

## Decisión

9 de diciembre de 2011

No. 881

la ciudad de Moscú

### **Sobre la adopción de reglamentos técnicos de la Unión Aduanera "Etiquetado de productos alimenticios"**

De conformidad con el artículo 13 del Acuerdo sobre Principios y Reglas Uniformes de Reglamento Técnico en la República de Belarús, la República de Kazajstán y la Federación de Rusia de fecha 18 de noviembre de 2010, la Comisión de la Unión Aduanera (en lo sucesivo, **roja a la Comisión**) **decidió:**

1. Adoptar el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Etiquetado de Productos Alimentarios" (TR CU 022/2011) (cerrado).
2. Establecer:
  - 2.1. Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Etiquetado de Productos Alimentarios" (denominado en lo sucesivo Reglamento Técnico), que entrará en vigor desde el 1 de julio de 2013;
  - 2.2. Antes del 15 de febrero de 2015, los productos alimenticios pueden ser producidos y puestos en circulación en cumplimiento de los requisitos obligatorios para el etiquetado de los productos alimenticios establecidos por actos de estatuto de la Unión Aduanera o por la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera antes de la fecha de entrada en vigor del Reglamento Técnico.
  - 2.3. La circulación de cualquier producto puesto en circulación de conformidad con la Subcláusula 2.2 del presente se permitirá durante el período de vida útil de estos productos establecido de conformidad con la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera.
3. La Secretaría de la Comisión, en cooperación con las Partes, elaborará un proyecto del Plan de Medidas necesarias para la aplicación del Reglamento Técnico y en un plazo de tres meses a partir de la fecha de entrada en vigor del presente Documento garantizará su presentación a la Comisión para su aprobación de conformidad con el procedimiento establecido.
4. Las Partes:
  - 4.1. Antes de la fecha de entrada en vigor del Reglamento Técnico, designe a las autoridades de control estatal (supervisión) que serán responsables del control estatal (supervisión) de los requisitos del Reglamento Técnico y lo notificarán a la Comisión;
  - 4.2. A partir de la fecha de entrada en vigor del Reglamento Técnico se garantiza la realización del control estatal (supervisión) del cumplimiento de los requisitos de las normas técnicas sujetas a las subcapas 2.2–2.3 del presente documento.
5. La presente Decisión entrará en vigor a partir de la fecha de su publicación oficial.

**Miembros de la Comisión de la Unión  
Aduanera:**

**Para la  
República de  
Belarús**

**Para la  
República de**

**K  
a  
z  
a  
j  
s**

**t  
á  
n**

**Para la Federación de Rusia**

**S. Rumas**

**U. Shukeev**

**I. Shuvalov**



Aprobado  
por Decisión de la  
Comisión de la  
Unión Aduanera  
No. 881 al 9 de diciembre de 2011



**REGLAMENTOS TÉCNICOS DE LA  
UNIÓN ADUANERA**

---

**TR CON 022/2011**

**Etiquetado de productos alimenticios**

## Contenido

Prólogo.....	5
Artículo 1. Alcance de la Aplicación.....	5
Artículo 2. Términos y definiciones.....	5
Artículo 3. Reglas de circulación del mercado .....	6
Artículo 4. Requisitos para el etiquetado de los productos alimenticios .....	6
4.1. Requisitos para el etiquetado de los envases de alimentos envasados Products .....	6
4.2. Requisitos generales para el etiquetado de los productos alimenticios colocados en los paquetes de transporte	7
4.3. Requisitos generales para la denominación de productos alimenticios .....	8
4.4. Requisitos generales para la indicación de ingredientes en el etiquetado de los productos alimenticios .	9
4.5. Requisitos generales para la especificación de la cantidad de productos envasados en el etiquetado de productos alimenticios .....	11
4.6. Requisitos generales para la especificación de la fecha de fabricación en el etiquetado de productos alimenticios .....	12
4.7. Requisitos generales para la especificación de la vida útil en el etiquetado de los productos alimenticios	13
4.8. Requisitos generales para la especificación del nombre y la ubicación del fabricante de productos alimenticios, el representante autorizado del fabricante, importador en el etiquetado de productos alimenticios .....	14
4.9. Requisitos generales para la especificación del valor nutricional en el etiquetado de los productos alimenticios .....	14
4.10. Requisitos generales para la especificación de información sobre los tics específicos característicos de los productos alimenticios en el etiquetado de los productos alimenticios .....	16
4.11. Requisitos para la especificación de la información sobre la presencia en los productos alimenticios de ingredientes obtenidos con el uso de organismos modificados genéticamente en el etiquetado de productos alimenticios .....	17
4.12. Requisitos para los métodos de etiquetado claro y legible de los productos alimenticios .....	17
Artículo 5. Cumplimiento de los requisitos para el etiquetado de productos alimenticios .....	18
Anexo 1 Tipos de Ingredientes cuyos Nombres pueden sustituirse por las Nombres de Productos Alimenticios Tipos .....	19
Anexo 2 Necesidad diaria media en sustancias nutritivas básicas y energía para el etiquetado de productos alimenticios .....	24
Anexo 3 Reglas para redondear el valor nutricional de los productos alimenticios .....	25
Anexo 4 Coeficientes de conversión del valor energético para sustancias nutritivas básicas en productos alimenticios .....	26
Anexo 5 Condiciones de uso de la información sobre los productos específicos de los productos alimenticios	

en el etiquetado de los productos alimenticios .....27

## **Prólogo**

1. Estos Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera se han elaborado de conformidad con el Acuerdo sobre Principios Uniformes y Reglamentos Técnicos de la República de Belarús, la República de Kazajstán y la Federación de Rusia al 1 de noviembre de 2010.

2. Estos Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera se han elaborado con el fin de establecer los requisitos uniformes para el etiquetado de los productos alimenticios, obligatorios para su aplicación y aplicación en el ámbito aduanero unificado de la Unión Aduanera y garantizar la libre circulación de los productos alimenticios liberados a la práctica en el ámbito aduanero unificado de la Unión Aduanera.

## **Artículo 1. Alcance de la aplicación**

1. El presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera se aplicará al etiquetado de los productos alimenticios liberados en circulación en la zona aduanera unificada de la Unión Aduanera.

2. El presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera no se aplicará a los productos alimenticios producidos por empresas públicas de restauración en el proceso de prestación de servicios en la catering pública para su consumo en el lugar de producción, ni también a los productos alimenticios, cuyos productos naturales se lleven a cabo por personas físicas en parcelas subsidiarias personales para fines distintos de la actividad empresarial.

3. El presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera establece requisitos para el etiquetado de los productos alimenticios con el fin de prevenir las acciones que consalten a los consumidores en cuanto a la aplicación de los derechos de los consumidores a proporcionar información creíble sobre los productos alimenticios.

4. Al aplicar estos Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera, se considerarán requisitos adicionales del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera para el etiquetado de determinados productos alimenticios, siempre que no contradigan estos Reglamentos técnicos.

