las políticas establecen requisitos para el contenido y el diseño de etiquetado para asegurarse de que sea exacto, preciso y no sea engañoso a fin de evitar que los productos estén mal etiquetados. ¹⁹ Una vez al año, el FSIS evalúa aproximadamente 60,000 etiquetas que se envían a la Agencia para evaluación y aprobación antes de que se apliquen a productos destinados a la comercialización. Muchas más etiquetas nuevas y revisadas son sujetas a aprobación previa, pero no se envían primero para que la Agencia las evalúe en tanto los fabricantes garanticen que dichas etiquetas definitivas cumplen las condiciones

especificadas en las reglamentaciones genéricas de etiquetado (tal como se desarrolla a continuación). En circunstancias especificadas, los fabricantes pueden modificar las etiquetas aprobadas por la Agencia sin tener que reenviarlas al FSIS para que las evalúe. Sin embargo, fuera de estas circunstancias o casos en que existan excepciones específicas (p. ej., paquetes de pesos aleatorios), solo se pueden aplicar etiquetas aprobadas por el FSIS a los productos de carne y aves de corral.

Por el contrario, la FDA no exige la aprobación previa de etiquetas para los productos alimentarios bajo su jurisdicción. ²⁰ La FDA ha promulgado reglamentaciones que establecen requisitos para todos los aspectos de etiquetado y controla el cumplimiento del etiquetado principalmente a través de supervisiones aleatorias posteriores a la comercialización. La FDA revisa solo una pequeña cantidad de etiquetas de productos alimentarios que entran dentro de su jurisdicción. Por lo general, la revisión de etiquetas de la FDA surge en relación a un pedido informal de revisión por parte de un fabricante, una queja comercial por parte de la competencia, la consulta de un cliente o una inspección en el sitio de una instalación de fabricación por parte de la FDA.

Si bien el FSIS tiene autoridad jurisdiccional sobre el etiquetado de alimentos para productos que contienen carne y aves de corral, la FMIA y la PPIA autorizan explícitamente al USDA (a través del FSIS) a eximir de su cobertura reglamentaria los productos alimentarios que contengan carne o aves de corral “solo en porciones relativamente pequeñas o que históricamente no hayan sido considerados por los consumidores como productos del sector alimentario de la carne...”. ²¹ Por estatuto, la Secretaría *puede* (no, *debe*) eximir productos aplicando cualquiera de los dos criterios establecidos. Por consiguiente, la Agencia aplica los estatutos desde hace mucho tiempo e incluye todos los productos que contengan carne o aves de corral bajo jurisdicción del FSIS (y, por lo tanto, bajo su inspección). Por defecto, todos

los otros alimentos están bajo jurisdicción de la FDA (y de los estatutos según los cuales opera), incluidos los productos de especies exóticas de ganado y tipos de aves de corral (p. ej., ciervos, alces y faisanes). ²²

La determinación de si un producto está dentro de la jurisdicción del FSIS o de la FDA se denomina “aplicación”. Las decisiones de aplicación se basan en la formulación de un producto, no en la composición del producto terminado. El USDA establece una regla que determina que cualquier producto alimentario que contenga lo siguiente no está sujeto a la FMIA o a la PPIA (es decir, a inspección del FSIS): (1) 3 por ciento o menos de carne cruda o menos de 2 por ciento de carne cocida, o (2) menos de 2 por ciento de carne de aves de corral cocida, menos de 10 por ciento de piel, menudos o grasa de aves de corral cocidos, por separado, y menos de 10 por ciento de piel, menudos, grasa y carne de aves de corral cocidos, en combinación (es decir, una condición específica), siempre y cuando los ingredientes de aves de corral hayan sido preparados bajo inspección nacional o extranjera y que el producto no se represente como un producto de aves de corral. ²³ El FSIS ha adoptado formalmente esta regla con respecto a las aves de corral, pero no lo ha hecho para los productos de carne. No obstante, mediante una política de hace algunas décadas, el FSIS ha aplicado un nivel umbral de carne que hace que los productos alimentarios de carne aptos para el consumo sean coherentes con las reglamentaciones para aves de corral. Los ejemplos de productos de carne exentos de la jurisdicción del FSIS bajo uno u otro criterio especificado en la FMIA y en las reglamentaciones de implementación incluyen salsas para espaguetis con menos de 2 por ciento de carne cocida, cerdo y frijoles, salchichas envueltas en masa y mezclas de salsas. Puesto que las reglamentaciones establecen que la Secretaría *puede* excluir productos, se recomienda enfáticamente que el sector busque esclarecimiento del FSIS en los casos en que se cuestione el estado de jurisdicción.

Como se indicó, por reglamentación, el FSIS ha definido en más detalle ciertos productos eximidos de la definición de “producto de aves de corral”.²⁴ Estas exenciones incluyen productos que contengan menos de 10 por ciento de piel, menudos o grasa de aves de corral cocidos, por separado, y menos de 10 por ciento de piel, menudos, grasa y carne de aves de corral cocidos, o “piel de aves de corral separada mecánicamente”, tal como se define, y que no se representen como un producto de aves de corral. Otras exenciones incluyen productos en un paquete institucional y utilizados como bases de sopas o saborizantes que contengan menos de 15 por ciento de carne de aves de corral cocida y siempre que se cumplan las condiciones especificadas (como se indicó anteriormente) de la reglamentación.²⁵ Los cubitos, los caldos de aves de corral, los jugos de carne, las salsas y los saborizantes también quedan exentos bajo las condiciones específicas (como se indicó anteriormente).²⁶

Estas exenciones son nulas si el tipo de aves de corral se indica en el nombre del producto sin la calificación apropiada. La calificación apropiada es usar un término, como “saborizado”, que se debe incluir como parte del nombre del producto (p. ej., “Sopa de fideos con sabor a pollo”) para distinguir el producto alimentario de un producto derivado de “aves de corral” y, por lo tanto, mantener la exención. Los productos que cumplen los factores y las condiciones de exención, y que están etiquetados de esta manera, están sujetos a la jurisdicción y reglamentación de la FDA.²⁷

El FSIS tiene jurisdicción concurrente con la FDA sobre el conjunto de normas de identidad para productos alimentarios.²⁸ La FMIA y la PPIA establecen que las normas del USDA para cualquier producto de carne o aves de corral no pueden ser incompatibles con las normas establecidas en virtud de la FFDCA.²⁹

Por último, la FDA tiene autoridad para aprobar la seguridad de los ingredientes alimentarios que se usarán en la elaboración de productos alimentarios, incluidos los productos de carne o aves de corral. ³⁰ Las leyes de inspección de carne y aves de corral permiten explícitamente que se usen solo los ingredientes alimentarios sancionados por la FDA (p. ej. aditivos, sustancias generalmente reconocidas como seguras [GRAS, por sus siglas en inglés], aditivos colorantes) en la elaboración de productos de carne y aves de corral, que el FSIS también debe aprobar como adecuados para usar en condiciones indicadas. ³¹

Los requisitos del FSIS sobre la condición legal de ingredientes seguros para usar en alimentos difiere un poco de los de la FDA. El FSIS ha desarrollado políticas y procedimientos para reestructurar su evaluación y aprobación de ingredientes en productos de carne y aves de corral mediante una estrecha coordinación con la FDA. ³² El FSIS ha proporcionado orientación de gran utilidad que rige el uso permitido de ingredientes seguros y adecuados. Más allá del alcance de esta Guía, existen varias referencias reglamentarias que se deben consultar.³³

4. La Comisión Federal de Comercio (FTC)

La Sección 12 de la Ley de la Comisión Federal de Comercio establece específicamente que la FTC prohibirá la publicidad falsa de “alimentos, medicamentos y cosméticos”. ³⁴ Si bien la definición de “publicidad” excluye el etiquetado, la FTC posee autoridad adicional conforme a la Sección 5 de la Ley de la FTC para evitar “actos o prácticas desleales o engañosos en la comercialización o que afecten la comercialización”. ³⁵ Esta autoridad amplia le permite a la FTC actuar en contra de todas las prácticas comerciales desleales, incluido el etiquetado falso y engañoso de productos alimentarios. ³⁶ La Ley de la FTC divulga cualquier publicidad falsa o práctica desleal o engañosa

que tenga la finalidad de inducir, o que probablemente induzca, la compra de alimentos o que tenga un efecto en la comercialización entre estados. ³⁷

Una declaración de publicidad se puede considerar falsa o engañosa si no está debidamente fundamentada conforme a las pautas de la FTC. ³⁸ La FTC exige que las compañías que hacen declaraciones sobre sus productos puedan fundamentar estas declaraciones antes de hacerlas. Las pautas de las políticas de la FTC disponen esencialmente que una representación de un hecho objetivo implica que el demandante tiene una base razonable para dicho hecho. Diferentes tipos de declaraciones justifican diferentes niveles de fundamentación. ³⁹

Los tribunales han ratificado explícitamente la autoridad de la FTC para actuar en contra del etiquetado falso de productos alimentarios. ⁴⁰ La FTC tiene poder estatutario para obtener desagravio judicial y, en algunos casos, daños. ⁴¹ La FTC también puede exigir una publicidad “correctiva” si fuera necesario para corregir los efectos de un engaño anterior. ⁴² Por lo tanto, la FTC es responsable de reglamentar las declaraciones sobre alimentos que aparezcan en publicidades y otras formas determinadas de etiquetados que también puedan constituir una publicidad.

En la práctica, el FSIS y la FTC, normalmente, coordinan sus actividades para evitar duplicaciones. El FSIS toma la iniciativa de abordar el etiquetado de productos de carne y aves de corral. La publicidad de productos de carne y aves de corral está dentro del ámbito de la FTC. Se recomienda consultar las reglamentaciones, reglas y políticas de etiquetado del FSIS al desarrollar una publicidad para productos de carne y aves de corral.

B. Rol de los estados: Validez de las reglamentaciones estatales y locales que afectan la etiqueta de alimentos

Los requisitos estatales adoptados conforme a la ley estatal no pueden diferir de las leyes y reglamentaciones federales de etiquetado existentes, ni estar en conflicto con estas. Por consiguiente, se prohíbe que los estados impongan requisitos diferentes de los requisitos federales de etiquetado, o que impongan requisitos adicionales. Cuando la ley estatal esté en conflicto directamente con la ley federal, o pretenda regular un área que el Congreso pretendía regular exclusivamente mediante la ley federal, por lo general, la ley estatal será reemplazada o sustituida por la ley federal. Esto se conoce como la doctrina de “prioridad federal”.⁴³

La FMIA y la PPIA prevalecen explícitamente sobre las leyes estatales que regulan el etiquetado de productos de carne y aves de corral, y disponen que “ningún estado puede imponer requisitos de etiquetado, etiquetado, envasado o ingredientes adicionales o que difieran de los establecidos conforme a esta Ley”.⁴⁴

La prioridad federal establecida por la FMIA y la PPIA fue confirmada por la Corte Suprema de Estados Unidos en un caso relacionado con los requisitos de etiquetado de peso neto en California.⁴⁵ La Corte sostuvo que la ley de California era diferente de la norma de peso neto del USDA que permitía desviaciones de fabricación y permisos de variaciones ocasionadas por pérdida de humedad. Así, la ley de California se declaró reemplazada por la ley federal y, por lo tanto, inaplicable. Los tribunales federales han ratificado, de manera reiterada y constante, la prevalencia federal de los requisitos de etiquetado del FSIS ante las diferentes reglas o prácticas estatales de etiquetado.⁴⁶

Un tribunal de distrito federal dictaminó más recientemente que los envases de alimento que cumplan los requisitos federales de etiquetado de peso neto no pueden estar sujetos a

sanción por parte de funcionarios de medidas y pesos estatales o locales en base a los hallazgos de inspecciones minoristas limitadas. En el caso *Kraft Foods North America versus el Departamento de Pesos y Medidas del Condado de Rockland*, el tribunal sostuvo que la dependencia en los datos de inspecciones minoristas limitadas obtenidos de inspecciones de pequeños lotes minoristas para respaldar una infracción de “peso menor al especificado” está en conflicto con el reconocimiento federal de la “variación razonable” que inevitablemente surge durante el transcurso de un ciclo de producción. Como se estableció anteriormente, todas las etiquetas sobre productos de carne y aves de corral destinadas a la comercialización deben ser acordes a las reglas federales aplicables y aprobadas por el FSIS. Por lo tanto, si el producto de un fabricante está correctamente etiquetado una vez envasado, según las reglas federales, el producto sigue estando correctamente etiquetado, independientemente del lugar en que una parte de un lote de producción determinado se ofrezca finalmente para la venta. ⁴⁷

III. ETIQUETADO DEL FSIS: ENCUESTA DE PRINCIPIOS BÁSICOS

A. Casos en que los envases deben contener etiquetas obligatorias

La autoridad de etiquetado del FSIS es muy amplia, abarca desde las etiquetas que aparecen en los envases de alimentos, antes de ser aplicadas al producto, hasta materiales en el punto de venta, incluidos los folletos promocionales y los anuncios en estanterías. ⁴⁸

Como se mencionó anteriormente, una “etiqueta” es una presentación de cualquier impresión, etiqueta autoadhesiva gráfica, sello u otro material escrito, impreso o gráfico en el recipiente inmediato. ⁴⁹ Esta autoridad reglamentaria sobre la etiqueta de alimentos puede afectar las operaciones de procesamiento y fabricación de las compañías alimentarias. Los productos de carne y aves de corral que no contengan la etiqueta aprobada por el USDA, a menos que estén expresamente exentos, no se pueden distribuir para comercializar entre estados.

La manera en que un producto de carne o aves de corral se envasa cuando se envía desde un establecimiento inspeccionado determina qué información debe aparecer en la etiqueta del producto envasado. Las reglas varían según el hecho de si el producto es un producto de carne o aves de corral procesado o preparado, un corte de carne sin procesar, o un producto de aves de corral, y según el tipo de envase o recipiente en que el producto se envasa y envía.

Los recipientes inmediatos (p. ej., bolsas, cajas de cartón, bandejas y bolsas de plástico que contienen productos de carne procesados o preparados) se pueden considerar “coberturas protectoras” y están exentos de los requisitos de etiquetado y etiquetado si se colocan dentro de un contenedor de embarque que cumpla todos los requisitos de etiquetado obligatorios (nombre del producto, declaración de manipulación, leyenda, número de establecimiento, peso neto, declaración de ingredientes, línea de firma, información nutricional e instrucciones de manejo seguro, cuando sea necesario).⁵⁰ Esta exención no incluye la identificación y el etiquetado obligatorios que se exigen para el recipiente interno de un producto alimentario de carne. El contenedor de embarque que contenga recipientes inmediatos exentos debe estar marcado con la declaración “Envasado solo para uso institucional” o con una declaración equivalente de distribución limitada prevista de un establecimiento federal a otro. Los productos no etiquetados dentro del contenedor de embarque no se pueden retirar para distribuir, exhibir ni ofrecer para la venta minorista.

En el caso de los cortes de carne sin procesar, las bolsas de plástico transparente que contengan cortes de carne individuales sin procesar se pueden considerar “coberturas protectoras” y están exentas de los requisitos de etiquetado obligatorios cuando

la información requerida aparezca en el contenedor de embarque en el que se colocan los recipientes inmediatos. A diferencia de las carnes procesadas, las carnes sin procesar, cuando se envían, se puedan retirar del contenedor de embarque para la reventa y la distribución a minoristas, hoteles, restaurantes e instituciones similares si el producto en sí mismo o la bolsa de plástico contienen una marca de inspección oficial legible y el número de establecimiento.

Las aves enteras y los cortes individuales de aves de corral en coberturas protectoras para exportar o vender a hoteles, restaurantes o instituciones solo están exentos del etiquetado obligatorio de los recipientes inmediatos, y no se permiten etiquetados ni etiquetados, excepto en situaciones limitadas. El contenedor de embarque se considera el recipiente inmediato y, por lo tanto, debe incluir todas las características obligatorias (nombre del producto, declaración de manipulación, leyenda, número de planta de aves de corral, declaración de peso neto, declaración de ingredientes, línea de firmas, información nutricional e instrucciones de manipulación segura, cuando sea necesario). No es obligatorio que aparezca una declaración de uso limitado en el contenedor de embarque. Estos requisitos generales son disposiciones específicas para ciertos tipos de productos. 51

B. El proceso de aprobación previa de etiquetas

La aprobación previa de todas las etiquetas adheridas a un producto de carne y aves de corral debe ser coherente con las reglamentaciones del FSIS. La evolución del proceso de aprobación previa de etiquetas proporciona un contexto útil para comprender los requisitos actuales.

Durante muchos años, cada etiqueta adherida a un producto de carne y aves de corral debió presentarse al FSIS para su evaluación y aprobación. Cualquier modificación a

la etiqueta aprobada requería volver a presentarla al FSIS para una nueva aprobación definitiva. Solo en ciertas circunstancias, un inspector del FSIS podía aprobar modificaciones menores en el establecimiento inspeccionado. Con el tiempo, el número de presentaciones de etiquetas para su aprobación definitiva creció sustancialmente a medida que aumentó el número de productos nuevos y modificados. Las reglamentaciones actuales reflejan la decisión de la Agencia de modificar su autoridad de aprobación previa de etiquetas de una manera que redujo ampliamente el número de etiquetas que en efecto se deben presentar para la evaluación y aprobación por parte del personal del FSIS. El inspector local ya no desempeña un rol en el proceso de aprobación previa pero tiene la autoridad de retener productos que contengan etiquetas que no cumplan con las disposiciones.

Bajo las reglamentaciones actuales, la aprobación definitiva se reemplazó con una aprobación del bosquejo en base a la presentación de una solicitud de etiquetas al FSIS.⁵² La compañía puede modificar de manera unilateral una etiqueta con un bosquejo aprobado conforme a la flexibilidad especificada por la reglamentación, que se analiza más adelante. Además, los tipos especificados de etiquetas de productos se pueden aplicar a productos de carne y aves de corral de acuerdo con las reglamentaciones genéricas de etiquetado sin la necesidad de presentarlas ante el FSIS, en la medida en que las etiquetas cumplan con todos los requisitos estatutarios, reglamentarios y de las políticas aplicables. [Para mejorar la eficacia de su proceso de aprobación previa, el FSIS anima a los establecimientos a hacer uso de las disposiciones de etiquetado aprobadas en forma genérica. Los establecimientos deben consultar al personal del FSIS para resolver cualquier duda al respecto].

1. Tratamiento de etiquetas minoristas

Por lo general, no puede aparecer ninguna declaración en las etiquetas minoristas a menos que se obtenga aprobación previa. Aunque las políticas de etiquetado del FSIS se aplican a minoristas, el FSIS no exige que el material en puntos de compra reciba aprobación previa a menos que se envíe con el producto (p. ej., etiquetas autoadhesivas aplicadas por el minorista colocadas en el contenedor de embarque en el establecimiento en donde se envasa el producto). El FSIS evaluará y buscará la corrección necesaria de dicho material sometido a su consideración o identificado por controles de mercado de rutina. ⁵³

A pesar de la ausencia de la aprobación previa requerida, las etiquetas de productos de carne y aves de corral aplicadas a minoristas deben cumplir todas las reglamentaciones de etiquetado del FSIS aplicables.

Una excepción destacada surge de las llamadas declaraciones de producción animal (p. ej., “criado sin antibióticos”) por medio de las cuales solo las declaraciones que hayan sido aprobadas por el FSIS a través de la presentación de una solicitud de etiquetas puede aparecer en “etiquetas minoristas”. No es necesario que las etiquetas aplicadas al nivel minorista tengan la aprobación del bosquejo, pero las declaraciones de producción animal deben contar con la aprobación previa de la Agencia (es decir, mediante la adhesión de la etiqueta a la caja de envío). Un requisito previo para la aprobación del FSIS es el protocolo escrito de un establecimiento que establezca los parámetros del programa para garantizar la exactitud de la declaración. Se debe presentar a la Agencia la documentación apropiada, a menudo, denominada “declaración jurada” o programa “testimonial”, que valide la adhesión al protocolo aceptado por el FSIS. ⁵⁴

2. Responsabilidades de los establecimientos

Un establecimiento opera bajo una concesión de inspección y tiene ciertas responsabilidades como parte del proceso de aprobación de etiquetas. La instalación de

procesamiento debe crear registros de todo el etiquetado definitivo, incluidas las etiquetas en bosquejos que hayan sido aprobadas. 55 Los registros del establecimiento deben reflejar las modificaciones hechas a la aprobación del bosquejo de la etiqueta antes de la impresión de las etiquetas definitivas. Los registros que se deben mantener incluyen todo el etiquetado definitivo y las aprobaciones “temporales” de etiquetas. El proceso de aprobación previa no excusa a un establecimiento de garantizar que su etiquetado cumpla plenamente con los requisitos de etiquetado del FSIS aplicables. Se recomienda que un establecimiento se comunique directamente con personal del FSIS cuando las formulaciones de productos propuestas y las declaraciones en las etiquetas generen problemas de políticas o cuando un establecimiento no sepa cómo aplicar los requisitos de etiquetado.

Solo el etiquetado que esté aprobado o expresamente permitido puede aparecer en productos destinados a la comercialización entre estados. No se permite modificar etiquetas en forma unilateral a menos que una reglamentación específica permita dicho cambio o incorporación (p. ej., paquetes de pesos aleatorios).

3. Aprobaciones “temporales” de etiquetas

El FSIS reconoce que en determinadas circunstancias un fabricante tiene etiquetas que contienen uno o más errores menores. Caso por caso, el FSIS permitirá el uso temporal de una etiqueta que no cumpla los requisitos si se cumplen los criterios establecidos en la reglamentación. El uso de una etiqueta que contenga un error hace que un producto esté mal etiquetado, a menos que el FSIS conceda una aprobación temporal para esa etiqueta en particular.

Se pueden conceder etiquetas temporales bajo las siguientes condiciones:

- (i) El etiquetado propuesto no representara el producto de manera inadecuada.

- (ii) El uso del etiquetado no presentara ningún problema potencial de salud, seguridad o dietario para el consumidor.
- (iii) El rechazo de la solicitud creara dificultades económicas excesivas.
- (iv) No resultara una ventaja de competencia desleal de la concesión de la aprobación temporal.

Una aplicación para solicitar una aprobación temporal debe abordar cada una de estas consideraciones.⁵⁶

Las aprobaciones temporales se pueden conceder por un período que no exceda los 180 días calendario. El FSIS también puede conceder extensiones de aprobaciones temporales si el solicitante demuestra que se desarrollaron circunstancias nuevas, que cumplen los criterios anteriores, desde que se concedió la aprobación temporal original. ⁵⁷

4. Etiquetas aprobadas bajo reglamentaciones genéricas de etiquetado

El FSIS permite que las etiquetas genéricamente aprobadas se apliquen a productos de carne y aves de corral en el ejercicio de su amplia autoridad de aprobación previa de etiquetas. Por reglamentación, el FSIS especifica cuándo un establecimiento puede llevar a cabo una aprobación genérica, antes de la necesidad de obtener una aprobación del bosquejo que exija la presentación de una solicitud de etiquetas directamente al FSIS. ⁵⁸ Los productos para los que se aplica una norma de identidad pueden aprobarse en forma genérica, siempre que el etiquetado no contenga ninguna declaración especial, incluidas las declaraciones de calidad, contenido nutricional o declaraciones de salud, declaraciones negativas, declaraciones de origen geográfico o garantías. Para el etiquetado que no sea para productos nacionales (es decir, marcados “solo para exportar”), la incorporación o eliminación de la traducción directa de un idioma extranjero se puede aprobar en forma genérica.

La regla final especifica muchos otros tipos de etiquetado que se aprueban en forma genérica y, por lo tanto, no deben presentarse al FSIS para la aprobación del bosquejo: productos de un solo ingrediente que no contengan declaraciones; productos vendidos bajo especificaciones contractuales al gobierno federal; el etiquetado de contenedores de embarque que contengan recipientes (internos) inmediatos completa y debidamente etiquetados; alimentos no destinados al consumo humano; leyendas de inspección de carne; notificaciones, rótulos y otros materiales que no contengan referencia del producto y que no sean engañosos; y el etiquetado para productos de prueba para el consumidor no destinados a la venta.

5. Modificaciones de etiquetas hechas bajo reglamentaciones genéricas de etiquetado

El FSIS también especifica los cambios que se pueden hacer a una etiqueta con un bosquejo aprobado, mediante los cuales no es necesario volver a presentar la etiqueta modificada para una nueva aprobación del “bosquejo”. 59

Todo cambio no autorizado por la reglamentación genera la necesidad de presentar la etiqueta revisada para la aprobación del bosquejo. Se recomienda consultar al personal del FSIS para asegurar que, en una circunstancia determinada, se aproveche por completo la flexibilidad lograda por estos requisitos. El establecimiento debe documentar todas las modificaciones de este tipo, de manera similar al mantenimiento de registros de aprobación de etiquetas analizado anteriormente.

