

Aprobado
por la Resolución de la Comisión de la Unión Aduanera
No. 881 del 9 de diciembre del 2011

REGLAMENTO TÉCNICO DE LA UNIÓN ADUANERA

RT UA 022/2011

PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LA PARTE DE SU IDENTIFICACIÓN (ETIQUETADO)

Introducción

1. El presente Reglamento Técnico está elaborado según el Acuerdo sobre Principios y Reglas Únicos de Regulación Técnica en la República Belarús, la República Kazakstán y la Federación de Rusia del 18 de noviembre del 2010.

2. El presente Reglamento Técnico está elaborado a fin de establecer en el territorio aduanero único de la Unión Aduanera los requerimientos únicos para productos alimenticios en la parte de su identificación (etiquetado) de aplicación y ejecución obligatoria, para asegurar la libre circulación de los productos alimenticios que se liberan en circulación en el territorio aduanero único de la Unión Aduanera.

Artículo 1. Área de aplicación.

1. El presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera se aplica para los productos alimenticios en la parte de su identificación (etiquetado) que se liberan en circulación en el territorio aduanero único de la Unión Aduanera.

2. El presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera no se aplica para los productos alimenticios elaborados por los establecimientos de nutrición (alimentación pública) para su comercialización durante prestación de servicios, así como tampoco para los productos alimenticios elaborados por personas físicas en las granjas domésticas sin fines de lucro.

3. El presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera establece los requerimientos para productos alimenticios en la parte de su identificación (etiquetado) a fin de prevenir las acciones que confundan al consumidor respecto a las garantías del cumplimiento de los derechos del consumidor de obtener la información fehaciente sobre productos alimenticios.

4. En la aplicación del presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera se deben considerar los requerimientos adicionales de reglamentos técnicos de la Unión Aduanera que establecen los requerimientos obligatorios para determinados tipos de productos alimenticios en la parte de su identificación (etiquetado) que no contradicen al presente reglamento Técnico.

Artículo 2. Definiciones.

En el presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera se utilizan los siguientes términos y sus definiciones:

Fecha de elaboración del producto alimenticio – es la fecha de la conclusión del proceso tecnológico de elaboración del producto alimenticio;

Información sobre las características distintivas del producto alimenticio – son los datos sobre el producto alimenticio que demuestran la existencia de cualidades del producto alimenticio que permiten distinguirlo de otros productos alimenticios (inclusive sobre el valor nutritivo, lugar de origen, composición, otras cualidades);

Hoja adjunta (folleto) – es una portadora de información donde se aplica la identificación y la que se coloca dentro del empaque de consumo y (o) de transporte o el que se adhiere al empaque de consumo y (o) de transporte;

Etiqueta – es una portadora de información donde se aplica la identificación y la que se adhiere al envase de consumo y (o) de transporte, inclusive por medio del pegado;

Identificación (etiquetado) del producto alimenticio – es la información sobre el producto alimenticio aplicada en forma de inscripciones, imágenes, señales, símbolos, otros signos y (o) sus combinaciones sobre el empaque de consumo, de transporte o en otro tipo de portadores de información adheridos al empaque de consumo y (o) de transporte o colocados en ellos o adjuntos a ellos;

Consumidor – es una persona física que tiene la intención de encargar o adquirir o la que encarga, adquiere o utiliza los productos alimenticios exclusivamente para las necesidades personales, familiares, hogareñas u otras necesidades no lucrativas;

Nombre de fantasía del producto alimenticio – es una palabra o conjunto de palabras que pueden complementar el nombre del producto alimenticio. El nombre de fantasía del producto alimenticio puede no reflejar sus propiedades de consumo y no debe sustituir el nombre del producto alimenticio;

Adquiriente del producto alimenticio – es una persona física o jurídica, inclusive el consumidor, que adquiere el producto alimenticio para su uso con cualquier propósito;

Producto alimenticio empaçado – es un producto alimenticio colocado en empaque de consumo;

Los términos no definidos en el presente Artículo se utilizan en el presente Reglamento Técnico con el significado determinado por la legislación de la Unión Aduanera.

Artículo 3. Normas de comercialización (circulación) en el mercado.

Los productos alimenticios se comercializan (se liberan en circulación) en el mercado cuando la identificación (etiquetado) de los mismos cumple con el presente Reglamento Técnico, así como con otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para ellos.

Artículo 4. Requerimientos para la identificación (etiquetado) de los productos alimenticios.

4.1 Requerimientos para la identificación (etiquetado) de los productos alimenticios empaçados.

1. La identificación (etiquetado) de los productos alimenticios empaçados debe contener los siguientes datos:

1) El nombre del producto alimenticio;

2) La composición del producto alimenticio, excepto los casos previstos en el punto 7 Parte 4.4 del presente Artículo y si en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios no está previsto lo diferente;

3) La cantidad del producto alimenticio;

4) La fecha de elaboración del producto alimenticio;

5) El plazo de vencimiento del producto alimenticio;

6) Las condiciones de almacenamiento del producto alimenticio establecidas por el productor o previstas por los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios. Para los productos alimenticios, la calidad e inocuidad de los cuales se modifican después de abrir el empaque que los protegía del deterioro, también se indican las condiciones de almacenamiento después de la apertura del empaque;

7) El nombre y la ubicación del fabricante de los productos alimenticios o el apellido, nombre, nombre patronímico y la ubicación del empresario individual (autónomo) – fabricante de los productos alimenticios (en adelante – nombre y ubicación del productor), así como en los casos establecidos por el presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera – el nombre y la ubicación de la persona autorizada por el productor, el nombre y la ubicación de la

organización importadora o el apellido, nombre, nombre patronímico y la ubicación del empresario importador (en adelante – nombre y ubicación del importador);

8) Las recomendaciones y (o) restricciones de uso, inclusive de preparación de los productos alimenticios en el caso si su uso sin dichas recomendaciones o restricciones resulta dificultoso o puede hacer daño a la salud de los consumidores, su patrimonio, llevar a la disminución o la pérdida de cualidades gustativas de los productos alimenticios;