## **Artículo 2. Términos y definiciones**

En los presentes Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera se utilizarán los siguientes términos y definiciones:

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

información sobre las características específicas de los productos alimenticios es la información sobre los productos alimenticios que atestigua la presencia de características de los productos alimenticios que permiten distinguirlos de otros productos alimenticios (incluidos el valor nutricional, la ubicación de la producción, el contenido, las características de los productos alimenticios);

un prospecto es un transportista de información que está marcado y colocado

en el paquete del consumidor y (o) paquete de transporte o se adjunta con el paquete del consumidor y (o) paquete de transporte;

una etiqueta es un soporte de información que está marcado y fijado a la

paquete y (o) paquete de transporte, incluso mediante encolado;

El etiquetado de los productos alimenticios es la información sobre los productos alimenticios presentada en forma de inscripciones, dibujos, signos, símbolos, otras notaciones y (o) su combinación y se coloca en el paquete del consumidor, paquete de transporte o sobre otro tipo de soporte de información fijado al paquete del consumidor y (o) paquete de transporte, o puesto en ellos, o encerrado con ellos;

un consumidor es una persona física que tiene la intención de ordenar o comprar o pedir, comprar o utilizar productos alimenticios para necesidades personales, familiares, domésticas y other, pero no están relacionadas con la actividad empresarial;

un nombre elegante de un producto alimenticio es una palabra o una combinación de palabras que puede acompañar el nombre de un producto alimenticio. Un nombre elegante de un producto alimenticio puede no reflejar sus propiedades de consumo y nosustituirá el nombre de un producto alimenticio;

un comprador de productos alimenticios es una persona jurídica o física, entre otras cosas un consumidor, que compra productos alimenticios para utilizarlos para cualquier fin;

los productos alimenticios envasados son productos alimenticios colocados en un paquete de consumo;

Los términos no definidos en el presente artículo se utilizarán en el presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera en los significados que les asigne la legislación de la Unión Aduanera.

### **Artículo 3. Reglas de circulación del mercado**

Los productos alimenticios se liberarán en circulación en el mercado siempre que el etiquetado de los mismos cumpla lo dispuesto en los presentes Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera, así como con otros Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera, que lo cubran.

### **Artículo 4. Requisitos para el etiquetado de los productos alimenticios**

#### **4.1. Requisitos para el etiquetado de los productos alimenticios envasados**

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

- 1) nombre de los productos alimenticios
- 2) contenido de productos alimenticios, salvo los acontecimientos estipulados en la Cláusula 7 de la Parte 4.4 del presente Artículo y, salvo disposición en contrario del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera, para determinados tipos de productos alimenticios;
- 3) cantidad de productos alimenticios;
- 4) la fabricación de productos alimenticios da te;
- 5) vida útil de los productos alimenticios;

6) condiciones de almacenamiento de los productos alimenticios establecidas por el fabricante o estipuladas por el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios. Las condiciones de almacenamiento después de la apertura de un envase se indicarán los productos alimenticios, cuyos cambios de calidad y seguridad se modifican después de la apertura del envase que protege los productos de la sumación;

7) nombre y ubicación del fabricante de productos alimenticios, o apellido, nombre, patronímico y ubicación del empresario-fabricante individual de alimentos

productos (en lo sucesivo denominados nombre y ubicación del fabricante), y en los eventos estipulados por el presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera, el nombre y la ubicación del representante autorizado del fabricante, el nombre y la ubicación de la organización importadora o el apellido, nombre, patronímico y ubicación del empresario-importador individual (en lo sucesivo denominado nombre y ubicación del importador);

8) recomendaciones y (o) restricciones de uso, entre otras cosas sobre la preparación de productos alimenticios en caso de que el uso de los mismos sin tales recomendaciones o restricciones sea difícil o pueda perjudicar la salud o los bienes de los consumidores, llevar a una reducción o pérdida de las características del sabor de los productos alimenticios;

9) indicadores de valor nutricional de los productos alimenticios teniendo en cuenta las disposiciones de la Parte

4.9 del presente artículo;

10) información sobre la presencia de ingredientes de productos alimenticios obtenidos con el uso de organismos modificados genéticamente (en lo sucesivo denominado OMG).

11) la marca uniforme de la circulación de productos en el market de los Estadosmiembros de la Unión Aduanera;

2. El etiquetado de los productos alimenticios envasados, previsto en la cláusula 1 de la parte 4.1 del presente artículo y realizado en forma de inscripciones, se escribirá en lengua rusa y en la lengua estatal (idiomas) del Estado miembro de la Unión Aduanera, siempre que existan los requisitos correspondientes en la legislación (legislaciones) del Estado miembro de la Unión Aduanera (Estados), salvo los acontecimientos estipulados en la cláusula 3 de la parte 4.8 del presente artículo.

3. El etiquetado de los productos alimenticios envasados puede incluir información adicional, entre otras cosas, la ordenación del documento, en cumplimiento de la cual se fabricó el producto alimenticio y puede identificarse, el nombre de fantasía del producto alimenticio, la marca, la información sobre el titular exclusivo de la marca, el nombre del lugar de origen del producto alimenticio, el nombre y la ubicación del cénmeador, las marcas de los sistemas de certificación voluntaria.

4. En los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios podrán establecerse requisitos adicionales para el etiquetado de los productos alimenticios envasados que no contradigan los requisitos de los presentes Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera.

5. Las bebidas sin alcohol, que contengan cafeína en la cantidad superior a 150 mg/l, y (o) plantas medicinales y extractos de las mismas en la cantidad suficiente para causar un efecto restaurador sobre el organismo humano, se marcará "No recomendado para niños menores de 18 años, mujeres embarazadas y lactantes, personas con irritabilidad hiper neural, insomnio, hipertensión arterial".

## **4.2. Requisitos generales para el etiquetado de los productos alimenticios colocados en paquetes de transporte**

1. El etiquetado de un paquete de transporte que contenga productos alimenticios incluirá la siguiente información:

- 1) nombre del producto alimenticio;
- 2) cantidad del producto alimenticio;
- 3) fecha de fabricación del producto alimenticio;

- 4) vida útil del producto alimenticio;
- 5) condiciones de almacenamiento del producto alimenticio;
- 6) información que permite identificar el lote del producto alimenticio (por ejemplo, el número del lote);
- 7) nombre y ubicación del fabricante del producto alimenticio, o apellido, nombre, patronímico y ubicación del fabricante individual del producto alimenticio.

Si el producto alimenticio se introduce en el paquete de transporte sin el paquete del consumidor y el fabricante pretende que dicho producto sea envasado (caramelos, azúcar y otros productos alimenticios), el labelling del paquete de transporte que contenga dichos productos alimenticios cumplirá los requisitos previstos en la cláusula 1 de la parte 4.1 del presente artículo.

2. El etiquetado de los productos alimenticios, introducido en el paquete de transporte, previsto en la cláusula 1 de la parte 4.2 del artículo y realizado en forma de inscripciones, se escribirá en lengua rusa y en la lengua estatal (idiomas) del Estado miembro de la Unión Aduanera, siempre que existan requisitos correspondientes en la legislación (legislaciones) del Estado miembro de la Unión Aduanera (Estados), salvo los acontecimientos estipulados en la cláusula 3 de la parte 4.8 del presente artículo.

3. En caso de que el etiquetado estipulado en la cláusula 1 de la parte 4.1 del presente artículo y escrito en el paquete del consumidor del producto alimenticio, colocado en el paquete de transporte, pueda notificarse al consumidor sin dañar el paquete de transporte, el elling de laboratorio especificado no podrá colocarse en el paquete de transporte.

4. El etiquetado de los productos alimenticios introducidos en el paquete de transporte puede contener información adicional, entre otras cosas información sobre el documento, en cuyo marco se fabricó el producto alimenticio y que puede ser desn notificado, el nombre de fantasía del producto alimenticio, la marca, la información sobre el titular exclusivo de la marca, el nombre del lugar de origen del producto alimenticio, el nombre y la ubicación del licenciario, las marcas de los sistemas de certificación voluntaria.