Las modificaciones o los cambios permitidos se extienden a las siguientes características de una etiqueta con un bosquejo aprobado: (1) etiquetas proporcionalmente agrandadas o reducidas; (2) sustitución de cualquier unidad de medida con su abreviatura, o viceversa; (3) una etiqueta principal o en existencias en la cual se omita el nombre y la dirección del distribuidor pero que se apliquen antes de usarla; (4) envoltorios y otras coberturas

que contengan diseños o ilustraciones; (5) cambio en el idioma o disposición de apertura o instrucciones de servido; (6) incorporación, eliminación o enmienda de cupones en el paquete, instrucciones de cocción, información del código de producto del empaquetador o información UPC; (7) cualquier cambio en la identificación y la dirección del fabricante; (8) declaración de peso neto; (9) sugerencias de recetas; (10) cambio en la puntuación; (11) número de establecimiento revisado o recientemente asignado; (12) información de fecha de apertura; (13) cambios en el material del envase; (14) cambios en el nombre de marca, siempre que no haya cambios en el diseño y el nombre no connote la calidad u otras características del producto; (15) eliminación de la palabra “nuevo”; (16) declaraciones especiales de manipulación; (17) instrucciones de manipulación segura; (18) la cantidad de un ingrediente que no cambie el orden en que se declaran los ingredientes; (19) color; (20) viñetas, en la medida en que no vuelvan engañoso el etiquetado del producto; (21) cambio en el número de establecimiento iniciado por la compañía; (22) valores nutricionales, excepto que el tamaño de la porción no se pueda modificar; (23) eliminación de cualquier declaración o características no obligatorias de la etiqueta; e (24) incorporación o eliminación de una traducción directa del idioma inglés en un idioma extranjero para productos marcados “solo para exportar”.

C. Referencias reglamentarias: Recursos y herramientas

Los requisitos y las políticas de etiquetado del FSIS se encuentran en los estatutos relevantes, las reglamentaciones de implementación, las directivas del FSIS (incluidos los Memorandos sobre políticas), los avisos del FSIS y el Libro de normas alimentarias y políticas de etiquetado. Las directivas y los avisos del FSIS son los dos tipos de emisiones principales que instruyen a los trabajadores de inspección y a los empleados técnicos del FSIS sobre cómo llevar a cabo

sus responsabilidades. Las directivas del FSIS contienen instrucciones de duración indefinida, mientras que los avisos son instrucciones temporales con un vencimiento previsto no superior a un año desde la fecha de emisión. El Libro de normas alimentarias y políticas de etiquetado es una compilación de políticas y normas informales establecidas a través de los años de decisiones de etiquetado reunidas en un formato de diccionario.

Todas estas útiles referencias se encuentran en el sitio web del FSIS (www.fsis.usda.gov). Como parte de su proceso de aprobación previa, el FSIS habitualmente revisa cuestiones relacionadas con las políticas en forma constante. Por lo tanto, es importante consultar estos recursos que se actualizan periódicamente. Las preguntas nuevas sobre políticas se deben dirigir al personal del FSIS apropiado.

IV. REQUISITOS OBLIGATORIOS: INTRODUCCIÓN

Existen hasta ocho requisitos específicos para cada etiqueta de producto: (1) nombre del producto, (2) leyenda de inspección y número de establecimiento, (3) declaración de manipulación, (4) declaración de peso neto, (5) declaración de ingredientes, (6) línea de dirección, (7) información nutricional e (8) instrucciones de manejo seguro. Cada uno de estos requisitos se analiza en detalle a continuación. La información debe o puede aparecer en áreas especificadas de la etiqueta. Al diseñar una etiqueta, es importante comprender qué información se debe incluir.

La ubicación y la relevancia de la información de los requisitos obligatorios se especifican en la reglamentación. En términos generales, cualquier información obligatoria que deba contener la etiqueta debe ser destacada, visible (en comparación con otras palabras, declaraciones y diseños de la etiqueta), y en términos “susceptibles de ser leída y comprendida por la persona común bajo condiciones habituales

de compra y uso”.⁶⁰ Para garantizar que este requisito mínimo se cumpla, las reglamentaciones especifican dónde y de qué manera debe aparecer cierta información. Estas disposiciones varían según las declaraciones particulares exigidas en las etiquetas, y se especifican en las secciones apropiadas a continuación.

A. Etiqueta de presentación principal

[Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales (C.F.R., por sus siglas en inglés), Sección 317.2(d) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.116(b) (aves de corral)]

La etiqueta de presentación principal, o “PDP”, por sus siglas en inglés, forma parte de la etiqueta con más probabilidades de ser presentada o exhibida bajo condiciones habituales al consumidor, o examinada por este.⁶¹ Cuando una etiqueta contenga PDP alternativas, la información que debe aparecer en la PDP se duplicará en cada PDP. La PDP debe incluir el nombre del producto, la cantidad neta de contenidos, la leyenda de inspección oficial, el número del establecimiento oficial y, si es necesario, una declaración de manipulación. La PDP debe ser lo suficientemente grande para acomodar la información de etiquetado obligatoria exigida por estatuto o reglamentación.⁶²

Al determinar el área de la PDP, se deben excluir las partes superiores e inferiores, los rebordes de las partes superiores o inferiores de las latas, y los hombros o cuellos de botellas y frascos. La PDP se define específicamente de la siguiente manera.

- Para envases rectangulares, un lado completo, cuya área sea al menos el producto de ocho por el ancho de ese lado.
- Para un recipiente cilíndrico o casi cilíndrico, el área que sea el 40 por ciento del producto en la altura del recipiente por la circunferencia del recipiente o un panel cuyo ancho sea un tercio de la circunferencia y cuya altura sea tan alta como el recipiente.

- Para un recipiente con cualquier otra forma, el 40 por ciento del área de superficie total se considera la PDP.

También se especifican otras circunstancias especiales para la ubicación de la PDP.

B. Etiqueta informativa

[Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(m) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.116(c) (aves de corral)]

Por lo general, la etiqueta informativa forma parte de la etiqueta inmediatamente contigua y a la derecha de la PDP. La etiqueta informativa también puede ser el panel posterior, en algunas cajas, cualquier panel contiguo a la PDP. Toda la información obligatoria en la etiquetad de un envase debe aparecer en la PDP o en la etiqueta informativa a menos que la reglamentación especifique lo contrario. ⁶³

Otra información de la etiqueta que se puede colocar en la etiqueta informativa (a menos que esté en la PDP) incluye: una declaración de ingredientes, el nombre y la dirección del fabricante o distribuidor, y el etiquetado de información nutricional, si fuera necesario. Las instrucciones de manipulación segura se pueden colocar en cualquier parte de la etiqueta.

Al igual que en la PDP, la información que aparece en la etiqueta informativa debe ser destacada y visible. ⁶⁴ La reglamentación permite ciertas exenciones en casos en que la etiqueta esté por debajo de un tamaño determinado debido al tamaño general del envase del producto alimentario. ⁶⁵ Un establecimiento no se puede desviar de los requisitos reglamentarios en un esfuerzo por acomodar información opcional (p. ej., que el nombre del producto no sea prominente para permitir una declaración larga de “nuevo y mejorado”.)

V. NOMBRE DEL PRODUCTO

[Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(c) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.117 (aves de corral)]

A. Resumen

1. Cómo determinar el nombre de un producto

Todos los productos de carne y aves de corral deben estar identificados por un nombre de producto en la PDP. Las reglamentaciones establecen que el producto debe estar identificado por el nombre especificado por la norma, si existe uno, por un nombre común o habitual, o por una designación descriptiva y exacta del producto. La finalidad de las reglamentaciones es garantizar que el nombre del producto informe al consumidor de manera precisa sobre la identidad de un producto. Además, en las reglamentaciones y políticas de etiquetado se incluyen requisitos detallados para asegurar que la identidad del producto sea clara y destacada para el consumidor.

En resumen, si el producto se representa como un producto para el cual se establece una norma de identidad, este se debe identificar por el nombre que se indica en el etiquetado, (p. ej., “Chile con carne” o “Sopa de pollo”). Si no se establece una norma de identidad para un producto, luego, se debe considerar si el producto se identifica por un nombre común o habitual, si existe uno, (p. ej., “Paleta de res” o “Lomo de cerdo”). Dicho nombre se puede establecer mediante reglamentación o uso común, y debe describir la naturaleza básica del producto o de los ingredientes que lo caracterizan. Ante la ausencia de una norma de identidad o un nombre común o habitual apropiado, la declaración de identidad debe ser un nombre descriptivo. El nombre descriptivo debe identificar o describir de manera precisa

la naturaleza básica del alimento o de las propiedades o ingredientes que lo caracterizan (p. ej., “Carne de res y vegetales en masa” o “Medallón de pollo empanizado con forma de croqueta”).)

2. Ubicación y relevancia del nombre del producto

El nombre del producto debe aparecer de manera destacada en la etiqueta de presentación principal. Ciertas reglamentaciones y Memorandos sobre políticas especifican el tamaño (o el tamaño relativo) de los términos que aparecen como parte del nombre del producto. En general, las palabras de los nombres de productos o nombres de fantasía pueden ser de diferente tamaño, color o tipo, pero en todos los casos, las palabras deben ser destacadas, visibles y legibles. ⁶⁶ Ninguna de las palabras en el nombre de un producto (nombre normalizado, nombre común o habitual, o nombre descriptivo) se debe imprimir en letras de menos de un tercio del tamaño de la letra más grande utilizada en cualquier otra palabra del nombre del producto. Este mismo requisito también se aplica a los nombres de fantasía. Por ejemplo, en el caso de un producto etiquetado Frijoles, macarrones y carne de res con salsa Chili Mac, “Chili Mac” es el nombre de fantasía y “frijoles, macarrones y carne de res con salsa” es el nombre del producto. Ninguna de las letras en “Chili Mac” puede ser menor a un tercio de la letra de mayor tamaño en “Chili Mac”. Además, ninguna de las letras en el nombre real del producto (es decir, “frijoles, macarrones y carne de res con salsa”) puede ser menor a un tercio de la letra de mayor tamaño en el nombre real del producto.

Los nombres del producto, en algunos casos, deben ir acompañados de una declaración calificativa que se considere necesaria para asegurar que el nombre del producto no sea engañoso. Por ejemplo, para un producto con jamón de pavo, la palabra “pavo” debe aparecer en el mismo tamaño, estilo y color, y en el mismo fondo que la palabra “jamón”. El nombre del producto debe estar calificado con la declaración “muslo de pavo

curado”. La declaración calificativa debe ser contigua al nombre del producto (cuando figure), sin el tipo ni los diseños intervinientes, no menos de la mitad del tamaño del nombre del producto, pero no menos de un octavo de pulgada de altura, y debe tener el mismo estilo, color y fondo que el nombre del producto, y el mismo tamaño, estilo, color y fondo que la palabra “jamón”. ⁶⁷

B. Normas de identidad

[Título 9 del C.F.R., Parte 319 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381, Subparte P (aves de corral)]

El USDA tiene poder estatutario para establecer normas de identidad para productos de carne y aves de corral. Conforme a la FMIA y a la PPIA, un producto está “mal etiquetado” si:

Ostenta ser un alimento para el cual una definición y una norma de identidad o composición hayan sido prescriptas por las reglamentaciones, o esté representado como tal; a menos que (A) cumpla con dicha definición y norma, y (B) su etiqueta contenga el nombre del alimento especificado en la definición y la norma. ⁶⁸

Una norma de identidad indica una manera de preparación y los ingredientes de un producto que debe estar etiquetado con un nombre en particular. Gran cantidad de normas de productos se han establecido mediante reglamentación. ⁶⁹ El FSIS también estableció normas de políticas informales mediante los Memorandos sobre políticas y a través de entradas en su Libro de normas alimentarias y políticas de etiquetado. Los alimentos sujetos a una norma de identidad se deben etiquetar con el nombre especificado en la norma. Un alimento que contiene el nombre de un alimento normalizado que no satisface los requisitos de la norma aplicable está mal etiquetado. Ejemplos de productos normalizados

incluyen: “Jamón”, “Jamón con agua agregada”, “Perros calientes”, “Pollo con fideos” y “Salsa para espaguetis con albóndigas”.

C. Nombre común o habitual

[Título 9 del C.F.R., Sección 319.1 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.117 (aves de corral)]

La FMIA y la PPIA autorizan al FSIS a publicar nombres comunes o habituales para productos de carne y aves de corral. Un producto está mal etiquetado a menos que contenga “el nombre común o habitual del alimento, si existe alguno”.⁷⁰

Las reglamentaciones del FSIS también establecen que cualquier producto “para el cual exista un nombre común o habitual debe estar compuesto por ingredientes y prepararse mediante el uso de procedimientos comunes o habituales para dichos productos, en la medida en que los ingredientes o procedimientos específicos no se prescriban o prohíban (de cualquier otro modo)”. Ejemplos de nombres comunes o habituales incluyen cortes primales de carne roja (p. ej., lomo de res) y subprimales, (p. ej., solomillo de res).

D. Nombres descriptivos

[Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(e) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.117(a) (aves de corral)] Se pueden usar términos descriptivos como declaración de identidad de un producto en la medida en que no exista una norma de identidad o un nombre común o habitual. Para los productos de carne, “cualquier designación descriptiva usada como nombre de producto para un producto que no tenga un nombre común o habitual deberá identificar el producto de forma clara y completa”. Para los productos de aves de corral, el FSIS exige “una designación descriptiva exacta” ante la ausencia de una norma de identidad o un nombre común o habitual. Un producto que haya sido preparado según un método específico, como salado, ahumado, secado o trozado, debe estar descrito a menos que el nombre implique,

o la manera de envasado muestre, que el producto está sujeto a una forma de procesamiento en particular. Ejemplos de nombres descriptivos incluyen “Pollo con vegetales en masa” o “Medallón de pollo empanizado con forma de croqueta”.

Términos de carne no calificados comunes en el sector pero poco comunes para los consumidores, como “vianda”, “nalga” y “barra” no se deben usar como nombres de productos a menos que vayan acompañados de términos descriptivos del producto o con una lista de ingredientes, si la Agencia determina que es necesario asegurar que la etiqueta no sea falsa ni engañosa. Esta convención de etiquetado solo es válida para ciertos productos de carne (no específicos). Por el contrario, las reglamentaciones para aves de corral establecen que se debe especificar el “tipo” (especie de aves de corral) en el nombre del producto.

Los fabricantes también pueden utilizar un nombre de fantasía acompañado de un término o un nombre descriptivo diseñado para asegurar que los consumidores no se confundan respecto de la identidad, cantidad o composición de un producto. Un producto con el nombre de fantasía “Fiesta Mexicana”, junto con el término descriptivo “Pechugas de pollo con salsa y pimientos”, es un ejemplo de este tipo. El uso de nombres de fantasía es especialmente común para una amplia gama de productos alimentarios nuevos o recién formulados. Un auténtico nombre de fantasía no transmitirá un significado que se relacione de ningún modo con la naturaleza del producto (p. ej., Moon Pie).

[E. Productos alimentarios de imitación](#)

[Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(j)(1) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.1(b) (aves de corral)]

Una etiqueta de un producto que sea una imitación de otro alimento debe contener el término “imitación” inmediatamente junto al nombre del alimento imitado y en el mismo tamaño y estilo que el tipo de letra del nombre del producto. Una declaración

de ingredientes debe ir detrás del nombre del producto de imitación. El USDA sigue de manera informal el enfoque de la FDA respecto del etiquetado de imitaciones y productos que no sean inferiores en términos nutricionales. Los productos que se asemejen pero que no sean inferiores en términos nutricionales a los productos de carne o aves de corral normalizados no necesitan contener la designación “imitación”, siempre y cuando, el contenido de carne o aves de corral se exhiba en forma visible. ⁷¹ Si un producto es inferior en términos nutricionales al producto normalizado, se debe etiquetar con el término “imitación” como parte del nombre del producto. ⁷²

La política reglamentaria del FSIS permite la comercialización de productos que técnicamente sean una imitación solo porque no se adhieren a los requisitos de composición establecidos para un producto normalizado u otro alimento tradicional con contenidos establecidos, generalmente reconocidos (p. ej., producto con carne de res molida y proteína vegetal texturada [TVP, por sus siglas en inglés]). Esta política le permite a un fabricante de alimentos elaborar un producto que sea inferior en términos nutricionales, diseñado para satisfacer las preferencias de los consumidores sin el uso del término estigmatizante “imitación”.

En respuesta a las preferencias de los consumidores por alternativas bajas en grasa de alimentos normalizados, el FSIS permite la modificación de productos en términos nutricionales para reducir el contenido de grasa, colesterol o sodio mediante el agregado de ingredientes para el reemplazo de grasa o sodio excluidos o restringidos por las normas aplicables.

⁷³

Conforme a esta política, los productos calificados pueden contener el nombre normalizado junto con una declaración apropiada de contenido de nutrientes en tanto los consumidores estén informados de los componentes reales a través del etiquetado y se cumplan otras pautas determinadas. Por ejemplo, los productos de carne que combinen salchicha fresca, carne de res molida o hamburguesa y otros ingredientes seguros y adecuados con

la finalidad principal de reemplazar grasas se pueden etiquetar de manera descriptiva. Dichos productos son “Producto con carne de res molida magra, agua y carragenano”, “Carne de res molida baja en grasa con X% de solución de...”, “Producto con salchicha de carne de res magra, agua y carragenano” o “Producto con salchicha de cerdo reducida en grasa, agua y aglutinantes”, con la condición, en parte, de que se cumplan los requisitos reglamentarios de las declaraciones de contenido de nutrientes. ⁷⁴ Las salchichas para el desayuno, las salchichas cocidas y las salchichas fermentadas con contenido graso modificado también se pueden identificar mediante una declaración de contenido de nutrientes y un nombre normalizado o tradicional, como “Pepperoni bajo en grasa” o “Salchicha Frankfurt reducida en grasa”. ⁷⁵

F. Origen geográfico

[Título 9 del C.F.R., Sección 317.8(b)(1) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.129(b)(2) (aves de corral)]

Por reglamentación, los términos que tengan relevancia geográfica, en general, pueden aparecer sin calificación en el etiquetado de productos de carne, solo cuando el producto esté elaborado en el área geográfica mencionada. Los términos de relevancia geográfica que se refieran a un lugar distinto del lugar de elaboración del producto pueden aparecer en la etiqueta de productos de carne solo si están calificados por las palabras “estilo”, “tipo” o “marca”, junto con la frase “Elaborado en...” que identifique debidamente el lugar de fabricación del producto. Las disposiciones que rigen los productos de aves de corral difieren ligeramente y se describen por separado a continuación.

Las áreas de relevancia geográfica que estén calificadas por los términos “estilo” y “tipo” pueden aparecer en las etiquetas de productos de carne cuando exista un estilo o tipo de producto generalmente reconocido elaborado en esa área geográfica en particular. El FSIS permite el uso de términos geográficos cuando vayan acompañados por el término calificativo

si el fabricante puede demostrar que existe un “estilo” o un “tipo” reconocidos. ⁷⁶ Por lo tanto, un chile producido en California se puede etiquetar “Chile de California con carne” o, puesto que se produce en el suroeste de Estados Unidos, se podría etiquetar “Chile del suroeste con carne”. Por otra parte, un chile producido en Nebraska se podría etiquetar “Nebraska” o “Chile estilo Nebraska con carne”; o, puesto que existe un estilo del suroeste reconocido, se podría etiquetar “Chile estilo suroeste con carne” si coincide con el estilo.

La “marca” se usa como parte de un nombre de producto o declaración cuando no se reconoce ni se cumple un estilo o un tipo. Debe aparecer una declaración calificativa que identifique el lugar en donde el producto realmente se elabora, cerca de la palabra “marca” cuando se requiera dicho término calificativo. Por lo tanto, tomando el ejemplo anterior del chile producido en Nebraska, si el producto no cumplió con la definición de “Estilo del suroeste”, el producto se debe etiquetar “Chile con marca del suroeste con carne, producido en Nebraska”. La palabra “marca” debe tener el mismo tamaño y estilo del tipo de letra que el término geográfico, y debe estar acompañada con una declaración calificativa destacada que identifique la localidad particular en que se preparó el producto. ⁷⁷

Cuando un término geográfico sea de uso general como un nombre comercial y haya sido aprobado por el FSIS como un término sin relevancia geográfica y, por lo tanto, genérico, el término se puede usar sin calificación, como “Old El Paso.” ⁷⁸ La reglamentación establece específicamente que los términos “Viena,” “Génova,” “Polaco”, “Italiano” y otros términos similares no necesitan ir acompañados con un término descriptivo calificativo cuando se usen en el producto normalizado. Además,

ciertos fabricante han usado algunos nombres comerciales durante tanto tiempo y en forma exclusiva que los consumidores en general entienden que se trata de un fabricante en particular, como “Swiss Chalet.” 79

En contraste con las reglamentaciones para productos de carne, las reglamentaciones del FSIS para productos de aves de corral especifican que un término geográfico solo se puede usar para identificar un producto de aves de corral si el producto en efecto se produjo en el lugar declarado en la etiqueta. 80 Sin embargo, por una cuestión de políticas, el FSIS ha modificado su tratamiento de términos geográficos para productos de aves de corral para equipararlos con la política aplicada a los productos de carne.

El asunto subyacente con respecto al origen geográfico es si el nombre del producto realmente connota la relevancia geográfica para los consumidores o si simplemente implica el estilo de un producto y la importancia de esta información para los consumidores. Se permite hacer una representación exacta del origen geográfico, como “Jamón de Virginia” que se produce en la Mancomunidad de Virginia, o “Filete con pimientos de Tennessee”, elaborado en Tennessee.

Cuando se utiliza el término “estilo”, debe haber un método de preparación u otros atributos del producto que distingan o caractericen el producto de manera similar a los productos particulares de una región geográfica. Un establecimiento debe demostrar que dicho estilo existe a fin de usar la declaración geográfica. Mediante una política informal, el FSIS ha permitido que los establecimientos confíen en una autoridad independiente (p. ej., un instituto culinario) para establecer que un “estilo” en particular se asocia con un área geográfica específica y que el producto particular que contiene la declaración condice con este estilo reconocido.

G. País de origen

[Título 9 del C.F.R., Sección 327.14-.15]

El FSIS exige que los productos de carne y aves de corral importados contengan el nombre del país de origen, precedido por las palabras “Producto de”.⁸¹ En un recipiente inmediato, esta declaración del país de origen debe estar justo debajo del nombre del producto.⁸² En un recipiente externo, esta declaración acompaña al nombre del producto y al número de establecimiento de manera legible y destacada.⁸³

VI. LEYENDA DE INSPECCIÓN DEL USDA

[Título 9 del C.F.R., Sección 312 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.96 (aves de corral)]

Las reglamentaciones del USDA exigen que la leyenda de inspección y el número de planta o establecimiento se exhiban de manera destacada en la etiqueta de presentación principal de todos los recipientes de productos de carne o aves de corral inspeccionados por autoridades federales, a menos que exista una excepción específica (p. ej., en un clip de metal).⁸⁴ Una leyenda de inspección oficial es cualquier símbolo indicado por las reglamentaciones que muestre que una carcasa o partes de carcasas fueron inspeccionadas y aprobadas por el FSIS en un establecimiento oficial de acuerdo con todas las reglamentaciones federales. Se asigna un número de establecimiento oficial a cada establecimiento en que se realicen servicios de inspección. El número de establecimiento se usa para identificar todos los recipientes de productos inspeccionados preparados en el establecimiento. Un producto se considerará “mal etiquetado” si no contiene estas características en sus recipientes.⁸⁵

Las reglamentaciones prescriben requisitos para las dimensiones relativas y la ubicación de la leyenda de inspección; esta leyenda de inspección debe ser de

un tamaño suficiente y de un color que sea visible y fácilmente legible. ⁸⁶ Se acepta el uso de un idioma extranjero para todos los aspectos de una etiqueta siempre y cuando la leyenda de inspección y los números de planta o establecimiento también aparezcan en inglés.⁸⁷ No es necesario que los productos en sí mismos contengan la marca cuando se transporten en contenedores correctamente etiquetados o cuando se transporten con un sello gubernamental oficial. Existen reglamentaciones que especifican en gran detalle la manera, el método y la ubicación precisos en que se debe colocar la leyenda en la etiqueta de un producto inspeccionado.

La leyenda de inspección oficial obligatoria para productos de aves de corral inspeccionados y aprobados debe incluir la siguiente frase, “Salubridad inspeccionada por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos”. ⁸⁸ El número de establecimiento se antecede con una “P” para designar que el producto es un producto de aves de corral (poultry). La frase se debe encerrar en un círculo. La forma y la disposición deben ser exactamente como se indican en el Título 9 del C.F.R., 381.96. Se debe exhibir el número de planta oficial correspondiente (P y el número federal) pero, si el número aparece en cualquier otra parte del material de etiquetado, se puede omitir de la marca de inspección.⁸⁹ Si el número aparece en el exterior del contenedor (p. ej., en un clip de metal), se debe imprimir una declaración de su ubicación contigua a la leyenda (p. ej., “N.º de est. en clip de metal”).

