

**APROBADO**  
**Por la Decisión de la Comisión**  
**de la Unión Aduanera**  
**el 9 de diciembre de 2011 N 881**

# **EL REGLAMENTO TÉCNICO 022/2011**

## **LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y SU ETIQUETADO**

### **Prefacio**

1. El reglamento técnico de la Unión Aduanera se desarrolla de conformidad con el Acuerdo sobre los principios y normas comunes de reglamentación técnica en la República de Bielorrusia, la República de Kazajstán y la Federación de Rusia, de 18 de noviembre de 2010.
2. El reglamento técnico de la Unión Aduanera tiene por objeto establecer el territorio aduanero común de la Unión Aduanera del uniforme obligatorio para la aplicación y el cumplimiento de los requisitos para los productos alimenticios en cuanto a su etiquetado, para garantizar la libre circulación de productos alimenticios producidos en el territorio aduanero común de la Unión Aduanera.

### **Artículo 1 . El ámbito de aplicación**

1. El reglamento técnico de la Unión Aduanera se extiende a los productos alimenticios en su etiquetado producidos en el territorio aduanero común de la Unión Aduanera.
2. El reglamento técnico de la Unión Aduanera no se aplica a los productos alimenticios, la producción de los cuales se realiza por las empresas de la alimentación pública durante el proceso de prestar los servicios de la alimentación pública para el consumo en los lugares de producción, así como a los productos alimenticios la producción de los cuales se lleva a cabo por individuos en fincas privadas sin el propósito de hacer negocios.
3. El reglamento técnico de la Unión Aduanera establece los requisitos para los productos alimenticios en cuanto a su etiquetado, a fin de evitar acciones que puedan inducir a error a los consumidores, para asegurar la realización de los derechos de los consumidores a una información fiable sobre los productos alimenticios.
4. Al usar estos reglamentos técnicos de la Unión Aduanera deben tener en cuenta los requisitos adicionales de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para

las especies separadas de los productos alimenticios en términos de su etiquetado, que no sean incompatibles con este reglamento técnico.

## **Artículo 2. Definiciones**

En este reglamento técnico de la Unión Aduanera se aplican los siguientes términos y sus definiciones:

La fecha de fabricación de los productos alimenticios es la fecha de finalización del proceso de producción de alimentos;

La información sobre los atributos distintivos de productos alimenticios es la información sobre los productos alimenticios, que indica la presencia de las calidades de un producto alimenticio que se utiliza para distinguirlo de otros productos alimenticios ( incluyendo el valor nutricional, lugar de origen, composición y otras propiedades );

El folleto es el instrumento de comunicación que deberá ser marcado y que se coloca en el envase de los consumidores, y (o ) en los embalajes de transporte o van con el envase de los consumidores, y (o ) en los embalajes de transporte;

La etiqueta es el instrumento de comunicación a que se coloca el etiquetado y que va con el envase de los consumidores, y (o ) en los embalajes de transporte;

El etiquetado de los productos alimenticios es la información acerca de los productos alimenticios depositada en forma de escritura, dibujos, signos, símbolos (o ) sus combinaciones en el envase de consumo, envases de transporte , o en otro tipo de medios de comunicación que se adjunta al envase de los consumidores y (o ) en los embalajes de transporte;

El consumidor es una persona que tiene la intención de pedir o comprar o quien realiza la compra o el uso de los productos alimenticios exclusivamente para el uso personal, familiar, del hogar y otros fines no relacionados con las actividades empresariales;

El nombre inventado del producto alimenticio es una palabra o frase que puede complementar la descripción de los productos alimenticios . El nombre inventado del producto alimenticio puede no reflejar sus propiedades de consumo y no debe sustituir el nombre del producto alimenticio;

El comprador de los productos alimenticios es una persona física o jurídica, también el consumidor que compra los productos alimenticios para su uso con cualquier propósito;

Los productos alimenticios envasados son productos alimenticios colocados en envases de consumo;

Los términos no definidos en el presente artículo se utilizarán en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera en sus significados especificados por la legislación de la Unión Aduanera.

### **Artículo 3. Las reglas de la circulación en el mercado**

Los productos alimenticios pueden circular en el mercado con que su etiquetado corresponda al Reglamento Técnico presente de la Unión Aduanera, así como a otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera, la acción de los cuales se extiende al mismo.

### **Artículo 4. Los requisitos para el etiquetado de los alimentos**

#### 4.1. Los requisitos del etiquetado de los productos alimenticios envasados

1. El etiquetado de los productos alimenticios envasados debe contener la siguiente información:

- 1 ) el nombre del producto alimenticio ;
- 2 ) la composición de los productos alimenticios, salvo los casos previstos en el párrafo 7 de la parte 4.4 de este artículo, y salvo que se especifique lo contrario en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para los tipos de productos alimenticios particulares;
- 3 ) la cantidad de productos alimenticios ;
- 4 ) la fecha de elaboración de los productos alimenticios ;
- 5 ) La fecha de caducidad de los productos alimenticios ;
- 6 ) las condiciones del almacenamiento de los productos alimenticios que están instalados por el fabricante o suministrados por los reglamentos técnicos de la UA para los tipos de productos alimenticios particulares. Para los productos alimenticios la calidad y la seguridad de los cuales cambia después de abrir el envase que protege el producto contra daños, también se indican las condiciones de almacenamiento después de la apertura;
- 7 ) el nombre y la dirección del fabricante de productos alimenticios o el apellido, el nombre y la dirección del empresario individual - fabricante de productos alimenticios (en adelante - el nombre y la dirección del fabricante ), así como en los casos indicados en este reglamento técnico de la Unión Aduanera , el nombre y la ubicación de personas autorizadas por el fabricante, el nombre y la dirección de la empresa importadora o el apellido, nombre, patronímico y la dirección del empresario individual - importador (en adelante - el nombre y la dirección del importador ) ;
- 8 ) Las recomendaciones y (o ) las restricciones sobre el uso, incluidas unas sobre la preparación de productos alimenticios en el caso si su uso se hace difícil sin estas restricciones o recomendaciones o puede dañar la salud de los consumidores, su propiedad o puede llevar a la reducción o la pérdida de la palatabilidad de los productos alimenticios;
- 9 ) Las cifras de valor nutricional de los productos alimenticios tomando en cuenta las disposiciones del punto 4.9 del presente artículo;

10 ) La información sobre la presencia de componentes de los alimentos que fueron adquiridos con el uso de organismos modificados genéticamente (en adelante - OMG).

11) El signo único del uso de los productos en el mercado de los países de la Unión Aduanera;

2. La etiqueta de los productos alimenticios envasados, previsto en el punto 1 parte 4.1 y realizado en forma de inscripciones, debe ser marcada en ruso y en la(s) lengua(s) estatal (es) de los países miembros de la Unión Aduanera con los requisitos pertinentes en la(s) legislación (es) del (los) país (es) miembro (s) de la Unión Aduanera excepto los casos previstos en el párrafo 3 parte 4.8 del presente artículo.