5. Los requisitos adicionales para el etiquetado de los productos alimenticios envasados, introducidos en el paquete de transporte, que no contradigan los requisitos de los presentes Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera, podrán establecerse en el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

### **4.3. Requisitos generales para la denominación de productos alimenticios**

1. El nombre del producto alimenticio especificado en el etiquetado permitirá remitir el producto a los productos alimenticios, reflejar de manera creíble sus características y permitir distinguirlo de otros productos alimenticios.

2. Cuando los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios sean efectivos, el nombre del producto alimenticio cumplirá los requisitos de los mismos.

3. La información sobre las propiedades físicas y (o) sobre el tratamiento especial de los productos alimenticios (reconstituted, smoked, marinated, ground, ionized, freeze-dried food products and detailed information on it) se incluirá en el

nombre del producto alimenticio o se colocará cerca del nombre del mismo, en caso de que la ausencia de dicha información pueda desviar al consumer (el comprador). Los requisitos para dicha información con respecto a determinados tipos de productos alimenticios se establecerán

Reglamento Técnico de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

4. No está permitido incluir ingredientes en el nombre del producto alimenticio si ellos o sus productos derivados no forman parte del producto alimenticio.

5. Si el contenido del producto alimenticio incluye un agente aromatizante, se permite indicar el nombre del ingredient sustituido por dicho agente aromatizante y que no forma parte del producto alimenticio, utilizando las palabras: con el sabor de y (o) con el olor de.

6. Los requisitos adicionales para la denominación de productos alimenticios que no contradigan los requisitos de estas disposiciones técnicas de la Unión Aduanera podrán establecerse en los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

#### **4.4. Requisitos generales para la indicación de ingredientes en el etiquetado de los productos alimenticios**

1. Los ingredientes que forman parte del producto alimenticio se escribirán en el orden de disminuir la fracción masiva del mismo en el momento de la fabricación del producto alimenticio, si no se establecen de otro modo por los requisitos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios. La inscripción "Contenido" se someterá directamente a las especificaciones de dichos ingredientes.

2. Si el producto alimenticio contiene un ingrediente compuesto (con dos o más componentes) que forme parte del producto alimenticio, la lista de todos los componentes que formen parte de dicho compuesto ingredient se escribirá de conformidad con los requisitos de la cláusula 1 de la parte 4.4 del presente artículo, o el nombre del ingrediente compuesto se escribirá con la adición de los componentes de los mismos entre corchetes en el orden de su disminución de la fracción de masa. En el caso de que la fracción de masa del ingrediente compuesto sea igual o inferior al 2 por ciento, se permite no especificar sus componentes, salvar los aditivos alimentarios, los agentes aromatizantes y los aditivos alimentarios que formen parte de él, las sustancias biológicamente activas y las plantas medicinales, los ingredientes obtenidos con el uso de OMG y los ingredientes especificados en la cláusula 14 de la parte 4.4 del presente artículo.

3. En el caso de que el producto alimenticio contenga ingredientes, cuyo fracción de masa sea igual al 2 o menos por ciento, se permite escribirlos en cualquier orden después de los ingredientes, cuyo fracción de masa supere el 2 por ciento, si no se establece de otro modo por los reglamentos de regulación técnica de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

4. El nombre del ingrediente que constituye un producto alimenticio se especificará en el contenido del producto alimenticio de conformidad con los requisitos de la parte 4.3 del presente artículo. Los nombres de los ingredientes estipulados en el anexo 1 del presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera podrán especificarse en el contenido de los productos alimenticios con los nombres de los tipos correspondientes de productos alimenticios, salvo los acontecimientos en los que se utilicen los nombres de dichos ingredientes en nombre del producto alimenticio.

5. Si el producto alimenticio contiene un agente aromatizante, el etiquetado del contenido incluirá las palabras "agente aromatizante (agentes)". Se permite que el nombre elegante del producto alimenticio con respecto a los agentes aromatizantes no se especifique en el contenido del producto alimenticio.

6. Si el producto alimenticio contiene un aditivo alimentario, es obligatorio especificar su designación funcional (tecnológica) (regulador de acidez, estabilizador, emulsionante, otras designaciones funcionales (tecnológicas)) y el nombre del aditivo alimentario, que puede sustituirse por el índice de aditivos alimentarios de conformidad con el Sistema Internacional de Numeración (INS) o el Sistema Europeo de Numeración (E). Si un

aditivo alimentario tiene una designación funcional diversa, se especificará, correspondientemente a su finalidad de aplicación. El dióxido de carbono, utilizado como ingrediente en la fabricación de productos alimenticios, no es obligatorio indicarse en el contenido del producto alimenticio siempre que la inscripción "Carbonatada", o similar a ella, esté incluida en el etiquetado del producto alimenticio.

7. No es necesario especificar el contenido del producto alimenticio con respecto a:

1) frutas frescas (incluidas las bayas) y verduras (incluida la patata), que no se pelan, cortan o tratan de manera similar;

2) vinagre, obtenido de un tipo de materia prima alimentaria (sin adición de otros ingredientes);

3) productos alimenticios que consisten en un ingrediente proporcionado el nombre del producto alimenticio permite identificar dicho ingrediente.

8. Salvo el evento especificado en la Cláusula 14 de la Parte 4.4 del presente Artículo, no se considerarán ingredientes y no se especificarán en el contenido del producto alimenticio:

1) sustancias, que se eliminan de los ingredientes especificados en el contenido de productos alimenticios durante el proceso de fabricación de productos alimenticios y se añaden a los productos alimenticios sin exceder la cantidad de sustancias originales en la siguiente etapa del proceso de fabricación tecnológica;

2) sustancias que forman parte de uno o varios ingredientes y que no cambian las características del producto alimenticio que contiene dichos ingredientes;

3) ayudas de transformación utilizadas en la fabricación de determinados productos alimenticios;

4) sustancias que forman parte de agentes aromatizantes o aditivos alimentarios como disolventes, portadores de sustancias flavour;

9. El agua no puede especificarse en el contenido del producto alimenticio en caso de que:

1) se utiliza en el proceso de fabricación de productos alimenticios para la reconstitución de productos alimenticios concentrados, condensados o secos;

2) forma parte de un ingrediente líquido (entre otros, caldo, adobo, salmuera, jarabe, solución de pepinillo), especificado en el contenido del producto alimenticio.

10. Los ingredientes reconstituidos durante el proceso de fabricación de productos alimenticios a partir de productos alimenticios concentrados, condensados o secos se pueden especificar de acuerdo con su fracción de masa después de su reconstitución.

11. Las frutas (incluidas las bayas), las verduras (incluida la patata), las nueces, los cereales, los champiñones, las hierbas vegetales, las especias, que forman parte de las mezclas correspondientes y que no difieren significativamente según su fracción de masa, podrán especificarse en el contenido del producto alimenticio en cualquier orden con las siguientes palabras "en proporciones cambiantes".

12. El etiquetado de los productos alimenticios, que contengan edulcorantes - alcoholes de azúcar, incluirá las palabras escritas directamente después del contenido del producto alimenticio: Contiene un edulcorante (edulcorantes). Si se utiliza en exceso puede provocar acción laxante.

13. Ingredientes (incluidos aditivos alimentarios, agentes aromatizantes), aditivos biológicamente activos, cuyo consumo puede implicar reacciones alérgicas o está contraindicado para algún tipo de enfermedad y que se enumeran en la Cláusula 14 de Part

4.4 del presente artículo, se especificará en el contenido del producto alimenticio a pesar de la cantidad de los mismos.