9) Los índices de valor nutritivo de los productos alimenticios considerando los términos de la Parte 4.9 del presente Artículo;

10) Los datos sobre la presencia en los productos alimenticios de componentes obtenidos con la utilización de organismos genéticamente modificados (en adelante – GMO);

11) El signo único de comercialización (circulación) de los productos en el mercado de los estados – miembros de la Unión Aduanera;

2. La identificación (etiquetado) de los productos alimenticios empacados prevista en el punto 1 Parte 4.1 del presente Artículo y aplicada en forma de inscripción debe figurar en idioma ruso y en idioma(s) estatal(es) del estado – miembro de la Unión Aduanera en el caso de existir los requerimientos correspondientes en la(s) legislación(es) del (de los) estado(s) – miembro(s) de la Unión Aduanera, excepto los casos indicados en el punto 3 Parte 4.8 del presente Artículo.

3. En la identificación (etiquetado) de los productos alimenticios empacados pueden estar indicados los datos adicionales, inclusive los datos sobre el documento según el cual fue elaborado y puede ser identificado el producto alimenticio, nombre de fantasía del producto alimenticio, marca comercial, datos sobre el propietario de derechos exclusivos de marca comercial, nombre del lugar de origen del producto alimenticio, nombre y ubicación del licenciante, signos de los sistemas de certificación voluntaria.

4. Los requerimientos complementarios para la identificación (etiquetado) de los productos alimenticios empacados, que no contradicen a los requerimientos del presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera, pueden estar establecidos en reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

5. Las bebidas sin alcohol que contienen la cafeína en cantidad superior a 150 mg/l y (o) plantas medicinales y sus extractos en cantidad suficiente para asegurar el efecto tonificante sobre el organismo humano, deben estar identificados con la inscripción “No se recomienda su uso para menores de 18 años, durante la lactancia, así como para personas con excitabilidad nerviosa elevada, insomnio, hipertensión arterial”.

4.2. Requerimientos generales para la identificación (etiquetado) de los productos alimenticios colocados en empaque de transporte.

1. La identificación (etiquetado) del empaque de transporte de los productos alimenticios debe contener los siguientes datos:

- 1) El nombre del producto alimenticio;
- 2) La cantidad del producto alimenticio;
- 3) La fecha de elaboración del producto alimenticio;
- 4) El plazo de vencimiento del producto alimenticio
- 5) Las condiciones de almacenamiento del producto alimenticio;
- 6) Los datos que permiten identificar un lote de los productos alimenticios (por ejemplo, el número de lote);
- 7) El nombre y la ubicación del fabricante de los productos alimenticios o el apellido, nombre, nombre patronímico y la ubicación del empresario individual (autónomo) – fabricante de los productos alimenticios.

En el caso cuando en el empaque de transporte están colocados los productos alimenticios sin el empaque de consumo destinados por el productor para su posterior envasado (caramelos, azúcar molida y otros productos alimenticios), la identificación (etiquetado) del empaque de transporte en el cual se colocan dichos productos alimenticios debe cumplir con los requerimientos previstos en el punto 1 Parte 4.1 del presente Artículo.

2. La identificación (etiquetado) de los productos alimenticios colocados en empaque de transporte prevista en el punto 1 Parte 4.2 del presente Artículo y aplicada en forma de inscripción debe figurar en idioma ruso y en idioma(s) estatal(es) del estado – miembro de la Unión Aduanera en el caso de existir los requerimientos correspondientes en la(s) legislación(es) del (de los) estado(s) – miembro(s) de la Unión Aduanera, excepto los casos indicados en el punto 3 Parte 4.8 del presente Artículo.

3. En el caso cuando la identificación (etiquetado) prevista en el punto 1 Parte 4.1 del presente Artículo y aplicada sobre el empaque de consumo de los productos alimenticios colocados en empaque de transporte puede ser notificada a los consumidores de dichos productos sin alterar la integridad del empaque de transporte, se permite no colocar dicha identificación (etiquetado) en el empaque de transporte.

4. En la identificación (etiquetado) de los productos alimenticios colocados en empaque de transporte pueden estar indicados los datos adicionales, inclusive los datos sobre el documento según el cual fue elaborado y puede ser identificado el producto alimenticio, nombre de fantasía del producto alimenticio, marca comercial, datos sobre el propietario de derechos exclusivos de marca comercial, nombre del lugar de origen del producto alimenticio,

nombre y ubicación del licenciante, signos de los sistemas de certificación voluntaria.

5. Los requerimientos complementarios para la identificación (etiquetado) de los productos alimenticios colocados en empaque de transporte, que no contradicen a los requerimientos del presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera, pueden estar establecidos en reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

4.3. Requerimientos generales para la formación del nombre de los productos alimenticios.

1. El nombre del producto alimenticio indicado en la identificación (etiquetado) debe permitir clasificar el producto como producto alimenticio, caracterizarlo fehacientemente y permitir distinguirlo de otros productos alimenticios.

2. Al entrar en vigencia los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios el nombre del producto alimenticio debe cumplir con los requerimientos de los mismos.

3. La información sobre las propiedades físicas y (o) métodos especiales del tratamiento de los productos alimenticios (restituidos, ahumados, marinados, molidos, tratados con rayos ionizantes, sublimados y la información similar sobre ellos) se incluye en el nombre del producto alimenticio o se coloca en la cercanía inmediata del nombre, si la ausencia de esta información puede confundir al consumidor (adquiriente). Los requerimientos para este tipo de información respecto a determinados tipos de productos alimenticios se establecen por reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

4. No se permite indicar en el nombre del producto alimenticio los componentes cuando éstos o los productos de su procesamiento no forman parte del contenido del producto alimenticio.

