

Regulación de etiquetado de alimentos con alto contenido de azúcar, grasas saturadas y grasas trans

Escrito por: Rafael Badell Madrid

Mediante la Resolución N° 137 del Ministerio del Poder Popular Para la Salud (MPPS), publicada en la Gaceta Oficial N° de fecha 07 de diciembre de 2021, se dictó la *“Resolución para Regular el Etiquetado de Alimentos Manufacturados con Alto Contenido de Azúcar, Grasas Saturadas y Grasas Trans”*, cuyas normas son aplicables a todos los alimentos envasados para el consumo humano, siempre que en su proceso de elaboración se les haya incorporado azúcares, grasas saturadas, grasas trans o alimentos que contengan alguno de esos nutrientes, y que además, se comercialicen en el territorio nacional.

Las industrias productoras de los alimentos a los que se refiere la Resolución, tendrán un plazo de treinta y seis (36) meses contados a partir de la fecha de la publicación de la misma para el cumplimiento de sus disposiciones; un plazo de cinco (05) años para las industrias que fabriquen los alimentos referidos empacados en envases retornables; y, en el caso de los alimentos manufacturados con un contenido de sodio, dispondrán de un plazo de treinta y seis (36) meses.

De esta forma, la **Resolución** regula los siguientes aspectos:

1) Objeto

La **Resolución** tiene por objeto establecer las directrices que complementarán el etiquetado de los alimentos manufacturados para el consumo humano, mediante la colocación de un rotulado frontal en el etiquetado de los envases con el fin de proporcionar al consumidor información sobre el contenido de azúcar, grasas saturadas y grasas trans (Artículo 1). De esa forma, la Resolución impone cargas a los fabricantes de los productos alimenticios que tienen alto contenido de azúcares, grasas saturadas y grasas trans, las cuales afectan el etiquetado y diseño de ese tipo de productos.

2) Definición de grasas saturadas, grasas trans y azúcares añadidos

En cuanto lo que se debe entender por azúcares añadidos, grasas saturadas y grasas trans a los fines de la Resolución, el artículo 3 las define de la siguiente manera:

*f) **Azúcares:** son el tipo de carbohidrato más simple presente en un alimento.*

Químicamente están conformados por monosacáridos y disacáridos.

(...)

h) Azúcares añadidos: son los monosacáridos y disacáridos (como sacarosa, dextrosa, glucosa, fructosa, entre otros), así como los azúcares presentes en los jarabes y la miel, que se incorporan a los alimentos durante su procesamiento tecnológico o artesanal. No incluyen los azúcares naturalmente presentes en la leche, las frutas y las hortalizas.

(...)

t) Grasas saturadas: Aquellas grasas cuyos ácidos grasos constituyentes están compuestos por átomos de carbono ligados por enlaces simples y cuyas valencias disponibles se encuentran "saturadas" por residuos de hidrógeno. Esto hace que su presentación sea sólida a temperatura ambiente, derritiéndose conforme se eleva la temperatura. En su mayoría las grasas saturadas provienen de origen animal, aunque también están presentes en algunas plantas como la palma, el coco y el cacao.

(...)

u) Grasas trans o ácidos grasos trans: químicamente, son isómeros geométricos de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados que poseen en la configuración trans dobles enlaces entre moléculas de carbono no conjugadas, interrumpidos al menos por un grupo metileno. Derivan de los procesos químicos y físicos a los que son sometidas las grasas insaturadas, con la finalidad de obtener alimentos grasos de textura más fluida y más fáciles de conservar; sin embargo, también se generan en pequeñas cantidades por la acción de microorganismos presentes en el estómago de los rumiantes (como el ganado bovino, ovino y caprino), por lo que se encuentran presentes naturalmente en algunos productos lácteos y cárnicos.

3) Valores límites de grasas saturadas, grasas trans y azúcares añadidos

Conforme al artículo 6 de la **Resolución**, los alimentos envasados ofrecidos a los consumidores, cuyo contenido de grasas saturadas, grasas trans y/o azúcares añadidos sea superior a lo establecido en su artículo 4, deberán colocar una figura octogonal de color negro en la parte frontal de la etiqueta del producto con el texto "alto en grasas saturadas" "alto en grasas trans" y/o "alto en azúcar".