Los productos compuestos por ingredientes mezclados con carne y aves de corral deben contener la leyenda oficial de inspección de carne o la leyenda oficial de inspección de aves de corral, según qué ingredientes tengan en mayores cantidades. Si existen ingredientes de carne o aves de corral en las mismas proporciones,

se puede usar cualquier leyenda. Si existen ingredientes de carne y aves de corral en proporciones exactas y ambos aparecen en el nombre del producto, la leyenda oficial debe reflejar el ingrediente que aparece primero en el nombre del producto.

VII. CANTIDAD NETA

[Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(h) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.121 (aves de corral)]

Los estatutos y las reglamentaciones del USDA establecen requisitos de etiquetado específicos que rigen las declaraciones de la cantidad neta del envase de alimento que se ofrece para la venta al consumidor en un entorno minorista. Esta información facilita las comparaciones de precios entre productos similares por parte de los consumidores.

Todas las etiquetas de alimentos que se venden en tiendas minoristas deben contener una declaración exacta de la cantidad de contenido del envase en términos de peso, medida o recuento numérico. ⁹⁰

Dicha declaración debe aparecer en la etiqueta de presentación principal de todos los recipientes que se vendan intactos en tiendas minoristas. ⁹¹

La declaración debe ser en términos de los contenidos del envase: sólidos, líquidos, semisólidos o viscosos. ⁹² Se reconocen las variaciones de cantidad razonables del peso establecido, ocasionadas por la pérdida y el aumento de humedad durante el transcurso de las buenas prácticas de distribución o por una desviación inevitable en dichas prácticas, y no hacen que un producto esté mal etiquetado. ⁹³

Se permiten variaciones razonables debido a la naturaleza de ciertos alimentos y a la imposibilidad de desarrollar medios de envasado completamente precisos. ⁹⁴ Dicha variación no puede ser desmesurada. ⁹⁵

La Corte Suprema ratificó que los requisitos federales de peso neto prevalecen sobre los requisitos de la ley estatal que no permiten variaciones razonables, incluidas las variaciones inevitables ocasionadas por la

pérdida de humedad durante el transcurso de las buenas prácticas de distribución. ⁹⁶ En varias ocasiones, los tribunales federales han dictaminado el reemplazo de las prácticas de aplicación de la ley estatales o locales en conflicto con la FMIA o la PPIA. ⁹⁷

A. Expresión de declaración de la cantidad neta

La declaración de cantidad se debe expresar en términos de peso avoirdupois o medida de líquidos. El uso de una medida métrica en relación con la declaración de peso neto es voluntaria ya que la FPLA exige a los productos de carne y aves de corral de la declaración métrica. Por el contrario, cuando no haya uso por parte del consumidor general, la declaración de la cantidad neta de contenidos para productos vendidos en Estados Unidos se debe expresar en términos de medida de líquidos si el producto es líquido, o en términos de peso si el producto es sólido, semisólido, viscoso o una mezcla de sólido y líquido. ⁹⁸ Por ejemplo, un producto con chile se mediría en onzas y libras, mientras que un caldo de res se mediría en onzas líquidas. Así, las reglamentaciones del FSIS exigen que los términos “peso neto” o “p. neto” aparezcan con la cantidad neta de contenidos cuando se expresan en términos de peso y “contenidos netos” o “contenido” cuando se expresan en términos de medida de líquidos. ⁹⁹

Los envases que contengan al menos una libra o una pinta, pero no más de 4 libras o 1 galón, se deben expresar como una “declaración doble”. ¹⁰⁰

Una declaración doble incluye onzas u onzas líquidas seguidas, entre paréntesis, por la mayor unidad habitual estadounidense entera (p. ej., libras y pintas o cuartos y galones). Cualquier resto se debe expresar en términos de onzas o fracciones comunes o decimales de la libra para la medida de peso y onzas líquidas o fracciones comunes o decimales de la pinta o cuarto para la medida de líquidos (p. ej., “P. neto 24 onzas [1

libra 8 onzas],” “P. neto 24 onzas [1.5 libras],” o “P. neto 24 onzas [1 ½ libras]).”
101

A continuación, se analizan las excepciones para envases con peso aleatorio, pequeños y de varias unidades, además de ciertos envases que contienen margarina y tocino. 102

B. Ubicación

La declaración de la cantidad neta de contenido debe aparecer en el

30 por ciento inferior de la etiqueta de presentación principal de los recipientes que se venden intactos en tiendas minoristas, de la siguiente manera.103

- En líneas generalmente paralelas a la base de los recipientes. 104
- En contraste con otro material en el envase. 105
- Separada de otra información impresa en la etiqueta que aparezca encima y debajo de esta por un espacio al menos igual a la altura del tipo de letra utilizado en la declaración. 106
- Separada de la información que aparece a su derecha e izquierda por un espacio al menos igual hasta el doble del ancho de la letra “N” del estilo o tipo de letra utilizados en la declaración. 107

Envases que tengan una etiqueta de presentación principal de cinco pulgadas cuadradas o menos que no tengan que colocar la declaración de cantidad neta en el 30 por ciento inferior de la etiqueta de presentación principal, siempre y cuando la declaración cumpla todos los otros requisitos del USDA. 108

C. Relevancia

Además, el USDA prescribe requisitos de tipos específicos para la declaración de cantidad neta.

- La declaración debe estar “impresa o escrita en negrita, en forma visible y fácilmente legible”. 109
- El tipo de letra no puede ser más de tres veces más alto que ancho. 110

- El tamaño de fuente mínimo para la declaración depende del área de la PDP, como se describe en la siguiente tabla. ¹¹¹
- Cuando en la declaración se usen letras en mayúscula y en minúscula, la altura de la “o” minúscula o su equivalente debe cumplir los requisitos del tamaño de fuente mínimo. ¹¹²
- Cuando solo se usen letras en mayúscula, la altura de las letras mayúsculas debe cumplir los criterios del tamaño de fuente mínimo. ¹¹³
- Cuando se usen fracciones, cada numeral de la fracción debe cumplir las normas de un medio de la altura mínima. ¹¹⁴

Área de la PDP en pulgadas cuadradas	Tamaño mínimo tipográfico en pulgadas
≤5	1/16
>5-25	1/8
>25-100	3/16
>100-400	1/4
>400	1/2

D. [Excepciones y otros requisitos especiales](#)

El USDA permite las siguientes excepciones de sus requisitos para la declaración de cantidad neta.

- **Envases de tamaño destinado al consumidor, con peso aleatorio, envueltos individualmente transportados en contenedores a granel.**
- **Ciertos productos de carne y aves de corral sujetos a reducción por pérdida de humedad.**

No es obligatorio que los productos a los que se hace referencia más arriba lleven una declaración de peso neto *cuando se envían desde un establecimiento oficial*, siempre y cuando el contenedor de embarque lleve una declaración de transporte de peso neto que exprese correctamente la cantidad neta de contenidos en el contenedor y que no

sea falsa ni engañosa de ningún otro modo. Los envases individuales, con peso aleatorio, de tamaño destinado al consumidor deben llevar una declaración de peso neto antes de la presentación y venta minorista. Las declaraciones en el contenedor de embarque y los envases individuales están exentos de los requisitos de tamaño de fuente, declaración doble y ubicación descritos anteriormente, si se muestra una declaración exacta de peso neto “de manera visible” en la etiqueta de presentación principal del contenedor de embarque o en el envase.¹¹⁵

- **Envases pequeños en contenedores de embarque:** los envases etiquetados y envueltos individualmente con un peso neto de menos de ½ onza y los envases de peso aleatorio y de tamaño destinado al consumidor están exentos de los requisitos de etiquetado de cantidad neta de contenidos del USDA, siempre y cuando los envases estén en un contenedor de embarque que exprese exactamente la cantidad neta de contenidos en el contenedor y que no sea falsa ni engañosa de ningún otro modo. ¹¹⁶
- **Envases pequeños en general:** los envases etiquetados y envueltos individualmente con un peso neto de menos de ½ onza con etiquetas que declaren el peso neto, el precio por libra y el precio total están exentos de los requisitos de tamaño de fuente, declaración doble y ubicación descritos más arriba, si se muestra una declaración exacta del peso neto “de manera visible” en la etiqueta de presentación principal del envase. ¹¹⁷
- **Tocino en lonchas acomodadas en envases rectangulares.**
- **Margarina en envases rectangulares de una libra (excepto los envases que contengan margarina batida o suave, o envases que contengan más de cuatro barras).**

Siempre y cuando aparezca de “manera visible” una declaración de cantidad neta apropiada en la etiqueta de presentación principal de los productos a los que se hace referencia más arriba, la declaración está exenta del requisito de declaración doble y del requisito de que la declaración de cantidad neta de contenidos aparezca en el 30 por ciento inferior de la PDP. ¹¹⁸

- **Ciertos tipos de envases de productos de aves de corral destinados al consumidor:** el Administrador puede aprobar el uso de etiquetas que no contengan una declaración de peso neto en los envases a los que se hace referencia más arriba, en tanto que: (1) el contenedor de embarque contenga la declaración, “Se debe marcar el peso neto en los envases destinados al consumidor antes de la presentación y la venta”; (2) el peso neto total de los contenidos del contenedor de embarque esté marcado en el contenedor; (3) el contenedor de embarque también lleve la declaración: “Tara del envase destinado al consumidor” “cercano” a la tara del envase destinado al consumidor, pesado a 1/8 de onza más cercano o menos. ¹¹⁹

Se especifican las reglas especiales de etiquetado de peso neto para envases minoristas de varias unidades (MRP, por sus siglas en inglés). Un MRP se define como un envase que contiene dos o más unidades envasadas individualmente que: (1) contengan el mismo producto idéntico; (2) contengan la misma cantidad de alimento; y (3) estén destinados a la venta como parte del MRP pero se puedan vender en forma individual en pleno cumplimiento de las reglamentaciones del USDA. ¹²⁰

Se debe colocar una declaración de cantidad neta en la etiqueta externa del MRP. La declaración debe cumplir con los mismos requisitos aplicables a las declaraciones de cantidad neta en general, como se analizó más arriba. Además, las declaraciones de cantidad neta de los MRP también deben incluir lo siguiente: ¹²¹

- El número de unidades individuales.
- La cantidad de cada unidad individual.
- Entre paréntesis, la cantidad total de contenidos en el envase de varias unidades, excepto que no sea necesario expresar la declaración de cantidad total como una “declaración doble” (p. ej., que no sea necesario acompañar la declaración en onzas con una declaración parentética adicional en términos de las mayores unidades habituales estadounidenses enteras).

Ejemplos de productos que podrían contener este tipo de información incluyen pizzas o sopas.

VIII. ETIQUETADO DE INGREDIENTES

[Título 9 del C.F.R., Sección 317.2 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.118 (aves de corral)]

La declaración de ingredientes le proporciona al consumidor información detallada sobre los componentes de un producto de carne o aves de corral. El número de ingredientes, las múltiples funciones de los ingredientes y los métodos sofisticados para producir ciertos ingredientes crean muchos desafíos al aplicar los requisitos de etiquetado de ingredientes. El correcto etiquetado de ingredientes requiere

pericia técnica y reglamentaria. Comprender la función que desempeña un ingrediente en el alimento es fundamental para la correcta aplicación de los requisitos de etiquetado de ingredientes.

A. Resumen: Requisitos básicos

Se requiere una declaración de ingredientes cuando un producto se fabrica con dos o más ingredientes.¹²² Todos los ingredientes se deben declarar por sus nombres comunes o habituales en la etiqueta en orden descendente de importancia por peso.¹²³ El orden de importancia se determina en base al peso de los ingredientes agregados a la formulación.¹²⁴ No se requiere una declaración de ingredientes cuando el nombre del producto proporciona una identificación completa de todos los ingredientes en el alimentos (p. ej., “Pechugas de pollo con extracto de romero”). Los ingredientes presentes en cantidades individuales de dos por ciento o menos se pueden indicar en orden descendente, siempre y cuando se incluyan al final de la declaración de ingredientes precedida por una frase como “menos de __ por ciento de __”, y se debe completar el espacio en blanco con el nivel umbral “apropiado” de dos por ciento, 1.5 por ciento, uno por ciento o 0.5 por ciento.¹²⁵ Estas declaraciones calificativas deben comenzar con el nivel umbral de 2.0 % y descender en cantidades de 0.5 % (es decir, 1.5 %, 1.0 % o 0.5 %.) Ninguno de los ingredientes en la declaración calificativa puede ser superior al umbral expresado; los ingredientes indicados en la declaración calificativa se pueden ajustar en la formulación sin necesidad de modificar la declaración de ingredientes.

Cuando dos ingredientes componen al menos el 70 % de los ingredientes de productos de carne y derivados de la carne de una fórmula y ninguno de los ingredientes es inferior

al 30 % por peso de los productos totales de carne o derivados de la carne utilizados, estos ingredientes de carne se pueden intercambiar en la fórmula sin modificar la declaración de ingredientes. ¹²⁶ En tales casos, se debe usar la palabra “y” en lugar de una coma entre los dos ingredientes. Esta misma regla se aplica a los productos que contienen aves de corral. ¹²⁷ Sin embargo, no se aplica a mezclas de carne y aves de corral.

Un ingrediente que cumple una norma de identidad (analizada anteriormente en relación con los nombres de productos) se identifica por el nombre especificado por la norma aplicable. Cuando se usan alimentos normalizados por la FDA como ingredientes en la preparación de productos de carne o aves de corral, se deben incluir los nombres comunes o habituales de todos los ingredientes en el alimento normalizado, entre paréntesis, seguidos del nombre del alimento normalizado (llamado, “listado de componentes”). ¹²⁸ El Código de Reglamentaciones Federales y las Normas Alimentarias contienen definiciones para diversos ingredientes de alimentos. Ante la ausencia de un requisito específico del FSIS, se puede usar el nombre común o habitual apropiado, establecido por la FDA. ¹²⁹ También se puede consultar el Libro de normas alimentarias y políticas de etiquetado para obtener los nombres de ingredientes reconocidos.

Existen dos métodos mediante los cuales se pueden declarar los ingredientes y subingredientes dentro de la declaración de ingredientes. Los ingredientes de un alimento normalizado que se usa como un ingrediente en un alimento pueden (1) declararse entre paréntesis después del nombre del ingrediente normalizado (es decir, etiquetado de “componentes”), p. ej., “queso cheddar (leche, enzimas, sal)” o (2) declararse mediante la divulgación de cada ingrediente por orden de importancia en la

declaración de ingredientes del producto en que se usan sin nombrar el alimento normalizado específicamente (es decir, etiquetado “compuesto”). El listado compuesto no nombra el alimento normalizado, (p. j., “albóndigas” de diversos orígenes, cada una con formulaciones diferentes pero similares). Los ingredientes afectados en una declaración compuesta deben ser menores en naturaleza y se deben identificar usando uno de los siguientes formatos aceptables:

- 1) Pepperoni (cerdo, res, agua, sal, condimentos, nitrato de sodio [también puede contener fermento base con ácido láctico, azúcar y ascorbato de sodio]).
- 2) Trozos de tocino (curados con agua, sal, dextrosa o azúcar y nitrito de sodio).
- 3) Pepperoni (cerdo, res, azúcar, edulcorantes [contiene uno o más de los siguientes: azúcar, dextrosa, fructosa, jarabe de maíz], sal, condimentos, nitrato de sodio). ¹³⁰

El FSIS permite el uso del etiquetado de componentes y del etiquetado compuesto dentro de una única declaración de ingredientes.

El FSIS sigue ciertas convenciones de denominación, incluido el agrupamiento de ingredientes identificados por un solo término, especificadas por reglamentación de la FDA. ¹³¹ Normalmente, el nombre del ingrediente debe ser específico en lugar de genérico. Los términos sinónimos son intercambiables. Ejemplos de términos intercambiables son salchicha Frankfurt, perro caliente y perro salchicha; o jarabe de maíz y sólidos de jarabe de maíz.

B. Saborizantes artificiales, colorantes y conservantes químicos

1. Esencias: Especificidad o identificación genérica

Las reglas que rigen el etiquetado de saborizantes artificiales, colorantes y conservantes químicos se centran en garantizar que la declaración de ingredientes de un producto informe debidamente al consumidor del contenido del producto. ¹³² Un documento de “Preguntas y respuestas” de 1995 emitido por el FSIS sigue siendo un recurso valioso

para abordar estas y otras cuestiones de etiquetado de ingredientes.¹³³ El FSIS permite el término “saborizantes” para designar condimentos naturales y extractivos de condimentos naturales. “Condimentos” se puede usar para designar condimentos naturales. ¹³⁴

El “tipo” de aves de corral y la especie de carne se debe identificar como parte de una esencia (p. ej., “Existencias [especie o tipo] desecadas” “Caldo [especie o tipo] desecado”). Dichos ingredientes no se pueden declarar simplemente como “esencias” ya que las existencias desecadas, el caldo y los extractos desecados, y las fracciones de sangre son de origen animal y deben designarse como “Existencia (especie) desecada”, “Caldo (especie) desecado”, “extracto (especie)” o “Plasma (especie) desecado”.

Solo los ingredientes que se incluyan dentro de la definición reglamentaria se pueden declarar como “esencia natural”, “saborizante natural” “esencia” o “saborizante”. Esto incluye aceites esenciales, oleorresinas y extractivos de condimentos. ¹³⁵ El término “condimento” se usa para hacer referencia a los condimentos incluidos en las reglamentaciones de la FDA. ¹³⁶

Ciertos tipos de ingredientes que son hidrolizados se deben identificar por el origen y no se pueden identificar en forma genérica como una “esencia”. Algunos ejemplos incluyen: proteínas (origen) hidrolizadas, gelatina, productos hidrolizados de carne y derivados de la carne, levadura autolizada y extracto de levadura autolizada.

Los términos “saborizante ahumado artificial agregado” o “saborizante ahumado agregado” se deben incluir en la etiqueta del producto junto al nombre del producto e identificar en la declaración de ingredientes. ¹³⁷ El mismo requisito se aplica con respecto a los productos de carne en varios casos específicos en que se agregan colorantes artificiales al producto. ¹³⁸

2. Aditivos colorantes

El FSIS exige que los aditivos colorantes o la laca de un aditivo colorante sujeto a certificación de la FDA se identifiquen por su nombre común o habitual o por los nombres abreviados, como “Rojo n.º 40, FD&C”, “Rojo 40,” “Laca azul n.º 1, FD&C” o “Laca azul 1”.¹³⁹

Los aditivos colorantes que no estén sujetos a certificación se pueden declarar en forma genérica como “Colorante artificial” o “Colorante agregado”, o bien, se pueden designar como “Coloreado con _____” o “colorante _____”; el espacio en blanco se debe completar con el nombre del aditivo colorante.¹⁴⁰

Los productos que contengan algún colorante artificial deben indicar ese hecho en el recipiente inmediato del producto o, si no hay ninguno, en el producto en sí mismo.¹⁴¹

3. Conservantes químicos

Los recipientes de productos que contengan algún conservante químico deben establecer ese hecho en la etiqueta.¹⁴² Se aplican reglas adicionales a los antioxidantes y otros aditivos (p. ej., posibles calificadores del nombre del producto). Con respecto a los productos de aves de corral que contengan conservantes químicos, el FSIS aclara que la declaración de la etiqueta debe nombrar el conservante químico y el propósito de su uso.¹⁴³

C. Aditivos incidentales

Las reglamentaciones federales exigen que todos los ingredientes utilizados para formular un producto de carne o aves de corral se indiquen por su nombre común o habitual en el etiquetado. Existen dos excepciones a las reglas. No es necesario etiquetar un ingrediente clasificado por la FDA como un aditivo directo secundario porque, por definición, tiene solo un efecto técnico pasajero en el alimento. La otra excepción es para los aditivos incidentales de acuerdo con las reglamentaciones de etiquetado de la FDA.¹⁴⁴

El FSIS exige la declaración obligatoria de “aditivos incidentales” de una declaración de ingredientes si se encuentran en cantidades insignificantes y no cumplen ningún efecto técnico o funcional en el alimento, si se usan como un elemento de ayuda para procesamiento o si pasaron al alimento a través de equipos o materiales de envasado. ¹⁴⁵ Los elementos de ayuda para procesamiento son una subcategoría de aditivos incidentales y no se consideran ingredientes puesto que son básicamente sustancias que se agregan a un alimento por su efecto técnico o funcional en el procesamiento pero que están presentes en el alimento terminado en niveles insignificantes y no tienen ningún efecto técnico duradero en ese alimento.

El FSIS no cuenta con una definición para aditivos incidentales ni elementos de ayuda para procesamiento. Sin embargo, si una compañía considera que el uso de una sustancia en la fabricación o formulación de un producto de carne o aves de corral es coherente con la definición de etiquetado de la FDA para un elemento de ayuda para procesamiento de un aditivo incidental, se deben enviar los datos al FSIS para confirmar el cumplimiento de la reglamentación del FSIS. El FSIS determinará caso por caso si una solicitud para el uso específico de un ingrediente es coherente con la definición de etiquetado de la FDA de un elemento de ayuda para procesamiento de un aditivo incidental y, por consiguiente, si queda exento del etiquetado.

Estas excepciones no se aplican si las reglamentaciones de la FDA exigen que se divulgue el uso de una sustancia específica por cuestiones de salud u otros motivos. Por ejemplo, la FDA exige que los agentes sulfitantes que califiquen como aditivos incidentales se etiqueten en caso de estar presentes en niveles que excedan un nivel establecido (10 ppm). ¹⁴⁶

D. Etiquetado de ingredientes de interés para la salud pública

Puesto que existen alimentos e ingredientes de alimentos a los que algunas personas puedan ser sensibles (es decir, sufran reacciones alérgicas o intolerancia), el FSIS enfatiza la importancia de etiquetar los productos en forma precisa e informativa. El FSIS recomienda incluir declaraciones voluntarias en las etiquetas para alertar a las personas que tengan sensibilidades o intolerancias a la presencia de ingredientes específicos, en particular, a los “8 grandes” alérgenos (trigo, crustáceos [p. ej., camarones, cangrejos, langostas], huevos, pescado, maní, leche, frutos secos [p. ej., almendras, pecanas, nueces] y porotos de soja) y otros ingredientes específicos (glutamato monosódico (GMS), sulfitos, lactosa y Amarillo 5 (tartrazina). El FSIS proporciona el siguiente ejemplo: “Contiene: leche, gluten de trigo, soja”. El FSIS también recomienda identificar el origen de un ingrediente específico en una declaración entre paréntesis, (p. ej., “suero (de leche)”).

El FSIS autoriza el uso de declaraciones de etiquetado fácticas sobre el ambiente de fabricación de un producto, (p. ej., “Producido en una planta que usa maní”) en que las buenas prácticas de fabricación y los procedimientos operativos eficaces de las normas de salubridad (SSOP, por sus siglas en inglés) no puedan eliminar razonablemente la presencia imprevista de ciertos ingredientes. En ciertas circunstancias, se puede usar la frase “puede contener (nombre del ingrediente alergénico)” en el etiquetado de productos de carne y aves de corral. Sin embargo, las declaraciones fácticas sobre el ambiente de fabricación de un producto, (p. ej., “Producido en una planta que usa maní”) y las declaraciones de “puede contener”, (p. ej., “puede contener maní”) solo se pueden usar en casos en que los establecimientos demuestren que los SSOP adecuados no pueden eliminar de manera eficaz el problema del contacto cruzado.

La Agencia considerará cualquier símbolo, declaración o logotipo que no sea engañoso para informar a los consumidores de la presencia de ingredientes de interés para la salud pública en productos de carne, aves de corral o huevo. Todas las solicitudes se deben enviar a la Agencia como una consulta de políticas y no como presentaciones de aprobación de etiquetas.

IX. LÍNEA DE DIRECCIÓN (FIRMA)

[Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(c)(3) y (g) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.122 (aves de corral)] El FSIS exige que las etiquetas de productos de carne y aves de corral incluyan el nombre o el nombre comercial y el lugar del negocio del fabricante, el empaquetador o el distribuidor para el que se prepara el producto. ¹⁴⁷

El nombre del fabricante o del empaquetador puede aparecer en la etiqueta sin calificación. Sin embargo, el nombre del distribuidor debe estar precedido por una frase, como “Preparado por __” o “Distribuido por __.” Si el negocio figura en un directorio de teléfono o de la ciudad, la información incluida para el lugar del negocio debe incluir la ciudad, el estado y el código postal. En caso contrario, también debe incluir la dirección postal.

X. DECLARACIONES DE MANIPULACIÓN

[Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(k) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.125(a) (aves de corral)]

Los productos envasados que requieran una manipulación especial para mantener su calidad de sanos deben exhibir de manera destacada en la etiqueta de presentación principal la declaración de manipulación aplicable “Conservar refrigerado”, “Conservar congelado” o “Perecedero, conservar refrigerado o congelado”.¹⁴⁸ El Administrador del FSIS también puede aprobar frases adicionales de importancia similar.