14. Los ingredientes más extendidos cuyo consumo puede causar reacciones alérgicas o que están contraindicados para algunas enfermedades constituyen

Siguientes:

- 1) cacahuets y sus productos derivados;
- 2) sal de aspartamo y aspartamo-acesulfamo;
- 3) mostaza y sus productos derivados;
- 4) dióxido de azufre y sulfitos si su contenido total supera los 10 miligramos por 1 kilogramo o 10 miligramos por litro en términos de dióxido de azufre;
- 5) cereales, que contengan gluten y sus productos derivados;
- 6) sésamo y sus productos derivados;
- 7) productos lupin y derivados de los mismos;
- 8) moluscos y sus productos derivados;
- 9) leche y sus productos derivados (incluida la lactosa);
- 10) frutos secos y productos derivados de los mismos;
- 11) crustáceos y productos derivados de los mismos;
- 12) pescado y productos derivados de los mismos (guardar la gelatina de pescado utilizada como base en preparaciones que contengan vitaminas y carotenoides);

13) apio y sus productos derivados;

14) soja y sus productos derivados;

15) huevos y productos derivados de los mismos;

15. No está obligado a especificar la información sobre las propiedades alérgicas de los ingredientes previstas en la cláusula 14 de la parte 4.4 del presente artículo en el etiquetado del producto alimenticio, guardar la información sobre aspartamo y sal de aspartamo-acesulfamo, en caso de uso en la misma f en la fabricación de productos alimenticios es obligatorio colocar las siguientes palabras: "Contiene la fuente de fenilalanina" después del contenido del producto alimenticio.

16. Para los productos alimenticios que contienen ingredientes de grano se permite colocar las palabras "No contener gluten" a floteson el contenido del producto alimenticio en el caso de que los ingredientes del grano que contienen gluten no se utilizaron o gluten se eliminó.

17. En los eventos especificados en la cláusula 14 de la parte 4.4 del presente artículo no se utilizaron en la fabricación de productos alimenticios, pero no podrá excluirse la presencia de los productos alimenticios, la información sobre la posibilidad de que dichos ingredientes sumen directamente después del contenido del producto alimenticio.

18. En el seno de los productos alimenticios que contengan colorantes (azorubina 122, amarillo quinolina 104, amarillo anaranjado FCF 110, rojo alifuer AC 129, ponceau 4R 124 y tartrazina 102) es necesario colocar una inscripción de advertencia: Contiene un agente colorante (agentes) que puede afectar negativamente a la energía y la concentración de los niños.

Las excepciones son las bebidas alcohólicas y las prod de alimentos en las que los colorantes especificados se utilizan para el etiquetado de productos de sacrificio y productos cárnicos o para el etiquetado o la coloración decorativa de los huevos de Pascua.

#### **4.5. Requisitos generales para la especificación de la cantidad de productos envasados en el etiquetado de productos alimenticios**

1. La cantidad de productos alimenticios envasados se especificará en el etiquetado de los productos alimenticios en unidades de volumen (mililitros,

centilitros o litros), en unidades de masa (gramos o kilogramos) o unidades contables (artículos). En este caso se permite utilizar nombres abreviados de las unidades dadas. No se requiere especificar la masa o el volumen de huevos, frutas, verduras vendidas por artículo.

2. La selección del valor para la especificación de la cantidad de productos envasados, ahorrar

los productos alimenticios vendidos por artículo se fabricarán teniendo en cuenta las siguientes normas, a menos que el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera establezca otra cosa para determinados tipos de productos alimenticios:

- si los productos alimenticios son líquidos, se especificará el volumen de los mismos;
- si los productos alimenticios son similares a la pasta, viscosos o viscosicos, se especificará el volumen o la masa de los mismos;
- si los productos alimenticios son firmes, de funcionamiento libre, constituyen una mezcla de sustancia firme y líquida, la masa de los mismos deberá indicarse.

Se permite utilizar simultáneamente dos valores para la especificación de la cantidad de productos alimenticios, por ejemplo, masa y cantidad de piezas, masa y volumen.

3. La especificación de la cantidad de productos alimenticios en un paquete de grupo se realizará de la siguiente manera:

3.1. si los productos alimenticios de un nombre se envasan en varios envases de consumo, la cantidad total de los productos y el número de envases del consumidor se especificarán en el paquete de grupo de los productos alimenticios;

3.2. Si las características del packa ge de grupo de los productos alimenticios envasados permiten la legibilidad de la información sobre la cantidad de productos alimenticios y el cálculo fácil de los envases del consumidor, se permite no especificarlos en el paquete de grupo;

3.3. Si los productos alimenticios envasados consisten en varios kages de consumo con productos de diferentes tipos y nombres y (o) artículos separados de diferentes nombres, el nombre y la cantidad de los productos del paquete de cada consumidor y (o) nombre, cantidad de piezas o masa de cada artículo se especificarán en el paquete de grupo.

4. La cantidad Q de los productos alimenticios colocados en un envase de transporte se especificará en unidades de volumen (mililitros, centilitros o litros) o unidades de masa (gramos o kilogramos) o en la cantidad de artículos envasados en un paquete de transporte (piezas) con especificación de la cantidad de medicamentos colocados en cada unidad de envasado. En este caso se permite utilizar nombres abreviados de las unidades dadas.

5. En el caso de que los productos alimenticios se coloquen en un medio líquido, por ejemplo, agua, soluciones de agua de azúcar, soluciones de agua de alimentos ácidos, soluciones de agua de sales, salmueras, vinagre, zumos de frutas o verduras, junto con la especificación de volumen o masa de productos alimenticios junto con un medio líquido, es obligatorio especificar adicionalmente el volumen o la masa de productos alimenticios colocados en un medio líquido. Este requisito también se aplicará a los productos alimenticios colocados en un medio líquido con posterior congelación de los mismos.

6. No está permitido especificar vagamente la cantidad de los productos alimenticios envasados y dar una gama de valores para la cantidad de productos alimenticios envasados.

#### **4.6. Requisitos generales para la especificación de la fecha de fabricación en el etiquetado de los productos alimenticios**

1. La especificación de la fecha de fabricación en el etiquetado de los productos alimenticios en función de la vida útil del producto se realizará con el uso

de las siguientes palabras:

- 1) "Fecha de fabricación" con especificación de la hora, día, mes, cuando la vida útil es menor de 72 horas;
- 2) "Fecha de fabricación" con especificación del día, mes, año cuando la vida útil es de 72 horas a tres meses;
- 3) "Fecha de fabricación" con especificación del mes, año o día, mes,

año en que la vida útil es de tres meses y más;

4) "Año de fabricación" para el azúcar.

2. La fecha de fabricación o lugar de fabricación de los productos alimenticios para poner esta fecha en el envase del consumidor se especificará después de las palabras "fecha de fabricación".

3. Las palabras "fecha de fabricación" en el etiquetado de los productos alimenticios pueden sustituirse por las palabras "fecha de producción" o palabras similares en el significado.

4. En el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, las palabras "fecha de fabricación" podrán sustituirse por otras nociones que determinen la fecha de finalización del proceso tecnológico de producción de determinados tipos de productos alimenticios, por ejemplo, la fecha de embotellado de bebidas, la fecha de clasificación de los huevos, el año de cosecha de las plantas agrícolas, el año de recolección de frutas, frutos secos, productos de las abejas.

Requisitos adicionales para la especificación de la fecha de fabricación de los productos alimenticios, no con los requisitos de estos Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera, podrá establecerse en el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

#### **4.7. Requisitos generales para la especificación de la vida útil en el etiquetado de productos alimenticios**

1. La especificación de la vida útil en el etiquetado de los productos alimenticios se efectuará utilizando las siguientes palabras:

1) "mejor antes" con especificación de la hora, día, mes, cuando la vida útil es inferior a 72 horas;

2) "mejor antes" con especificación del día, mes, año cuando la vida útil es de 72 horas a tres meses;

3) "mejor antes del final" con especificación del mes, año o "mejor antes" con especificación del día, mes, año con la vida útil no menos de tres meses.