3. En las etiquetas de los productos alimenticios envasados puede ser indicada información adicional, incluyendo la información sobre el documento de acuerdo con el cual están fabricados y pueden ser identificados los productos alimenticios, el nombre inventado de los productos alimenticios, la marca registrada, la información sobre el titular del derecho exclusivo a una marca comercial, el nombre del lugar de origen de los productos alimenticios, el nombre y la ubicación del licenciante, los signos de la certificación voluntaria.

4. Los requisitos adicionales de la etiqueta de los productos alimenticios envasados que no contradigan a los requisitos de los reglamentos técnicos de la UA pueden ser indicados en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para tipos de productos alimenticios particulares.

5. Las bebidas no alcohólicas que contienen cafeína en cantidad superior a 150 mg/L, y (o) las plantas medicinales y sus extractos en una cantidad suficiente para proporcionar un efecto tónico sobre el cuerpo humano debe ser marcada " No se recomienda para los niños menores de 18 años, para las mujeres embarazadas y durante el período de la lactancia, así como para las personas que sufren de irritabilidad, insomnio, hipertensión. "

#### **4.2. Los requisitos generales para el etiquetado de los productos alimenticios colocados en el embalaje de transporte**

1. El etiquetado del embalaje de transporte en que están colocados los productos alimenticios, debe contener la siguiente información:

1 ) el nombre del producto alimenticio ;

2 ) la cantidad de los productos alimenticios ;

3 ) la fecha de fabricación de los productos alimenticios;

4 ) La fecha de caducidad de los productos alimenticios ;

5 ) Las condiciones de almacenamiento de los productos alimenticios ;

6 ) La información necesaria para identificar el lote de los productos alimenticios (por ejemplo, número del lote) ;

7 ) El nombre y la dirección del fabricante de los productos alimenticios o el apellido, nombre, patronímico y la dirección del empresario individual - fabricante de productos alimenticios.

Si los productos alimenticios están colocados en el embalaje de transporte sin el envase de consumo diseñado por el fabricante para envasarlo posteriormente (dulces, azúcar y otros productos alimenticios) , el etiquetado del embalaje de transporte en que se colocan estos productos alimenticios deberá cumplir los requisitos previstos en el punto 1 en la parte 4.1 de este artículo.

2. La etiqueta de los productos alimenticios realizada en forma de inscripciones prevista en el punto 1 en la parte 4.2 del presente artículo, colocados en el embalaje de transporte, debe ir marcada en ruso y en la(s) lengua(s) estatal (es) de los países miembros de la Unión Aduanera con los requisitos pertinentes en la(s) legislación (es) del (los) país (es) miembro (s) de la Unión Aduanera excepto los casos previstos en el párrafo 3 parte 4.8 del presente artículo.

3. Si la etiqueta, que se requiere por el párrafo 1, parte 4.1 del presente artículo que está colocada en los envases de consumo de productos alimenticios ubicados en un embalaje de transporte, puede ser llevada a la atención de los consumidores de estos productos sin comprometer la integridad del embalaje de transporte, se permite no poner dicha etiqueta en el embalaje de transporte.

4. En la etiqueta de los productos alimenticios, colocados en un embalaje de transporte, se puede especificar más información, incluyendo la información sobre el documento, de acuerdo con lo que fabrican y se pueden identificar los productos alimenticios, el nombre inventado de los productos alimenticios, la marca registrada, la información sobre el titular del derecho exclusivo a una marca, el nombre del lugar de origen de los productos alimenticios, el nombre y la ubicación del licenciante, signos de certificación voluntaria.

5. Los requisitos adicionales para la etiqueta de los productos alimenticios envasados en un embalaje de transporte, que no contradicen a los requisitos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera, se pueden instalar en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para los tipos de productos alimenticios particulares.

#### **4.3. Los requisitos generales para la formación de los nombres de los productos alimenticios.**

1. El nombre de los productos alimenticios indicado en la etiqueta debe permitir la clasificación de los productos como los alimentos, caracterizarlos de forma fiable y permitir distinguirlos de otros productos alimenticios.

2. Una vez entrados en vigor los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para los tipos de los productos alimenticios particulares, el nombre de los productos alimenticios debe cumplir con sus requisitos.

3. La información sobre las propiedades físicas y (o) los métodos especiales de procesamiento de los productos alimenticios (manipulados, ahumados,

marinados, molidos, tratados con radiaciones ionizantes, sublimados e información detallada sobre ellos) la incluyen en el nombre del producto alimenticio o la colocan muy cerca del nombre, si la ausencia de dicha información puede inducir en error al consumidor (comprador). Los requisitos para esta información para los tipos de productos alimenticios particulares se establecen por los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para los tipos de productos alimenticios particulares.

4. En el nombre de los productos alimenticios no se permite indicar componentes si ellos o sus derivados no forman parte de los productos alimenticios.

5. Si el aroma alimentario se usa en el contenido de los productos alimenticios, el nombre del componente que está reemplazado por este aroma alimentario y que no forma parte de los productos alimenticios, se permite incluir en el nombre del producto alimenticio las palabras: con gusto de y (o) con aroma de.

6. Los requisitos adicionales para el nombre de los productos alimenticios que no contradigan a los requisitos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera pueden instalarse en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para los tipos de productos alimenticios particulares.

#### **4.4. Los requisitos generales para las instrucciones sobre el etiquetado de los productos alimenticios.**

1. Los ingredientes que forman parte de los productos alimenticios se indican en orden decreciente de su fracción de masa en el momento de la fabricación de productos alimenticios, si lo contrario no está indicado en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para los tipos de productos alimenticios particulares. Inmediatamente antes de la indicación de estos componentes se debe colocar la inscripción " Composición".

2. Si en los productos alimenticios hay un componente compuesto (formado por dos o más componentes), en la composición de los productos alimenticios, cumpliendo los requisitos del punto 1 parte 4.4 del mismo artículo, se indica la lista de todos los componentes que conforman este componente compuesto o se indica el componente compuesto con una adición al mismo en paréntesis en orden de su fracción de masa descendente. Si la fracción de masa del componente compuesto es 2 por ciento o menos, se permite no indicar los componentes que se incluyen, con la excepción de los aditivos alimentarios, aromatizantes y sus suplementos constituyentes, sustancias bio activas y plantas medicinales, componentes producidos utilizando OMG y componentes enumerados en el párrafo 14 de la parte 4.4 del presente artículo.

3. En el caso de la presencia de los componentes, la fracción de masa de los cuales es del 2 por ciento o menos, se puede especificarlos en cualquier orden después de los componentes, la fracción de masa de los cuales supere el 2 por ciento, salvo que se especifique lo contrario en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para los tipos de productos alimenticios particulares.

## TRADUCCIÓN NO OFICIAL

4. El nombre del componente que es un producto alimenticio, se indica en la composición de los productos alimenticios en conformidad con los requisitos de la parte 4.3 de este artículo. Los nombres de los componentes proporcionados por el apéndice 1 de este reglamento técnico de la Unión Aduanera pueden estar indicados en la composición de los productos alimenticios bajo los nombres de los productos alimenticios respectivos, con excepción de los casos si los nombres de estos componentes se utilizan en la denominación de los productos alimenticios.