5. En el caso cuando en la composición del producto alimenticio se utiliza aromatizante, se permite utilizar en el nombre del producto alimenticio el nombre del componente sustituido por este aromatizante y el que no forma parte de la composición del producto alimenticio, pero utilizando las palabras: con sabor y (o) aroma de.

6. Los requerimientos complementarios para la indicación del nombre de los productos alimenticios que no contradicen a los requerimientos del presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera, pueden estar establecidos en reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

4.4. Requerimientos generales para la indicación en la identificación (etiquetado) de la composición de productos alimenticios.

1. Los componentes que forman parte de la composición del producto alimenticio se indican en el orden de descendencia de su fracción de masa al momento de elaboración del producto alimenticio, si en los requerimientos de reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios no está previsto lo diferente. Directamente antes de la indicación de dichos componentes se debe colocar la inscripción “Composición”.

2. Si el producto alimenticio tiene componentes compuestos (los que contienen dos y más componentes), en la composición del producto alimenticio se indica, cumpliendo con los requerimientos del punto 1 Parte 4.4 del presente Artículo, la nómina de todos los componentes de la composición de tal componente compuesto o se indica el componente compuesto con el agregado entre paréntesis de los componentes en el orden de descendencia de su fracción de masa. En el caso cuando la fracción de masa del componente compuesto es de 2 y menos por ciento, se permite no indicar sus componentes integrantes, excepto los aditivos alimentario, aromatizantes y los aditivos alimentarios que los integran, sustancias biológicamente activas y plantas medicinales, componentes obtenidos con la utilización de GMO y componentes indicados en el punto 14 Parte 4.4 del presente Artículo.

3. En el caso cuando el producto alimenticio contiene componentes con fracción de masa de 2 y menos por ciento, se permite indicarlos en cualquier orden después de los componentes, la fracción de masa de los cuales es más de 2 por ciento, si en los requerimientos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios no está previsto lo diferente.

4. El nombre del componente que es un producto alimenticio se indica en la composición del producto alimenticio según los requerimientos de la Parte 4.3 del presente Artículo. Los nombres de los componentes previstos por el Anexo 1 al presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera pueden estar indicados en la composición del producto alimenticio bajo los nombres de los tipos correspondientes de los productos alimenticios, excepto los casos cuando los nombres de tales componentes han sido utilizados en el nombre del producto alimenticio.

5. Si en la composición del producto alimenticio hay un aromatizante, en la identificación (etiquetado) debe figurar la palabra “aromatizante(s)”. En la composición del producto alimenticio se puede no utilizar el nombre de fantasía del producto alimenticio respecto a los aromatizantes.

6. Si en la composición del producto alimenticio hay un aditivo alimentario, se debe indicar su destinación funcional (tecnológica) (regulador de acidez,

estabilizador, emulsionador, otro destino funcional (tecnológico)) y el nombre del aditivo alimentario que puede ser sustituido por el código del aditivo alimentario según el Sistema Numérico Internacional (INS) o el Sistema Numérico Europeo (E). Si el aditivo alimentario tiene diferentes destinos funcionales, se indica el destino funcional que corresponde a los fines de su utilización. El dióxido de carbono utilizado como componente en la elaboración de los productos alimenticios no es necesario indicarlo si en la identificación (etiquetado) figura la inscripción “Gasificado” o un análogo.

7. No es necesario indicar la composición del producto alimenticio respecto a:

1) Frutas frescas (incluyendo las bayas) y verduras frescas (incluyendo las papas) con cáscara, sin cortar o sin tratar con un método similar;

2) Vinagre obtenido de un solo tipo de materia prima (sin el agregado de otros componentes);

3) Productos alimenticios compuestos de un solo componente bajo la condición de que el nombre del producto alimenticio permite determinar la presencia de este componente.

8. Excepto el caso indicado en el punto 14 Parte 4.4 del presente Artículo, no se consideran como componentes y no se indican en la composición del producto alimenticio:

1) Sustancias que durante el proceso de elaboración del producto alimenticio se eliminan de los componentes indicados en la composición del producto alimenticio y en la siguiente etapa del proceso tecnológico de producción se agregan al producto alimenticio sin superar la cantidad de estas sustancias iniciales;

2) Sustancias que forman parte de uno o varios componentes y que no modifican las propiedades del producto alimenticio que contiene tales componentes;

3) Medios tecnológicos auxiliares utilizados durante la elaboración de un producto alimenticio determinado;

4) Sustancias que forman parte de aromatizantes o aditivos alimentarios como diluyentes, portadoras de sustancias gustativas y aromáticas;

9. No es necesario indicar el agua en la composición del producto alimenticio en los casos cuando la misma:

1) Se utiliza durante el proceso de elaboración del producto alimenticio para restituir los productos alimenticios concentrados, condensados o en polvo;

2) Forma parte de la composición del componente líquido (incluyendo caldo, marinada, salmuera, almíbar, solución salina) indicado en la composición del producto alimenticio.

10. A los componentes que durante el proceso de elaboración de los productos alimenticios han sido restituidos de los productos alimenticios

concentrados, condensados o en polvo, se permite indicarlos según su fracción de masa después de su restitución.

11. Las frutas (incluyendo las bayas), verduras (incluyendo las papas), frutas secas, cereales, hongos, especias que componen las respectivas mezclas y que no se distinguen significativamente según su fracción de masa, pueden estar indicados en la composición del producto alimenticio en cualquier orden con la leyenda “en proporciones variables”.

12. La identificación (etiquetado) de los productos alimenticios la composición de los cuales incluye edulcorantes – alcoholes de azúcar, directamente después de la indicación de la composición del producto alimenticio debe complementarse con la inscripción: “Contiene edulcorante (edulcorantes). Su uso excesivo puede provocar efecto laxante”.

13. Los componentes (incluyendo los aditivos alimentarios, aromatizantes), aditivos biológicamente activos el uso de los cuales puede provocar reacciones alérgicas o está contraindicado en algún tipo de enfermedades y los cuales están indicados en el punto 14 Parte 4.4 del presente Artículo, se indican en la composición del producto alimenticio independientemente de su cantidad.