2. Con el fin de especificar la vida útil de los productos alimenticios se permite utilizar las palabras "mejor antes" con indicación de número de días, meses o años, o cuando la vida útil es inferior a 72 horas las palabras "mejor antes" con indicación del número de horas.

3. Después de las palabras "mejor antes", "mejor antes del final de" se requiere especificar la vida útil del producto alimenticio, o marcar el lugar para poner esta información en el paquete.

4. El etiquetado de los productos alimenticios respecto de los cuales el fabricante establezca la vida útil ilimitada irá acompañado de la inscripción "La vida útil es ilimitada siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento".

5. Las palabras "mejor antes", "mejor antes del final" del etiquetado de los productos alimenticios pueden sustituirse por las palabras "vida útil", "consumir antes" o por palabras similares en el significado.

6. Podrán establecerse requisitos adicionales para la especificación de la vida útil de los productos alimenticios, que no contradigan los requisitos de los presentes Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera, y los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

#### **4.8. Requisitos generales para la especificación del nombre y la ubicación del fabricante de productos alimenticios, el representante autorizado del fabricante, importador en el etiquetado de productos alimenticios**

1. El nombre y la ubicación del fabricante de los productos alimenticios se especificarán en el etiquetado de los productos alimenticios, a pesar de los productos alimenticios fabricados en el territorio de los Estados miembros de la Unión Aduanera o que se suministren desde terceras empresas. La ubicación del fabricante de productos alimenticios se determinará por el lugar del registro estatal de la organización o empresario individual.

2. La información suministrada al consumidor (comprador) incluirá el nombre y la ubicación registrados oficialmente (dirección, incluido el país) del fabricante. En caso de que la ubicación del fabricante no coincida con la dirección del fabricante, también debe especificar la dirección (direcciones) del lugar de producción (lugares) y de la persona autorizada por el fabricante para recibir las reclamaciones de los consumidores (compradores) en su territorio (si está disponible).

3. La información sobre el nombre de la ubicación del fabricante de los productos alimenticios suministrados desde terceros países está permitida en las letras del alfabeto latino y en árabe o en el idioma estatal (idiomas) del país de la ubicación del fabricante del producto alimenticio, que el nombre del país está escrito en el idioma ruso.

4. El etiquetado de los productos alimenticios fabricados por varios fabricantes puede incluir el nombre y la ubicación de cada fabricante, siempre que la forma de presentar la información sobre cada fabricante a los consumidores (compradores), por ejemplo, el uso de letras, figuras, símbolos, diferentes marcas permite determinar expresamente el fabricante del producto alimenticio en particular.

5. Los productos alimenticios envasados no en el lugar de fabricación de los mismos (salvo los eventos de envases de productos alimenticios en el paquete del consumidor por las organizaciones minoristas) contendrán información sobre el fabricante y la persona jurídica o el empresario individual envasado por los productos alimenticios que no estén en el lugar de fabricación de los mismos para su posterior venta o bajo orden de otra entidad jurídica o empresario individual, de conformidad con la cláusula 1 de la parte 4.8 del presente artículo.

6. Si el fabricante tiene un representante autorizado, el nombre y la ubicación del representante autorizado de dicho fabricante se especificarán en el etiquetado del producto alimenticio.

7. El etiquetado de los productos alimenticios suministrados desde terceros países incluirá el nombre y la ubicación del importador.

#### **4.9. Requisitos generales para la especificación del valor nutricional en el etiquetado de los productos alimenticios**

1. El valor nutricional de los productos alimenticios especificados en el etiquetado de los mismos incluirá los siguientes indicadores:

- 1) valor energético (contenido calórico);
- 2) proteína, grasa, cantidad de hidrocarburos;
- 3) cantidad de vitaminas y sustancias minerales.

2. Valor nutricional de los agentes aromatizantes, gomas de mascar, café,

agua mineral natural, agua potable embotellada, aditivos alimentarios, productos alimenticios crudos (setas, productos de animales de granja y sacrificio de aves de corral, pescado, vegetales (incluida la patata), fruta (incluidas las bayas), cloruro de sodio, hierbas, especias, vinagre,

el té no podrá especificarse a menos que el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera establezca lo contrario para estos tipos de productos alimenticios. El valor nutricional de los tipos de productos alimenticios no podrá especificarse en los eventos previstos en el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

3. El valor nutricional de los productos alimenticios se presentará por 100 gramos o 100 mililitros y (o) una porción del producto alimenticio (se indicará la cantidad determinada del producto alimenticio especificado en su etiquetado como una porción, se indicará la cantidad de dicha porción).

4. El valor energético (contenido calórico) del producto alimenticio se especificará en julios o calorías o en unidades múltiples o fraccionarias de dichos valores.

5. La cantidad de sustancias nutritivas, incluidas proteínas, grasas, hidrocarburos en los productos alimenticios, se especificará en gramos o en unidades múltiples o fraccionarias de dichos valores.

6. La cantidad de las vitaminas y sustancias minerales en los productos alimenticios se especificará en unidades del Sistema Internacional de Unidades (SI) (miligramos o microgramos) o en otras unidades permitidas para ser utilizadas en los Estados miembros de la Unión Aduanera de conformidad con la legislación de los Estados miembros de la Unión Aduanera en el ámbito de la uniformidad de las mediciones.

7. La cantidad de proteínas, grasas, hidrocarburos y valor energético (contenido calórico) del producto alimenticio se especificará con respecto a las proteínas, grasas, hidrocarburos y valor energético (contenido calórico) para los que dicha cantidad por 100 gramos o por 100 mililitros o por una porción del producto alimenticio (si se proporciona valor nutricional por una porción) equivale al 2 o más por ciento de los valores que denotan la necesidad media diaria de una persona adulta en proteínas, grasas, hidrocarburos y energía. De lo contrario, la cantidad de proteínas, grasas, hidrocarburos y valor energético (contenido calórico) se indicará a discreción del fabricante.

8. La cantidad de vitaminas y sustancias minerales en los productos alimenticios se indicará en caso de que se añadan vitaminas y sustancias minerales al producto alimenticio en su fabricación. De lo contrario, la cantidad de vitaminas y sustancias minerales en los productos alimenticios podrá especificarse con respecto a las vitaminas y sustancias minerales para las que dicha cantidad por 100 gramos o por 100 mililitros o por una porción del producto alimenticio (si se proporciona valor nutricional por una porción) equivale al 5 o más por ciento de los valores que denotan la necesidad media diaria de una persona adulta en vitaminas y sustancias minerales.

9. Los valores que denotan la necesidad media diaria de un person adulto en proteínas, grasas, hidrocarburos y energía, en vitaminas, minerales y otras sustancias se determinan de conformidad con el anexo 2 del presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera.

Para la especificación de los indicadores de valor nutricional en el etiquetado de productos alimenticios, previsto en las cláusulas 7, 8, 9 de la parte 4.9 del presente artículo y designados para determinadas categorías de consumidores, el cálculo se lleva a cabo de acuerdo con la necesidad media diaria de dicha categoría de consumidores.

10. En el caso de las adiciones biológicamente activas a los alimentos, con respecto a las sustancias, de las que son la fuente, y de los productos alimenticios enriquecidos -con respecto a las sustancias utilizadas para el enriquecimiento de dichos productos alimenticios, es obligatorio especificar adicionalmente el valor nutricional en proporción porcentual a los valores determinados por el procedimiento establecido por la cláusula 9 de la parte 4.9 del presente artículo.