5. Con presencia de aromas alimentarios en la composición de los productos alimenticios, la etiqueta de la composición debe contener la palabra " aroma(s) alimentario (s)". El nombre inventado de los productos alimenticios en relación con aromas alimentarios en la composición de los productos alimenticios puede no indicarse.

6. Con presencia de los aditivos alimentarios en la composición de los productos alimenticios, debe estar indicado el destino funcional ( tecnológico) ( regulador de la acidez, estabilizador, emulsionante, otro destino funcional ( tecnológico)) y el nombre del aditivo alimentario que puede ser sustituido por el índice de aditivos alimentarios de acuerdo con el Sistema Digital Internacional ( INS) o el sistema digital europeo (E). Si el aditivo alimentario tiene una funcionalidad diferente, se indica la funcionalidad que corresponde a la finalidad de su uso. El dióxido de carbono que se utiliza como un componente en la fabricación de productos alimenticios, no se requiere indicarlo en la composición de los productos alimenticios al incluir en el etiquetado de los productos alimenticios la inscripción " Gaseoso" o algo similar.

7. No es necesario especificar la composición de los productos alimenticios con respecto a:

1) las frutas frescas (incluidas bayas) y verduras (incluyendo patatas) que no están peladas ni cortadas ni procesadas de forma similar;

2) vinagre que se obtiene de un tipo de material alimenticio (sin la adición de otros componentes);

3) productos alimenticios que constan de un solo componente, con la condición de que el nombre del alimento puede establecer la presencia de este componente.

8. Salvo el caso previsto en el párrafo 14 de la parte 4.4 del presente artículo, no se aplican a los componentes y no deben estar indicados en la composición de los productos alimenticios:

1) sustancias que en el proceso de producción de los productos alimenticios se retiran de los componentes indicados en la composición de los productos alimenticios que comprende los componentes y en el siguiente etapa del proceso de producción se añaden a los productos alimenticios sin exceder la cantidad de estas materias primas;

2) sustancias que forman parte de uno o más componentes y no cambian las propiedades de los productos alimenticios que contienen dichos ingredientes;

## TRADUCCIÓN NO OFICIAL

3) auxiliares tecnológicos utilizados en la fabricación de unos productos alimenticios específicos;

4) sustancias que forman parte de aromas alimentarios o aditivos alimentarios como disolventes, agentes saborizantes;

9. El agua puede no estar indicada en la composición de los productos alimenticios en los casos si:

1) se utiliza en la producción de productos alimenticios para la restauración de los productos concentrados, condensados o secos;

2) está incluida en el componente líquido (incluyendo una sopa, salmueras, jarabe, marinada) indicado en la composición de los productos alimenticios.

10. Los componentes que en el proceso de producción de alimentos han sido restaurados de los alimentos concentrados, condensados o secos, se permite especificarlos de acuerdo con su proporción en masa después de su recuperación.

11. Frutas (incluidas bayas), legumbres y hortalizas (incluidas las patatas), frutos secos, cereales, setas, especias, hierbas aromáticas incluidas en mezclas respectivas y que no se diferencian significativamente por la fracción de masa, se pueden estar indicados en la composición de los productos alimenticios en cualquier secuencia que la denominación "en proporciones variables".

12. La etiqueta de los productos alimenticios que incluyen edulcorantes de azúcar directamente después de especificar la composición de los alimentos, debe estar complementada con las palabras: Contiene endulzante (endulzantes). Con el uso excesivo puede (pueden) tener un efecto purgante.

13. Los componentes (incluidos aditivos alimentarios, aromas alimentarios), suplementos bio activos, el uso de los cuales puede causar reacciones alérgicas o que están contraindicados con ciertas enfermedades y que se enumeran en el párrafo 14 de la parte 4.4 del artículo presente, se indican en la composición de los productos alimenticios independientemente de su cantidad.

14. Los componentes más comunes, el uso de los cuales puede causar reacciones alérgicas o están contraindicados con ciertos tipos de enfermedades, son:

1) cacahuets y productos de su procesamiento;

2) aspartamo y la sal de aspartamo- acesulfamo;

3) mostaza y productos de su procesamiento;

4) el dióxido de azufre y sulfitos, si su contenido total es mayor de 10 miligramos por un kilo o de 10 miligramos por un litro en términos de dióxido de azufre;

5) cereales que contienen gluten y productos de su procesamiento;

6) semillas de sésamo y productos de su procesamiento;

## TRADUCCIÓN NO OFICIAL

- 7) lupino y productos de su procesamiento;
- 8) mariscos y productos de su procesamiento;
- 9) leche y productos de su procesamiento (incluida la lactosa) ;
- 10) los frutos secos y productos de su procesamiento;
- 11) crustáceos y productos de su procesamiento;
- 12) pescado y productos de su procesamiento (excluido gelatina de pescado utilizada como base en los preparados que contienen vitaminas y carotenoides);
- 13) apio y productos de su procesamiento;
- 14) soja y productos de su procesamiento;
- 15) huevos y productos de su procesamiento.

15. La información sobre las propiedades alergénicas de los componentes identificados en el párrafo 14 de la parte 4.4 del presente artículo puede ser no indicada en el etiquetado de los productos alimenticios, excepto los datos sobre el aspartamo y la sal de aspartamo- acesulfamo, que en el caso del uso de los cuales durante el proceso de producción de los productos alimenticios después de especificar su composición debería ser colocada la inscripción "contiene la fuente de fenilalanina ".

16. Para los productos alimenticios que contienen ingredientes cereales, después de especificar la composición del producto, se permite colocar la inscripción "no contiene gluten" si no fueron utilizados ingredientes cereales que contienen gluten o gluten ha sido eliminado.

17. En los casos cuando los ingredientes especificados en el párrafo 14 de la parte 4.4 del artículo presente no fueron utilizados en la producción de alimentos, pero su presencia en los alimentos no se puede excluir por completo, la información sobre la posible presencia de tales componentes se coloca inmediatamente después de especificar la composición de los productos alimenticios.

18. Los alimentos que contienen colorantes (azorubin E122, E104 quinolina amarilla, amarillo "el atardecer" FCF E110, encantador rojo AC E129, ponso 4R E124 y E102 tartrazina), deben llevar una etiqueta de advertencia: Contiene agente(s) colorante(s) que puede (pueden) tener un efecto negativo sobre la actividad y la atención de los niños.

Las excepciones son las bebidas alcohólicas y los alimentos en los cuales estos colorantes se utilizan para etiquetar los productos de matanza y los productos cárnicos o para el etiquetado o la pintura decorativa de huevos de Pascua.

#### **4.5. Los requisitos generales para marcar en el etiquetado la cantidad de los productos alimenticios envasados.**

1. La cantidad de productos alimenticios envasados se indica en el etiquetado de estos productos en términos de volumen (mililitros, centilitros o litros), peso (en gramos o kilogramos) o en unidades (piezas). Está permitido el uso de los nombres abreviados de estos datos. Se permite no indicar la masa o el volumen de los huevos, las frutas, las verduras que se venden por piezas.