14. Los componentes más difundidos, el uso de los cuales puede provocar reacciones alérgicas o está contraindicado en algún tipo de enfermedades, son:

- 1) Maní y productos de su procesamiento;
- 2) Aspartamo y sal de aspartamo - acesulfamo;
- 3) Mostaza y productos de su procesamiento;
- 4) Dióxido de azufre y sulfitos si su contenido total es de más de 10 miligramos por un kilogramo o 10 miligramos por un litro en términos de dióxido de azufre;
- 5) Cereales con gluten y productos de su procesamiento;
- 6) Sésamo y productos de su procesamiento;
- 7) Lupino y productos de su procesamiento;
- 8) Moluscos y productos de su procesamiento;
- 9) Leche y productos de su procesamiento (incluyendo lactosa);
- 10) Frutas secas y productos de su procesamiento;
- 11) Crustáceos y productos de su procesamiento;
- 12) Pescado y productos de su procesamiento (excepto la 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. Los datos sobre las propiedades alérgicas de los componentes mencionados en el punto 14 Parte 4.4 del presente Artículo o es necesario indicarlos en la identificación (etiquetado) de los productos alimenticios,

excepto los datos sobre el aspartamo y la sal de aspartamo - acesulfamo en el caso de la utilización de los cuales en la elaboración de los productos alimenticios después de indicar su composición se debe incluir la inscripción “Contiene la fuente de fenilalanina”.

16. Para los productos alimenticios que contienen los componentes de cereales después de la indicación de la composición del producto se permite incluir la inscripción “No contiene gluten” en el caso cuando los componentes de cereales con gluten no han sido utilizados o cuando el gluten ha sido eliminado.

17. En el caso cuando los componentes determinados en el punto 14 Parte 4.4 del presente Artículo no han sido utilizados durante la elaboración de los productos alimenticios, pero no es posible excluir totalmente su presencia en los productos alimenticios, la información sobre la posible presencia de tales componentes se incluye directamente después de la indicación de la composición del producto alimenticio.

18. Para los productos alimenticios que contienen colorantes (azorrubina E122, quinolina amarilla E104, amarillo "el atardecer" FCF E110, encantador rojo AC E129, punzo 4R E124 y tartrazina E102), se deben incluir la inscripción de advertencia: Contiene colorante (colorantes) que puede (pueden) tener un efecto negativo sobre la actividad y la atención de los niños.

La excepción son bebidas alcohólicas y productos alimenticios donde los colorantes mencionados se utilizan para la identificación (etiquetado) de los productos de faena y de productos cárnicos o para la identificación (etiquetado) o coloración decorativa de huevos de pascua.

4.5. Requerimientos generales para la indicación en la identificación (etiquetado) de la cantidad de productos alimenticios empacados.

1. La cantidad de los productos alimenticios empacados se indica en la identificación (etiquetado) de estos productos en unidades de volumen (en mililitros, centilitros o litros), de peso (en gramos o kilogramos) o de conteo (en piezas). Se permite utilizar los nombres abreviados de estas unidades. Se permite no indicar el peso o volumen de huevos, frutas, verduras que se venden por unidad.

2. La elección de la unidad para indicar la cantidad de los productos alimenticios empacados, excepto los productos alimenticios vendidos por unidad, se realiza considerando las siguientes normas, si en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios no está previsto lo diferente:

- Si el producto alimenticio es líquido, se indica su volumen;

- Si el producto alimenticio es pastoso, gomoso o de consistencia plástico-pastosa, se indica o su volumen o su peso;
- Si el producto alimenticio es duro, árido, una mezcla de sustancias duras y líquidas, se indica su peso.

Se permite la utilización simultánea de dos unidades para indicar la cantidad de los productos alimenticios, por ejemplo, de peso y de volumen.

3. La cantidad de los productos alimenticios en un empaque grupal es necesario indicarla de la siguiente manera:

3.1. Si los productos alimenticios de la misma denominación están empacados en varios envases de consumo, en el empaque grupal de los productos alimenticios se indica la cantidad total del producto y la cantidad de envases de consumo;

3.2. Si las propiedades del empaque grupal para los productos alimenticios permiten visualizar bien los datos sobre la cantidad de los productos alimenticios y es fácil contar la cantidad de empaques de consumo, entonces se permite no indicarla en el empaque grupal;

3.3. Si los productos alimenticios empacados se componen de varios empaques de consumo con productos de diferentes tipos y nombres y (o) de artículos individuales de diferentes nombres, entonces en el empaque grupal de los productos alimenticios empacados se indica el nombre y la cantidad del producto de cada empaque de consumo y (o) el nombre, la cantidad de unidades o el peso de cada artículo.

4. La cantidad de los productos alimenticios colocados en el empaque de transporte se indica en unidades de volumen (en mililitros, centilitros o litros), de peso (en gramos o kilogramos) o en la cantidad de unidades de empaque en el empaque de transporte (piezas) indicando la cantidad del producto alimenticio colocado en cada unidad de empaque. Se permite utilizar los nombres abreviados de estas unidades.

5. En el caso cuando los productos alimenticios están colocados en un medio líquido, por ejemplo, en el agua, soluciones acuosas de azúcar, soluciones acuosas de ácidos alimenticios, soluciones acuosas de sal, salmueras, vinagre, jugos de fruta o verdura, paralelamente con la indicación del volumen o el peso del producto alimenticio deben estar indicados adicionalmente el volumen o el peso del producto alimenticio colocado en el medio líquido. Dicho requerimiento es vigente también para los productos alimenticios colocados en un medio líquido con el posterior congelamiento.

6. No se permite la indicación indeterminada de la cantidad de los productos alimenticios empacados ni la indicación del rango de valores de la cantidad de los productos alimenticios empacados.

4.6. Requerimientos generales para la indicación en la identificación (etiquetado) de la fecha de elaboración de los productos alimenticios.