La declaración “Conservar congelado” debe aparecer en los contenedores de embarque de productos que se distribuyan congelados y se descongelen antes de la exhibición para la venta o durante esta. Los recipientes de tamaños destinados al consumidor que contengan dichos productos deben llevar la declaración “Previamente congelado para su protección, congelar nuevamente o conservar refrigerado”. Con respecto a los productos enlatados perecederos, esta declaración debe aparecer en letras mayúsculas de ¼ de pulgada de altura, para los recipientes con un peso neto de 3 libras o menos, o de ½ pulgada de altura para los recipientes con un peso neto de más de 3 libras.

XI. INSTRUCCIONES DE MANIPULACIÓN SEGURA

[Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(l) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.125(b) (aves de corral)]

Las instrucciones de manipulación segura son obligatorias si el componente de carne o aves de corral de un producto está crudo o parcialmente cocido (es decir, no se considera listo para comer [RTE, por sus siglas en inglés]), y si el producto está destinado para consumo familiar o usos institucionales.¹⁴⁹ Las instrucciones de manipulación segura pueden aparecer en los productos que no estén listos para comer (RTE) pero que incluyan una porción de carne o aves de corral completamente cocidas. Las instrucciones de manipulación segura no se deben usar en productos RTE. Los productos de carne y aves de corral destinados a un procesamiento adicional en otro establecimiento oficial también están exentos de este requisito. Bajo el encabezado “Instrucciones de manipulación segura”, la información de manipulación segura debe aparecer en la etiqueta de la siguiente manera.

Este producto se elaboró con carne o aves de corral inspeccionadas y aprobadas. Algunos productos alimentarios pueden contener bacterias que podrían causar enfermedades si el producto recibe un tratamiento inadecuado o se cocina incorrectamente. Para su protección, siga estas instrucciones de manipulación segura.

Esta declaración, a su vez, va acompañada de las siguientes declaraciones obligatorias adicionales.

- Mantenga refrigerado o congelado. Descongele en refrigerador o microondas. (Esta declaración debe aparecer junto a la ilustración gráfica de un refrigerador).¹⁵⁰
- Mantenga la carne y las aves de corral crudas separadas de otros alimentos. Lave las superficies de trabajo (incluidas las tablas para cortar), los utensilios y las manos después de tocar carne o aves de corral crudas. (Esta declaración debe aparecer junto a la ilustración gráfica de manos enjabonadas bajo un grifo).
- Cocine bien. (Esta declaración debe aparecer junto a la ilustración gráfica de un sartén).
- Mantenga calientes los alimentos calientes. Refrigere las sobras de inmediato o deséchelas. (Esta declaración debe aparecer junto a la ilustración gráfica de un termómetro).

Estas instrucciones deben aparecer en un tipo de letra de no menos de 1/16 de pulgada de altura y colocarse en la etiqueta “de manera destacada y visible, de modo de ser susceptibles de ser leídas y comprendidas bajo condiciones habituales de compra y uso”. El encabezado se debe establecer en un tamaño de fuente mayor que el de la declaración lógica y las instrucciones. Toda la información de manipulación segura debe estar demarcada por un borde y aparecer en un color impreso en un fondo contrastante de un solo color. ¹⁵¹

El FSIS permite hacer modificaciones a la primera declaración y símbolo si la información específica de manipulación del producto discrepa de las instrucciones de tratamiento seguro. Por ejemplo, si la etiqueta de un producto congelado manifiesta, “No descongelar el producto, cocinar congelado” o “No descongelar”, la primera parte de la declaración de manipulación segura se puede cambiar a “Mantener congelado”. Si un producto es estable durante su almacenamiento y manifiesta, “No requiere refrigeración” o “Refrigerar después de abrir”,

el símbolo del refrigerador y la declaración completa sobre la refrigeración se pueden eliminar.

XII. ETIQUETADO DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL

A. Etiquetado obligatorio de información nutricional: Requisitos generales

En 1994, el USDA adoptó nuevas reglamentaciones de gran alcance que exigen que la mayoría de los alimentos lleven etiquetado de información nutricional. Ahora el etiquetado de información nutricional es obligatorio para todos los productos de carne y aves de corral destinados al consumo humano y ofrecidos para la venta, excepto los productos crudos de un solo ingrediente y otros productos exentos. Los productos exentos incluyen productos elaborados por pequeñas empresas, productos destinados a procesamiento adicional, productos no destinados para vender a consumidores, productos elaborados y vendidos a minoristas, y productos en envases pequeños (envases envueltos individualmente de un peso neto de menos de ½ onza). ¹⁵² Estas exenciones se analizan en más detalle a continuación, pero es importante destacar que con estas exenciones, una declaración de información nutricional y otra información nutricional provista en la etiqueta, en el etiquetado o en una publicidad en cualquier contexto y forma, invalidan las exenciones y originan los requisitos obligatorios de etiquetado de información nutricional. Las exenciones para ciertos otros productos, como los productos destinados a exportar y los productos faenados en forma personalizada, no se invalidan con las declaraciones de información nutricional. ¹⁵³

En general, la información nutricional debe aparecer en la etiqueta de productos de carne y aves de corral. Los paquetes de regalo pueden exhibir información nutricional en un lugar que no sea la etiqueta de un producto, como las notificaciones de la etiqueta de un producto, siempre y cuando la etiqueta no contenga ninguna declaración nutricional. ¹⁵⁴ Los productos de carne y aves de corral en envases

que tengan un área de superficie total superior a 40 pulgadas cuadradas, pero que carezcan de espacio suficiente en la etiqueta de presentación principal y en la etiqueta informativa para toda la información obligatoria, pueden usar un panel alternativo que los clientes pudieran leer con facilidad.¹⁵⁵

Los nutrientes de un producto se declaran en su etiqueta. Ciertos nutrientes se deben declarar, mientras que otros se pueden declarar en forma voluntaria.¹⁵⁶ A continuación, se establece el orden en que se deben declarar ciertos nutrientes, como así también, determinadas definiciones y requisitos (los nutrientes voluntarios se especifican como tales).¹⁵⁷

- Calorías totales.
- Calorías derivadas de la grasa.
- Calorías derivadas de la grasa saturada (voluntario).
- Grasa total. La grasa total se define como el total de ácidos grasos de los lípidos y se expresa como triglicéridos.
- Grasa saturada. La grasa saturada se define como la suma de todos los ácidos grasos que no contengan ninguna unión doble.
- Grasa trans (voluntario).
- Ácido esteárico (voluntario).
- Grasa poliinsaturada (voluntario). La grasa poliinsaturada se define como los *ácidos grasos poliinsaturados con enlace interrumpido cis, cis* de metileno.
- Grasa monoinsaturada (voluntario). La grasa monoinsaturada se define como los ácidos grasos *cis* monoinsaturados.
- Colesterol.
- Sodio.
- Potasio (voluntario).

- Carbohidrato total. El carbohidrato total se determina restando la suma de proteínas crudas, grasa total, humedad y ceniza del peso total del producto.
- Fibra dietaria.
- Fibra soluble (voluntario).
- Fibra insoluble (voluntario).
- Azúcares. Los azúcares se definen como la suma de todos los disacáridos y monosacáridos libres (como la glucosa, la fructosa, la lactosa y la sacarosa).
- Alcohol de azúcar (voluntario). El alcohol de azúcar se define como la suma de derivados de sacáridos en que un grupo hidroxilo reemplaza a un grupo de cetonas o aldehídos y cuyo uso en el alimento está indicado por la FDA.
- Otro carbohidrato (voluntario). Otro carbohidrato se define como la diferencia entre el carbohidrato total y la suma de fibra dietaria, azúcares y alcohol de azúcar, excepto que si el alcohol de azúcar no está declarado (aunque esté presente), otro carbohidrato se define como la diferencia entre el carbohidrato total y la suma de fibra dietaria y azúcares.
- Proteína. Se debe incluir una declaración del número de gramos de proteína. Normalmente, no es necesario declarar el porcentaje del valor diario de proteína a menos que se haga una declaración de proteínas para el producto, o si el producto está destinado a bebés o niños de menos de 4 años. Cuando la calificación de aminoácidos corregida para la digestibilidad de la proteína (PDCAAS, por sus siglas en inglés) del alimento sea menos de 20 (para adultos y niños mayores de 4) o menos de 40 (para niños entre 1 y 4), se colocará cualquiera de las siguientes opciones junto al contenido de proteínas: (1) “no contiene una fuente significativa de proteína” o (2) un listado de la cantidad corregida de proteína, expresada como un porcentaje del valor diario.
- Vitamina A, vitamina C, calcio y hierro. Se debe declarar el valor diario de vitamina A, vitamina C, calcio y hierro, en ese orden, y cualquier otra vitamina o mineral para los cuales se haga una declaración, siempre y cuando la FDA haya establecido un consumo diario recomendado (RDI, por sus siglas en inglés) para dicha vitamina y mineral.
- Vitaminas y minerales (voluntario). La declaración del porcentaje del valor diario de otras vitaminas y minerales es voluntaria si se requieren las vitaminas y los minerales para usar en un alimento normalizado que se use como ingrediente en otro alimento o se incluya exclusivamente para fines tecnológicos. (El listado de otras vitaminas y minerales que se pueden

declarar en la etiqueta de información nutricional se puede encontrar en la Sección F de esta parte).

Generalmente, la información nutricional se debe incluir utilizando los nombres de nutrientes en la reglamentación, excepto el “alcohol de azúcar” que se puede declarar por su nombre específico (p. ej., xilitol) cuando haya un solo alcohol de azúcar en el alimento. Se establecen requisitos detallados que especifican cuándo se debe declarar cada nutriente obligatorio o voluntario. Por ejemplo, los nutrientes cuya declaración por lo general sea voluntaria se deben incluir cuando se haga una declaración sobre el nutriente. ¹⁵⁸

Con la excepción de los nutrientes principales (calorías, grasa total, sodio, carbohidrato total y proteína), los nutrientes que estén presentes en cantidades insignificantes se pueden omitir de la lista de nutrientes y agrupar en una declaración resumen (p. ej., “No contiene una fuente significativa de ___”). Se especifica el nivel de un nutriente que se pueda declarar como cero (redondeado). Las reglamentaciones también establecen los métodos analíticos para medir cada nutriente. ¹⁵⁹

B. Formato completo

La información nutricional debe presentarse en un formato y tamaño de fuente especificados. ¹⁶⁰ El orden en que aparece la información nutricional, y los encabezados que se deben usar, también se especifican en las reglamentaciones. ¹⁶¹ Se debe declarar la cantidad cuantitativa de cada nutriente, excepto para vitaminas y minerales, que se expresan como un porcentaje del valor diario. ¹⁶² Se debe declarar el porcentaje del valor diario de referencia (DRV, por sus siglas en inglés), bajo el encabezado “% del valor diario

”, para grasa total, grasa saturada, colesterol, sodio, potasio (si se declara), carbohidrato total y fibra dietaria. El porcentaje del valor diario se debe calcular y declarar en los incrementos especificados en la reglamentación. ¹⁶³

Normalmente, el panel de información nutricional también debe contener una nota al pie, precedida por un asterisco que exprese: “Los porcentajes de los valores diarios se basan en una dieta de 2,000 calorías. Su valor diario puede ser mayor o menor según sus necesidades calóricas”.

¹⁶⁴ Asimismo, la nota al pie debe incluir los valores diarios recomendados de los macronutrientes sobre la base de una dieta de 2,000 y 2,500 calorías. La información de conversión de calorías expresada en gramos puede ir a continuación de la nota al pie (p. ej., “Calorías por gramo: grasa 9, carbohidrato 4, proteína 4”). ¹⁶⁵

Se permiten variaciones en la presentación de información nutricional bajo ciertas circunstancias. Por ejemplo, se puede presentar información nutricional para dos o más formas del alimento (p. ej., “en la forma en que se compra” y “en la forma en que se prepara”, por onza” y “cada 100 gramos”). Se deben cumplir los requisitos reglamentarios para declaraciones dobles. La columna principal es el alimento en la forma en que se envasa. ¹⁶⁶

Además, los productos de carne que contengan dos o más productos en el mismo paquete o paquetes que se usen de manera intercambiable para el mismo tipo de producto pueden contener información adicional, que especifique la identidad de cada alimento junto a la información nutricional.¹⁶⁷ Este mismo formato se puede usar para exhibir información para dos o más formas del mismo producto (p. ej., crudo y cocido). ¹⁶⁸

C. Formato simplificado

Se permite usar un formato simplificado de información nutricional cuando un producto de carne contenga cantidades “insignificantes” de cualquier nutriente obligatorio distinto de los nutrientes principales (calorías, grasa total, sodio, carbohidrato total y proteína). 169

Una “cantidad insignificante” de un nutriente se define como la cantidad que se puede redondear a cero en el etiquetado nutricional, excepto por carbohidrato total, fibra dietaria, azúcares y proteína; es una cantidad que se puede declarar como menos de 1 gramo. 170

El formato simplificado debe incluir:

- (1) Calorías totales, grasa total, carbohidrato total, proteína y sodio .
- (2) Calorías derivadas de la grasa, así como cualquiera de los nutrientes obligatorios presentes en el alimento en más que cantidades insignificantes.

Si alguno de los nutrientes obligatorios, distinto de un nutriente principal, está presente en una cantidad insignificante, se puede omitir del listado tabular, siempre y cuando la etiqueta nutricional incluya la declaración “No contiene una fuente significativa de ____”, (el espacio en blanco se debe completar con los nutrientes obligatorios que estén presentes en cantidades insignificantes). En caso contrario, esta declaración no es necesaria. 171

La información nutricional simplificada se debe presentar, básicamente, de la misma manera que se exige para el formato general. El formato simplificado también debe contener la declaración, “El porcentaje de los valores diarios se basa en una dieta de 2,000 calorías y, si no se incluye el término “Valor diario”, una declaración de que “VD” representa “Valor diario”.

D. Formato tabular

Los envases con 40 pulgadas cuadradas o menos de área de superficie disponible pueden usar un formato de etiqueta tabular. Las etiquetas extremadamente pequeñas que no puedan acomodar la columna vertical estándar o el formato tabular pueden exhibir la información nutricional requerida en un formato lineal específicamente definido por el USDA. El uso de este formato lineal se aprueba caso por caso. Dado que el formato lineal es muy difícil de leer, las compañías deben demostrar la imposibilidad de adaptar el formato tabular en la etiqueta. ¹⁷² Los envases que tengan 40 pulgadas cuadradas o menos de espacio de etiquetado disponible también pueden usar abreviaturas aprobadas como parte de la etiqueta de información nutricional. A continuación, se muestra un listado de las abreviaturas autorizadas:

Tamaño de la porción: Tamaño de porc.

Porciones por recipiente: Porciones

Calorías derivadas de la grasa: Cal. de grasa

Calorías derivadas de la grasa saturada: Cal. de grasa sat.

Grasa saturada: Grasa sat.

Grasa monoinsaturada: Grasa monoinsat.

Grasa poliinsaturada: Grasa poliinsat.

Colesterol: Colest.

Carbohidrato total: Carb. total

Fibra dietaria: Fibra

Fibra soluble: Fibra sol.

Fibra insoluble: Fibra insol.

Alcohol de azúcar: Alc. de azúcar

Otro carbohidrato: Otro carb. 173

E. Requisitos de cumplimiento que rigen el etiquetado de información nutricional

Al calcular y presentar la información nutricional, los fabricantes deben seguir las reglas de cumplimiento establecidas por el USDA. Los métodos de análisis se proporcionan en la “Guía de laboratorio químico” de la Agencia. Si no hay ningún método del USDA disponible o si ninguno es apropiado para un nutriente, se debe seguir la edición de 1990 de los “Métodos de Análisis Oficiales”, publicados por la AOAC International. 174

F. Consumos diarios de referencia y valores diarios de referencia

La declaración de la etiqueta del porcentaje del valor diario de vitaminas y minerales se basará en el siguiente consumo diario recomendado (RDI): 175

- Vitamina A, 5,000 unidades internacionales
- Vitamina C, 60 miligramos
- Calcio, 1.0 gramo
- Hierro, 18 miligramos
- Vitamina D, 400 unidades internacionales
- Vitamina E, 30 unidades internacionales
- Vitamina K, 80 microgramos
- Tiamina, 1.5 miligramos
- Riboflavina, 1.7 miligramos
- Niacina, 20 miligramos
- Vitamina B6, 2.0 miligramos

- Ácido folato, 0.4 miligramos
- Vitamina B12, 6 microgramos
- Biotina, 0.3 miligramos
- Ácido pantoténico, 10 miligramos
- Fósforo, 1.0 gramo
- Yodo, 150 microgramos
- Magnesio, 400 miligramos
- Cinc, 15 miligramos
- Cobre, 2 miligramos

También se permitiría el siguiente consumo diario recomendado (RDI) de las reglamentaciones de la FDA en forma voluntaria sobre los productos alimentarios del USDA:

- Selenio, 70 microgramos
- Manganeso, 2.0 miligramos
- Cromo, 120 microgramos
- Molibdeno, 75 microgramos
- Cloro, 3,400 miligramos

Inmediatamente después del nombre de un nutriente o componente dietario, se pueden usar los siguientes sinónimos entre paréntesis:

- Calorías - Energía
- Vitamina - Ácido ascórbico
- Tiamina - Vitamina B1
- Riboflavina - Vitamina B2

- Folato - Ácido fólico o folacina (o bien, el ácido fólico o la folacina se pueden incluir sin paréntesis en lugar del folato).

La declaración de la etiqueta del porcentaje del valor diario de los siguientes componentes alimentarios se basa en el siguiente valor diario recomendado (DRV, por sus siglas en inglés):

- Grasa, 65 gramos
- Ácidos grasos saturados, 20 gramos
- Colesterol, 300 miligramos
- Carbohidrato total, 300 gramos
- Fibra, 25 gramos
- Sodio, 2,400 miligramos
- Potasio 3,500 miligramos
- Proteína, 50 gramos

G. Exenciones del etiquetado obligatorio de información nutricional

Como se analizó anteriormente, las reglamentaciones eximen ciertos alimentos de los requisitos obligatorios de etiquetado nutricional o someten otros alimentos a requisitos especiales de etiquetado. Por lo general, estas exenciones solo se aplican cuando la etiqueta y la publicidad de un producto no hacen declaraciones nutricionales y no contienen ninguna información nutricional. Las exenciones y los requisitos especiales de etiquetado, cuando corresponda, se identifican a continuación. ¹⁷⁶

- Pequeñas empresas. Una compañía con 500 empleados o menos, productos específicos producidos en 100,000 libras de producto por año o menos califican para la exención. Todos los productos basados en la misma fórmula se contabilizan dentro del límite de 100,000 libras. Por ejemplo, un negocio que elabora salchichas de cerdo debería agregar el peso de sus productos a granel, en forma de embutido y medallones. Los negocios pueden calcular la cantidad de libras producidas sacando el promedio de los dos años más recientes de producción.
- Productos destinados a procesamiento adicional.
- Productos no destinados a la venta para los consumidores. Por ejemplo, un paquete de salsa sin cargo incluido con rollos de huevo no requiere el etiquetado nutricional. Sin embargo, este paquete no se puede incluir en el peso neto del producto. Si el paquete de salsa se incluye en el peso neto o si no es sin cargo, debe contener el etiquetado nutricional.

- Envases pequeños envueltos individualmente. Los envases envueltos individualmente con un peso neto de menos de ½ onza están exentos.
- Productos faenados o preparados en forma personalizada.
- Productos destinados solo para la exportación.
- Ciertos productos preparados y vendidos o servidos en establecimientos minoristas:
 - Productos listos para comer envasados o fraccionados en establecimientos minoristas
 - Productos de varios ingredientes (p. ej., salchichas) procesados en establecimientos minoristas
- Menús de restaurantes.
- Alimentos para bebés y niños. Los alimentos para niños de menos de 2 años de edad deben llevar etiquetado nutricional, excepto que se puede excluir la declaración de los siguientes nutrientes: calorías derivadas de la grasa, calorías derivadas de grasa saturada, grasa saturada, ácido esteárico, grasa poliinsaturada, grasa monoinsaturada y colesterol. Los alimentos representados o destinados a los bebés y niños de menos de cuatro años de edad deben llevar etiquetado nutricional, excepto que dicha información no incluirá el porcentaje del valor diario (VD) ni la información de la nota al pie. Los nombres de nutrientes y las cantidades cuantitativas por peso deben estar presentes en columnas separadas.
- Envases pequeños. Los alimentos en envases que tengan un área de superficie total disponible para etiquetado de menos de 12 pulgadas cuadradas están exentos, pero el etiquetado debe contener una dirección o un número de teléfono que se pueda usar para obtener la información nutricional requerida (p. ej., “Para obtener información nutricional, llame al 1-800-123-4567”). Cuando se proporcione etiquetado nutricional, tanto en forma voluntaria o debido a declaraciones nutricionales, toda la información requerida debe cumplir ciertos requisitos de tamaño.

H. Etiquetado voluntario de información nutricional

El etiquetado nutricional de productos de carne y aves de corral crudos y de un solo ingrediente es voluntario en este momento. Cuando se aplican pautas de etiquetado nutricional voluntario, un minorista o un fabricante deben seguir el programa obligatorio de etiquetado nutricional con algunas excepciones. El etiquetado nutricional se puede declarar “en la forma en que se consume” o “en la forma en que se envasa”; y no es necesario incluir el número de

porciones por recipiente. También se puede usar el formato de etiquetado simplificado.

Cuando un minorista proporciona información nutricional en el punto de compra (p. ej., letreros o folletos), se pueden omitir el listado del porcentaje de los valores diarios de nutrientes y las notas al pie requeridas, y los requisitos de formato no se aplican. Sin embargo, si se hace una declaración nutricional, se aplican todos los requisitos obligatorios.

Se requiere la “participación significativa” en el programa de etiquetado nutricional voluntario; en caso contrario, los productos bajo las pautas de etiquetado nutricional voluntario se volverán obligatorios. Se considera que un minorista participa en un nivel “significativo” si proporciona información nutricional apropiada para al menos el 90 por ciento de los principales cortes de los productos de carne y aves de corral crudos, de un solo ingrediente que vende. La “participación significativa” se evalúa cada 2 años. Puesto que en 1996 y 1999 se determinó que la participación en el programa de etiquetado nutricional voluntario “no era significativa”, el FSIS propuso el etiquetado nutricional obligatorio para los productos en el programa voluntario.

I. Tamaños de las porciones

Esta sección proporciona un resumen de las reglamentaciones del FSIS respecto de los tamaños de las porciones, seguido de una descripción más detallada de requisitos reglamentarios específicos, como el modo en que se expresan los tamaños de las porciones en la etiqueta de un producto. En esta sección, también se abordarán las cantidades de referencia habitualmente consumidas (RACC) en cada comida y la conversión de RACC a los tamaños de porciones etiquetadas (según el tipo y el tamaño del producto) y las excepciones a

estos requisitos. También, se encuentra disponible un resumen de los procedimientos para determinar la cantidad de porciones por recipiente.

1. Requisitos generales

A los fines del etiquetado nutricional, se deben declarar los nutrientes y los componentes alimentarios en base a una porción de un alimento. El “tamaño de la porción” se define como la cantidad de alimento habitualmente consumida en cada comida, expresada en una medida casera común apropiada. ¹⁷⁷ El tamaño de la porción se basa en la RACC establecida para el alimento en particular.

La conversión de la cantidad de referencia al tamaño de la porción depende de la naturaleza del producto. Para todos los productos de carne y aves de corral, la declaración del contenido de componentes de nutrientes y alimentos se debe basar en el producto “en la forma en que se envasa”, excepto los productos crudos de un solo ingrediente que se pueden declarar “en la forma en que se consumen”. Existen dos excepciones a los productos crudos de varios ingredientes que declaran información nutricional “en la forma en que se compran”. FSIS ha determinado que para los productos con tocino con una reducción de cocción de al menos el 60 por ciento y los productos con salchicha de cerdo con una reducción de cocción de al menos el 24 por ciento, la información nutricional se puede declarar solo “en la forma en que se cocina”, puesto que la información nutricional “en la forma en que se envasa” no será útil para el consumidor porque el perfil de nutrientes cambia radicalmente con la cocción. Las instrucciones de cocción se deben incluir en el etiquetado de productos con tocino y salchicha de cerdo. Todos los productos se pueden declarar en una segunda columna “en la forma en que se consumen” si las instrucciones de preparación y cocción están claramente establecidas.