2. La elección del valor para especificar la cantidad de productos alimenticios envasados, excepto los productos alimenticios que se venden por piezas, se realiza según las normas siguientes, si lo contrario no está establecido por los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para los tipos de productos alimenticios particulares:

- Si los productos alimenticios son líquidos, se debe especificar su volumen;
- Si los productos alimenticios son pastosos, gomosos o de consistencia plástica, entonces se indica el volumen o el peso;
- Si los productos alimenticios son duros, movedizos o son una mezcla de sustancias líquidas y sólidas, entonces se indica su peso.

Se admite el uso simultáneo de dos valores para especificar la cantidad de los productos alimenticios, tales como el peso y la cantidad de piezas, el peso y el volumen.

3. La denominación de la cantidad de los productos alimenticios en el paquete grupal se realiza de modo siguiente:

3.1. si los productos alimenticios con el mismo nombre están envasados en varios embalajes de consumo, entonces en el paquete grupal de alimentos se indica la cantidad total de productos y el número de embalajes de consumo;

3.2. si las propiedades del paquete grupal para los productos alimenticios envasados permiten ver bien la información acerca de la cantidad de alimentos y contar fácilmente la cantidad de embalajes de consumo entonces en el paquete grupal se permite no indicarlo;

3.3. si los productos alimenticios envasados se componen de varios embalajes de consumo con productos de diferentes tipos y nombres, y (o ) los artículos individuales de varios nombres, entonces en el paquete grupal de los productos alimenticios envasados se indica el nombre y la cantidad de los productos de cada envase de consumo y (o ) el nombre, la cantidad de piezas o el peso de cada producto.

4. La cantidad de los productos alimenticios colocados en el embalaje de transporte se indica en unidades de volumen (mililitros, centilitros o litros) o el peso (gramos o kilogramos) o en la cantidad de unidades del embalaje (piezas) con la indicación de la cantidad de los productos alimenticios que se colocan en cada

pieza de embalaje. Está permitido el uso de los nombres abreviados de estas unidades.

5. Si los productos alimenticios se colocan en un medio líquido, por ejemplo, agua, soluciones acuosas de azúcar, soluciones acuosas de ácidos de grado alimentario, soluciones acuosas de sales, salmuera, vinagre, jugos de frutas o verduras, junto con la indicación del volumen o el peso del producto alimenticio junto con el medio líquido deben estar indicados adicionalmente el volumen o el peso de los productos alimenticios colocados en el medio líquido. Este requisito también se aplica para los productos alimenticios colocados en el medio líquido con congelación sucesiva.

6. No se permite especificar una cantidad indefinida de los productos alimenticios envasados o especificar un rango de valores de las cantidades de productos alimenticios envasados.

#### **4.6. Los requisitos generales para indicar en el etiquetado la fecha de fabricación de los productos alimenticios.**

1. En el etiquetado de los productos alimenticios la indicación de la fecha de fabricación se realiza dependiendo de la fecha de caducidad usando las palabras siguientes:

1) " la fecha de fabricación ", indicando la hora, la fecha, el mes con el plazo de caducidad hasta 72 horas;

2) " la fecha de fabricación ", indicando la hora, la fecha, el mes con el plazo de caducidad desde 72 horas hasta 3 meses;

3) " la fecha de fabricación ", indicando la hora, la fecha, el mes con el plazo de caducidad de 3 meses y más;

4) " el año de fabricación " - para el azúcar .

2. Después de las palabras " la fecha de fabricación ", se indica la fecha de fabricación de alimentos o el lugar de la aplicación de la fecha sobre el embalaje de consumo.

3. Las palabras " la fecha de fabricación " en el etiquetado de los productos alimenticios pueden ser sustituidas por las palabras "la fecha de producción" o similares palabras en su sentido.

4. En los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para los tipos de productos alimenticios particulares en lugar de las palabras "la fecha de fabricación " pueden ir otros conceptos que definen la fecha de finalización del proceso de producción de los productos alimenticios determinados, por ejemplo la fecha del embotellado de bebidas, la fecha de selección de huevos, el año de cosecha, el año de recoger frutas salvajes, nueces, productos de la colmena.

Los requisitos adicionales para especificar la fecha de fabricación de los productos alimenticios, que no contradigan a los requisitos del presente reglamento técnico

de la Unión Aduanera, se pueden instalar en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para los tipos de productos alimenticios particulares.

#### **4.7. Los requisitos generales para indicar la fecha de caducidad en el etiquetado de los productos alimenticios.**

1. En el etiquetado de los productos alimenticios la indicación de la fecha de caducidad se realiza usando las palabras siguientes:

1) "Válido hasta " indicando la hora, el día, el mes con el plazo de caducidad hasta 72 horas;

2) "Válido hasta" indicando la hora, el día, el mes con el plazo de caducidad de 72 horas hasta 3 meses;

3) " válido hasta el final", indicando el mes y el año o "Válido hasta" indicando la hora, el día, el mes con el plazo de caducidad hasta 3 meses.

2. Con el fin de indicar la fecha de caducidad de los alimentos se puede utilizar la palabra "válido" indicando la cantidad de días, meses o años, o con la fecha de caducidad hasta 72 horas se usa la palabra "válido" con la indicación de la cantidad de horas.

3. Después de las palabras " válido hasta ", " válido", " válido hasta el final " se indica la fecha de caducidad especificada de los productos alimenticios o el lugar de la aplicación de la fecha sobre el embalaje de consumo.

4. La etiqueta de los productos alimenticios para los cuales el fabricante ha instalado la vida útil ilimitada, debe complementarse con las palabras " la fecha de caducidad no se aplica, a condición de que se cumplan las normas de almacenamiento".

5. Las palabras " válido hasta ", " válido", " válido hasta el final " en la etiqueta de los productos alimenticios pueden ser reemplazadas por las palabras "la fecha de caducidad" , "consumir preferentemente antes de " u otras palabras con el mismo sentido.

6. Los requisitos adicionales para la indicación de la fecha de caducidad de los productos alimenticios que no contradigan los requisitos del presente reglamento técnico de la Unión Aduanera, pueden establecerse en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para los tipos de productos alimenticios particulares.

#### **4.8. Los requisitos generales para indicar en la etiqueta el nombre y la ubicación del fabricante de los productos alimenticios, la persona autorizada por el fabricante, el importador.**

1. El nombre y la ubicación del fabricante de los productos alimenticios se indican en la etiqueta de los productos alimenticios independientemente de la producción de los alimentos en el territorio de los Estados miembros de la Unión Aduanera o importados desde los terceros países. La ubicación del fabricante de los productos

## TRADUCCIÓN NO OFICIAL

alimentos se determina por el lugar de registro estatal de la organización o el empresario individual.

2. En la información que se proporciona al cliente ( comprador ), deben utilizar el nombre registrado oficialmente y la ubicación (dirección, incluido el país) del fabricante. En caso de no coincidir con la dirección del fabricante, también indican la(s) dirección(es) de producción (es) y de la persona autorizada por el fabricante a aceptar las reclamaciones de clientes (compradores) en su territorio (si está disponible).