1. La indicación en la identificación (etiquetado) de los productos alimenticios de la fecha de su elaboración considerando el plazo de su validez se realiza utilizando las siguientes palabras:

1) “fecha de elaboración” indicando la hora, día, mes para el plazo de validez de hasta 72 horas;

2) “fecha de elaboración” indicando el día, mes, año para el plazo de validez desde 72 horas hasta tres meses;

3) “fecha de elaboración” indicando el mes, año o el día, mes, año para el plazo de validez de tres meses y más;

4) “año de elaboración” – para el azúcar.

2. Después de las palabras “fecha de elaboración” se indica la fecha de elaboración del producto alimenticio o el lugar de ubicación de esta fecha en el empaque de consumo.

3. Las palabras “fecha de elaboración” en la identificación (etiquetado) de los productos alimenticios pueden ser sustituidos por las palabras “fecha de producción” o por las palabras del sentido similar.

4. En los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios en lugar de las palabras “fecha de elaboración” pueden figurar otros términos que determinan la fecha de conclusión del proceso tecnológico de elaboración de determinados tipos de productos alimenticios, por ejemplo, la fecha de envasado (embotellado) de bebidas, la fecha de clasificación de huevos, el año de cosecha de cultivos agrícolas, el año de cosecha de frutas silvestres, frutas secas, productos de apicultura.

Los requerimientos adicionales para la indicación de la fecha de elaboración de los productos alimenticios que no contradicen a los requerimientos del presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera pueden estar establecidos en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

4.7. Requerimientos generales para la indicación en la identificación (etiquetado) del plazo de validez de los productos alimenticios.

1. La indicación en la identificación (etiquetado) de los productos alimenticios del plazo de su validez se realiza utilizando las siguientes palabras:

1) “válido hasta” indicando la hora, día, mes para el plazo de validez de hasta 72 horas;

2) “válido hasta” indicando el día, mes, año para el plazo de validez desde 72 horas hasta tres meses;

3) “válido hasta el final” indicando el mes, año o “válido hasta” indicando el mes, año o el día, mes, año para el plazo de validez de no menos de tres meses.

2. Para indicar el plazo de validez de los productos alimenticios se puede utilizar la palabra “válido” indicando la cantidad de días, meses o años, o la palabra “válido” indicando la cantidad de horas para el plazo de validez de hasta 72 horas.

3. Después de las palabras “válido hasta”, “válido”, “válido hasta el final” se indica o el plazo de validez de los productos alimenticios o el lugar de su ubicación en el empaque.

4. La identificación de los productos alimenticios respecto a los cuales el productor establece el plazo de validez sin restricciones, se debe complementar con la inscripción “Plazo de validez sin restricciones cumpliendo las condiciones de almacenamiento”.

5. Las palabras “válido hasta”, “válido”, “válido hasta el final” en la identificación (etiquetado) de los productos alimenticios pueden ser sustituidas por las palabras “plazo de validez”, “consumir antes de” o por las palabras del sentido similar.

6. Los requerimientos adicionales para la indicación del plazo de validez de los productos alimenticios que no contradicen a los requerimientos del presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera pueden estar establecidos en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

4.8. Requerimientos generales para la indicación en la identificación (etiquetado) del nombre y la ubicación del fabricante de los productos alimenticios, de la persona autorizada, del importador.

1. El nombre y la ubicación del fabricante de los productos alimenticios se indican en la identificación (etiquetado) de los productos alimenticios independientemente de la elaboración de los productos alimenticios en el territorio de los estados – miembros de la Unión Aduanera o de su suministro de terceros países. La ubicación del fabricante de los productos alimenticios se determina por el lugar del registro (inscripción) estatal de la organización o el empresario individual (autónomo).

2. En la información proporcionada al consumidor (adquiriente) se debe utilizar el nombre y la ubicación (la dirección, incluyendo el país) del productor registrados oficialmente. En el caso de no coincidir con la dirección del productor también se indica la(s) dirección(es) de producción(es) y de la persona autorizada por el productor para recibir los reclamos de los consumidores (adquirientes) en su territorio (en el caso de existir).

3. La información sobre la ubicación del fabricante de los productos alimenticios suministrados de terceros países se permite indicarla con letras de alfabeto latino y cifras árabes o en idioma(s) estatal(es) del país de la ubicación del fabricante de los productos alimenticios con la condición de que el nombre del país esté en idioma ruso.

4. En la identificación (etiquetado) de los productos alimenticios elaborados por varios productores se puede indicar el nombre y la ubicación de cada productor con la condición de que la forma de proporcionar al consumidor (adquiriente) la información sobre cada productor, por ejemplo, la utilización de letras, cifras, símbolos, remarcado por diferente tipo de letra, debe determinar de manera inequívoca al fabricante del producto alimenticio determinado.

5. Los productos no empacados en el lugar de su elaboración (excepto los casos del empaque de productos alimenticios en empaque de consumo por las organizaciones de comercio minorista) deben contener la información prevista en el punto 1 Parte 4.8 del presente Artículo sobre el productor y persona jurídica o empresario individual (autónomo) que realizan el empaque de productos alimenticios no en el lugar de su elaboración para su posterior comercialización o por la solicitud de otra persona jurídica o empresario individual (autónomo).

6. Si el productor dispone de una persona autorizada por el productor, se deben indicar en la identificación (etiquetado) de los productos alimenticios el nombre y la ubicación de tal persona autorizada por el productor.

7. En la identificación (etiquetado) de los productos alimenticios suministrados de terceros países se indican el nombre y la ubicación del importador.

4.9. Requerimientos generales para la indicación en la identificación (etiquetado) de los productos alimenticios del valor nutritivo de los productos alimenticios.

1. El valor nutritivo de los productos alimenticios indicado en su identificación (etiquetado) incluye los siguientes índices:

- 1) Valor energético (calorías);
- 2) Cantidad de proteínas, grasas, hidratos de carbono;
- 3) Cantidad de vitaminas y minerales.