11. Los valores de los indicadores de valor nutricional para los productos alimenticios, que son

cocinará los consumidores, se especificará en el etiquetado del producto alimenticio a pesar de su posterior cocción.

12. Los indicadores de valor nutricional de los productos alimenticios serán determinados por el fabricante del producto alimenticio por vía analítica o de cálculo.

13. Para la especificación del valor energético del producto alimenticio (contenido calórico) y el contenido de proteínas, grasas e hidrocarburos, se permite utilizar normas para redondear los valores nutricionales de los productos alimenticios de conformidad con el anexo 3 del presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera, a menos que se establezca lo contrario en el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

14. El etiquetado de los productos alimenticios con respecto a los indicadores de valor nutricional puede incluir la siguiente inscripción: "Valores medios".

Para determinar el valor energético del producto alimenticio (contenido calórico) es obligatorio utilizar coeficientes de conversión para sustancias alimentarias básicas para su conversión en el valor energético del producto alimenticio (contenido calórico) de conformidad con el anexo 4 del presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera.

15. Para la determinación del contenido de hidrocarburos en los productos alimenticios es necesario tener en cuenta la cantidad de los mismos contenidas en el producto alimenticio (salvar las fibras dietéticas) y participar en el metabolismo del cuerpo humano, así como la cantidad de edulcorantes - alcoholes de azúcar.

16. Para la determinación de la cantidad de vitamina A y pro-vitamina A es rojo requiutilizar un coeficiente de conversión basado en la suposición de que un microgramo de retinol o equivalente de retinol corresponde a 6 microgramos de beta caroteno.

17. Requisitos adicionales para la especificación del valor nutricional de los productos alimenticios, no contrala prescripción de los requisitos de estos Reglamentos Técnicos

de la Unión Aduanera, podrá establecerse en el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

#### **4.10. Requisitos generales para la especificación de información sobre las características específicas de los productos alimenticios en el etiquetado de los productos alimenticios**

1. La información sobre las características específicas de los productos alimenticios se indicará en el etiquetado de forma voluntaria.

2. La información sobre las características específicas de los productos alimenticios, incluida la ausencia de componentes obtenidos de OMG (o) con el uso de OMG, se confirmará mediante pruebas presentadas por una persona, que hacen esta declaración en el etiquetado del producto alimenticio de forma independiente o recibida por esta persona con la participación de otras personas. Las pruebas de presencia de características específicas de los productos alimenticios son subject a mantener por organizaciones o empresarios individuales, liberando dichos productos alimenticios en circulación en la zona aduanera unificada de la Unión Aduanera, y se facilitarán en los eventos estipulados por la legislación de la Unión Aduanera.

3. La información sobre las características específicas de los productos

alimentos previstas en el anexo 5 del presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera sólo podrá utilizarse siempre que se cumplan las condiciones especificadas en el presente anexo, a menos que se establezca lo contrario en el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios. La información no especificada en el Anexo 5 del presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera sobre las características específicas de los productos alimenticios podrá utilizarse en el etiquetado de los productos alimenticios, siempre que los requisitos de Clause 2 de la Parte 4.10 del presente artículo o los requisitos establecidos por el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera para

se cumplen determinados tipos de productos alimenticios.

4. La información sobre las características específicas de los productos alimenticios considerados nutritivos de los mismos se especificará en el etiquetado del producto alimenticio con indicación de la cantidad de las sustancias nutritivas correspondientes que determinen el valor nutricional del producto alimenticio.

#### **4.11. Requisitos para la especificación de la información sobre la presencia en los productos alimenticios de ingredientes obtenidos con el uso de organismos modificados genéticamente en el etiquetado de productos alimenticios**

1. En el caso de los productos alimenticios obtenidos con el uso de OMG, incluidos los que no contengan ácido desoxirribonucleico (ADN) y proteínas, se especifique la siguiente información: "productos modificados genéticamente" o "productos obtenidos a partir de organismos modificados genéticamente", o "el producto contiene componentes de organismos modificados genéticamente".

En caso de que el fabricante no haya utilizado organismos modificados genéticamente en la fabricación de productos alimenticios, el contenido de OMG del 0,9 % o menos es una impureza accidental o técnicamente inamovible, dichos productos alimenticios no se denominarán productos alimenticios que contengan OMG. Al etiquetar dichos productos alimenticios, no se indicarán los datos sobre la presencia de OMG.

2. La especificación de la siguiente información es obligatoria para los productos alimenticios obtenidos a partir de microorganismos modificados genéticamente o con el uso de los mismos (bacterias, levaduras y hongos filamentosos, cuyo material genético fue cambiado con la ayuda de métodos de ingeniería genética) (en lo sucesivo denominado GMM):

- para los productos que contienen GMM vivo - "El producto contiene microorganismos vivos modificados genéticamente";
- para productos que contienen GMM inviable - "El producto fue recibido con el uso de microorganismos modificados genéticamente";
- para productos liberados de ingeniería GMM o para productos producidos con el uso de componentes liberados de ingeniería GMM - 'El producto contiene componentes recibidos con el uso de microorganismos modificados genéticamente'.

3. El etiquetado de los productos alimenticios no contendrá información sobre la presencia de OMG con respecto a las ayudas de transformación utilizadas, producidas a partir de o con OMG o con el uso.

#### **4.12. Requisitos para los métodos de etiquetado claro y legible de los productos alimenticios**

1. El etiquetado de los productos alimenticios previsto por Clause 1 de la Parte 4.1 y la Cláusula 1 de la Parte 4.2 del presente artículo será claro, legible, fiable y no desviado para los consumidores (compradores), en esta inscripción, los signos, símbolos contrastarán con los antecedentes a los que se añada el etiquetado. La forma de aplicar un etiquetado deberá proporcionar su seguridad durante toda la vida útil del producto alimenticio siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento establecidas por el fabricante.

2. La información prevista en las Sub-cláusulas 1, 4 a 6 de la Cláusula 1 de la

Parte 4.1 y la Cláusula 13 de la Parte 4.4 del presente Artículo se colocará en el paquete del consumidor y (o) en la etiqueta, supresión del paquete del consumidor será difícil.

3. Información prevista en las Sub-cláusulas 2, 3, 7 - 11 de la Cláusula 1 de la Parte

4.1 del presente artículo se colocarán en el paquete y (o) la etiqueta del consumidor, y

(o) el prospecto y (o) el prospecto colocado en cada unidad de embalaje, o se adjunta con cada unidad de embalaje.

4. En el caso de que la zona de la mayor parte del paquete de productos alimenticios del consumidor no supere los 10 centímetros cuadrados, la información, prevista en la Cláusula 2 (salvo la información prevista en la Cláusula 13 de la Parte 4.4 del presente artículo) y las Sub-cláusulas 3, 7 - 11 de la cláusula 1 de la parte 4.1 del presente artículo, se colocarán en el envase del consumidor y (o) en la etiqueta y (o) el prospecto, colocados en el paquete de cada consumidor, o en cada paquete de transporte, o se incluirán con el paquete de cada consumidor o con cada paquete de transporte.