3. La información sobre la ubicación del fabricante de productos alimenticios importados desde los terceros países puede estar indicada con las letras del alfabeto latino y con los números árabes o en la lengua(s) del país según la ubicación del fabricante de productos alimenticios, siempre que el nombre del país sea en ruso.

4. En el etiquetado de los productos alimenticios, cuya producción se hace por varios fabricantes, pueden estar indicados el nombre y la ubicación de cada fabricante, siempre que el método de comunicación a los consumidores (compradores) de la información acerca de cada fabricante, por ejemplo el uso de letras, números, símbolos y otro tipo de letra en negrita, debe permitir identificar unívocamente al fabricante del producto alimenticio determinado.

5. Los productos no envasados en el lugar de su producción (excepto los casos de embalaje de productos alimenticios en envases de consumo por las organizaciones del comercio minorista) deben contener la información acordada en el párrafo 1 de la parte 4.8 del presente artículo sobre el fabricante y la persona jurídica o empresario individual que se ocupa de embalar productos alimenticios no en el lugar de su producción para su posterior venta o por el pedido de otra persona jurídica o empresario individual.

6. Si el fabricante tiene el representante autorizado, el nombre y la dirección de esta persona autorizada debe estar indicada en la etiqueta de los productos alimenticios.

7. En la etiqueta de los productos alimenticios importados desde los terceros países se indica el nombre y la ubicación del importador.

### **4.9. Los requisitos generales para indicar el valor nutritivo en la etiqueta de los productos alimenticios.**

1. El valor nutritivo de los productos alimenticios indicado en su etiqueta, incluye los siguientes indicadores:

- 1) el valor energético ( calorías );
- 2) la cantidad de proteínas, grasas, hidratos de carbono;
- 3) la cantidad de vitaminas y sustancias minerales.

## TRADUCCIÓN NO OFICIAL

2. El valor nutritivo de aromas alimentarios, chicle, café, agua mineral natural, agua potable embotellada, aditivos alimentarios, los alimentos crudos (setas , productos de los animales de matanza y aves de corral, pescado, legumbres y hortalizas (incluidas patatas) , frutos ( incluidas bayas ), sal, especias, condimentos , vinagre, té puede no especificarse, excepto los casos si lo contrario no está requerido por los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para estos tipos de productos alimenticios. El valor nutritivo de otros tipos de productos alimenticios puede no estar indicado en los casos previstos por los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para los tipos de productos alimenticios particulares.

3. El valor nutritivo de los alimentos debe denominarse calculando por 100 g o por 100 ml y (o ) por una porción ( una cierta cantidad de alimentos indicada en su etiqueta como una porción con la indicación obligatoria de la cantidad de tal porción) de los productos alimenticios.

4. El valor energético ( calorías ) de productos alimenticios debe estar indicado en julios y calorías o múltiplos o submúltiplos unidades de estas cantidades.

5. La cantidad de nutrientes, como proteínas, grasas, hidratos de carbono en los productos alimenticios debe indicarse en gramos o múltiplos o submúltiplos unidades de estas cantidades.

6. La cantidad de vitaminas y minerales en los productos alimenticios debe indicarse en unidades del Sistema Internacional de Unidades ( SI) ( miligramos o microgramos) u otras unidades que se admiten en los estados - miembros de la Unión Aduanera en conformidad con las leyes de los estados miembros de la Unión Aduanera en el ámbito de la seguridad del uso de las medidas unificadas.

7. La cantidad de proteínas, grasas, hidratos de carbono y el valor energético (calorías) de los productos alimenticios debe indicarse respecto a proteínas, grasas, hidratos de carbono y el valor energético (calorías ) para los que esa cantidad de 100 gramos o 100 mililitros o en una porción de los productos alimenticios (en el caso del valor nutritivo calculándolo por una porción) es del 2 por ciento o más de las unidades que reflejan la necesidad diaria promedia de un adulto de proteínas, grasas, hidratos de carbono y energía. En otros casos, la cantidad de proteínas, grasas, hidratos de carbono y el valor energético (calorías) de los productos alimenticios puede especificarse a discreción del fabricante.

8. La cantidad de vitaminas y minerales en los productos alimenticios debe indicarse en el caso si vitaminas y minerales están añadidos en los productos alimenticios durante su producción. En otros casos la cantidad de vitaminas y minerales en los productos alimenticios puede indicarse respecto a vitaminas y minerales para los que esa cantidad de 100 gramos o 100 mililitros o en una porción de los productos alimenticios (en el caso del valor nutritivo calculándolo por una porción) es el 5 por ciento o más de los valores que la necesidad diaria promedia de un adulto en vitaminas y minerales.

9. Los valores que reflejan la necesidad diaria promedia de un adulto de proteínas, grasas, hidratos de carbono y de energía, vitaminas , minerales y otras sustancias,

## TRADUCCIÓN NO OFICIAL

se determinan en conformidad con el Apéndice 2 del presente reglamento técnico de la Unión Aduanera .

Para indicar el valor nutritivo en la etiqueta de los productos alimenticios mencionados en los párrafos 7, 8 y 9 de la parte 4.9 de este artículo y destinados para categorías determinadas de consumidores, el cálculo se realiza según la necesidad diaria promedio de esta categoría de consumidores.

10. Para los suplementos bio activos en relación a las sustancias, la fuente de los cuales son estos suplementos bio activos, y para las sustancias que fueron usadas para el enriquecimiento de este tipo de productos alimenticios, deben indicar adicionalmente el valor nutritivo como en porcentaje al valor determinado por la orden establecida en el párrafo 9 de la Parte 4.9 de este artículo.

11. El indicador del valor nutritivo de los productos alimenticios, que deben estar preparados por los consumidores, la indican en la etiqueta de tales alimentos sin tomar en cuenta su preparación sucesiva.

12. Los indicadores del valor nutritivo de los productos alimenticios se determinan por el fabricante de productos alimenticios por cálculo o de manera analítica.

13. Al especificar el valor de energía (calorías) de los productos alimenticios y el contenido de proteínas, grasas, hidratos de carbono en ellos, pueden aplicarse las reglas de redondeo de los indicadores del valor nutritivo de los productos alimenticios, de acuerdo con el anexo 3 de este reglamento técnico de la Unión Aduanera, salvo que si se especifique lo contrario en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para los tipos de productos alimenticios particulares.

14. Respecto a los indicadores del valor nutritivo de los productos alimenticios el etiquetado puede complementarse con la inscripción: "Indicadores medios».

Al determinar el valor de energía (calorías) de los productos alimenticios se debe utilizar los coeficientes de conversión de las sustancias principales alimenticios de los productos en el valor de energía (calorías) de productos alimenticios en conformidad con el anexo 4 de este reglamento técnico de la Unión Aduanera.

15. Al determinar la presencia de carbohidratos en los productos alimenticios se cuenta la cantidad de éstos, que se contienen en productos alimenticios (excepto la fibra) y que está involucrado en el metabolismo del cuerpo humano, así como la cantidad de edulcorantes, alcoholes de azúcar.