2. Medida casera común

El tamaño de la porción se debe expresar en una “medida casera común” que se define como una taza, una cucharada, una cucharadita, una pieza, una loncha, una fracción (p. ej., $\frac{1}{4}$ de pizza), una onza u otro equipo casero común utilizado para envasar productos alimentarios (p. ej., frasco, bandeja). La reglamentación enumera en orden de preferencia la medida adecuada para el alimento individual: (1) se deben usar tazas, cucharadas o cucharaditas cuando sea posible; (2) unidades como una pieza, una locha, una bandeja, un frasco y fracciones de un entero (más apropiadas para productos como pizza o quiche) se usan cuando las medidas de taza, cucharada o cucharadita no sean aplicables; y si ninguna de las dos opciones anteriores son apropiadas; (3) onzas, que se deben expresar en incrementos de 0.5 onza.¹⁷⁸ Se debe indicar el redondeo mediante el uso del término, “aproximadamente”.¹⁷⁹ Las abreviaturas permitidas se especifican en la reglamentación.¹⁸⁰

La medida casera común debe ir acompañada por la cantidad métrica entre paréntesis (p. ej., “2 lonchas [50 gramos]”), excepto para los recipientes de una sola porción. Si un fabricante proporciona voluntariamente el peso métrico para un producto de una sola porción en la declaración de peso neto, la declaración del tamaño de la porción no necesita incluir la conversión métrica (p. ej., “tamaño de la porción de 1 paquete”). Sin embargo, si se incluye el peso neto en la declaración del peso neto y del tamaño de la porción, ambos deben ser idénticos.

Para los productos de una sola porción y los productos tipo comida (p. ej., lata, caja, envase, comida o cena), se debe usar una descripción del recipiente o envase individual. Para otros productos en unidades separadas (p. ej., trozos,

lonchas, embutidos, medallones), se debe usar una descripción de la unidad individual. Para los productos sin preparar que se usen para preparar unidades grandes, separadas (p. ej., los elementos para preparar una pizza), se debe usar una fracción o una porción.¹⁸¹ Cuando ninguna otra unidad sea aplicable, el tamaño de la porción se describe en onzas. El FSIS también permite declaraciones en onzas para el tamaño de porciones para productos en unidades como pechugas de pollo, trozos de cerdo, etc. si el peso de las unidades individuales varía en más del 100 %. Por ejemplo, cuando las pechugas de pollo pesen entre 3 onzas y 6 onzas, las compañías pueden etiquetar el producto por onzas en lugar de por pieza.

Cuando el tamaño de una porción, determinado por la cantidad de referencia, se encuentra exactamente en el medio de dos tamaños de porciones (p. ej., 2.5 cucharadas), el tamaño se debe redondear al siguiente tamaño incremental. ¹⁸² Todas las cantidades en gramos y mililitros equivalentes a la medida casera se deben redondear al número entero más cercano, excepto las cantidades inferiores a 5 g (ml). Las cantidades entre 2 y 5 g (ml) se deben redondear al 0.5 g (ml) más cercano, y las cantidades inferiores a 2 g (ml) se deben expresar en incrementos de 0.1 g (ml) onza. ¹⁸³

3. Cantidades de referencia habitualmente consumidas (RACC) en cada comida

Las cantidades de referencia reflejan la cantidad de alimento habitualmente consumido en cada comida y se basan en la porción comestible de alimento y en el principal uso previsto del alimento. Existen cantidades de referencia alternativas para alimentos destinados a bebés o niños de menos de 4 años de edad. ¹⁸⁴ El FSIS ha aprobado el uso de las siguientes RACC listas para servir indicadas a continuación que no se codifican en la reglamentación:

- Aperitivos (p. ej., entremeses de carne [o pollo], mini rollos de huevo, mini rollos de pizza, roscas de pizza): RACC, 85 gramos
- Frijoles con carne (o aves de corral), solos o con salsa: RACC, 130 gramos para frijoles con salsa o enlatados en líquido y frijoles refritos preparados; 90 gramos para otros preparados; 35 gramos secos
- Salsa de chile para perros calientes de carne (o perros calientes de aves de corral): RACC, 2 cucharadas
- Pasta para aderezar: RACC, 15 gramos
- Pimientos rojos rellenos: RACC, 30 gramos
- Vegetales, salsa y trozos de tocino (o trozos de tocino y aves de corral): RACC, 110 gramos
- Grasa de aves de corral derretida: RACC, 1 cucharada

La cantidad de referencia de un producto que requiere cocción o la incorporación de agua u otros ingredientes es la cantidad requerida para preparar una cantidad de referencia del producto final. La cantidad de referencia para los productos que representan dos o más alimentos envasados y presentados para consumir juntos (p. ej., carne para almuerzo con queso y galletas), por lo general, es la suma de las cantidades de referencia proporcionales de cada alimento individual en el envase, siempre y cuando la cantidad de referencia del producto combinado no se incluya específicamente.

Las cantidades de referencia se deben usar para determinar si un producto cumple los criterios respecto de las declaraciones del contenido de nutrientes y las declaraciones de salud. Las cantidades de referencia se pueden establecer o enmendar presentando una petición al FSIS.

Los requisitos de la petición se especifican por reglamentación. 185

4. Conversión de cantidades de referencia habitualmente consumidas (RACC) a tamaños de porciones etiquetadas

a. **Productos en unidades separadas**

El tamaño de las porciones para productos en unidades separadas (p. ej., perros calientes, carnes frías en lonchas) y los productos compuestos por dos o más alimentos envasados para consumir juntos (p. ej., buñuelos de carne de res y salsa barbacoa), generalmente, es el número de unidades enteras que más se aproxima a la cantidad de referencia para la categoría del producto. Si una unidad pesa 67 por ciento o más, pero menos de 200 por ciento de la cantidad de referencia, el tamaño de la porción será una unidad. Si una unidad pesa más de 50 por ciento, pero menos de 67 por ciento de la cantidad de referencia, el fabricante puede declarar una o dos unidades como el tamaño de la porción. Si una unidad pesa 200 por ciento o más de la cantidad de referencia, el fabricante puede declarar la unidad entera como una porción solo si se puede consumir razonablemente en una sola comida.¹⁸⁶

El tamaño de la porción para productos en unidades grandes, separadas, que normalmente se dividen para consumo (p. ej., pizza, quiche) es la porción fraccionada del alimento que más se aproxima a la cantidad de referencia para la categoría del producto. Las fracciones son $1/2$, $1/3$, $1/4$, $1/5$, $1/6$, o fracciones menores que se puedan dividir por 2 o 3. En el caso de los envases usados para preparar la unidad grande, separada, (p. ej., elementos para preparar una pizza), el tamaño de la porción puede ser la fracción del envase utilizada para establecer la cantidad de referencia de la unidad grande, separada.¹⁸⁷

Para selecciones de carne o productos alimentarios de carne (p. ej., paquetes surtidos), se puede expresar el contenido de nutrientes de todo el envase o de los productos individuales.

b. **Productos a granel**

El tamaño de la porción para productos a granel (p. ej., carne de res entera, pollo entero, latas grandes de chile, pollo congelado rápidamente en porciones individuales [IQF, por sus siglas en inglés], pasta con vegetales y productos con salsa) y los productos compuestos por dos o más alimentos envasados para consumir juntos (p. ej., carne de res con papas) es la cantidad en la medida casera que más se aproxime a la cantidad de referencia para la categoría del producto. Para “los platos mixtos que se miden por taza” vendidos como productos IQF, el tamaño de la porción es la cantidad de producto congelado equivalente a 1 taza del producto listo para servir. Por lo general, esta cantidad de producto congelado es ligeramente mayor que el tamaño de la porción lista para servir equivalente a 1 taza puesto que el producto se compacta cuando se cocina.

c. **Productos tipo comida**

El tamaño de la porción para productos de comida que vienen en envases de una sola porción es todo el contenido (“solo la parte comestible”) del paquete. Los tamaños de porciones para productos de comida que no tengan RACC se basan en la RACC de los ingredientes principales y una parte de los otros ingredientes. Por ejemplo si una comida estaba compuesta por carne de res, salsa de carne y un paquete separado de papas, la compañía debería basar el tamaño de la porción en 3 onzas de carne con la salsa y el componente de papas en la misma proporción entre el número de porciones de la carne. Los productos de comida no basan el tamaño de la porción en la suma de las cantidades de referencia. Además, el FSIS permite que las compañías etiqueten los productos de comida de varias porciones como una “comida para X” y un tamaño de porción de “1/x del envase”.

Para un envase que contenga dos o más alimentos envasados y presentados para consumir juntos en que el ingrediente principal se presente en unidades separadas (p. ej., buñuelos de pollo con maíz), el tamaño de la porción es el número de unidades separadas del ingrediente principal, más la proporción de ingredientes menores utilizados para establecer la cantidad de referencia.

Un envase que contenga varios tipos de unidades de una porción, o un producto que tenga dos o más compartimientos que contengan diferentes alimentos, debe proporcionar información nutricional para cada tipo de alimento por tamaño de porción, que se basa en la cantidad de referencia para cada categoría de alimento, Para recipientes de una sola porción, el tamaño de la porción debe ser una unidad.

Un producto que se envase y se venda en forma individual (es decir, recipientes de una sola porción) y que contenga menos de 200 por ciento de la cantidad de referencia, se debe etiquetar como una porción. Los productos que tengan cantidades de referencia de 100 gramos (o 100 mililitros) o superiores pueden declarar el número de porciones como uno o dos cuando el envase contenga más de 150 por ciento pero menos de 200 por ciento de la cantidad de referencia. Los envases que se vendan en forma individual que contengan 200 por ciento o más de la cantidad de referencia se pueden declarar como una porción si todo el paquete se puede consumir razonablemente en una comida 188.

d. Excepciones

Existen cuatro excepciones especificadas a las reglas de conversión de la cantidad de referencia al tamaño de la porción: productos para controlar el peso, productos de comida, paquetes surtidos y recipientes de una sola porción. En el caso de productos destinados a

controlar el peso y disponibles solo a través de un programa para controlar el peso, el fabricante puede seleccionar un tamaño de porción coherente con el plan de comidas del programa. Dichos productos deben llevar una declaración, “para la venta únicamente a través del programa _____” subyacente (complete el espacio en blanco con el programa de control de peso apropiado) (p.ej., “Control de peso de Smith”).

5. Porciones por recipiente

Se establecen procedimientos detallados para determinar el número de porciones por recipiente, incluidos los incrementos en que se deben declarar las porciones y los procedimientos para redondear. El número de porciones se debe redondear al número entero más cercano, excepto el número de porciones entre 2 y 5 porciones que se debe redondear a la porción más cercana a 0.5. El redondeo siempre se debe indicar con el término “aproximadamente”. 189

Los productos de peso aleatorio se pueden declarar como “variados” siempre y cuando la información nutricional se base en la cantidad de referencia expresada en onzas. Cuando el tamaño de las porciones se deba expresar en una base de sólidos escurridos y la cantidad de porciones varíe debido a variaciones naturales en el tamaño de la unidad (p. ej., patas de cerdo en vinagre), el fabricante puede establecer la cantidad típica de porciones por recipiente como “generalmente 5 porciones”.

El número de porciones en envases que contengan recipientes de una sola porción debe ser el número de recipientes individuales. Para envases que contengan muchas unidades de varias porciones, el número de porciones se determina multiplicando la cantidad de unidades individuales de varias porciones por el número de porciones en cada unidad individual.

El contenido de componentes de nutrientes y alimentos siempre se debe basar en el producto en la forma en que se envasa o se compra. Sin embargo, los productos envasados en agua, salmuera o aceite que no se consuman habitualmente, deben declarar el contenido de sólidos escurridos.¹⁹⁰ Si se incluye aceite o caldo en el peso neto, se debe declarar la información nutricional del aceite y del caldo. Los productos que se vendan “con hueso” deben determinar el porcentaje promedio de hueso y deducir esa cantidad al calcular el número de porciones por recipiente.

Los productos que comúnmente se combinan con otros ingredientes o que se preparen de cualquier otro modo antes de consumir pueden declarar los contenidos de nutrientes sobre la base del producto solo o “en la forma en que se consume”, siempre y cuando se establezca el tipo y la cantidad de los ingredientes que se agregarán y el método de preparación específico. Por ejemplo, un preparado de sopa crema se puede etiquetar con un conjunto de valores diarios para el preparado seco (por porción) y otro conjunto para la sopa preparada.¹⁹¹

XIII. DECLARACIONES DE CONTENIDO DE NUTRIENTES EN GENERAL

A. Requisitos generales

1. Declaraciones de principios básicos

Una etiqueta de un alimento no puede llevar una declaración expresa ni implícita que caracterice el nivel de un nutriente en un alimento (declaración del contenido de nutrientes) a menos que el término haya sido definido por las reglamentaciones.¹⁹² Una declaración expresa del contenido de nutrientes se considera “cualquier declaración directa acerca del nivel (o rango) de un nutriente en un alimento” (p. ej., “bajo sodio”). Una declaración implícita del contenido de nutrientes incluye cualquier declaración que describa el alimento o un ingrediente de este en una

manera que sugiera que un nutriente está ausente o presente en una cantidad determinada (p. ej., “alto en salvado de avena” o “solo 6 gramos de grasa”), o que sugiera que el alimento, debido a su contenido de nutrientes, pueda ser útil para mantener prácticas dietarias saludables y se haga junto con una declaración explícita o una declaración sobre un nutriente (p. ej., “saludable, contiene 3 gramos de grasa”). Un fabricante debe cumplir las reglamentaciones respecto de la declaración del contenido de nutrientes si una declaración de una etiqueta constituye una declaración expresa o implícita. Si la etiqueta de un producto lleva una declaración de contenido de nutrientes, se requiere un etiquetado nutricional incluso si el producto estuviera exento de cualquier otro modo.

Las RACC constituyen la base para determinar el tamaño de la porción de alimentos y se usan para determinar si un producto cumple los criterios para una declaración del contenido de nutrientes a menos que se especifique lo contrario. Las declaraciones no se pueden basar en el nivel de un nutriente presente en el tamaño de la porción declarada. Si el tamaño de la porción declarada difiere de la cantidad de referencia aplicable y el producto no califica para la declaración en base al tamaño de la porción establecida, la declaración debe ir acompañada de los criterios para la declaración. Además, la etiqueta debe incluir una declaración que remita al consumidor a la etiqueta nutricional para obtener información sobre el nutriente que sea el objeto de la declaración (p. ej., “muy bajo sodio, 35 mg o menos cada 55 gramos”). Los criterios para la declaración deben ser inmediatamente adyacentes a la declaración más destacada en letra legible y en un tamaño no menor al exigido para el peso neto. 193

2. Requisitos generales varios

Las reglamentaciones para el etiquetado nutricional de productos de carne y aves de corral describen varios requisitos generales de etiquetado correspondientes a las declaraciones de contenido de nutrientes. Por ejemplo, la información provista como parte de la etiqueta nutricional no se considera una declaración de contenido de nutrientes. Sin embargo, si esta información se expresa en cualquier otra parte de la etiqueta (p. ej., en la etiqueta de presentación principal), se podría considerar una declaración implícita y reglamentarse como tal. ¹⁹⁴

Las reglamentaciones del FSIS también definen qué constituye un alimento “sustituto”.

¹⁹⁵ Un alimento “sustituto” es uno que se puede usar de manera intercambiable con otro alimento parecido (es decir, con el cual es organoléptico, física y funcionalmente similar) y respecto del cual no es inferior desde el punto de vista nutricional. Los productos previstos como “alimentos sustitutos”, pero inferiores desde el punto de vista nutricional, se deben etiquetar como un alimento de imitación. Las reglamentaciones proporcionan orientación adicional sobre esta definición. Qué constituye un “alimento sustituto” es relevante para muchas de las declaraciones definidas.

Los alimentos que califiquen para una declaración de “bajo”, o las etiquetas que representen la ausencia de un nutriente, sin el beneficio de procesamiento, alteración, formulación o reformulación especial, deben llevar una declaración calificativa que acompañe inmediatamente la declaración (p. ej., “lardo, un alimento libre de sodio”). Además, el FSIS considera que los términos “libre” o “bajo” junto con el nombre de un alimento implican que un alimento tiene menos cantidad de un nutriente en particular que otros alimentos del mismo tipo. Por consiguiente, solo si un alimento ha sido especialmente procesado, alterado, formulado o reformulado para producir una cantidad menor del nutriente en particular puede llevar

una declaración de “libre” o “bajo” junto con el nombre del producto (p. ej., “sopa de res y fideos baja en sodio”).¹⁹⁶

Se especifican los requisitos de ubicación y relevancia para las declaraciones del contenido de nutrientes. El tamaño de la fuente y el estilo de una declaración del contenido de nutrientes no puede ser mayor que el doble del tamaño de la declaración de identidad de un alimento para el cual se hace la declaración. Las reglamentaciones que describen las definiciones específicas para cada una de las declaraciones que se explican a continuación incluyen requisitos detallados de ubicación y relevancia. Se exige que la información de etiquetado requerida para acompañar ciertas declaraciones de contenido de nutrientes, cuyo tamaño de fuente no se especifique por reglamentación, no sea inferior a 1/16 de altura.¹⁹⁷

3. Declaraciones numéricas y porcentuales

Se permite una declaración sobre la cantidad o el porcentaje de un nutriente que implícitamente caracterice el nivel de un nutriente si el alimento califica para una declaración definida (p. ej., “menos de 10 gramos de grasa por porción”).¹⁹⁸

Si el alimento que contiene la declaración fáctica no califica para una declaración aplicable para el nutriente que es objeto de la declaración fáctica, debe ir acompañado de un descargo de responsabilidad adyacente a la declaración que exprese que el alimento no es bajo o no es una buena fuente del nutriente para el que se hizo la declaración (p. ej., solo contiene 200 miligramos de sodio por porción, no es un alimento bajo en sodio). Este requisito está destinado a evitar una impresión engañosa de que, por ejemplo, un alimento que contiene “menos de 300 calorías” es un alimento de bajas calorías. Las reglamentaciones especifican los requisitos de ubicación y relevancia para la declaración de descargo de responsabilidades. Por último, se permite una declaración fáctica que no caracterice implícitamente el nivel de un

nutriente y no sea falsa o engañosa, y no se requiere ningún descargo de responsabilidad (p. ej., “100 calorías” o “5 gramos de grasa”). Las declaraciones de porcentaje libre de grasa se tratan por separado y se expresan a continuación. 199

4. Declaraciones relativas: Requisitos generales

Las declaraciones relativas son aquellas que comparan el nivel de un nutriente en un alimento con el nivel de un nutriente en un alimento de referencia apropiado. Las declaraciones relativas incluyen: “light”, “reducido”, “menos” (o “menor”) y “más”. En esta sección de la Guía se analizan los requisitos básicos aplicables a todas las declaraciones relativas. Las secciones posteriores de la Guía que tratan cada una de las definiciones de declaración específica no repiten estos requisitos generales. 200

a. Alimentos de referencia apropiados

Se deben seguir las reglamentaciones del FSIS que rigen el uso de alimentos de referencia. 201 Por lo general, para las declaraciones relativas de “menos”, “menor” y “más”, el producto de referencia puede ser un producto similar o un producto diferente. Para las declaraciones de “light,” “reducido” y “agregado”, el producto de referencia debe ser un producto similar. 202

b. Información que debe acompañar una declaración relativa

La siguiente información explicativa debe acompañar una declaración relativa:

- la identidad del alimento de referencia y el porcentaje (o fracción) de la cantidad del nutriente en el alimento de referencia por el cual el nutriente ha sido modificado (p. ej., 50 por ciento menos de grasa que [alimento de referencia] o 1/3 menos de calorías que [alimento de referencia]); y

- una declaración de información cuantitativa clara y concisa que compare la cantidad del nutriente sujeto en el producto por porción etiquetada con la del alimento de referencia debe aparecer adyacente a la declaración más destacada o en la etiqueta informativa contigua a la etiqueta nutricional (p. ej., grasa reducida de 10 g a 5 g o calorías reducidas de 200 a 120).

No se permite una declaración relativa que describa una reducción en el nivel de un nutriente (p. ej., “light”, “menos”) si el contenido de nutrientes del alimento de referencia califica como “bajo” para ese nutriente. La finalidad de la restricción es evitar el uso de la declaración para recalcar reducciones insignificantes en el nivel de un nutriente.

El uso del término “modificado” se define por separado.²⁰³ Una declaración de “modificado” se puede usar en la declaración de identidad (es decir, el nombre del producto) de un alimento que contenga una declaración relativa (p. ej., “reducido”), si se acompaña inmediatamente del nombre del nutriente cuyo contenido haya sido alterado (p. ej., “producto graso modificado”). La declaración de identidad debe ir acompañada de una declaración comparativa, como “contiene 35 % menos que ___,” y debe proporcionar la información explicativa requerida para las declaraciones relativas, tal como se explicó anteriormente.²⁰⁴

5. Las declaraciones de productos de plato principal y tipo comida se definen por separado

[Título 9 del C.F.R., Sección 317.313(l) y (m) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.413(l) y (m)

(aves de corral)]

A fin de hacer una declaración de contenido de nutrientes, un “producto de plato principal” debe hacer lo siguiente:²⁰⁵

- hacer una contribución significativa a la dieta con un peso de al menos 6 onzas por porción etiquetada;
- contener al menos dos porciones de 40 gramos de alimento, o combinaciones de alimentos, de dos o más de los siguientes cuatro grupos de alimentos: (1) pan, cereal, arroz y pasta; (2) frutas y verduras; (3) leche, yogur y queso;

y (4) carne, aves de corral, pescado, frijoles secos, huevos y nueces; se excluyen la mayoría de las salsas, así como salsas de carne, condimentos, pepinillos agridulces picados, encurtidos, aceitunas, mermeladas, jaleas, jarabes, empanizados o aderezos; y

- estar representados como un “plato principal”, o en una forma de este (p. ej., no una bebida o un postre).

A fin de hacer una declaración de contenido de nutrientes, un “producto tipo comida” debe hacer lo siguiente: 206

- hacer una contribución significativa a la dieta con un peso de al menos 10 onzas por porción etiquetada;
- contener al menos tres porciones de 40 gramos de alimento, o combinaciones de alimentos, de dos o más de los siguientes cuatro grupos de alimentos: (1) pan, cereal, arroz y pasta; (2) frutas y verduras; (3) leche, yogur y queso; y (4) carne, aves de corral, pescado, frijoles secos, huevos y nueces; se excluyen la mayoría de las salsas, así como salsas de carne, condimentos, pepinillos agridulces picados, encurtidos, aceitunas, mermeladas, jaleas, jarabes, empanizados o aderezos; y
- estar representado como un desayuno, un almuerzo, una cena, una comida o una entrada, o presentarse en una forma comúnmente comprendida como uno de los anteriores.

6. Exenciones

Las declaraciones que figuren en el nombre de marca de un producto en uso antes del 27 de noviembre de 1991, que no hayan sido definidos, están exentas de estas restricciones reglamentarias específicas, siempre y cuando el nombre de la marca no se considere falso o engañoso de cualquier otro modo. 207 Un nombre de marca exento debe cumplir los requisitos correspondientes a la relevancia de una declaración, a la declaración de remisión y a la divulgación de nutrientes en la declaración de remisión. Una declaración implícita del contenido de nutrientes puede, de otro modo, formar parte de un nombre de marca si el FSIS autorizó la declaración. Las declaraciones que formen parte de un nombre de producto en virtud de una norma de identidad a partir del 27 de noviembre de 1991 no están sujetas a

las reglamentaciones del contenido de nutrientes; asimismo, el nombre tampoco se consideraría una declaración implícita ni sujeta a la declaración de remisión ni a requisitos de divulgación.

Además de los nombres de marcas, una declaración que describa el porcentaje de una vitamina o un mineral en el alimento en relación con el nivel del consumo diario recomendado (RDI), a menos que la declaración esté específicamente prohibida, está exenta de las reglamentaciones relacionadas con las declaraciones de contenido de nutrientes. 208

B. Declaraciones específicas de contenido de nutrientes

1. Declaraciones de "Alto", "Buena fuente" y "Más"

[Título 9 del C.F.R., 317.354 (carne) y Título 9 del C.F.R., 381.454 (aves de corral)]

Una declaración sobre el nivel de un nutriente en un alimento en relación con el consumo diario recomendado (RDI) o con el valor diario recomendado (DRV) (sin incluir carbohidrato total) solo se puede hacer si la declaración se define dentro de esta sección de la Guía. Por consiguiente, las declaraciones solo se pueden enunciar utilizando los términos especificados por la reglamentación. 209

a. Declaraciones de "Alto"

Los términos "alto", "rico en" o "excelente fuente de" se pueden usar si el nutriente declarado está presente en el alimento individual en un 20 por ciento o más del RDI o el DRV por cantidad de referencia habitualmente consumida (RACC). Los productos de plato principal y comida calificarían para esta declaración si se alcanza el nivel del 20 por ciento y si la etiqueta identifica el componente alimentario que es objeto de la declaración (p. ej., "la porción de brócoli en este producto tiene un alto contenido de vitamina C"). 210

b. Declaraciones de “Buena fuente”

Los términos “buena fuente” “contiene” o “proporciona” se pueden usar si el nutriente declarado está presente en el alimento individual entre el 10 y el 19 por ciento del RDI o del DRV por RACC. Los productos de plato principal y comida calificarían para esta declaración si se alcanza el nivel del 10 al 19 por ciento y si la etiqueta identifica el componente alimentario que es objeto de la declaración. ²¹¹

c. Declaraciones de “Más”

La declaración comparativa “más” se puede usar para describir el nivel de proteínas, vitaminas, minerales, fibra dietaria o potasio presente en el alimento individual si el nutriente declarado se encuentra en el alimento en un 10 por ciento más del RDI o DRV aplicables por RACC en comparación con un alimento de referencia apropiado. La información explicativa requerida para las declaraciones relativas (explicadas anteriormente) debe acompañar la declaración. ²¹²

Una declaración de “más” o similar puede describir un producto de plato principal o comida si el alimento contiene al menos un 10 por ciento más del RDI o DRV aplicables que un alimento de referencia apropiado, por cada 100 gramos. Los otros requisitos establecidos con respecto a un alimento individual se aplican igualmente a la declaración cuando se hace para un producto de plato principal o comida. ²¹³

2. Declaraciones de “Light” y “Ligero”

[Título 9 del C.F.R., 317.356 (carne) y Título 9 del C.F.R., 381.456 (aves de corral)]

Los términos “light” y “ligero” se pueden usar sin ningún calificativo adicional. Si un producto obtiene 50 por ciento o más de sus calorías de grasa, su contenido de grasa se debe reducir en un 50 por ciento o más por RACC en comparación

con un alimento de referencia apropiado. Si el producto obtiene menos de 50 por ciento de sus calorías de grasa, el número de calorías se debe reducir en, al menos, un tercio por RACC o su contenido graso se debe reducir en un 50 por ciento o más en comparación con un producto de referencia apropiado.