5. En el caso del pre-con packaging de productos alimenticios por parte de las organizaciones minoristas en caso de ausencia del consumidor, el paquete del consumidor o la etiqueta que se adjunta en él contendrán el nombre del producto alimenticio, su fecha de fabricación, vida útil y condiciones de almacenamiento. Otra información, estipulada en la Cláusula 1 de la Parte 4.1 y la Cláusula 13 de la Parte 4.4 del presente Artículo, se presentará al consumidor de cualquier manera que permita tomar una decisión razonable de este producto alimenticio (incluidos los medios de colocarlo en el paquete del consumidor y (o) etiquetar y (o) en el prospecto, colocarlo en cada unidad de embalaje o encerrado con cada unidad de envases de productos alimenticios).

6. La información, estipulada por la Cláusula 1 de la Parte 4.1 y la Cláusula 13 de la Parte 4.4 del presente artículo con respecto a los productos alimenticios colocados directamente en el paquete de transporte, así como los productos alimenticios cuyo preenvasado lleve a cabo las organizaciones minoristas en presencia del consumidor, se presentarán al consumidor de cualquier manera que permitan tomar una decisión razonable de dicho producto alimenticio.

7. El etiquetado de los productos alimenticios colocados directamente en el paquete de transporte previsto en la parte 4.2 del presente artículo se colocará en el paquete de transporte y (o) en la etiqueta y (o) en el envase de hojat, se colocará en cada paquete de transporte o se incluirá con cada paquete de transporte, o se incluirá en los documentos, los productos alimenticios que lo acompañen.

8. El etiquetado de los productos alimenticios no deberá contener imágenes de productos alimenticios no incluidos en el envase del consumidor o que no hayan sido utilizados en la fabricación de productos alimenticios o componentes de productos alimenticios, contenidas en el envase del consumidor, o sabores y (o) mell) que no estén imitados por componentes que formen parte del producto alimenticio contenido en el envase del consumidor, salvo los acontecimientos previstos en la cláusula 9 de la parte 4.12 del presente artículo.

9. El etiquetado de los productos alimenticios, elaborados en forma de imagen de un plato, para la cocción de los que se utilizará este producto alimenticio, irá acompañado de las palabras "variante de un plato cocido" o de palabras similares en el significado.

## **Artículo 5. Cumplimiento de los requisitos para el etiquetado de productos alimenticios**

1. El cumplimiento de los productos alimenticios de laboratorio con los

presentes Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera se preverá directamente mediante el cumplimiento de los requisitos de los mismos para el etiquetado y por el cumplimiento de los requisitos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios que establezcan requisitos adicionales para el etiquetado de los mismos.

Anexo 1

del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera  
"Etiquetado de productos alimenticios" (TR CU  
022/2011)

**Tipos de Ingredientes cuyos Nombres pueden Ser Sustituídos por los Nombres  
de Productos Alimenticios**

Tipos de Ingredientes	Nombres de los tipos de productos alimenticios
1	2
Aceites o grasas refinados	Aceite o grasa con indicación de origen: vegetal o animal
Comprimido, extraído o refinado manteca de cacao	Manteca de cacao
Mezcla de frutas, fracción de masa de la cual constituye no más del 10% de los productos alimenticios	Fruta
Mezcla de bayas, que no constituye más de 10 por ciento de la fracción masiva de productos alimenticios	Bayas
Fruto confitado, que no es más que 10 por ciento de la fracción masiva de productos alimenticios	Succade
Mezcla de verduras, que no es superior al 10 por ciento de la fracción de masa de los productos alimenticios	Verduras
Miel natural de cualquier tipo	Cariño
Mezcla de harina de dos o más tipos de granos	Harina con indicación de tipos de grano, a partir de la cual se produce, en orden decreciente de su fracción de masa
almidón y almidón modificados por ayudas físicas o fermentos	Almidón*
Pescado de todo tipo	Pescado
Cocinar sal comestible (cloruro de sodio)	Sal
Mezcla de queso o queso	Queso
Proteína de leche, caseínas, caseinatos, proteína de suero de leche y sus mezclas	Proteína de leche
Hierbas vegetales, que constituyen no más del 2 por ciento de la fracción masiva de productos alimenticios	Mezcla de hierbas vegetales o hierbas vegetales

Espicias, que no constituyen más del 2% de la fracción masiva de productos alimenticios	Espicias o mezclas de especias
Sustancias agrias, utilizadas para producción de goma de mascar	Base de caucho
Sacarosa de todo tipo	Azúcar

Glucosa anhidra o glucosa monohidrato	Glucosa
Treacle de todo tipo	Tréculo o jarabe de glucosa
Vinos de uva	Vino
Cereal de todo tipo	Cereal
Proteína de soja (aislados, concentrados)	Proteína de soja
Productos de huevo de todo tipo	Productos de huevo
* El origen se especificará adicionalmente, por ejemplo, - de la patata	

Anexo 2  
del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera  
"Etiquetado de productos alimenticios" (TR CU  
022/2011)

**Necesidad diaria media de sustancias nutritivas básicas y energía para el  
etiquetado de productos alimenticios**

Sustancias Nutritivas Básicas	Nivel recomendado de diario Consumo
Valor energético, kJ/kcal	10,467/2,500
Proteínas, g	75
Grasas, g	83
incluyendo ácidos grasos poliinsaturados, g	11
Hidratos de carbono digeribles, g, incluyendo azúcar (sacarosa), g	365 65
Fibras dietéticas, g	30
Sustancias minerales:	
Calcio, mg	1,000
Fósforo, mg	800
Hierro, mg	14
Magnesio, mg	400
Zinc, mg	15
Yodo, mcg	150
Potasio, mg	3,500
Selenio, mg	0.07
Vitaminas:	
Vitamina A, mcg	800
Vitamina D, mcg	5**

Vitamina E, mg	10
----------------	----

Vitamina C, mg	60
Tiamina, mg	1.4
Riboflavina, mg	1.6
Niacina, mg	18
Vitamina6, mg	2
Folacin, mcg	200
Vitamina12, mcg	1
Biotina, mg	0.05
Acido pantoténico, mg	6

\* Para la especificación del valor de energía en julios para la conversión se utiliza la siguiente proporción 1 cal es igual a 4,1868 J.( *exactamente*).

\*\*5 mcg de colecalciferol – 200o de vitamina D.

Anexo 3  
del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera  
"Etiquetado de productos alimenticios" (TR CU  
022/2011)

**Reglas para redondear el valor nutricional de los productos alimenticios**

Tabla 1

Valor energético (contenido calórico), kJ/kcal	Reglas para redondeo o instrucciones
Menos de 1	Es necesario indicar: «1»
De 1 a 5 inclusive	Hasta el entero más cercano
De 5 a 100 inclusive	Hasta el entero más cercano, divisible por 5
Más de 100	Hasta el entero más cercano, divisible por 10

**Reglas para redondear los valores de las proteínas, grasas, cantidad de hidrocarburos en los productos alimenticios**

Tabla 2

Cantidad de Proteínas, Grasas, Hidrocarburos, g	Reglas para el redondeo y/o las instrucciones
Menos de 0,5	Es necesario indicar un valor hasta el primer signo decimal después del punto
De 0,5 a 10 inclusive	Hasta el valor más cercano divisible por 0,5 g
Más de 10	Hasta el entero más cercano, divisible por 1 g

Anexo 4  
del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera  
"Etiquetado de productos alimenticios" (TR CU  
022/2011)

**Coefficientes de conversión de valor energético para sustancias nutritivas  
básicas en productos alimenticios**

1. El valor energético que deba especificarse se calculará utilizando los siguientes coeficientes de conversión:

Sustancias Nutritivas Básicas de Productos Alimenticios	Coeficientes de conversión
Proteínas	4 kcal/g - 17 kJ/g
Hidrocarburos, incluidos los mono y los disacáridos (excepto los 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
Acidos orgánicos	3 kcal/g - 13 kJ/g
Salatrim	6 kcal/g - 25 kJ/g
Etanol	7 kcal/g - 29 kJ/g
Fibras dietéticas	2 kcal/g - 8 kJ/g