16. Al determinar la cantidad de vitamina A y provitamina A se utiliza el coeficiente de conversión calculando que un microgramo de retinol o equivalentes de retinol corresponde a seis microgramos de beta- caroteno.

17. Los requisitos adicionales para indicar el valor nutritivo de los productos alimenticios que no contradicen a los requisitos del presente reglamento técnico de la Unión Aduanera, pueden establecerse en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para los tipos de productos alimenticios particulares.

#### **4.10. Los requisitos generales para indicar en la etiqueta las señas de identidad de los productos alimenticios.**

1. La información acerca de las señas de identidad de los productos alimenticios se indica en la etiqueta de forma voluntaria.

2. La información acerca de las señas de identidad de los productos alimenticios, incluyendo la ausencia en los productos alimenticios de los ingredientes derivados de organismos modificados genéticamente (OMG) el uso de OMG, debe ser confirmada por pruebas hechas por la persona quien señaló esta declaración en el etiquetado de los productos alimenticios de manera independiente o la recibió con la participación de otras personas. Las pruebas de la presencia de las señas de identidad de los productos alimenticios están sujetas al almacenamiento en las organizaciones o por los empresarios individuales que producen estos productos alimenticios para circular en el territorio aduanero común de la Unión Aduanera, y se presentan en los casos previstos por la legislación de la Unión Aduanera.

3. La información acerca de las señas de identidad de los productos alimenticios que figuran en el anexo 5 del presente reglamento técnico de la Unión Aduanera puede utilizarse solamente bajo las condiciones establecidas en este anexo, salvo que se especifique lo contrario en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para los tipos de productos alimenticios particulares. La información que no está indicada en el anexo 5 del presente reglamento técnico de la Unión Aduanera sobre las señas de identidad de los productos alimenticios puede ser utilizada en la etiqueta de los productos alimenticios con el cumplimiento de los requisitos del párrafo 2 de la parte 4.10 del presente artículo o los requisitos establecidos por los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para los tipos de productos alimenticios particulares.

4. La información acerca de las señas de identidad de los productos alimenticios en términos de su valor nutritivo debe ir acompañada en la etiqueta de los productos alimenticios por una indicación de la cantidad de sustancias nutrientes que determinan el valor nutritivo de los productos alimenticios.

#### **4.11. Los requisitos para indicar en las etiquetas de productos alimenticios la presencia de los componentes producidos utilizando organismos genéticamente modificados.**

1. Los productos alimenticios producidos con el uso de OMG, incluyendo los que no contienen ácido desoxirribonucleico (ADN) y proteínas, deben contener la información: "productos modificados genéticamente" o "productos derivados de organismos modificados genéticamente" o " Este producto contiene componentes de organismos genéticamente modificados».

Si el fabricante en el proceso de la producción de los productos alimenticios no hizo uso de los organismos genéticamente modificados, el contenido de los alimentos del 0,9 por ciento o menos de los OMG se considera un aditivo accidental o técnicamente inevitable, y dichos productos alimenticios no se aplican a los

## TRADUCCIÓN NO OFICIAL

productos alimenticios que contienen organismos modificados genéticamente. Al etiquetar estos productos alimenticios no indican información sobre el uso de OMG.

2. Para los productos alimenticios producidos de microorganismos modificados genéticamente (bacterias, levaduras y hongos filamentosos, el material genético de los cuales ha sido modificado mediante técnicas de ingeniería genética) (en adelante - MMG) o con su uso, se requiere información:

- Para los que contienen MMG vivos - "Este producto contiene microorganismos vivos modificados genéticamente";

- Para los que contienen MMG de poca vitalidad - "Este producto ha sido producido con el uso de microorganismos genéticamente modificados";

- Para los productos liberados de MMG tecnológicos o para los que fueron obtenidos utilizando componentes liberados de los microorganismos modificados genéticamente - "El producto contiene componentes producidos utilizando organismos genéticamente modificados."

3. En la etiqueta de los productos alimenticios la información sobre la presencia de OMG no se especifica en relación con las medidas adicionales del uso tecnológico producidas de o con el uso de organismos modificados genéticamente.

### **4.12. Los requisitos para los métodos de llevar a cabo la etiqueta.**

1. La etiqueta de los productos alimenticios, prevista en el punto 1 de la parte 4.1 y el punto 1 de la parte 4.2 del presente artículo, debe ser clara, fácil de leer, fiable y no inducir en error a los consumidores (compradores), con lo que las inscripciones, signos, símbolos deben contrastar con el fondo del etiquetado. El método de aplicación debe garantizar su seguridad durante toda la vida útil de los productos alimenticios al cumplir con las condiciones de almacenamiento previstas por el productor.

2. La información prevista por los apartados 1 , 4 - 6 del punto 1, párrafo 4.1 y el punto 13 de la parte 4.4 del artículo presente, se aplicará a los envases de consumo y (o ) en la etiqueta, la eliminación de la cual desde los envases de consumo es difícil.

3. La información prevista en los apartados 2, 3, 7 - 11, punto 1, párrafo 4.1 del artículo presente se aplicará a los envases de consumo y (o ) en la etiqueta, y (o ) Folleto, y (o ) en el prospecto que se coloca en cada unidad de embalaje o se adjunta a cada unidad de embalaje.

4. Si la parte más grande de envasado de los productos alimenticios no supera los 10 centímetros cuadrados, la información especificada en el párrafo 2 (a excepción de la información estipulada por el punto 13 de la Parte 4.4 de este artículo) y los apartados 3, 7-11 , punto 1 de la parte 4.1 del presente artículo debe ser indicada en los envases de consumo y (o ) la etiqueta, y (o ) el prospecto se coloca en cada

## TRADUCCIÓN NO OFICIAL

envase de consumo, o cada envase de transporte o va adjunta a cada envase de consumo o cada envase de transporte.

5. Al empaquetar los productos alimenticios por las organizaciones de venta al por menor en ausencia del consumidor, en el envase de consumo o en una etiqueta ajustada al mismo se debe indicar el nombre del producto alimenticio, la fecha de fabricación, la fecha de caducidad y las condiciones de almacenamiento. Otra información especificada por el punto 1 de la parte 4.1 y el punto 13 de la parte 4.4 del presente artículo se comunicarán al consumidor de cualquier manera, proporcionando la posibilidad de la elección argumentada de este producto alimenticio (incluso aplicando en el envase de consumo y (o) la etiqueta, y (o) en un folleto que se coloca dentro de cada unidad de embalaje o ajustado a cada unidad de embalaje de la producción).

6. La información prevista en el punto 1 de la parte 4.1 y en el punto 13 de la parte 4.4 del presente artículo respecto a los alimentos que se colocan directamente en el embalaje de transporte, así como a los productos alimenticios, el empaquetamiento de los cuales se realiza por las organizaciones de venta al por menor en presencia del consumidor, se comunicará al consumidor de cualquier manera, proporcionando la posibilidad de la elección argumentada de este producto alimenticio.