Al igual que con otras declaraciones relativas, se debe declarar con claridad la identidad del producto de referencia, y la información cuantitativa que compare el contenido de grasa y calorías del producto debe ser destacada. No se puede hacer una declaración de “light” o “ligero” en un producto que cumpla la definición de “bajo en grasa” o “bajas calorías”.

Los términos “light” y “ligero” se pueden usar en un producto de plato principal o tipo comida si el producto califica para las declaraciones de “bajas calorías” o “bajo en grasa” y si una declaración en la PDP explica el significado de la declaración. 214

3. Declaraciones de "Sodio" y "Sal"

a. Declaraciones de “Libre de sodio”

Los términos “libre de sodio”, “no contiene sodio”, “cero sodio”, “sin sodio”, “fuente insignificante de sodio”, “fuente ínfima de sodio” o “fuente dietaria de sodio insignificante” se pueden usar si el alimento individual contiene menos de 5 miligramos de sodio por cantidad de referencia (o en el caso de un producto de plato principal o comida, menos de 5 miligramos de sodio por tamaño de porción etiquetada). Además, el alimento no puede contener ningún ingrediente con cloruro de sodio o que generalmente los consumidores entiendan que contiene sodio a menos que el ingrediente, como se indica en la declaración de ingredientes, vaya acompañado de un asterisco que remita a los consumidores a la

declaración, “aporta una cantidad insignificante de sodio”, o una declaración especificada similar. Si el alimento cumple estas condiciones sin el beneficio de un procesamiento especial, debe incluir una declaración calificativa apropiada (p. ej., hoja de lechuga, un alimento libre de sodio”). 215

b. Declaraciones de “Muy bajo sodio”

Los términos “muy bajo sodio” o “muy bajo en sodio” se pueden usar si el alimento individual tiene una RACC que contenga 35 miligramos o menos por RACC (y por cada 50 gramos si es un alimento con porciones pequeñas). Si el alimento califica para esta declaración sin el beneficio de un procesamiento adicional, una declaración calificativa apropiada debe acompañar la declaración (p. ej., “papas, un alimento muy bajo en sodio”). 216

Para un producto de plato principal o comida, el contenido de sodio se mide por cada 100 gramos. En caso contrario, se aplican los requisitos para un alimento individual. 217

c. Declaraciones de “Bajo sodio”

Los términos “bajo sodio”, “bajo en sodio”, “poco sodio”, “contiene una pequeña cantidad de sodio” o “baja fuente de sodio” se pueden usar si el alimento individual contiene 140 miligramos de sodio o menos por RACC (y por cada 50 gramos si es un alimento con porciones pequeñas). Los productos individuales con una RACC mayor a 30 gramos, o 2 cucharadas, y que contengan 140 mg de sodio o menos por RACC también califican. 218 Si el alimento califica para la declaración sin

el beneficio de un procesamiento especial, una declaración calificativa apropiada debe acompañar la declaración (p. ej., “espinaca, un alimento bajo en sodio”).²¹⁹

Para productos de plato principal y comida, el alimento calificaría para esta declaración de sodio si contuviera 140 miligramos de sodio o menos por cada 100 gramos.

d. Declaraciones de “Sodio reducido”

Los términos “sodio reducido”, “reducido en sodio”, “menos sodio”, “menor cantidad de sodio” o “menor contenido de sodio” se pueden usar si el alimento individual contiene al menos una reducción del 25 por ciento de sodio en comparación con un alimento de referencia apropiado. La información explicativa requerida para las declaraciones relativas debe acompañar la declaración.²²⁰

Para los productos de plato principal y comida, la reducción del 25 por ciento de sodio se mide por cada 100 gramos en comparación con el alimento de referencia apropiado. En caso contrario, se aplican los requisitos para un alimento individual. Ningún alimento puede llevar una declaración de “sodio reducido” si el alimento de referencia califica para una declaración de “bajo sodio”.

e. Declaraciones de “Sal”

El término “sal” no se considera sinónimo de “sodio”. Las referencias al contenido de sal, como “no salado”, “sin sal” o “sin sal agregada” se consideran potencialmente engañosas y están sujetas a reglamentación. El término “libre de sal” solo se puede usar si el alimento es “libre de sodio”. Además, los términos “no salado”, “sin sal agregada” y “no contiene sal agregada” se pueden usar para un alimento únicamente si: (1) no se le agrega sal durante el procesamiento; (2) el alimento al que se asemeja y al cual

sustituye normalmente se procesa con sal, y (3) si no es “libre de sodio”, la declaración “no es un alimento libre de sodio” se coloca junto a la información nutricional en la etiqueta informativa. 221

4. Declaraciones de “Contenido de nutrientes” para el contenido de grasa, ácidos grasos y colesterol

[Título 9 del C.F.R., 317.362 (carne) y Título 9 del C.F.R., 381.462 (aves de corral)]

a. Declaraciones de “Contenido de grasa”

(1) Declaraciones de “Libre de grasa”

Los términos “libre de grasa”, “sin contenido graso”, “cero grasa”, “sin grasa”, “desgrasado”, “fuente insignificante de grasa”, “fuente ínfima de grasa” o “fuente dietaria de grasa insignificante” se pueden usar si el alimento contiene menos de 0.5 gramos de grasa por RACC o, en el caso de un producto de plato principal o comida, menos de 0.5 gramos de grasa por porción etiquetada. Además, el alimento no puede contener ningún ingrediente agregado con grasa o que generalmente los consumidores entiendan que contiene grasa a menos que el ingrediente, como se indica en la declaración de ingredientes, vaya acompañado de un asterisco que remita a los consumidores a la declaración, “aporta una cantidad insignificante de grasa”, o una declaración especificada similar. Si el alimento cumple estas condiciones sin el beneficio de un procesamiento especial, debe incluir una declaración calificativa apropiada (p. ej., brócoli, un alimento libre de grasa”). 222

(2) Declaraciones de “Bajo en grasa”

Los términos “bajo en grasa”, “bajo contenido graso”, “contiene una pequeña cantidad de grasa”, “baja fuente de grasa” o “poca grasa” se pueden usar si el alimento individual contiene 3 gramos de grasa o menos por RACC, y por cada 50 gramos si es un alimento de porciones

pequeñas. Si el alimento califica para la declaración sin el beneficio de un procesamiento especial, debe ir acompañado de una declaración calificativa apropiada.

Un plato principal o una comida deben cumplir el criterio de 3 gramos o menos por cada 100 gramos y no obtener más del 30 por ciento de calorías de grasa. En caso contrario, se aplican los requisitos para un alimento individual. ²²³

(3) Declaraciones de “Grasa reducida”

Los términos “grasa reducida”, “reducido en grasa”, “menos grasa”, “menor contenido graso”, “menor contenido de grasa” se pueden usar si el alimento individual contiene el 25 por ciento menos de grasa que el alimento de referencia apropiado. La información explicativa requerida para las declaraciones relativas debe acompañar la declaración.

Para los productos de plato principal y comida, la reducción del 25 por ciento de grasa se mide por cada 100 gramos en comparación con el alimento de referencia apropiado. En caso contrario, se aplican los requisitos para un alimento individual. Ningún alimento puede llevar una declaración de “grasa reducida” si el alimento de referencia califica para una declaración de “bajo en grasa”.²²⁴

(4) Declaraciones de “Por ciento libre de grasa”

Una declaración de “por ciento libre de grasa” o “por ciento magro” se limita a los productos que califican como “bajos en grasa”. La reducción porcentual y las palabras “libre de grasa” deben aparecer en un tamaño de fuente uniforme. Por otra parte, una declaración de “100 por ciento libre de grasa” solo se puede hacer en alimentos que cumplan los criterios de “libre de grasa”, contengan menos de 0.5 gramos de grasa por cada 100 gramos y no contengan grasa agregada. Un sinónimo de “por ciento libre de grasa” es “por ciento magro”.²²⁵

b.

Declaraciones de "Contenido de ácidos grasos"

Los fabricantes deben revelar el nivel de grasa total y colesterol en proximidad inmediata a una declaración de contenido de grasa saturada. Se especifican los requisitos de ubicación y relevancia. La declaración de contenido de colesterol se puede omitir si el alimento contiene menos de dos miligramos de colesterol por RACC (o por porción etiquetada para productos de plato principal y comida), y el contenido de grasa se puede omitir si hay 0,5 gramos de grasa o menos por cantidad de referencia (o por porción etiquetada para los productos de plato principal y comida). La declaración de grasa total también se puede omitir si el alimento califica para una declaración de "bajo en grasa". Además de estos requisitos generales, la reglamentación establece requisitos detallados para declaraciones específicas que están permitidos.²²⁶

(1) Declaraciones de "Libre de grasa saturada"

Los términos "libre de grasa saturada", "no contiene grasa saturada", "cero grasa saturada", "sin grasa saturada", "fuente insuficiente de grasa saturada", "fuente ínfima de grasa saturada" o "fuente dietaria de grasa saturada insuficiente" se pueden usar si el alimento contiene menos de 0.5 gramos de grasa saturada y menos de 0.5 gramos de ácido graso trans por RACC (o en el caso de un producto de plato principal o comida, menos de 0.5 gramos de grasa saturada y menos de 0.5 gramos de ácido graso trans por tamaño de porción etiquetada).²²⁷

Además, el alimento no puede contener ningún ingrediente con grasa saturada o que generalmente los consumidores entiendan que contiene grasa saturada a menos que el ingrediente, como se indica en la declaración de ingredientes, vaya acompañado de un asterisco que remita a los consumidores a la declaración, "aporta una

cantidad insignificante de grasa saturada” o declaración especificada similar. Si el alimento cumple estas condiciones sin el beneficio de un procesamiento especial, debe incluir una declaración calificativa apropiada.

(2) Declaraciones de “Bajo en grasa saturada”

Los términos “bajo en grasa saturada”, “bajo contenido de grasa saturada”, “contiene una pequeña cantidad de grasa saturada”, “baja fuente de grasa saturada” o “poca grasa saturada” se pueden usar si el alimento individual contiene 1 gramo de ácidos grasos saturados o menos por RACC y no más de 15 por ciento de calorías de ácidos grasos saturados. Si el alimento califica para la declaración sin el beneficio de un procesamiento especial, debe ir acompañado de una declaración calificativa apropiada, que claramente remita a todos los alimentos de su tipo y no solamente a un alimento en particular al cual está adherido la etiqueta.²²⁸

Para un producto de plato principal y comida, el alimento debe contener 1 gramo de grasa saturada, o menos, y menos de 10 por ciento de calorías de grasa saturada, medidas por cada 100 gramos. En caso contrario, se aplican los requisitos para un alimento individual. ²²⁹

(3) Declaraciones de “Grasa saturada reducida”

Los términos “grasa saturada reducida”, “reducido en grasa saturada”, “contenido reducido de grasa saturada”, “menos grasa saturada”, “menor contenido de grasa saturada” o “menor cantidad de grasa saturada” se pueden usar si el alimento individual contiene 25 por ciento menos de grasa saturada por RACC que un alimento de referencia apropiado. La información explicativa requerida para las declaraciones relativas debe acompañar la declaración.²³⁰

Para un producto de plato principal o comida, el alimento debe contener 25 por ciento menos de grasa saturada por cada 100 gramos que un alimento de referencia apropiado. En caso contrario, se aplican los requisitos para un alimento individual. Un alimento no se puede etiquetar con una declaración de “grasa saturada reducida” si el alimento de referencia califica para una declaración de “bajo en grasa saturada”.

c. Declaraciones de "Contenido de colesterol"

(1) Declaraciones de “Libre de colesterol”

Los términos “libre de colesterol”, “cero colesterol”, “sin colesterol”, “no contiene colesterol”, “fuente insuficiente de colesterol”, “fuente ínfima de colesterol” o “fuente dietaria de colesterol insignificante” se pueden usar si:

- el alimento individual contiene 2 miligramos de colesterol o menos por cantidad de referencia (o en el caso de un producto de plato principal o comida por tamaño de porción etiquetada);
- el alimento no contiene ningún ingrediente que generalmente los consumidores entiendan que contiene colesterol, a menos que el ingrediente, como se indica en la declaración de ingredientes, esté acompañado de un asterisco que remita a los consumidores a la declaración, “aporta una cantidad insuficiente de colesterol”, o una declaración especificada similar;
- el alimento contiene 2 gramos de grasa saturada o menos por cantidad de referencia (o para un producto de plato principal o comida, por porción etiquetada); y
- el alimento califica para la declaración sin el beneficio de un procesamiento especial, debe incluir una declaración calificativa apropiada.

Un producto de plato principal o comida, generalmente, puede llevar una declaración de “libre de colesterol” si cumple los requisitos establecidos anteriormente para alimentos individuales,

pero los criterios de 2 miligramos de colesterol y 2 miligramos de grasa saturada se miden por cada 100 gramos, en lugar de por cantidad de referencia. ²³¹

(2) Declaraciones de “Bajo en colesterol”

Los términos “bajo en colesterol”, “bajo colesterol”, “contiene una pequeña cantidad de colesterol”, “baja fuente de colesterol” o “poco colesterol” se pueden usar para describir alimentos que no excedan el nivel de divulgación aplicable de grasa total si el alimento:

- tiene una RACC superior a 30 g o superior a 2 cucharadas;
- contiene 20 miligramos de colesterol o menos por cantidad de referencia y por cada 50 gramos si es un alimento de porciones pequeñas;
- contiene 2 gramos de grasa saturada o menos por cantidad de referencia; y
- califica para la declaración sin el beneficio de un procesamiento especial, debe incluir una declaración calificativa apropiada.

Por lo general, un producto de plato principal o comida puede llevar una declaración de “bajo colesterol” si cumple los requisitos establecidos anteriormente para alimentos individuales, pero los criterios de 20 miligramos de colesterol y 2 gramos de grasa se miden por cada 100 gramos, en lugar de por la cantidad de referencia. ²³²

(3) Declaraciones de “Colesterol reducido”

Los términos “colesterol reducido”, “reducido en colesterol”, “menos colesterol”, “menor contenido de colesterol” o “menor cantidad de colesterol” se pueden usar si el alimento:

- ha sido especialmente formulado, alterado o procesado para reducir su contenido de colesterol en, al menos, 25 por ciento del alimento de referencia que reemplaza y al cual sustituye si el alimento de referencia tiene una

participación significativa en el mercado (es decir, 5 por ciento o más de un mercado nacional o regional);

- contiene 2 gramos de grasa saturada o menos por cantidad de referencia;
- y
- está acompañado de información requerida para las declaraciones relativas.

Se especifican los requisitos de ubicación y relevancia para la declaración del contenido de grasa. No se permite una declaración de “colesterol reducido” para ningún alimento si el alimento de referencia califica para una declaración de “bajo colesterol”.

La declaración de “colesterol reducido” también se puede usar en productos de plato principal o comida si el producto ha sido específicamente formulado para reducir el colesterol en un 25 por ciento, o si el plato principal o la comida contienen 2 gramos de grasa saturada o menos por cada 100 gramos de producto. ²³³ La identidad del producto de referencia y el porcentaje en que se redujo el colesterol se deben indicar en proximidad inmediata a la declaración de “colesterol reducido”. ²³⁴

d. Declaraciones de “Magro” y “Extra magro”

El término “magro” se puede usar para describir un alimento individual envasado cuando contiene menos de 10 gramos de grasa, 4,5 gramos de grasa saturada o menos, y menos de 95 miligramos de colesterol por cantidad de referencia y por cada 100 gramos. Para que un plato principal o una comida califique como “magro” debe cumplir estos niveles especificados de grasa, grasa saturada y colesterol por cada 100 gramo y por porción etiquetada.

El término “extra magro” se puede usar para describir productos que contengan menos de 5 gramos de grasa total, menos de 2 gramos de grasa saturada y menos de 95 miligramos de colesterol por cantidad de referencia y por cada 100

gramos. Para los productos de plato principal o comida, estos niveles se aplican por cada 100 gramos y por tamaño de porción etiquetada. ²³⁵

5. Declaraciones de "Fibra"

Se permite una declaración que represente el nivel de una fibra dietaria en un alimento si el nivel del nutriente calificara para una declaración (es decir, "alto", "más" o "buena fuente"). Si el alimento no es bajo en grasa total, la etiqueta debe revelar el nivel de grasa total por porción etiquetada (p. ej., "contiene 12 gramos (g) de grasa total por porción"). Esta declaración debe aparecer en proximidad inmediata a la declaración. ²³⁶

6. Declaraciones de "Saludable"

El término "saludable" o cualquier otro derivado del término "salud" se pueden usar para describir un alimento individual siempre y cuando el alimento (1) cumpla los requisitos de "bajo en grasa" y "bajo en grasa saturada"; (2) no contenga más de 60 miligramos de colesterol por RACC y tamaño de porción etiquetada (por cada 50 gramos si la RACC es inferior a 30 gramos); (3) no contenga más de 480 miligramos de sodio por RACC y tamaño de porción etiquetada (por 50 gramos si la RACC es inferior a 50 gramos); y (4) contenga 10 por ciento de RDI o DRV o más por referencia para uno de los siguientes: vitamina A, vitamina C, hierro, calcio, proteína o fibra. No es necesario que los alimentos crudos de un solo ingrediente cumplan el requisito de sodio y, en lugar de cumplir los requisitos de grasa y colesterol, los alimentos crudos de un solo ingrediente pueden cumplir los criterios de grasa total, grasa saturada y colesterol para "extra magro". ²³⁷

Un plato principal o una comida "saludables" deben cumplir los requisitos de bajo en

grasa o bajo en grasa saturada para productos de plato principal o comida (es decir, 3 gramos de grasa total o menos por cada 100 gramos de producto y no más de 30 por ciento de las calorías de grasa, y 1 gramo de grasa saturada o menos por cada 100 gramos de producto y menos de 10 por ciento de las calorías de grasa saturada). Los productos de plato principal y comida que pesen menos de 12 onzas por porción (recipiente) no pueden contener más de 60 miligramos de colesterol por porción etiquetada, en tanto que los productos de plato principal y comida que pesen más de 12 onzas por porción (recipiente) pueden contener no más de 90 miligramos de colesterol por porción etiquetada. Además, los productos de plato principal y comida pueden contener hasta 600 miligramos de sodio. Los productos de plato principal que pesen de 6 a 10 onzas por porción solo deben cumplir el nivel de RDI o DRV para dos de los nutrientes incluidos, y los productos tipo comida que pesen 10 onzas o más solo deben cumplir el nivel para tres de los nutrientes. ²³⁸

7. Declaraciones relacionadas con la conveniencia de reducir o mantener el peso corporal

Todo alimento que ostente ser para un uso dietario especial, o se represente como tal, debido a su utilidad para reducir o mantener el peso corporal deberá llevar (1) etiquetado nutricional, a menos que esté exento, y (2) una declaración visible de la base sobre la cual el alimento declara ser de utilidad dietaria especial. Si el alimento logra su utilidad dietario especial mediante el uso de un ingrediente no nutritivo (es decir, uno no utilizado en el metabolismo normal), la etiqueta debe contener una declaración que revele el ingrediente no nutritivo y su porcentaje por peso, excepto si dicho ingrediente es un edulcorante no nutritivo, en cuyo caso no se tiene que declarar el porcentaje por peso. ²³⁹ Si se agrega un edulcorante

nutritivo junto con un edulcorante no nutritivo, se debe declarar la presencia de ambos.

Los alimentos que ostenten ser “bajas calorías” “reducidos en calorías” o que, de otro modo, contengan menos calorías que un alimento de referencia deben cumplir con las reglamentaciones relacionadas con la declaración de contenido de nutrientes. Excepto por lo que se dispone a continuación, un alimento se puede etiquetar con términos como “dieta”, “dietético”, “endulzado artificialmente” o “endulzado con un edulcorante no nutritivo” solo si la declaración no es falsa ni engañosa y el alimento se etiqueta con los términos “bajas calorías” o “reducido en calorías” o lleva otra declaración comparativa de acuerdo con las reglamentaciones relacionadas con la declaración del contenido de nutrientes: Las exenciones al requisito previo incluyen (1) el uso de un término que esté específicamente autorizado por la reglamentación que rige un alimento en particular o, a menos que esté restringido por reglamentación de otra manera, a cualquier uso del término “dieta” que muestre de forma clara que el alimento se ofrece exclusivamente para uso dietario distinto de la regulación del peso corporal (p. ej., dietas bajas en sodio); y (2) el uso de un término en un reemplazo de una comida formulada u otro alimento que se represente para uso dietario especial como una comida completa.²⁴⁰

8. Declaraciones de “Salud”

Una declaración de “salud” describe una relación entre un alimento y una enfermedad o una afección relacionada con la salud. El FSIS no ha emitido reglamentaciones que establezcan el uso de una declaración de “salud”. La FDA ha autorizado el uso de muchas de estas declaraciones sobre el etiquetado de productos alimentarios sujetos a su jurisdicción. El FSIS considerará caso por caso el uso de una declaración de “salud” reglamentada por la FDA o dicha declaración de “salud” junto con un

programa de certificación de terceros. Un ejemplo es la marca de verificación del corazón de la Asociación Americana del Corazón, que mantiene sus propios criterios de elegibilidad e incluye una declaración de “salud” junto con su marca de certificación (p. ej., “Cumple los criterios alimentarios de la Asociación Americana del Corazón en cuanto a grasa saturada y colesterol para personas saludables de más de 2 años. Si bien muchos factores tienen un efecto sobre las enfermedades cardíacas, las dietas bajas en grasa saturada y colesterol pueden reducir el riesgo de esta enfermedad”).

9. Declaraciones de "Contenido de calorías"

a. Declaraciones de "Contenido de calorías"

(1) Declaraciones de “Libre de calorías”

Los términos “libre de calorías”, “no contiene calorías”, “cero calorías”, “sin calorías”, “fuente insuficiente de calorías”, “fuente ínfima de calorías” o “fuente dietaria de calorías insignificante” se pueden usar si el alimento individual contiene menos de 5 calorías por cantidad de referencia. Si el alimento cumple los requisitos sin el beneficio de un procesamiento especial, la declaración puede ir acompañada de una declaración, como “un alimento de bajas calorías” (p. ej., vinagre de sidra, un alimento libre de calorías). 241

(2) Declaraciones de “Bajas calorías”

Los términos “bajas calorías”, “pocas calorías”, “contiene una pequeña cantidad de calorías”, “baja fuente de calorías” o “bajo en calorías” se pueden usar si el alimento individual no contiene más de 40 calorías por cantidad de referencia (excepto por los sustitutos del azúcar) y por cada 50 gramos para productos deshidratados, etc., si es un alimento de porciones pequeñas. Un alimento de porciones pequeñas es un alimento con una

cantidad de referencia de 30 gramos o menos, o de 2 cucharadas o menos (“alimento de porciones pequeñas”). Si el alimento califica para la declaración sin el beneficio de un procesamiento especial, se debe etiquetar para referirse claramente a todos los productos de su tipo y no simplemente a la marca en particular a la que se adhiere la etiqueta (p. ej., “apio, un alimento de bajas calorías”).