Anexo 5  
del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera  
"Etiquetado de productos alimenticios" (TR CU  
022/2011)

**Condiciones de uso de la información sobre las características  
específicas de los productos alimenticios en el  
etiquetado de los productos alimenticios**

Indicador de Valor Nutricional o Componente	Información sobre las características específicas de los productos alimenticios	Condición, cuyo cumplimiento es obligatorio para el uso de la información sobre las características específicas de los productos alimenticios en el etiquetado de los productos alimenticios
1	2	3
Valor energético (contenido calórico)	Reducido	El valor energético (contenido calórico) se reduce no menos del 30 por ciento en relación con el valor energético (contenido calórico) de productos alimenticios similares
Valor energético (contenido calórico)	Bajo	El valor energético (contenido calórico) no es superior a 40 kcal (170 kJ) por 100 g para productos alimenticios firmes o no más de 20 kcal (80 kJ) por 100 ml para líquidos. Para los edulcorantes artificiales utilizados directamente como alimento, el valor energético (contenido calórico) es igual a no más de 4 kcal (17 kJ)/porción con características de edulcorante equivalentes iguales a 6 g de sacarosa
Valor energético (contenido calórico)	Ninguno (sin)	El valor energético (contenido calórico) no es superior a 4 kcal (17 kJ) por 100 ml. Para los edulcorantes artificiales utilizados directamente como alimento, el valor energético (contenido calórico) es igual a no más de 0,4 kcal (1,7 kJ)/porción con caracteres de edulcorante equivalentes iguales a 6 g de sacarosa
Proteína	Fuente	Las proteínas proporcionan no menos del 12 por ciento del valor energético (contenido calórico) de los productos alimenticios, siempre que la cantidad de proteínas por 100 g para productos firmes o por 100 ml para líquidos sea no inferior al 5 por ciento de la necesidad diaria de proteínas
Proteína	Alto Contenido	Las proteínas proporcionan no menos del 20 % del valor energético (contenido calórico) del producto alimenticio.

Grasa	Bajo Contenido	La grasa no constituye más de 3 g por 100 g para productos alimenticios firmes o no más de 1,5 g por 100 ml para líquidos
Grasa	Ninguno (sin)	La grasa no constituye más de 0,5 g por 100 g para productos alimenticios firmes o por 100 ml para líquidos
Saturado ácidos grasos	Bajo Contenido	La suma de ácidos grasos saturados y ácidos grasos trans en los productos alimenticios no constituye más que 1,5 g por 100 g para productos alimenticios firmes o 0,75 g /100 ml para líquidos y, en cualquier caso, la suma de ácidos grasos saturados y ácidos grasos trans no deberá proporcionar más del 10% del contenido calórico
Saturado ácidos grasos	Ninguno (sin)	La suma de ácidos grasos saturados y ácidos grasos trans en los productos alimenticios no constituye más que 0,1 g de ácidos grasos saturados por 100 g para productos alimenticios firmes o por 100 ml para líquidos
Azúcares (suma de mono- y disacáridos)	Ninguno (sin)	Los azúcares no constituyen más de 0,5 g por 100 g para productos alimenticios firmes o por 100 ml para líquidos
Azúcares (suma de mono- y disacáridos)	Bajo Contenido	Los azúcares no constituyen más de 5 g por 100 g para productos alimenticios firmes o no más de 2,5 g por 100 ml para líquidos
Azúcares (suma de mono- y disacáridos)	Sin adición	La fabricación del producto alimenticio no imponía adición de mono y disacáridos como ingredientes. Si los azúcares están presentes en los productos alimenticios de forma natural, el etiquetado incluirá las siguientes palabras: Contiene azúcares de origen natural
Azúcares (suma de mono- y disacáridos)	Contiene sólo azúcares naturales	Los productos alimenticios contienen sólo sus azúcares naturales originales
Fibras dietéticas	Fuente	El contenido de fibras dietéticas no es inferior a 3 g por 100 g para productos alimenticios firmes o no inferior a 1,5 g por 100 ml para líquidos
Fibras dietéticas	Alto Contenido	El contenido de fibras dietéticas no es inferior a 6 g por 100 g para productos alimenticios firmes o no inferior a 3 g por 100 ml para líquidos

Vitaminas y sustancias minerales	Fuente	Las vitaminas y sustancias minerales constituyen no menos del 15 por ciento de la necesidad media diaria de una persona adulta en vitaminas y sustancias minerales por cada 100 g de productos alimenticios firmes o el 7,5 por ciento por 100 ml para líquidos o por una porción
----------------------------------	--------	---

Vitaminas y sustancias minerales	Alto Contenido	Las vitaminas y sustancias minerales constituyen no menos del 30 por ciento de la necesidad media diaria de una persona adulta en vitaminas y sustancias minerales por cada 100 g para productos alimenticios firmes o por 100 ml o por una porción
Colesterol	Bajo Contenido	Colesterol constitutos no más de 0,02 g por 100 g para productos alimenticios firmes o no más de 0,01 g por 100 ml para líquidos siempre que se cumplan las siguientes condiciones: el producto alimenticio contiene no más de 1,5 g de ácidos grasos saturados por 100 g para los productos nuevos productos o no más de 0,75 g por 100 ml para líquidos
Colesterol	Ninguno (sin)	El colesterol no constituye más de 0,005 g por 100 g para productos alimenticios firmes o no más de 0,005 g por 100 ml para líquidos siempre que se cumplan las siguientes condiciones: el producto alimenticio contiene no más de 1,5 g de ácidos grasos saturados por 100 g para productos alimenticios firmes o no más de 0,75 g por 100 ml para líquidos
Omega-3 graso Ácidos	Fuente	La suma de los ácidos grasos omega-3 no constituye menos de 0,2 g por 100 g para productos alimenticios firmes o por 100 ml para líquidos, para grasas y aceites vegetales o animales la suma de ácidos grasos omega-3 constituye no menos de 1,2 g por 100 g para productos alimenticios firmes o por 100 ml para líquidos
Omega-3 graso Ácidos	Alto Contenido	La suma de ácidos grasos omega-3 constituye no menos de 0,4 g por 100 g para productos alimenticios firmes o por 100 ml para líquidos, para grasas y aceites vegetales o animales, la suma de ácidos grasos omega-3 constituye no menos de 2,4 g por 100 g para productos alimenticios firmes o por 100 ml para líquidos
Sodio (cocina sal comestible, cloruro de sodio)	Bajo Contenido	Contenido de sodio (o cantidad equivalente de sal comestible de cocción) no superior a 0,12 g por 100 g para productos alimenticios firmes o por 100 ml para líquidos. Para el agua (salvo aguas minerales naturales) el contenido de sodio no es superior a 2 mg por 100 ml
Sodio (cocina sal comestible, cloruro de sodio)	Muy bajo Contenido	Contenido de sodio (o cantidad equivalente de sal comestible de cocción) no superior a 0,04 g por 100 g para productos alimenticios firmes o por 100 ml para líquidos. Esta declaración no se utilizará para el agua (inter alia aguas minerales naturales)
Sodio (cocina sal comestible, cloruro de sodio)	Ninguno (sin)	Contenido de sodio (o cantidad equivalente de sal comestible de cocción) no superior a 0,005 g por 100 g para productos alimenticios firmes o por 100 ml para líquidos