7. La etiqueta de los productos alimenticios que se colocan directamente en el envase de transporte, que está especificada en la parte 4.2 de este artículo, debe estar instalada a los envases de transporte, y (o) en la etiqueta, y (o) en el prospecto que se coloca en cada embalaje de transporte o va adjunto a cada caja de envío o está indicado en los documentos que acompañan productos alimenticios.

8. El etiquetado de los productos alimenticios no debe contener imágenes de los productos alimenticios, que no están en el envase de consumo o que no han sido utilizados en la producción o de los alimentos o los componentes de los productos alimenticios en el envase de consumo, o el gusto y (o) el aroma no son simulados por los componentes que son parte de los productos alimenticios en el envase de consumo, salvo los casos dispuestos en el punto 9 de la parte 4.12 del presente artículo.

9. El etiquetado de los productos alimenticios aplicado en forma de la imagen del plato para la preparación del cual se usan estos productos alimenticios, deberá ir acompañado por las palabras "la variante de la preparación del plato", o palabras similares en su sentido.

### **Artículo 5. El aseguramiento del cumplimiento de los requisitos para los productos alimenticios en términos de su etiquetado.**

1. La conformidad del etiquetado de productos alimentarios a este reglamento técnico de la Unión Aduanera se asegura por el cumplimiento de los requisitos del etiquetado directamente y el cumplimiento de los requisitos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para los tipos de productos alimenticios particulares, que establecen los requisitos adicionales para su etiquetado.

para el reglamento técnico de la Unión Aduanera

"Los productos alimenticios y su etiquetado" (TR TC 022/2011)

**Los tipos de componentes, los nombres de los que pueden ser sustituidos por los nombres de tipos de productos alimenticios.**

Tipos de componentes	Los nombres de los tipos de productos alimenticios
1	2
Aceites o grasas refinados	Aceite o grasa con una indicación de origen: vegetal o animal o vegetal o animal
Manteca de cacao prensado, de extracción o refinada	Aceite de cacao
Mezclas de frutas, la fracción de masa de las cuales no es más del 10 por ciento de los productos alimenticios	Frutas
Mezcla de bayas, de no más del 10 por ciento de la fracción de masa de los productos alimenticios	Bayas
La fruta confitada de no más de 10 por ciento de la fracción de masa de los productos alimenticios	Frutas confitadas
Mezclas de hortalizas, de no más de 10 por ciento de fracción de masa de los productos alimenticios	Legumbres
Miel natural de todo tipo	Miel
La mezcla de harina de dos o más tipos de granos	Harina indicando el tipo de grano de que fue producida, en orden decreciente de fracción de masa
Almidones y almidones modificados por enzimas o medios físicos	Almidón *
Pescado de todo tipo	Pescado
La sal de mesa (cloruro de sodio)	Sal
Quedo o mezcla de quesos	Queso
Proteína de la leche, caseínas, proteína serosa y sus mezclas	Proteína de leche
Especias de no más del 2 por ciento de la fracción de masa de los productos alimenticios	Las especias y mezclas de especias
Especias de no más del 2 por ciento de la fracción de masa de los productos alimenticios	Las especias y mezclas de especias
Materia prima utilizada para la	Base de goma

TRADUCCIÓN NO OFICIAL

producción de goma de mascar	
Sacarosa de todo tipo	Azúcar
Glucosa anhidra o de mono hidratación	Glucosa
Jarabe de todo tipo	Jarabe o jarabe de glucosa
Vino de uva	Vino
Cereales de todo tipo	Grano
La proteína de soja (aislados, concentrados)	La proteína de soja
Productos de huevo de todo tipo	Productos de huevos
*Además indican el origen, por ejemplo, de patata.	

para el reglamento técnico de la Unión Aduanera

"Los productos alimenticios y su etiquetado" (TR TC 022/2011)

**La necesidad medio diaria en nutrientes esenciales y la energía para aplicar el etiquetado de los productos alimenticios.**

Nutrientes claves	Cantidad diaria recomendada
Valor energético kJ / kcal *	10 467/2 500
Proteína	75
Grasa, g	83
incluyendo ácidos grasos poliinsaturados g	11
Hidratos de carbono digeribles, g, incluido el azúcar (sacarosa), g	365 65
Fibra dietética, g	30
Minerales:	
Calcio, mg	1000
Fósforo, mg	800
Hierro, mg	14
Magnesio, mg	400
Zinc, mg	15
Yodo, microgramos	150
Potasio, mg	3500
Selenio, mg	0,07
Vitaminas:	
La vitamina A, mkg	800
La vitamina D, mkg	5**
La vitamina E, mg	10
La vitamina C, mg	60
Tiamina, mg	1,4
Riboflavina, mg	1.6
Niacina, mg	18
Vitamina B6, mg	2
Folacina, mkg	200
Vitamina B12, mkg	1
Biotina, mg	0,05
El ácido pantoténico, mg	6
* Al indicar valor energético en julios para calcular se utiliza la proporción de 1 cal es 4.1868 J. (exactamente).	
5 mcg ** colecalciferol - 200 UI de vitamina D.	

para el reglamento técnico de la Unión Aduanera

"Los productos alimenticios y su etiquetado" (TR TC 022/2011)

**Condiciones del redondeo del valor energético de los productos alimenticios**

Tabla 1

Valor energético (calorías), kJ / kcal	Normas o instrucciones de redondeo
Menos de 1	Se indica "1"
De 1 hasta 5 incluido	Hasta el número entero más próximo
De 5 hasta 100 incluido	Hasta el número entero más próximo múltiplo de 5
Más de 100	Hasta el número entero más próximo múltiplo de 10

**Condiciones del redondeo de la cantidad de proteínas, grasas, hidratos de carbono de los productos alimenticios**

Tabla 2

La cantidad de proteínas, grasas, hidratos de carbono, g	Normas o instrucciones de redondeo
Menos de 0,5	Especifica el valor hasta la primera cifra decimal después de la coma
De 0,5 hasta 10 incluido	Hasta el número entero más próximo múltiplo de 5
Más de 10	Hasta el número entero más próximo múltiplo de 1 g

para el reglamento técnico de la Unión Aduanera

"Los productos alimenticios y su etiquetado" (TR TC 022/2011)

**Factores de conversión del valor energético de los nutrientes principales de los productos alimenticios.**

1. El valor energético, que debe declararse, se calcula utilizando los siguientes factores de conversión:

Nutrientes principales de los productos alimenticios	Factores de conversión
Proteínas	4 kcal / g - 17 kJ / g
Hidratos de carbono, incluyendo mono- y disacáridos (excepto alcoholes de azúcar)	4 kcal / g - 17 kJ / g
Alcoholes de azúcar (excepto eritritol)	2,4 kcal / g - 10 kJ / g
Eritritol	0
Grasas, ácidos grasos	9 kcal / g - 37 kJ / g
Ácidos orgánicos	3 kcal / g - 13 kJ / g
Salatrim	6 kcal / g - 25 kJ / g
Etanol	7 kcal / g - 29 kJ / g
Fibra dietética	2 kcal / g - 8 kJ / g

para el reglamento técnico de la Unión Aduanera

"Los productos alimenticios y su etiquetado" (TR TC 022/2011)