Los requisitos para un producto de plato principal o comida de “bajas calorías” son similares. Es decir, estos productos deben contener 120 calorías o menos por cada 100 gramos y cumplir los otros requisitos especificados más arriba para alimentos individuales. ²⁴²

(3)Declaraciones de “Calorías reducidas”

Los términos “calorías reducidas”, “reducido en calorías”, “menos calorías”, “menor cantidad de calorías” o “menor contenido de calorías” se pueden usar si un alimento individual contiene al menos 25 por ciento menos calorías por RACC en comparación con un alimento de referencia apropiado. La información explicativa requerida para las declaraciones relativas debe acompañar la declaración. Para un producto de plato principal y comida, la reducción del 25 por ciento de calorías se mide por cada 100 gramos en comparación con un alimento de referencia apropiado. En caso contrario, se aplican los requisitos para un alimento individual. La declaración no se permite para ningún alimento si el alimento de referencia cumple la definición de “bajas calorías”. ²⁴³

b. Declaraciones de “Contenido de azúcar”

(1)Declaraciones de “Libre de azúcar”

Los términos “libre de azúcar”, “no contiene azúcar”, “cero azúcar”, “sin azúcar”, “fuente insuficiente de azúcar”, “fuente ínfima de

de azúcar” o “fuente dietaria de azúcar insignificante” se pueden usar si el alimento contiene menos de 0.5 gramos de azúcar por RACC (o, en el caso de un producto de plato principal o comida, por porción etiquetada). Además, el alimento no puede contener ningún ingrediente con azúcar o que generalmente los consumidores entiendan que contiene azúcar o edulcorantes a menos que el ingrediente, como se indica en la declaración de ingredientes, vaya acompañado de un asterisco que remita a los consumidores a la declaración “Aporta una cantidad insignificante de azúcar”, o una declaración especificada similar. El alimento se debe etiquetar con el término “bajas calorías” o “calorías reducidas” o llevar una declaración relativa de utilidad dietaria especial; o bien, la declaración de “libre de azúcar” debe ir acompañada de la declaración, “no es un alimento bajas calorías”, o una declaración especificada similar. ²⁴⁴

(2) Declaraciones de “Sin azúcar agregada”

Los términos “no contiene azúcar agregada”, “sin azúcar agregada” y “sin agregado de azúcar” se pueden usar únicamente si:

- no se agrega ninguna cantidad de azúcares, o ningún otro ingrediente que contenga azúcar que sustituya funcionalmente los azúcares agregados, durante el procesamiento o el envasado;
- el producto no contiene un ingrediente con azúcares agregados, como mermelada, jalea o jugos de frutas concentrados;
- el contenido de azúcar no ha sido aumentado por la cantidad presente en los ingredientes mediante el uso de enzimas o medios similares, excepto cuando el efecto funcional previsto del proceso no sea aumentar el contenido de azúcar de un alimento, y se produzca un aumento de azúcares funcionalmente insignificante; y
- el alimento al cual se asemeja y al cual sustituye normalmente contenga azúcares agregadas.

- Además, si el alimento no califica como “bajas calorías”, una declaración debe dirigir la atención de los consumidores al panel nutricional para obtener mayor información sobre el contenido de azúcar y calorías.

Los requisitos que rigen las declaraciones de “libre de azúcar” no se aplican a una declaración fáctica de que un alimento no está endulzado o que no contiene edulcorantes agregados en el caso de un alimento con un contenido de azúcar inherente aparentemente sustancial (p. ej., los juegos). ²⁴⁵

(3) Declaraciones de “Azúcar reducida”

Los términos “azúcar reducida”, “reducido en azúcar”, “menos azúcar”, “menor cantidad de azúcar” o “menor contenido de azúcar” se pueden usar si el contenido de azúcar en el alimento individual se reduce en un 25 por ciento por RACC en comparación con un alimento de referencia apropiado. La información explicativa requerida para las declaraciones relativas debe acompañar la declaración. Para productos de plato principal y comida, la reducción del 25 por ciento en azúcares se mide por cada 100 gramos en comparación con un alimento de referencia apropiado. En caso contrario, se aplican los requisitos para un alimento individual. ²⁴⁶

Apéndice A

Etiquetado de productos de huevo

I. Etiquetado de productos de huevo

Las etiquetas de productos de huevo que lleven marcadores de identificación oficial del USDA deben ser aprobados y cumplir con todas las reglamentaciones aplicables. Existen siete requisitos para el etiquetado de productos de huevo: nombre del producto; nombre del fabricante; identificación oficial; número de aprobación del USDA; declaración de ingredientes; declaración de peso neto; e información nutricional.

a. Nombre del producto

Los huevos se definen como el “huevo con cáscara” de un pollo, pavo, pato, ganso o guinea domesticado. Los productos con huevo son cualquier huevo desecado, congelado o líquido, con o sin ingredientes agregados. ²⁴⁷ Todas las etiquetas de productos de huevo deben incluir el nombre y el estado del producto (p. ej., huevo desecado, congelado, líquido o entero, yemas de huevo, claras de huevo) y deben aparecer en un tamaño de letra similar al de la letra más destacada en la etiqueta. Además, se puede usar un nombre comercial junto con la identidad del producto.

Los productos formulados a partir de huevos que no cumplan las definiciones aplicables se deben identificar con un nombre descriptivo apropiado que no sea falso ni engañoso. Los productos alimentarios que contengan huevos en proporciones relativamente pequeñas o que históricamente no se hayan considerado productos de huevo no se pueden etiquetar como un producto de huevo (p. ej., preparado de tortilla, preparado de rompopo, fideos, preparado de torta). ²⁴⁸ Estos productos, junto con productos de huevo de “imitación” son elegibles para identificar con la leyenda de inspección del USDA solo bajo el programa voluntario de inspección de productos de huevo. ²⁴⁹

Huevos enteros

Los huevos enteros líquidos o congelados son huevos de gallinas domésticas, sin cáscara, con las yemas y las claras en su proporción natural. ²⁵⁰ Una combinación de claras y yemas en proporciones distintas de sus proporciones naturales, como huevos enteros “rotos en forma accidental”, se pueden identificar como huevos enteros, siempre y cuando el contenido de sólidos de huevo se normalice a 24.2 % o a un porcentaje superior. ²⁵¹ Los huevos enteros se pueden mezclar, o mezclar y colar, y se deben pasteurizar o tratar de cualquier otro modo para destruir todos los microorganismos de *Salmonella* posibles.

Los huevos desecados (o los huevos enteros desecados) o los huevos congelados se preparan desecando o congelando huevos líquidos con las debidas precauciones para que el alimento terminado esté libre de microorganismos de *Salmonella* posibles. Si se redujo el contenido de glucosa de los huevos durante el proceso de desecado, las declaraciones “Se extrajo la glucosa para lograr estabilidad “o” Estabilizado, glucosa extraída” se deben incluir inmediatamente después del nombre del producto.²⁵²

Yemas de huevo

Las yemas de huevo, las yemas de huevo líquidas, las yemas y las yemas líquidas son yemas de huevos de gallinas domésticas separadas de las claras de modo que contengan no menos de 43 por ciento de sólidos totales de huevo. ²⁵³ Las yemas de huevo pueden ser mezcladas, o mezcladas y coladas, y deben estar pasteurizadas o tratadas de cualquier otro modo para destruir todos los microorganismos de *Salmonella* posibles. Las yemas de huevo se pueden desecar o congelar de acuerdo con las reglamentaciones aplicables.

Las yemas de huevo desecadas (o las yemas desecadas) o las yemas de huevo congeladas se preparan desecando o congelando las yemas de huevo con las debidas precauciones de modo que el alimento terminado esté libre de microorganismos de *Salmonella* posibles. Se deben incluir declaraciones de etiqueta similares para la extracción de glucosa, en caso de ser necesario.

Claros de huevo

Las claras de huevo, las claras de huevos líquidas o la albúmina de huevo líquida es el alimento obtenido de huevos de gallinas domésticas, sin cáscara, y separadas de las yemas. ²⁵⁴ Las claras de huevo pueden ser mezcladas, o mezcladas y coladas, y deben estar pasteurizadas o tratadas de cualquier otro modo para destruir todos los microorganismos de *Salmonella* posibles. Todo uso opcional de ingredientes, como elementos de ayuda para batir, se deben nombrar en la PDP o en los paneles de etiquetas de manera destacada y visible de modo que las personas comunes en condiciones habituales de compra puedan entenderlos. ²⁵⁵ Las claras de huevo se pueden desecar o congelar de acuerdo con las reglamentaciones aplicables.

Si las claras de huevo están desecadas, el nombre del producto puede ser “claras de huevo desecadas”, “sólidos de clara desecados”, “albúmina de huevo desecada” o “sólidos de albúmina de huevo”. Si el contenido de lisozima y avidina del producto se reduce durante el proceso de desecado, el nombre del producto debe estar inmediatamente precedido o seguido por la declaración “lisozima y avidina reducidas”. ²⁵⁶ Cuando se usan huevos desecados en otro producto alimentario fabricado, no es necesario incluir estas declaraciones a continuación del nombre del producto.

b. Nombre del fabricante

En virtud de la Ley de Envasado y Etiquetado Justo, se debe incluir el nombre y el lugar de negocio del fabricante, el empaquetador o el distribuidor en la PDP. ^{257/} La declaración del lugar de negocio debe incluir la dirección postal, la ciudad, el estado y el código postal; sin embargo, la dirección postal se puede omitir si aparece en un directorio de ciudad o en un directorio

telefónico actual.^{258/}

c. Identificación oficial

El Departamento de Agricultura de Estados Unidos mantiene inspecciones de todas las plantas oficiales y del procesamiento de productos de huevo bajo la autoridad de la Ley de Inspección de Productos de Huevo.^{259/} A cada planta oficial de procesamiento de huevos en donde se realizan

servicios de inspección se le asigna un número de planta oficial. ^{260/} El símbolo de identificación oficial es un escudo con las letras “USDA”, y cuando se usa en conexión con un producto de huevo, constituye una representación de que el producto ha sido oficialmente inspeccionado. Los productos con huevo que contengan la marca de inspección se deben procesar en una planta oficial de huevos con cáscara comestibles u otros productos de huevo comestibles. ^{261/} Las plantas no pueden tener más de un número de planta.

El escudo oficial se debe imprimir en la PDP de la etiqueta utilizando el diseño y el texto que se muestran a continuación.



El número de planta se puede imprimir dentro del escudo o en cualquier otro lugar del recipiente. ^{262/} Cuando el número de planta no se imprima dentro del escudo, debe estar precedido por la letra “P” de la palabra “Planta”. Cuando el escudo oficial se use en más de un panel de etiquetas, se debe imprimir en forma idéntica para cada uso. Si una etiqueta no contiene toda la información de etiquetado obligatoria, no puede llevar el escudo oficial.

Además, todos los huevos con cáscara envasados para los consumidores deben estar etiquetados para indicar que necesitan refrigeración, (p. ej., “Mantener refrigerado”), o palabras de significado similar. ²⁶³

d. Número de aprobación del USDA

Las etiquetas para usar en productos de huevo deben contar con una aprobación previa. A cada etiqueta que haya sido aprobada se le asigna un número separado de aprobación de etiqueta que contiene una letra y un número de tres dígitos (p. ej., M001). El número de aprobación asignado por el USDA se debe imprimir dentro de un recuadro rectangular y no debe ser mayor que el tipo de letra más pequeño en la etiqueta. Las etiquetas que identifiquen productos de huevo importados deberán contener un prefijo de dos letras (p. ej., CN001); las etiquetas aprobadas para identificar productos para exportar solo tendrán un código de una letra.

Las etiquetas en tiras autoadhesivas se pueden usar sin aprobación; junto con etiquetas impresas previamente aprobadas, siempre y cuando la etiqueta en tiras no cubra ninguna información de etiquetado obligatoria que muestre el nombre y la dirección del

empaquetador o del distribuidor; la identidad de productos de huevos enteros, yemas de huevo o claras de huevo; o el estado del producto.

e. Declaración de ingredientes

Solo se pueden usar ingredientes de grado alimentario en la producción de productos de huevo. Cada uno de los ingredientes utilizados en productos de huevo se debe declarar en la etiqueta, tal como lo exige el Título 21 del C.F.R., Partes 101 y 130. Los ingredientes se deben incluir en orden de proporción descendente por peso en la PDP.

Cuando se apruebe, se puede agregar agua potable como vehículo de ciertos ingredientes y aditivos utilizados en la formulación de productos de huevo líquidos o congelados. El porcentaje de agua agregada se debe declarar en la etiqueta en la declaración de ingredientes en orden de proporción descendente por peso y se debe mostrar como “_____ % de agua” o “con _____ % de agua como vehículo”. ²⁶⁴

Cuando se usen ingredientes opcionales, como fosfato monosódico, como conservantes, la etiqueta debe llevar la declaración “Fosfato monosódico (o fosfato monopotásico), con _ por ciento de agua como vehículo agregada para conservar el color”. ²⁶⁵ El espacio en blanco se debe completar con el porcentaje por peso de agua usado en proporción al peso del alimento terminado. Esta declaración de ingredientes opcionales debe aparecer en la PDP o en los paneles de manera destacada y visible. Si se usa un ingrediente antiaglutinante opcional, la etiqueta debe llevar la declaración, “No más de 1 por ciento de dióxido de silicio agregado como agente antiaglutinante” o “Menos de 2 por ciento de silicoaluminato de sodio como agente antiaglutinante”, según lo que corresponda. ²⁶⁶

No se puede agregar colorante a huevos enteros, yemas de huevo, claras de huevo, huevos enteros salados o azucarados y yemas de huevo saladas o azucaradas. Cualquier producto de huevo que contenga un aditivo que imparta color, incluidos los aditivos colorantes certificados como naturales, se consideran artificialmente colorados, y la etiqueta del producto debe indicar que se ha agregado colorante. Si el aditivo colorante deriva de una fuente natural y se proporciona una carta de certificación a la oficina nacional, la etiqueta debe indicar que se han agregado aditivos para colorear el producto. Esta declaración se puede hacer en la declaración de ingredientes, (p. ej., “extracto de achiote [colorante artificial]” o “coloreado con extracto de achiote”).

²⁶⁷

f. Declaración de peso neto

Cada etiqueta de productos de huevo debe contener una declaración de peso neto. La declaración de peso neto debe aparecer en el 30 por ciento inferior de la etiqueta en líneas generalmente paralelas a la base del

paquete y debe aparecer como un elemento diferente en la etiqueta. La declaración debe estar separada de cualquier otra impresión encima, debajo o a cualquiera de los costados por un espacio, al menos, igual a la altura de las letras en la declaración de peso neto. Solo se exige una declaración de peso neto de declaración doble en los paquetes minoristas que contengan menos de 4 libras.

Las reglamentaciones para la declaración de cantidad neta de contenidos se puede encontrar en el Título 21 del C.F.R., Sección 101.105.

g. Información nutricional

Las etiquetas de huevos o de productos de huevo que se pueden distribuir para la venta minorista deben cumplir con las reglamentaciones de la FDA que rigen el etiquetado de nutrientes. ²⁶⁸ No es necesario que los productos de huevo envasados para uso institucional lleven información nutricional, sin embargo, si se hace una declaración de contenido de nutrientes o de salud, el etiquetado del producto debe cumplir con todas las reglamentaciones relacionadas con la declaración del contenido de nutrientes.

Se requiere el etiquetado de nutrientes cuando se agreguen nutrientes como proteínas, vitaminas y minerales al producto, o cuando se presente una declaración o información nutricional en el etiquetado, excepto si se incluye un nutriente en el producto exclusivamente para fines tecnológicos. Si un nutriente se incluye exclusivamente para fines tecnológicos, se puede declarar solo en la declaración de ingredientes. ²⁶⁹

Notas finales

- ¹ Título 21 del USC, Secciones 601 *y subsiguientes* (carne); Título 21 del USC, Secciones 451 *y subsiguientes* (aves de corral).
- ² El FSIS también reglamenta el etiquetado de productos de huevo. Estos requisitos por separado se resumen en el Apéndice A de este resumen.
- ³ Un alimento mal etiquetado lleva un etiquetado falso o engañoso, en tanto que un alimento adulterado contiene una sustancia venenosa o nociva, o representa de cualquier otro modo un riesgo para la salud de los consumidores. *Consulte el* Título 21 del USC, Secciones 453 y 601.
- ⁴ Título 21 del USC, Sección 601 *y subsiguientes*.
- ⁵ Título 21 del USC, Sección 451 *y subsiguientes*.
- ⁶ Título 21 del USC, Sección 601(o) y (p) (carne); Título 21 del USC, Sección 453(s) (aves de corral).
- ⁷ Título 21 del USC, Sección 607 (carne); Título 21 del USC, Sección 457 (aves de corral).
- ⁸ Título 21 del USC, Sección 601(n).
- ⁹ Título 21 del USC, Sección 453(h).
- ¹⁰ *Consulte, p. ej., el* Título 21 del USC, Sección 672-673 (carne); Título 21 del USC, Sección 467(a) y 467(b) (aves de corral).
- ¹¹ Título 21 del USC, Sección 671 (carne); Título 21 del USC, Sección 467 (aves de corral).
- ¹² Título 21 del USC, Sección 301 *y subsiguientes*.
- ¹³ *Id.* Sección 343(a).
- ¹⁴ Título 21 del USC, Sección 321(k).
- ¹⁵ *Id.* Sección 321(m). En virtud de la FFDCA, se puede sancionar a un fabricante de varias maneras si infringe un requisito de etiquetado. La FDA puede requerir una orden judicial para impedir la producción y la venta de alimentos mal etiquetados. *Id.* Sección 332. El gobierno también puede confiscar alimentos mal etiquetados. *Id.* Sección 334. Además, las personas que infrinjan la FFDCA pueden ir a prisión por vender u ofrecer para la venta alimentos mal etiquetados. *Id.* Sección 333.
- ¹⁶ Título 15 del USC, Sección 1451 *y subsiguientes*. La FPLA establece requisitos para etiquetas de envases de todos los bienes de consumo, incluida la mayoría de los alimentos. Define el envase como “cualquier recipiente o envoltorio que contenga cualquier bien de consumo para usar en la entrega o la exhibición de ese bien de consumo a compradores minoristas”. *Id.* Sección 1459(b).
- ¹⁷ Título 21 del USC, Sección 607(d) (carne); Título 21 del USC, Sección 457(c) (aves de corral). El USDA tiene una autoridad similar sobre los productos de huevo en virtud de la EPIA, Título 21 del USC, Sección 1036(b).
- ¹⁸ *Id.*
- ¹⁹ Título 9 del C.F.R., Parte 317 *y subsiguientes* (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.115 *y subsiguientes* (aves de corral).
- ²⁰ La FDA no ha tomado la posición adoptada por el USDA ni queda claro que la FFDCA o la FPLA permitan la implementación de un sistema previamente aprobado.
- ²¹ Título 21 del USC, Sección 601(j) (carne).
- ²² Los términos “carne”, “producto alimentario de carne”, “ganado”, “aves de corral” y “producto de aves de corral” se definen en la FMIA y la PPIA (Título 21 del USC, Secciones 601 y 453), respectivamente, y en las reglamentaciones federales de inspección de carne y aves de corral (Título 9 del C.F.R., Secciones 301.2 y 381.1, respectivamente) y no incluyen especies de ganado o tipo de aves distintas de las específicamente indicadas.
- ²³ Libro de Normas y Políticas de Etiquetado en “Aplicación”, pág. 6 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.15(a)(1) (aves de corral).
- ²⁴ Título 9 del C.F.R., 381.15(a)(1)-(5). Consulte la reglamentación para obtener una lista completa de productos de aves de corral exentos.
- ²⁵ Título 9 del C.F.R., Sección 381.15(b).
- ²⁶ Título 9 del C.F.R., Sección 381.15(c). *Consulte también el* Título 9 del C.F.R., Sección

381.15(d) (excepción para cápsulas de grasa y emparedados que contengan productos de aves de corral o condiciones específicas).

²⁷ *Consulte el* Título 9 del C.F.R., Sección 381.15(e).

²⁸ Título 21 del USC, Sección 607(c) (carne); Título 21 del USC, Sección 457(b) (aves de corral).

²⁹ *Id.*

³⁰ Título 21 del USC, Sección 348.

³¹ Título 21 del USC, Sección 601(m)(2); Título 21 del USC, Sección 453(g)(2). El FSIS y la FDA han establecido procedimientos para la revisión conjunta de los ingredientes que no se abordan en esta Guía. Consulte el sitio web del FSIS.

³² *Consulte el* Título 9 del C.F.R., Partes 310, 318, 319 y 381. Las reglamentaciones del FSIS establecen una prohibición general sobre el uso en un producto de carne o aves de corral de cualquier ingrediente alimentario que lo convirtiera en un producto adulterado

o mal etiquetado, o que no esté aprobado en las Partes 424, 318 y 319 de las reglamentaciones, o "por el Administrador [del FSIS] en casos específicos." La sección también dispone que los ingredientes y las fuentes de radiación indicados o aprobados para usar en productos de carne y aves de corral en el Título 21 del C.F.R. (es decir, en las reglamentaciones de la FDA) se incluirán para dicho uso en las reglamentaciones del FSIS "a menos que se excluya de dicho uso o se restrinja aún más en las Partes 318 o 319 (correspondientes a productos de carne), o Subpartes O y P de la Parte 381 (correspondientes a productos de aves de corral). Por ejemplo, una norma de un producto podría no permitir el uso en un producto en particular de un ingrediente que de otro modo esté aprobado para usar en carne o aves de corral. El Administrador también puede incluir o aprobar el uso en la nueva tabla combinada de sustancias aprobadas cualquiera de estos ingredientes alimentarios o fuentes de radiación.

33 [AGREGAR referencias de los ingredientes]

34 Título 15 del USC, Sección 52.

35 Título 15 del USC, Sección 45(a)(l).

36 *Fresh Grown Preserve Corp. versus FTC*, 125 F.2d 917 (2.^a circ., 1942) (La FTC tiene jurisdicción para impedir la competencia desleal por medios de etiquetado falso y mal etiquetado, independientemente del tipo de producto).

37 Título 15 del USC, Sección 45.

38 En decisiones de la Comisión, se han adoptado declaraciones de políticas de fundamentación de engaños y publicidades de la FTC, cuya finalidad es guiar a los fabricantes en cuanto al nivel de fundamentación necesario para respaldar una declaración. Consulte la Declaración de Políticas de Engaños, adjunta a *Cliffdale Associates, Inc.*, 103 F.T.C 110, 174-184 (1983); Declaración de Políticas de Publicidad, adjunta a *Thompson Medical Co.*, 104 F.T.C. 648, 839-42 (1984), *confirmado*, caso comercial 1986-1, (CCH) ¶ 67,103 (D.C. circ. 1986). [SBS, actualizar citas]

39 Por ejemplo, las declaraciones relacionadas con inquietudes de salud y seguridad, como declaraciones sobre el beneficio de un producto en particular, requieren un nivel relativamente alto de fundamentación. Consulte *Comisión Nacional sobre la Nutrición del Huevo*, 89 FTC 89, 192 (1976), *confirmado*, 570 F.2d 157 (7.^a circ.), *certif. denegado*, 439 EE. UU. 821 (1978); *Thompson Medical Co.*, 104 FTC, pág. 821.

40 Consulte *Houbigant versus Comisión Federal de Comercio*, 139 F.2d 1019 (2.^a circ. 1944), *certif. denegado*, 323

EE. UU. 763 (1944) (La FDA no tiene jurisdicción exclusiva sobre el etiquetado falso o engañoso); *Fresh Grown Preserve Corp.*, 125 F.2d 917. [SBS, actualizar citas]

41 Título 15 del USC, Secciones 52, 53(a). Ante la infracción de órdenes finales de suspensión y abstención, la FTC puede solicitar:

(1) el resarcimiento del consumidor en la forma de recesión o reformación de contratos, reembolsos o daños,

Título 15 del USC, Sección 57b(b); (2) sanciones civiles, Título 15 del USC, Sección 45(m); o (3) sanciones criminales si se cometió una infracción de la sección 12 con la intención de defraudar o exponer a los consumidores a riesgos para la salud y la seguridad. Título 15 del USC, Sección 54(a).

42 Consulte *Warner-Lambert Co. versus FTC*, 562 F.2d 749 (D.C. circ. 1977), *certif. denegado*, 435 EE. UU. 950 (1978).

43 En virtud de la Cláusula de Supremacía de la Constitución de los Estados Unidos, Const. de EE. UU. Ley VI, cláusula 2., se considera que las leyes y reglamentaciones federales prevalecen sobre la legislación estatal en dos circunstancias. En primer lugar, la ley federal prevalecerá cuando un estado legisle en un campo que haya pretendido ocupar el Congreso.

En segundo lugar, cuando las leyes estatales y federales estén en conflicto directo y sea imposible cumplir ambas, la ley federal tiene prioridad.

44 Título 21 del USC, Sección 678 (carne); Título 21 del USC, Sección 467(e) (aves de corral).

45 *Rath Packaging Co.*, 430 EE. UU 519 (1977).

46 *Id.* Consulte también *Instituto Americano de la Carne versus Pridgeon*, 724 F.2d 45 (6.^a circ. 1984) (el estatuto estatal que exigía la publicación de letreros que indicaran el incumplimiento del producto con las normas de ingredientes estatales se consideró inconstitucional); *Armour*

versus Ball, 468 F.2d 76 (6.^a circ. 1972), *certif. denegado*, 411

EE. UU. 981 (1973) (los requisitos de etiquetado, etiquetado, envasado e ingredientes de la FMIA prevalecen sobre cualquier requisito de etiquetado impuesto por el estado).