2. El valor nutritivo de aromatizantes, goma de mascar, café, agua mineral natural, agua potable embotellada, aditivos alimentarios, productos alimenticios crudos (hongos, productos de faena de animales y aves productivos, pescado, verduras (incluyendo las papas), frutas (incluyendo las bayas), sal común, especias, vinagre, té se permite no indicarlo si en los reglamentos técnicos de la

Unión Aduanera para estos tipos de productos alimenticios no está previsto lo diferente. El valor nutritivo de otros tipos de productos alimenticios se permite no indicarlo para los casos previstos por los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

3. El valor nutritivo de los productos alimenticios debe estar indicado para 100 gramos o 100 mililitros y (o) para una porción (determinada cantidad del producto alimenticio indicada en su empaque como una porción con la indicación obligatoria de la cantidad de tal porción) del producto alimenticio.

4. El valor energético (calorías) de los productos alimenticios debe estar indicado en julios y calorías o en unidades múltiples o submúltiplas de los valores indicados.

5. La cantidad de sustancias alimenticias incluyendo proteínas, grasa, hidratos de carbono en los productos alimenticios debe estar indicada en gramos o en unidades múltiples o submúltiplas de los valores indicados.

6. La cantidad de vitaminas y minerales en los productos alimenticios debe estar indicada en unidades de medida del Sistema Internacional de Unidades (SI) (miligramos o microgramos) o en otras unidades de medida el uso de las cuales está admitido en los estados – miembros de la Unión Aduanera según la legislación de los estados – miembros de la Unión Aduanera en el ámbito de garantías de unificación de mediciones.

7. La cantidad de proteínas, grasas, hidratos de carbono y el valor nutritivo (calorías) de los productos alimenticios deben estar indicados respecto a las proteínas, grasas, hidratos de carbono y el valor nutritivo (calorías), para los cuales tal cantidad en 100 gramos o 100 mililitros o en una porción del producto alimenticio (en el caso de indicar el valor nutritivo para una porción) es de 2 o más por ciento de los valores que representan la necesidad diaria promedio de una persona adulta en proteínas, grasas, hidratos de carbono y energía. En otros casos la cantidad de proteínas, grasas, hidratos de carbono y valor nutritivo (calorías) de los productos alimenticios puede estar indicada según el criterio del productor.

8. La cantidad de vitaminas y minerales en los productos alimenticios debe estar indicada en el caso cuando las vitaminas y minerales están agregados al producto alimenticio durante su elaboración. En otros casos la cantidad de vitaminas y minerales en los productos alimenticios puede estar indicada respecto a las vitaminas y minerales, para los cuales tal cantidad en 100 gramos o 100 mililitros o en una porción del producto alimenticio (en el caso de indicar el valor nutritivo para una porción) es de 5 o más por ciento de los valores que representan la necesidad diaria promedio de una persona adulta en vitaminas y minerales.

9. Los valores que representan la necesidad diaria de una persona adulta en proteínas, grasas, hidratos de carbono y energía, en vitaminas, minerales y

otras sustancias se determinan según el Anexo 2 del presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera.

Par indicar los índices del valor nutritivo en la identificación (etiquetado) de los productos alimenticios mencionados en los puntos 7, 8, 9 Parte 4.9 del presente Artículo y destinados para determinadas categorías de consumidores, el cálculo se realiza según la necesidad diaria promedio para esta categoría de consumidores.

10. Para los aditivos alimentarios biológicamente activos referente a las sustancias que son la fuente de estos aditivos alimentarios biológicamente activos y para los productos alimenticios enriquecidos referente a las sustancias utilizadas para enriquecer tales productos alimenticios, adicionalmente debe estar indicado el valor nutritivo en porcentaje respecto a los valores determinados según el orden establecido en el punto 9 Parte 4.9. del presente Artículo.

11. Los valores de los índices del valor nutritivo de los productos alimenticios la preparación de los cuales la deben realizar los consumidores, se indican en la identificación (etiquetado) de tales productos alimenticios sin considerar su posterior preparación.

12. Los índices del valor nutritivo de los productos alimenticios se determinan por el fabricante de productos alimenticios en forma analítica o de cálculo.

13. Al indicar el valor nutritivo (calorías) de los productos alimenticios y el contenido en ellos de proteínas, grasas, hidratos de carbono se puede aplicar las reglas de redondeo de los valores de los índices del valor nutritivo de los productos alimenticios según el Anexo 3 del presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera, si en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios no está previsto lo diferente.

14. Respecto a los índices del valor nutritivo de los productos alimenticios en la identificación (etiquetado) puede estar agregada la inscripción: “Valores promedios”.

Al determinar el valor energético (calorías) de los productos alimenticios se deben utilizar los coeficientes de conversión de sustancias alimenticias principales de los productos alimenticios en valor nutritivo (calorías) de los productos alimenticios según el Anexo 4 del presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera.

15. Al determinar el contenido de hidratos de carbono en los productos alimenticios se considera la cantidad de su contenido en los productos alimenticios (excepto las fibras alimenticias) que participa en el metabolismo del organismo 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 equivalente de retinol corresponde a seis microgramos de beta-caroteno.

17. Los requerimientos adicionales para la indicación del valor nutritivo de los productos alimenticios que no contradicen a los requerimientos del presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera pueden estar establecidos en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

4.10. Requerimientos generales para la indicación en la identificación (etiquetado) de la información sobre los signos distintivos de los productos alimenticios.

1. La información sobre los signos distintivos de los productos alimenticios se indica en la identificación (etiquetado) en forma voluntaria.

2. La información sobre los signos distintivos de los productos alimenticios en la identificación (etiquetado) de los productos alimenticios, inclusive sobre la ausencia en los productos alimenticios de los componentes obtenidos de GMO y (o) con la utilización de GMO, debe estar confirmada por las pruebas obtenidas por la persona, que ha presentado esta declaración, en forma independiente o con la participación de otras personas. Las pruebas de la presencia de signos distintivos de los productos alimenticios deben ser archivados por las organizaciones o empresarios individuales (autónomos) que elaboran dichos productos alimenticios para su circulación (comercialización) en el territorio aduanero único de la Unión Aduanera y se presentan en los casos previstos por la legislación de la Unión Aduanera.