**Condiciones para el uso en la etiqueta de los productos alimenticios la información sobre las señas de identidad de los productos alimenticios.**

Índice del valor nutritivo o componente	Información acerca de las señas de identidad de los productos alimenticios	La condición cuyo cumplimiento se requiere obligatoriamente cuando en la etiqueta se utiliza la información sobre las señas de identidad de los productos alimenticios
Valor energético (calorías)	Reducida	Valor energético (calorías) está reducido a no menos de 30 por ciento en relación con el valor energético (calorías) del producto alimenticio similar
Valor energético (calorías)	Baja	Valor energético (calorías) es de no más de 40 kcal (170 kJ) por 100 g para productos alimenticios sólidos o para líquidos no más de 20 kcal (80 kJ) por 100 ml. Para los sustitutos del azúcar utilizados directamente para el consumo, el valor energético (calorías) no es más de 4 kcal (17 kJ) / porción, con propiedades de edulcorantes equivalentes a 6 g de sacarosa
Valor energético (calorías)	Ausente (sin)	Valor energético (calorías) no es más de 4 kcal (17 kJ) por 100 ml. Para los sustitutos del azúcar utilizados directamente para el consumo, el valor energético (calorías) no es más de 0,4 kcal (1,7 kJ) / porción, con propiedades de edulcorantes equivalentes a 6 g de sacarosa
Proteínas	Fuente	La proteína proporciona al menos 12 por ciento del valor energético (calorías) de productos alimenticios, a condición de que la cantidad de proteína por 100 g de productos sólidos o 100 ml para líquidos es de no menos de 5 por ciento de la necesidad

TRADUCCIÓN NO OFICIAL

		diaria de proteínas
Proteínas	El contenido alto	La proteína proporciona al menos un 20% de energía (calorías) de productos alimenticios
Grasa	El contenido bajo	La grasa no supera el 3 g por 100 g de alimentos sólidos o no más de 1,5 g por 100 ml para los líquidos
Grasa	Ausente (sin)	a grasa no es más de 0,5 g por 100 g para los productos alimenticios sólidos o para líquidos a 100 ml
Ácido graso saturado	El contenido bajo	Suma de ácidos grasos saturados y ácidos grasos trans en los productos alimenticios no es más de 1,5 g por 100 g para productos alimenticios sólidos o 0,75 g / 100 ml para líquidos de y, en cualquier caso, la cantidad de ácidos grasos saturados y ácidos grasos trans debe proporcionar no más de 10 % de las calorías
Ácido graso saturado	Ausente (sin)	Suma de los ácidos grasos saturados y ácidos grasos trans en los productos alimenticios no es más de 0,1 g de grasa saturada por 100 g de alimentos sólidos o 100 ml para los líquidos
Azúcar (la suma de los mono-y disacáridos)	Ausente (sin)	Azúcares no son más de 0,5 g por 100 g de alimentos sólidos o 100 ml para los líquidos
Azúcar (la suma de los mono-y disacáridos)	El contenido bajo	Azúcares no son más de 5 g por 100 g de alimentos sólidos o no es más de 2,5 g por 100 ml para los líquidos
Azúcar (la suma de los mono-y disacáridos)	Sin añadir	En la fabricación de productos alimenticios no fueron añadidos mono- y disacáridos como componentes. Si los azúcares están presentes en productos alimenticios por su naturaleza, en el etiquetado también deben especificar lo siguiente: Contiene azúcar de origen natural.
Azúcar (la suma de los mono-y disacáridos)	Contiene sólo los azúcares naturales	Presencia en el contenido de los productos alimenticios sólo azúcares naturales inherentes
Fibra dietética	Fuente	Presencia de fibra dietética no es menor que 3 g por 100 g para alimentos sólidos o y no es menor que 1,5 g por 100 ml para los líquidos
Fibra dietética	El contenido alto	Presencia de fibra dietética no es menor que 6 g por 100 g para

TRADUCCIÓN NO OFICIAL

		alimentos sólidos y no es menor que 3 g por 100 ml para los líquidos
Vitaminas y minerales	Fuente	Vitaminas y minerales no son menos del 15 por ciento de la necesidad diaria promedio de un adulto en vitaminas y minerales por cada 100 g para alimentos sólidos o el 7,5 por ciento por 100 ml o por una porción para los líquidos
Vitaminas y minerales	El contenido alto	Vitaminas y minerales no son menos de 30 por ciento de la necesidad diaria promedio de un adulto en vitaminas y minerales por 100 g para alimentos sólidos o por 100 ml o por una porción para los líquidos
Colesterol	El contenido bajo	El colesterol no es mayor que 0,02 g por 100 g para alimentos sólidos o no es superior a 0,01 g por 100 ml para los líquidos, con la condición de que el contenido de los productos alimenticios no es más de 1,5 g de ácidos grasos saturados por 100 g para los productos alimenticios sólidos o para los líquidos no más de 0,75 g por 100 ml
Colesterol	Ausente (sin)	El colesterol no es más de 0.005 g por 100 g para alimentos sólidos o no es más de 0.005 g por 100 ml para los líquidos, con la condición de que el contenido de los productos alimenticios no más de 1,5 g de ácidos grasos saturados por 100 g para los productos alimenticios sólidos o para los líquidos no más de 0,75 g por 100 ml
Los ácidos grasos Omega-3	Fuente	Suma de ácidos grasos omega-3 no es menos de 0,2 g por 100 g para los productos alimenticios sólidos o líquidos por 100 ml, y para las grasas y aceites de origen vegetal o animal el suma de ácidos grasos omega-3 no es inferior a 1,2 g por 100 g para los productos alimenticios sólidos o para los líquidos por 100 ml
Los ácidos grasos Omega-3	El contenido alto	Suma los ácidos grasos omega-3 no es menos de 0,4 g por 100 g para los productos alimenticios sólidos o líquidos por 100 ml, y para las grasas y

TRADUCCIÓN NO OFICIAL

		aceites de origen vegetal o animal el suma de ácidos grasos omega-3 no es menos de 2,4 g para los productos alimenticios sólidos y 100 ml para los líquidos
Sodio (sal de mesa, cloruro de sodio)	El contenido bajo	El contenido de sodio (o una cantidad equivalente de cloruro de sodio) no es más de 0,12 g por 100 g para los productos alimenticios sólidos o 100 ml para los líquidos. Para el agua (que no sea agua mineral natural) el contenido de sodio debe ser no más de 2 mg por 100 ml
Sodio (sal de mesa, cloruro de sodio)	El contenido muy bajo	El contenido del sodio (o una cantidad equivalente de cloruro de sodio) no es más de 0,04 g por 100 g para los productos alimenticios sólidos o 100 ml para los líquidos. Esta indicación no deben utilizarla para el agua (incluida el agua mineral natural)
Sodio (sal de mesa, cloruro de sodio)	Ausente (sin)	El contenido del sodio (o una cantidad equivalente del cloruro de sodio) no es más de 0,005 g por 100 g para los productos alimenticios sólidos o 100 ml para los líquidos.