⁴⁷ *Kraft Foods North America, Inc. versus Condado de Rockland*, (S.D.N.Y., 26 de febrero de 2003) (Orden del memorando que autoriza una petición de fallo sumario). Se desestimó una apelación de esta decisión.

⁴⁸ Como se indicó anteriormente, el etiquetado incluye todas las etiquetas u otro material escrito, impreso o gráfico en el artículo, o que acompañe el artículo. Título 21 del USC, Secciones 321(m), 601(o)(p), 453(s). Consulte *EE. UU. versus Jorgensen*, 144 F.3d 550, 558 (S.D. Cal. 1998) (los folletos que acompañan el producto de carne se consideran

etiquetado); *consulte también Kordell versus Estados Unidos*, 335 EE. UU. 343 (1948); *Estados Unidos versus Sene X Eleemosynary Corporation*, 479 F. Sup. 970, 979 (S.D. Fla. 1979) (no se requiere ningún anexo físico ni envío concurrente de etiquetado para otorgar jurisdicción a la FDA).

⁴⁹ *Consulte el* Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(a); Título 9 del C.F.R., Sección 381.1(b).

⁵⁰ *Consulte el* Título 9 del C.F.R., Secciones 301.2 y 381.1(b) (definición de “recipiente inmediato”); Título 9 del C.F.R., Sección 317.2 (definición de “cobertura protectora”); *consulte también* los Memorandos sobre políticas 090B (Directiva 7220.1) y el Libro de normas alimentarias y políticas de etiquetado, pág. 137 (entrada “Coberturas protectoras, aves de corral”).

⁵¹ *Consulte, p. ej., el* Título 9 del C.F.R., Sección 316.10(b) (rótulos para variedades más pequeñas de salchicha); y el Título 9 del C.F.R., Sección 327.14 (los cortes de carne extranjera deben llevar “Producto de [país de origen]”).

⁵² El etiquetado de “bosquejo” es una prueba de impresión o equivalente, que muestre claramente todas las características de etiquetado, el tamaño, la ubicación y la indicación del color definitivo. Las etiquetas del bosquejo se pueden dibujar a mano, generar por computadora o mediante otro facsímil razonable.

⁵³ Directiva 7220.1 del FSIS (incluidos los Memorandos sobre políticas 114A [18 de agosto de 1994]).

⁵⁴ En cierta época, el FSIS permitía la presentación de declaraciones relacionadas con la ausencia de residuos de fármacos antibióticos. En la actualidad, el FSIS exige que los pocos programas restantes se eliminen en forma gradual. *Consulte el* sitio web del FSIS para obtener más información sobre la reglamentación de producción animal y declaraciones relacionadas.

⁵⁵ Título 9 del C.F.R., Sección 317.4(a) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.132(a), Título 9 del C.F.R., Sección 320.14(b) (11) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.175(b)(6)

⁵⁶ Título 9 del C.F.R., Sección 317.4(f) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.132(f) (aves de corral).

⁵⁷ Título 9 del C.F.R., Sección 317.4(f)(2).

⁵⁸ Conforme a la regla, el FSIS seleccionará muestras de etiquetado genéricamente aprobado de los registros mantenidos por las compañías y adoptará las medidas apropiadas si se identifica un etiquetado falso o mal etiquetado.

⁵⁹ Título 9 del C.F.R., Sección 317.5 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.133 (aves de corral).

⁶⁰ Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(b); Título 9 del C.F.R., 381.115(b).

⁶¹ Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(d) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.116 (aves de corral). Diversas reglas de etiquetado especifican requisitos particulares de relevancia y ubicación que exceden este requisito general.

⁶² Dicha información no puede quedar oculta por diseños de envasado y etiquetado, viñetas, amontonamiento o falta de colores contrastantes, que podrían ser confusos y, por lo tanto, se considerarían mal etiquetados según los estatutos de etiquetado. Título 9 del C.F.R., 317.2 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.116 (aves de corral).

⁶³ Título 9 del C.F.R., Sección 317.2 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.116 (aves de corral).

⁶⁴ *Id.*

⁶⁵ Título 9 del C.F.R., Sección 317.2 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.121 (aves de corral).

⁶⁶ *Consulte el* FSIS Directiva 7220.1 [Memorandos sobre políticas 87A] (16 de septiembre de 1985)].

⁶⁷ Título 9 del C.F.R., Sección 381.171.

⁶⁸ Título 21 del USC, Sección 601(n)(7) (carne); Título 21 del USC, Sección 453(h)(7) (aves de corral).

⁶⁹ Título 9 del C.F.R., Sección 319 *y subsiguientes* (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.155 *y subsiguientes* (aves de corral). El FSIS sigue los procedimientos de creación de reglamentaciones de avisos y comentarios prescritos por la Ley de Procedimiento Administrativo al promulgar estas normas.

⁷⁰ Título 21 del USC, Sección 601(n)(9) (-carne); Título 21 del USC, Sección 453(h)(9) (aves de corral).

⁷¹ Memorandos sobre políticas 69 (23 de marzo de 1984). La inferioridad nutricional se define de acuerdo con el requisito del Título 21 del C.F.R., Sección 101.3(e)(4) como cualquier reducción en el contenido de un nutriente esencial que esté presente en 2 % o más del RDI del EE. UU. por porción de proteína o cualquiera de las vitaminas o minerales para las cuales se establecen los RDI de EE. UU.

⁷² Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(j) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.1(b) (mal etiquetado) (iii). Cabe destacar que una pizza de carne que contenga (mal etiquetado) (iii) sustitutos del queso debe tener una proporción de al menos 1 parte de queso y 9 partes de sustitutos del queso. Los productos que no cumplan esta norma de proporción de queso deben establecer una calificación adicional sobre los ingredientes de caracterización en la etiqueta del producto. Consulte el Memorandos sobre políticas 1 (6 de mayo de 1980); *Anthony J. Pizza versus Departamento de Agricultura de Wisconsin*, 676 F.2d 701 (1982) (no reportado; el Tribunal de Distrito determinó que la política de queso del USDA prevaleciente no era coherente con la reglamentación de Wisconsin).

⁷³ Título 9 del C.F.R., Sección 319.10 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.172 (aves de corral).

⁷⁴ Título 9 del C.F.R., Sección 319.10 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.172 (aves de corral).

-
- 75 Título 9 del C.F.R., Sección 319.10 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.172 (aves de corral).
- 76 Título 9 del C.F.R., Sección 317.8(b)(1). *Consulte también el* Memorandos sobre políticas 68 del USDA (9 de febrero de 1984).
- 77 Título 9 del C.F.R., Sección 317.8(b)(1).
- 78 *Id.* Existe una ciudad llamada “El Paso”, pero no existe ninguna ciudad llamada “Old El Paso.” Por consiguiente, el FSIS no considera “Old El Paso” un lugar geográficamente significativo.
- 79 Memorandos sobre políticas 68 (9 de febrero de 1984).
- 80 Título 9 del C.F.R., Sección 381.129(b)(2).
- 81 Título 9 del C.F.R., Sección 327.14.
- 82 *Id.* El recipiente inmediato también debe llevar el número de establecimiento asignado por el organismo de inspección de carne extranjera.
- 83 Título 9 del C.F.R., Sección 327.15.
- 84 El número de planta o establecimiento oficial puede aparecer en uno de los siguientes lugares: (1) dentro o fuera de la leyenda; (2) en cualquier parte del exterior del recipiente; o (3) alejado del exterior cuando una declaración identifique la ubicación del número. Cuando la leyenda de inspección oficial esté alejada del exterior del recipiente, debe estar debidamente ubicada en el reverso de una etiqueta de papel de un producto enlatado, en un clip de metal utilizado para cerrar envoltorios o bolsas, o en otro material de envasado o etiquetado en el recipiente cuando se imprima una declaración de su ubicación junto a la leyenda oficial, como, “N.º de EST. en clip de metal”. *Consulte el* Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(1) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.123 (aves de corral).
- 85 Título 9 del C.F.R., Sección 301.2 (12) (mal etiquetado) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.1(b) (mal etiquetado)(xii) (aves de corral).
- 86 Título 9 del C.F.R., Sección 312.2(b)(1) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.123(b)(2) (aves de corral).
- 87 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(b) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.128 (aves de corral).
- 88 Título 9 del C.F.R., Sección 381.96 (aves de corral). Este requisito es exclusivo para las aves de corral.
- 89 *Id.* Título 9 del C.F.R., Sección 381.96 (aves de corral).
- 90 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(h) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.121(a) (aves de corral).
- 91 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(h)(1) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.121(c) (aves de corral).
- 92 *Consulte el* Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(h)(4) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.121(c)(5) (aves de corral).
- 93 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(h)(2) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.121(c)(6) (aves de corral).
- 94 *Rath Packing*, 430 EE. UU., pág. 536. *Consulte también Kraft Foods, supra.*
- 95 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(h)(2) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.121(b)(6) (aves de corral).
- 96 *Rath Packing*, 430 EE. UU., pág. 524. *Consulte también Kraft Foods, supra.*
- 97 *Consulte, p. ej.,* , 430 EE. UU., pág. 526; *Kraft Foods, supra; Cook Family Foods versus Voss*, 781 F. Sup. 1458, 1466 (C.D. Cal. 1991) (se determinó la prevalencia expresa en virtud de la FMIA).
- 98 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(h)(4) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.121(c)(5) (aves de corral).
- 99 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(h)(3) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.121(c)(5) (aves de corral).
- 100 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(h)(5) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.121(c)(5) (aves de corral).
- 101 *Id.*
- 102 *Consulte el* Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(h)(9), (12) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección

381.121(c)(8), (9) (aves de corral).

103 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(h)(3) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.121(c)(2) (aves de corral).

104 *Id.* El caldo es un ejemplo de un caso en que se emplearía este tipo de declaración de peso neto.

105 *Id.*

106 9 C . F. R. Sección 317.2(h)(8) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.121(c)(4) (aves de corral).

107 *Id.*

108 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(h)(3) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.121(c)(2) (aves de corral).

109 9 C . F. R. Sección 317.2(h)(1) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.121(c)(2) (aves de corral).

110 9 C . F. R. Sección 317.2(h)(7) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.121(c)(3)(vi) (aves de corral).

111 9 C . F. R. Sección 317.2(h)(6) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.121(c)(3)(i)-(v) (aves de corral).

112 9 C . F. R. Sección 317.2(h)(7) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.121(c)(3)(vi) (aves de corral).

113 *Id.*

114 *Id.*

115 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(h)(9)(i) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.121(c)(9)(i) (aves de corral).

116 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(h)(9)(ii) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.121(c)(9)(ii) (aves de corral).

117 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(h)(9)(iii) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.121(c)(9)(iii) (aves de corral).

118 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(h)(9) (iv) y (v).

119 Título 9 del C.F.R., Sección 381.121(a).

120 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(h)(12) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.121(c)(8)(ii) (aves de corral).

121 *Id.*

122 *Consulte el* Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(c)(2) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.118 (aves de corral).

123 9 C. F. R. Sección 317.2(f) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.118(a)(1) (aves de corral).

124 *Consulte el* Libro de Normas y Políticas de Etiquetado.

125 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(f)(1)(vi)(A) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.118(a)(2)(i) (aves de corral).

126 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(f)(1)(v).

127 Título 9 del C.F.R., Sección 381.118(f).

128 Directiva 7237.1 del FSIS.

129 El FSIS ha adoptado una variedad de normas para determinadas categorías de productos pero, por el contrario, tiene pocos nombres de ingredientes definidos. Las reglamentaciones de la FDA proporcionan criterios detallados a partir de los cuales se puede usar una designación de nombre común o habitual. *Consulte el* Título 21 del C.F.R., Sección 102.5.

130 Memorandos sobre políticas 72 (18 de mayo de 1984).

131 *Consulte el* Título 21 del C.F.R., Sección 101.4. Por ejemplo, los huevos enteros desecados, los huevos enteros congelados y los huevos enteros líquidos se pueden declarar como “huevos”. *Consulte también el* Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(f)(1)(ii) (el jarabe de maíz y los sólidos de almidón de maíz se consideran sinónimos).

132 Título 21 del USC, Sección 343(k) (FDA); Título 21 del USC, Sección 601(n)(11) (carne); Título 21 del USC, Sección 453(h)(11) (aves de corral).

133 “Preguntas y respuestas de proveedores y fabricantes de mezclas patentadas”, Etiquetado y Protección para el Consumidor, FSIS, 17 de marzo de 1995, disponible en el sitio web del FSIS.

134 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(f)(1)(i) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.118(c) (aves de corral).

135 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(f) (1)(i)(B) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.118(c)(2) (aves de corral).

136 Título 21 del C.F.R., Secciones 182.10, 184.

137 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(j)(3) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.119 (aves de corral). Cualquier otro saborizante artificial permitido se debe identificar como “saborizante artificial” en la declaración de ingredientes. Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(j)(4).

138 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(j)(5)-(7).

139 Directiva 7237.1 del FSIS.

140 *Id.*

141 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(j)(9) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.119(b) (aves de corral). *Consulte también el* Memorandos sobre políticas 113 (24 de junio de 1988).

142 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(j)(12) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.120 (aves de corral).

143 Título 9 del C.F.R., Sección 381.120.

144 Título 21 del C.F.R., 101.100(a)(3).

145 Título 21 del C.F.R., Sección 101.100(a)(3). El USDA sigue la reglamentación de la FDA como parte de su política. El tratamiento del USDA de aditivos incidentales difiere del de la FDA en un aspecto. Para declarar sulfitos que en ocasiones se consideran aditivos incidentales, cuando el producto total contenga menos de 10 ppm de sulfitos pero un componente separable contenga más de 10 ppm, el USDA exige que el agente sulfitante se incluya en la declaración de ingredientes. Memorandos sobre políticas 094B (17 de diciembre de 1986). La FDA dispone que un sulfito está exento de etiquetado

como aditivo incidental si contiene menos de 10 ppm solo para el producto en conjunto.

Título 21 del C.F.R., Sección 101.100(a)(4).

146 Título 21 del C.F.R., Sección 101.100(a)(4).

147 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(c)(3) y (g) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.122 (aves de corral).

148 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(k) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.125(a) (aves de corral).

149 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(l) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.125(b) (aves de corral).

150 Cualquier parte de esta declaración que difiera de las instrucciones de manipulación específicas del producto se puede omitir.

151 Título 9 del C.F.R., Sección 317.2(l) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.125(b) (aves de corral).

152 Título 9 del C.F.R., Sección 317.400 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.500 (aves de corral).

153 Título 9 del C.F.R., Sección 317.400 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.500 (aves de corral).

154 Título 9 del C.F.R., Sección 317.302(b) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.402(b) (aves de corral).

155 Título 9 del C.F.R., Sección 317.302(c) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.402(c) (carne).

-
- 156 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(c) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(c) (aves de corral).
- 157 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(c) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(c) (aves de corral).
- 158 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(c) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(c) (aves de corral).
- 159 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(c) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(c) (aves de corral).
- 160 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(d) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(d) (aves de corral).
- 161 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(d) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(d) (aves de corral).
- 162 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(d)(7) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(d)(7) (aves de corral).
- 163 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(c) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(c) (aves de corral).
- 164 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(d)(9) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(d)(9) (aves de corral).
- 165 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(d)(10) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(d)(10) (aves de corral).
- 166 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(e) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(e) (aves de corral).
- 167 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(d)(13) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(d)(13) (aves de corral).
- 168 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(e) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(e) (aves de corral).
- 169 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(f) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(f) (aves de corral).
- 170 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(f) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(f) (aves de corral).
- 171 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(f) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(f) (aves de corral).
- 172 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(g) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(g) (aves de corral).
- 173 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(g)(2) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409 (g)(2) (aves de corral).
- 174 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(h) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(h) (aves de corral).
- 175 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(c) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(c) (aves de corral).
- 176 Título 9 del C.F.R., Sección 317.400 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.500 (aves de corral).
- 177 Título 9 del C.F.R., Sección 317.312 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.412 (aves de corral).
- 178 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(b)(7) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(b)(7) (aves de corral).
- 179 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(b)(7) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(b)(7) (aves de corral).
- 180 Se pueden usar las siguientes abreviaturas de unidades: cda. para cucharada, cdita. para cucharadita, g para gramo, ml para mililitro y oz para onza. A los fines del etiquetado nutricional, una cucharadita equivale a 5 ml, una cucharada equivale a 15 ml, una taza equivale a 240 ml y 1 onza equivale a 28 g.
- 181 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(b)(7) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(b)(7) (aves de corral).

182 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(b)(7) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(b)(7) (aves de corral).

183 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(b)(9) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(b)(9) (aves de corral).

184 Título 9 del C.F.R., Sección 317.312 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.412 (aves de corral).

185 Título 9 del C.F.R., Sección 317.312(g) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.412(g) (aves de corral).

186 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(b) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(b) (aves de corral).

187 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(b) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(b) (aves de corral).

188 Título 9 del C.F.R., Sección 317.312 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.412 (aves de corral).

189 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(b)(10) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(b)(10) (aves de corral).

190 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309(b)(11) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409(b)(11) (aves de corral).

191 Título 9 del C.F.R., Sección 317.309 (b)(15) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.409 (b)(15) (aves de corral).

192 Título 9 del C.F.R., Sección 317.313(b) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.413(b) (aves de corral).

193 Título 9 del C.F.R., Sección 317.313(p) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.413(p) (aves de corral).

194 Título 9 del C.F.R., Sección 317.313(c) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.413(c) (aves de corral).

195 Título 9 del C.F.R., Sección 317.313(d) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.413(d) (aves de corral).

196 Título 9 del C.F.R., Sección 317.313(e) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.413(e) (aves de corral).

197 Título 9 del C.F.R., Sección 317.313(f)(g) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.413(f)(g) (aves de corral).

198 Título 9 del C.F.R., Sección 317.313(i)(1) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.413(i)(1) (aves de corral).

199 Título 9 del C.F.R., Sección 317.313(i) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.413(i) (aves de corral).

200 Título 9 del C.F.R., Sección 317.313(j) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.413(j) (aves de corral).

201 Título 9 del C.F.R., Sección 317.313(j) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.413(j) (aves de corral).

202 Título 9 del C.F.R., Sección 317.313(j) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.413(j) (aves de corral).

203 Título 9 del C.F.R., Sección 317.313(k) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.413(k) (aves de corral).

204 Título 9 del C.F.R., Sección 317.313(j) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.413(j) (aves de corral).

205 Título 9 del C.F.R., Sección 317.313(l),(m) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.413(l),(m) (aves de corral).

206 Título 9 del C.F.R., Sección 317.313(l) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.413(l) (aves de corral).

-
- 207 Título 9 del C.F.R., Sección 317.313(q) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.413(q) (aves de corral).
- 208 Título 9 del C.F.R., Sección 317.313(q) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.413(q) (aves de corral).
- 209 Título 9 del C.F.R., Sección 317.354 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.454 (aves de corral).
- 210 Título 9 del C.F.R., Sección 317.354(b) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.454(b) (aves de corral).
- 211 Título 9 del C.F.R., Sección 317.354(c) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.454(c) (aves de corral).
- 212 Título 9 del C.F.R., Sección 317.354(e) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.454(e) (aves de corral).
- 213 Título 9 del C.F.R., Sección 317.354(e) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.454(e) (aves de corral).
- 214 Título 9 del C.F.R., Sección 317.356 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.456 (aves de corral).
- 215 Título 9 del C.F.R., Sección 317.361 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.461 (aves de corral).
- 216 Título 9 del C.F.R., Sección 317.361 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.461 (aves de corral).
- 217 Título 9 del C.F.R., Sección 317.361 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.461 (aves de corral).
- 218 Título 9 del C.F.R., Sección 317.361(b)(4) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.461(b)(4) (aves de corral).
- 219 Título 9 del C.F.R., Sección 317.361 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.461 (aves de corral).
- 220 Título 9 del C.F.R., Sección 317.361(b)(6) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.461(b)(6) (aves de corral).
- 221 Título 9 del C.F.R., Sección 317.361(c) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.461(c) (aves de corral).
- 222 Título 9 del C.F.R., Sección 317.362(b)(1) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.462(b)(1) (aves de corral).
- 223 Título 9 del C.F.R., Sección 317.362(b)(2),(3) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.462(b)(2),(3) (aves de corral).
- 224 Título 9 del C.F.R., Sección 317.362(b)(5) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.462(b)(5) (aves de corral).
- 225 Título 9 del C.F.R., Sección 317.362(b)(6) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.462(b)(6) (aves de corral).
- 226 Título 9 del C.F.R., Sección 317.362(c) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.462(c) (aves de corral).
- 227 Título 9 del C.F.R., Sección 317.362(c) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.462(c) (aves de corral).
- 228 Título 9 del C.F.R., Sección 317.362(c)(2) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.462(c)(2) (aves de corral).
- 229 Título 9 del C.F.R., Sección 317.362(c)(3) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.462(c)(3) (aves de corral).
- 230 Título 9 del C.F.R., Sección 317.362 (c)(4) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.462(c)(4) (aves de corral).
- 231 Título 9 del C.F.R., Sección 317.362(d)(1) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.462(d)(1) (aves de corral).
- 232 Título 9 del C.F.R., Sección 317.362(d)(2),(3) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.462(d)(2),(3) (aves de corral).
- 233 Título 9 del C.F.R., Sección 317.362(d)(5) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.462(d)(5) (aves de corral).
- 234 Título 9 del C.F.R., Sección 317.362(d)(5) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.462(d)(5) (aves de corral).

(aves de corral).

235 Título 9 del C.F.R., Sección 317.362(e) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.462(e) (aves de corral).

236 Título 9 del C.F.R., Sección 317.354(d) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.454(d) (aves de corral).

237 Título 9 del C.F.R., Sección 317.363 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.463 (aves de corral).

238 Título 9 del C.F.R., Sección 317.363 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.463 (aves de corral).

239 Título 9 del C.F.R., Sección 317.380 (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.480 (aves de corral).

240 Título 9 del C.F.R., Sección 317.380(e) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.480 (e) (aves de corral).

241 Título 9 del C.F.R., Sección 317.360(b)(1) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.460(b)(1) (aves de corral).

242 Título 9 del C.F.R., Sección 317.360(b)(2),(3) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.460(b)(2),(3) (aves de corral).

243 Título 9 del C.F.R., Sección 317.360(b)(4) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.460(b)(4) (aves de corral).

244 Título 9 del C.F.R., Sección 317.360(c)(1) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.460(c)(1) (aves de corral).

245 Título 9 del C.F.R., Sección 317.360(c)(2)(3) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.460(c)(2)(3) (aves de corral).

246 Título 9 del C.F.R., Sección 317.360(c)(4) (carne); Título 9 del C.F.R., Sección 381.460(c)(4) (aves de corral).

247 Título 7 del C.F.R., Sección 94.2 (2004).

248 Título 7 del C.F.R., Sección 57.5 (2004).

249 Título 21 del C.F.R., Sección 101.3 (2004). "Imitación" se define como un producto alimentario formulado para asemejar a otro alimento cubierto por una norma de identidad, cuando el producto formulado sea inferior en términos nutricionales.

250 Título 21 del C.F.R., Sección 160.115 (2004).

251 *Id.*

252 Título 21 del C.F.R., Sección 160.105 (2004).

253 Título 21 del C.F.R., Sección 160.180 (2004). Este porcentaje se determina en el método prescrito en los "Métodos de Análisis Oficiales de la Asociación de Químicos Analíticos Oficiales", 13.ª edición (1980), secciones 17.006 y 17.007 bajo "Sólidos totales, método de vacío (3), Medida final oficial", que se incorpora por referencia.

254 Título 21 del C.F.R., Sección 160.140 (2004).

255 Título 21 del C.F.R., Sección 160.145(d) (2004).

-
- 256 *Id.* Los requisitos para la reducción del contenido de lisozima y avidina se encuentran en la sección 160.140(a).
- 257 Título 21 del C.F.R., Sección 101.5 (2004).
- 258 *Id.*
- 259 Título 7 del C.F.R., Sección 94.2 (2004).
- 260 Título 9 del C.F.R., Sección 590.150 (2004).
- 261 Título 9 del C.F.R., Sección 590.413 (2004).
- 262 Título 9 del C.F.R., Sección 590.412 (2004).
- 263 Título 9 del C.F.R., Sección 590.410 (2004).
- 264 Título 21 del C.F.R., Sección 160.110 (2004).
- 265 Título 21 del C.F.R., Sección 160.115 (2004).
- 266 Título 21 del C.F.R., Sección 160.105 (2004). El uso de agentes antiaglutinantes se especifica en el párrafo (a).
- 267 Título 21 del C.F.R., Sección 101.22(k)(2) (2004).
- 268 Título 21 del C.F.R., Parte 101 (2004).
- 269 Título 9 del C.F.R., Sección 590.411 (2004).