3. La información sobre los signos distintivos de los productos alimenticios indicados en el Anexo 5 del presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera puede ser utilizada solamente cumpliendo las condiciones indicados en este Anexo, si en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios no está previsto lo diferente. La información sobre los signos distintivos de los productos alimenticios no indicada en el Anexo 5 del presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera puede ser utilizada en la identificación (etiquetado) de los productos alimenticios cumpliendo con los requerimientos del punto 2 Parte 4.10 del presente Artículo o con los requerimientos establecidos por los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

4. La información sobre los signos distintivos de los productos alimenticios en parte de su valor nutritivo debe ser acompañada por la indicación en la identificación (etiquetado) de los productos alimenticios de la

cantidad de sustancias alimenticias correspondientes que determinan el valor nutritivo de los productos alimenticios.

4.11. Requerimientos para la indicación en la identificación (etiquetado) de datos sobre la presencia en los productos alimenticios de los componentes obtenidos con la utilización de organismos genéticamente modificados.

1. Para los productos alimenticios obtenidos con la utilización de GMO, inclusive para los que no contienen ácido desoxirribonucleico (ADN) y proteína, se debe indicar la información: “producto genéticamente modificado”, o “producto obtenido de organismos genéticamente modificados”, o “el producto contiene los componentes de organismos genéticamente modificados”.

En el caso cuando el productor durante la elaboración de los productos alimenticios no ha utilizado los organismos genéticamente modificados, el contenido en los productos alimenticios de 0,9 por ciento y menos de GMO se considera una impureza ocasional o imposible de eliminar técnicamente, y tales productos alimenticios no se considera como productos alimenticios con el contenido de GMO. En la identificación (etiquetado) de tales productos alimenticios los datos sobre la presencia de GMO no se indican.

2. Para los productos alimenticios obtenidos de microorganismos genéticamente modificados (bacterias, levaduras y hongos miceliales, el material genético de los cuales fue modificado con la utilización de los métodos de ingeniería genética) (en adelante – GMM) o con su utilización es necesaria la información:

- Para los que contienen los GMM vivos – “El producto contiene microorganismos genéticamente modificados vivos”;
- Para los que contienen los GMM no viables – “El producto fue obtenido con la utilización de microorganismos genéticamente modificados”;
- Para los liberados de los GMM tecnológicos o para los obtenidos con la utilización de los componentes liberados de los GMM – “El producto contiene componentes obtenidos con la utilización de microorganismos genéticamente modificados”.

3. En la identificación (etiquetado) de los productos alimenticios los datos sobre la presencia de GMO no se indican respecto a los medios tecnológicos auxiliares utilizados producidos de o con la utilización de GMO.

4.12. Requerimientos para el modo de presentación de la identificación (etiquetado).

1. La identificación (etiquetado) de los productos alimenticios prevista en el punto 1 Parte 4.1. y punto 1 Parte 4.2 del presente Artículo debe ser entendible, fácil de leer, fehaciente y no confundir a los consumidores (adquirientes); las inscripciones, signos, símbolos deben contrastar con el fondo sobre el cual está aplicada la identificación (etiquetado). El método de colocación de la identificación (etiquetado) debe asegurar su integridad durante todo el plazo de validez de los productos alimenticios cumpliendo con las condiciones de almacenamiento establecidos por el productor.

2. Los datos previstos en los incisos 1, 4 – 6 del punto 1 Parte 4.1 y en el punto 13 Parte 4.4. del presente Artículo se deben indicar en el empaque de consumo y (o) etiqueta la remoción de la cuál del envase de consumo es dificultosa.

3. Los datos previstos en los incisos 2, 3, 7 – 611 del punto 1 Parte 4.1 del presente Artículo se deben indicar en el empaque de consumo y (o) etiqueta, y (o) en hoja adjunta (folleto), y (o) en hoja adjunta (folleto) colocada en cada unidad de empaque o adjunta a cada unidad de empaque.

4. En el caso cuando la superficie del lado más grande del empaque de consumo de los productos alimenticios no supera los 10 centímetros cuadrados los datos previstos en el punto 2 (excepto los datos previstos en el punto 13 Parte 4.4. del presente Artículo) y en los incisos 3, 7 – 11 del punto 1 Parte 4.1 del presente Artículo se deben indicar en el empaque de consumo y (o) etiqueta, y (o) en hoja adjunta (folleto) colocada en cada empaque de consumo, o en cada empaque de transporte, o adjunta a cada empaque de consumo o cada empaque de transporte.

5. Cuando los productos alimenticios son envasados por las organizaciones de comercio minorista en ausencia del consumidor, en el empaque de consumo o en la etiqueta colocada en el mismo deben estar indicados el nombre del producto alimenticio, fecha de su producción, plazo de su validez y las condiciones de almacenamiento. Otros datos previstos en el punto 1 Parte 4.1 y punto 13 Parte 4.4 del presente Artículo se informan al consumidor de cualquier modo que asegura la posibilidad de elección justificada de este producto alimenticio (incluyendo por medio de su colocación en el empaque de consumo y (o) etiqueta, y (o) en hoja adjunta (folleto) colocada en cada unidad de empaque o adjunta a cada unidad de empaque del producto).

6. Los datos previstos en el punto 1 Parte 4.1 y punto 13 Parte 4.4. del presente Artículo respecto a los productos alimenticios colocados directamente en el empaque de transporte, así como los productos alimenticios envasados por las organizaciones de comercio minorista en presencia del consumidor, se informan al consumidor de cualquier modo que asegura la posibilidad de elección justificada de este producto alimenticio.