En este sentido, el artículo 4 fija los valores límites de los nutrientes mencionados por cada 100g de alimento sólido o cada 100ml de alimento líquido en su composición final. Así pues, para el caso de los azúcares añadidos fija como límite la cantidad de 11g por cada 100g de alimento sólido y 5,5g por cada 100ml de alimento líquido. Para las grasas saturadas los límites son 5 g por cada 100g de alimento sólido y 3g por cada 100g para alimentos líquidos. Finalmente, el límite para grasas trans es de 0g por cada 100g tanto para

líquidos como para sólidos, de conformidad con el artículo 4, cuadro N° 1.

4) Normas para el rotulado de las etiquetas del producto

Los alimentos que contengan los referidos nutrientes no solo deberán colocar en el etiquetado una figura octogonal con el texto “alto en” “grasas trans, grasas saturadas o azúcar” según corresponda, conforme a los artículos 4 y 6, sino que ese rotulado debe cumplir con ciertas condiciones, establecidas en el artículo 7.

El símbolo octogonal deberá estar rotulado de forma visible, indeleble y fácil de leer; el texto en su interior debe ser redactado en letra tipo *Arial Bold*, en mayúsculas y color blanco; toda la iconografía del símbolo octogonal deberá ser en color negro.

El artículo 7 también fija las dimensiones que deberá tener el símbolo octogonal según el tamaño de la parte frontal de la etiqueta:

- si la parte frontal de la etiqueta es menor a 30cm: debe rotularse en el envase secundario
- de 30 a 60cm²:
- de 60 a 100cm²: 2×2 cm
- de 100 a 200cm²:
- de 200 a 300cm²: 3×3 cm
- si es mayor a 300cm²:

Asimismo, las proporciones del símbolo deberán estar acordes al “Diagrama N°2: proporciones de la figura octogonal” incorporado en el cuerpo de la Resolución en el literal “e” del artículo 7. En el caso que deba rotularse más de una figura, se debe seguir el “Diagrama 3: Rotulación con más de una figura octogonal y distancia entre figuras” que se encuentra en el literal “g” del mismo artículo.

Por otra parte, en el caso de los alimentos en los que se deba rotular más de una figura octagonal, debe seguirse el orden indicado en el literal “f”, a saber:

1. Azúcar
2. Grasas saturadas
3. Grasas trans
4. Sodio

De acuerdo a lo establecido en el literal “h”, cuando corresponda rotular con una figura octagonal igual o menor a 2 cm de alto y 2 cm de ancho, se podrá reemplazar la frase “MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD” por “MPPS”

Por otro lado, el uso de stickers o marbetes para colocar el rotulado anterior, solo le está permitido a los alimentos envasados que provengan de importaciones, siempre que el sticker o marbete se ubique en la cara frontal de

la etiqueta del producto. Los alimentos importados que ya vengan con un etiquetado frontal de advertencia sobre el alto contenido de azúcares, grasas saturadas y grasas trans, se excluyen de la obligación de colocar el sticker o marbete, de conformidad con el artículo 8.

5) De las autoridades competentes y las sanciones

Conforme al artículo 12, el **MPPS** a través del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (**SACS**), es la autoridad competente para otorgar la autorización del etiquetado de los envases de alimentos. Igualmente es la competente para efectuar inspecciones, vigilancia y controles periódicos en todas las fases de la cadena productiva, de acuerdo a la **LOSA** en sus artículos 32 -el cual fija las funciones de la Contraloría Sanitaria que comprenden *el registro, análisis, inspección, vigilancia y control sobre los procesos de producción, almacenamiento, comercialización, transporte y expendio de bienes de uso y consumo humano y sobre los materiales, equipos, establecimientos e industrias destinadas a actividades relacionadas con la salud.*— y 33 -el cual establece que entre cosas, la contraloría sanitaria garantizará: *1. Los requisitos para el consumo y uso humano de los medicamentos, psicotrópicos, cosméticos y productos naturales, de los plaguicidas y pesticidas, de los alimentos y de cualesquiera otros bienes de uso y producto de consumo humano, de origen animal o vegetal. (...) 6. Cualquiera otra función que el Ministerio de la Salud lo determine mediante resoluciones*-. De la misma manera, el **SACS** es el responsable de velar por el cumplimiento de la **Resolución**, según el artículo 13.

Respecto a las sanciones, la **Resolución** no establece un régimen específico ni remite a una Ley en especial, sino que se limita a indicar que, en caso de incumplimiento de sus disposiciones, se aplicarán las sanciones administrativas a que hubiere lugar según la naturaleza y gravedad de la falta, conforme al ordenamiento jurídico vigente, de conformidad con el artículo 11.

Disponible