

Requerimientos para Etiquetado de Alimentos y Guía para Especias, Alimentos Alergénicos y Tamaño de Letras

Departamento de Agricultura de Oregon - División de Sanidad de Alimentos

El Acta de Etiquetado de Alimentos Alergénicos y de Protección al Consumidor del 2006 (FALCPA) requiere que las etiquetas de todos los alimentos empacados declaren claramente los ingredientes que son alergénicos de 1ra. Clase. Los alimentos alergénicos de 1ra. Clase incluyen:

- cacahuates (también el harina de cacahuete, proteína hidrolizada, pero no el aceite de cacahuete)
- nueces de árbol (nuez de Castilla, nuez de Brazil, avellana, piñones). Es necesario especificar el tipo de nuez.
- leche (cualquier proteína derivada de la leche de vaca, leche, suero, crema, leche deshidratada)
- huevo (clara, yema, albúmina, huevo deshidratado)
- trigo
- mariscos (pescados como bacalao, tilapia)
- crustáceos (camarón, langosta, jaiba)

Si el producto alimenticio que usted produce omite la declaración de ingredientes alergénicos en la etiqueta, se pudiera requerir que el producto se retire del mercado de inmediato – retiro de 1ra. Clase. Además, se tienen que declarar clara y correctamente todos los colorantes alimenticios (FD & C) y sulfatos en la etiqueta del alimento.

La FDA ha recomendado que frases tales como “puede contener (alergénico)” no deberían de usarse para substituir la elaboración del alimento bajo buenas practicas de manufactura (GMP’s). Además cualquier frase que se utlice para informar que el producto “puede contener (alergénico)” deberá ser verdadera y no confundir o engañar al consumidor.

Existen dos formas de declarar alimentos alergénicos en las etiquetas.

La primera opción es utilizar la palabra “Contiene ___” para resumir todos los ingredientes alergénicos en una frase que puede ponerse inmediatamente después de enlistar todos los demás ingredientes. En ésta frase de “Contiene ___” se deben de utilizar los nombres principales y comunes de los alimentos de donde se derivan los ingredientes alergénicos (por ejemplo huevo, en lugar de albúmina). El tamaño de las letras de la frase “Contiene ___” no debe ser menor al tamaño de letras utilizado para la declaración de todos los demás ingredientes. La palabra “Contiene” con “C” mayúscula debe de ser la palabra con la que se inicie la frase – también se pudieran utilizar letras más gruesas o de color más fuerte para toda ésta frase. Las palabras que se utilicen para los alimentos alergénicos en la frase de “Contiene ___” tienen que ser exactamente las mismas que en la lista de FALCPA que se incluye en la primera sección de este documento. Se puede usar la palabra en singular en lugar de plural (por ejemplo, nuez en lugar de nueces). Si usted utiliza la frase “Contiene ___” para

delcarar los ingredientes alergénicos, asegúrese de incluir todos los alimentos alergénicos de la lista FALCPA que se encuentren en su producto.

La **segunda** opción para declarar los alimentos alergénicos es la de poner un paréntesis con el nombre principal y común del alimento del cual se deriva el ingrediente alergénico inmediatamente después de éste. La excepción sería si el ingrediente incluye la palabra principal y común del alimento alergénico (por ejemplo, la palabra leche no se tiene que repetir en paréntesis después de haber declarado 'leche' o 'derivado de leche' como ingrediente). Sólomente es necesario incluir una vez la palabra principal y común del alimento alergénico en la lista de ingredientes a menos de que la palabra aparezca como parte de un ingrediente que esté excluído de la definición de alimento alergénico principal (por ejemplo, saborizante natural con cacahuate como constituyente).

Por ejemplo, si un alimento tiene como ingredientes semolina, harina de arroz, crema, avena, piñones, jugo de tomate, suero, caseinato de sodio, y saborizante natural con cacahuate como constituyente, los alimentos alergénicos principales se pueden declarar de las siguientes maneras:

- 1) La siguiente frase puede aparecer al final o inmediatamente después de la lista de ingredientes y con el mismo tamaño de letra: "Contiene trigo, leche, piñones y cacahuates".
- 2) La lista de ingredientes pudiera también leerse de la siguiente manera: semolina (trigo), harina de arroz, crema (leche), avena, piñones, jugo de tomate, suero, caseinato de sodio y saborizante natural (cacahuates).

Cuál es el tamaño de letras correcto para declarar el PESO NETO? (21 CFR 101.2 (c))

Si el panel principal de anuncio mide:

Menos de 5 pulgadas cuadradas -----	1/16 pulgada de altura
De 5 a 25 pulgadas cuadradas -----	1/8 pulgada de altura
De 25 a 100 pulgadas cuadradas -----	3/16 pulgada de altura
De 100 a 400 pulgadas cuadradas -----	1/4 pulgada de altura

Cuál es el orden descendiente de predominancia? (21 CFR 101.4 (a))

Los ingredientes se elistan en orden descendiente de predominancia de acuerdo a su peso, es decir el ingrediente que pesa más se enlista primero y el ingrediente que pesa menos se enlista al final de la declaración de ingredientes.

Cómo se enlistan los colores artificiales como ingredientes? (21 CFR 101.22 (k)(1) & 74.705 (d)(2))

Para los colores certificados se enlista el nombre específico o abreviado tal como "FD & C Rojo No. 40" o "Rojo 40".

Para los colores no certificados se declara "color artificial", "colorante artificial" o por los nombres comunes y usuales como "color caramelo" y "jugo de betabel".

Cuándo se tiene que declarar el agua como ingrediente? (21 CFR 101.4)

El agua que se añade para elaborar un alimento se considera como ingrediente. El agua añadida tiene que declararse en la lista de ingredientes y ubicarse en el orden descendiente de predominancia de acuerdo a su peso.

Se debe de usar el nombre común y usual para los ingredientes? (21 CFR 101.4 (a))

Siempre use el nombre común y usual del ingrediente, a menos de que exista algún reglamento que provea de un término diferente. Por ejemplo, use la palabra 'azúcar' en lugar de su nombre científico 'sucrosa'.

Cómo se declaran especias que también son colorantes? (21 CFR 101.22 (a)(2))

Especias que también se utilizan como colorantes tales como la paprika, azafrán y otras se tienen que declarar ya sea con la frase 'especia y colorante' o por su nombre común y usual, como 'paprika'.

El término "fresco" (21 CFR 101.95 (a) & (c)(2))

Cuando se utiliza en la etiqueta para establecer que el alimento no se ha procesado significa que éste alimento está crudo y que no se ha sometido a ningún proceso térmico (congelación o cocción) o cualquier otra forma de preservación. Ésto no incluye la refrigeración.