7. La identificación (etiquetado) de los productos alimenticios colocados directamente en el envase de transporte prevista en la Parte 4.2 del presente Artículo se debe aplicar sobre el envase de transporte, y (o) etiqueta, y (o) hoja adjunta (folleto) colocada en cada envase de transporte o adjunta a cada envase de transporte, o figurar en los documentos acompañantes de los productos alimenticios.

8. La identificación (etiquetado) de los productos alimenticios no debe contener las imágenes de los productos alimenticios que no están presentes en el empaque de consumo o los que no han sido utilizados durante la elaboración de los productos alimenticios o de los componentes de los productos alimenticios, o el sabor y (o) aroma de los cuales no son imitados por los componentes que forman parte del contenido de los productos alimenticios que se encuentran en el empaque de consumo, excepto los casos previstos en el punto 9 Parte 4.12 del presente Artículo.

9. La identificación (etiquetado) del producto alimenticio presentada en forma de imagen de un plato, para la preparación del cual se utiliza este producto alimenticio, debe ir acompañada por las palabras “La opción de preparación del plato” o palabras del significado similar.

Artículo 5. Garantías del cumplimiento de los requerimientos para los productos alimenticios en parte de su identificación (etiquetado).

1. La conformidad de la identificación (etiquetado) de los productos alimenticios con el presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera se asegura por el medio del cumplimiento de sus requerimientos para la identificación (etiquetado) en forma directa y del cumplimiento de los requerimientos de reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios que establecen los requerimientos adicionales para su identificación (etiquetado).

Anexo 1
para el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera
"Productos Alimenticios en Parte de su Identificación (Etiquetado)"
(RT UA 022/2011)

**TIPOS DE COMPONENTES, LOS NOMBRES DE LOS CUALES
PUEDEN SER SUSTITUIDOS POR NOMBRES DE LOS TIPOS DE
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Tipos de componentes	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	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	Frutas confitadas
Mezclas de hortalizas, de no más de 10 por ciento de fracción de masa de los	Legumbres
Miel natural de todo tipo	Miel
La mezcla de harina de dos o más tipos de granos	Harina, indicando el tipo de grano del que fue producida, en orden decreciente
Almidones y almidones modificados por	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	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 producción de goma de mascar	Base de goma
Sacarosa de todo tipo	Azúcar
Glucosa anhidra o de mono	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 huevo
*Adicionalmente se indica el origen, por ejemplo, de papa.	

Anexo 2
para el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera
"Productos Alimenticios en Parte de su Identificación (Etiquetado)"
(RT UA 022/2011)

**NECESIDAD PROMEDIA DIARIA EN SUSTANCIAS
ALIMENTICIAS PRINCIPALES Y LA ENERGÍA PARA APLICAR
LA IDENTIFICACIÓN (ETIQUETADO) DE LOS PRODUCTOS
ALIMENTICIOS**

Nutrientes claves	Cantidad diaria recomendada
Valor energético kJ / kcal *	10 467/2 500
Proteína	75
Grasa, g incluyendo ácidos grasos poliinsaturados g	83 11
Hidratos de carbono digeribles, g, incluido el azúcar (sacarosa), g	365 65
Fibra dietética, g	30
Minerales:	
Calcio, mg	100
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	0,0
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.	

Anexo 3
para el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera
"Productos Alimenticios en Parte de su Identificación (Etiquetado)"
(RT UA 022/2011)

Reglas de redondeo de los índices del valor energético de los productos
alimenticios

Tabla 1

Valor energético (calorías), kJ / kcal	Reglas de redondeo o indicaciones
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

Reglas de redondeo de los valores de cantidad de proteínas, grasas,
hidratos de carbono de los productos alimenticios

Tabla 2

La cantidad de proteínas, grasas,	Normas o instrucciones de redondeo
Menos de 0,5	Especifica el valor hasta la primera cifra
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

Anexo 4
para el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera
"Productos Alimenticios en Parte de su Identificación (Etiquetado)"
(RT UA 022/2011)

**COEFICIENTES DE CONVERSIÓN DEL VALOR ENERGÉTICO DE
SUSTANCIAS ALIMENTICIAS PRINCIPALES DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

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

Sustancias alimenticias principales de los productos alimenticios	Coefficientes 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
Grasas, ácidos grasos	9 kcal / g - 37 kJ / g
Acidos 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

Anexo 5

para el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera
 "Productos Alimenticios en Parte de su Identificación (Etiquetado)"
 (RT UA 022/2011)

**CONDICIONES PARA EL USO EN LA IDENTIFICACIÓN
 (ETIQUETADO) DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE LA
 INFORMACIÓN SOBRE LOS SIGNOS DISTINTIVOS 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 es necesario obligatoriamente cuando en la identificación (etiquetado) se utiliza la información sobre los signos distintivos 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 diaria de proteínas
Proteínas	Contenido alto	La proteína proporciona al menos un 20% de energía (calorías) de productos alimenticios
Grasa	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)	La grasa no es más de 0,5 g por 100 g para los productos alimenticios sólidos o para líquidos por 100 ml
Ácido graso saturado	Contenido bajo	La 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)	La 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 por 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 por 100 ml para los líquidos
Azúcar (la suma de los mono-y disacáridos)	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 el agregado	En la elaboración de productos alimenticios no fueron añadidos los 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	La presencia en el contenido de los productos alimenticios de sólo azúcares naturales inherentes
Fibra dietética	Fuente	La presencia de fibra dietética no es menor que 3 g por 100 g para alimentos sólidos o no es menor que 1,5 g por 100 ml para los líquidos
Fibra dietética	Contenido alto	La presencia de fibra dietética no es menor que 6 g por 100 g para alimentos sólidos y no es menor que 3 g por 100 ml para los líquidos
Vitaminas y minerales	Fuente	Las 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	Contenido alto	Las 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	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	La 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	Contenido alto	La suma de 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 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 alimenticia común, cloruro de sodio)	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
Sodio (sal alimenticia común, cloruro de sodio)	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
Sodio (sal alimenticia común, 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