

Código Alimentario de Wisconsin

Hoja informativa

Requisitos de etiquetado para el comercio minorista

Según la ley estatal (Código Alimentario de Wisconsin, Sección 3-602.11), los establecimientos de venta de alimentos al por menor deben etiquetar los productos envasados con la siguiente información:

- Nombre del producto
- Lista de ingredientes
- Declaración de alérgenos alimentarios
- Peso neto
- Nombre y dirección de la empresa
- Información nutricional (a menos que esté exenta)
- Los requisitos para cada uno de ellos se explican en las siguientes secciones.

Nombre del producto

Debe colocar el nombre del producto en el envase siguiendo los siguientes criterios:

- Texto: incluya el nombre común del alimento o una descripción de identidad adecuada. Debe ser veraz y no engañosa.
- Ubicación: coloque el nombre en la parte delantera del envase, también conocida como panel de exposición principal. Por lo general, el nombre también irá en paralelo a la base del producto.
- Tamaño: asegúrese de que el tamaño del texto sea al menos la mitad del tamaño de la letra del material impreso más destacado (texto, imágenes, gráficos) de la etiqueta, en negrita.

Lista de ingredientes

Debe indicar los ingredientes del producto en el envase con los siguientes criterios:

- Enumerar por peso de mayor a menor.
- Todos los subingredientes de los alimentos con múltiples ingredientes. Los subingredientes deben ser específicos. Por ejemplo, la harina enriquecida puede incluir harina de trigo, niacina, etc., o la salsa de soja puede incluir agua, soja, trigo, etc.
- Algunos términos colectivos como hierbas, ingredientes secretos, condimentos, etc. Pueden utilizarse con limitaciones.
- Colorantes o sabores artificiales y preservantes químicos. Por ejemplo, FD&C Amarillo N.º 5, Rojo 40.
- En el caso de los aceites y grasas, incluya la fuente (soja, vegetal, etc.) e indique si el aceite está hidrogenado.



- El agua debe figurar en la lista si se utiliza como ingrediente.

Declaración de alérgenos alimentarios

El nombre de cada uno de los principales alérgenos alimentarios debe indicarse en una declaración, a menos que el alérgeno ya figure como ingrediente. Si un producto alimentario contiene uno de los principales alérgenos alimentarios, incluso en los colorantes, sabores o mezclas de especias, la etiqueta debe enumerar el alérgeno en la sección de ingredientes en un lenguaje sencillo. Por ejemplo, la mantequilla debe incluir leche como ingrediente o una declaración como "contiene leche" al final de la sección de ingredientes. Si hay más de un alérgeno principal presente en el artículo alimentario, la declaración debe enumerar todos los ingredientes alérgenos principales contenidos en ese artículo alimentario.

Puede obtener más información sobre el etiquetado de alérgenos alimentarios en

<https://datcp.wi.gov/Documents/FoodAllergenRequirementsForRetailers.pdf>.

Peso neto

Debe indicar el peso neto de una manera que sea visualmente obvia y fácil de leer. La cantidad declarada debe ser exacta. El envase no puede contener menos producto del que se declara.

Nombre y dirección de la empresa

Debe incluir en el envase el nombre legal del fabricante, envasador o distribuidor y su ciudad, estado y código postal.

Información nutricional

Para determinar si su empresa debe proporcionar información nutricional, visite el sitio web de la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA) en

<https://www.federalregister.gov/documents/2016/05/27/2016-11867/food-labeling-revision-of-the-nutrition-and-supplement-facts-labels>.

Algunas pequeñas empresas están exentas del etiquetado nutricional. Para saber si su empresa cumple los requisitos y para solicitar una exención a la FDA, visite

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm053857.htm>.

Requisitos adicionales de etiquetado en función del tipo de producto alimentario

Alimentos al por mayor

- Coloque la información de etiquetado cerca. Por ejemplo, en un cartel o en una carpeta.
- Proporcione a los consumidores una forma de marcar los contenedores individuales.
- Proporcione la información de etiquetado en una tarjeta de mostrador, un cartel o una señal si vuelve a envasar artículos que recibió en contenedores al por mayor.

Sándwiches

- Proporcione la etiqueta de ingredientes completa cuando envase al por menor. Incluya subcomponentes de ingredientes complejos como el queso y el pan.
- Utilice el peso, la medida o el recuento para la cantidad de producto si se vende para el consumo inmediato al por menor.
- Incluya la indicación "Mantener refrigerado" (recomendado).

Huevos

Incluya la siguiente información en la etiqueta:

- Declaración de "Instrucciones de manipulación segura" para los huevos crudos con cáscara.
- Declaración de "Mantener refrigerado".
- La fecha en que los huevos fueron envasados.
- Fecha de caducidad o fecha límite de venta. La fecha de caducidad no puede superar los 30 días desde la fecha de envasado.

Carnes

Incluya la siguiente información en la etiqueta:

- Las instrucciones de manipulación segura solo se requieren en productos cárnicos y avícolas crudos.
- Una de las siguientes declaraciones para el control de tiempo y temperatura para la seguridad (TCS) de productos cárnicos y avícolas:
 - "Perecedera"
 - "Mantener refrigerada"
 - "Mantener en refrigeración"
 - "Mantener congelada"
- Utilice el nombre de la especie y corte en el nombre del producto.
- La lista completa de ingredientes si hay más de uno. Por ejemplo, la salchicha italiana.
- Leyenda de inspección, si la ley federal lo exige (Título 9 del Código de Reglamentos Federales [Code of Federal Regulations, CFR], Secciones 317.2 y 381.96).

Más información sobre el etiquetado de la carne disponible en

https://datcp.wi.gov/Pages/Programs_Services/MSInspection.aspx.

Pescado ahumado

Incluya la siguiente información en la etiqueta:

- Nombre, dirección (incluido el código postal) del procesador o distribuidor de pescado ahumado.
- Nombre del producto, incluido el nombre común del pescado del que se deriva el producto.
- Peso máximo del paquete y el contenido.
- El pescado ahumado vendido en estado congelado debe estar etiquetado como "PERECEDERO – MANTÉNGALO CONGELADO ANTES DE SU USO".
- El pescado ahumado en frío en envases con bajo contenido de oxígeno y vendido sin congelar debe estar etiquetado como "PERECEDERO – MANTENER REFRIGERADO A 38° F" e incluir la fecha de procesamiento o el código de fecha de procesamiento.

Más información

Recursos para los vendedores al por menor:

- [Guía de la FDA para la industria: guía de etiquetado de alimentos](#)
- [Información general sobre el etiquetado de los alimentos](#)
- [Hojas informativas del Código Alimentario de Wisconsin](#)
- [Código Alimentario de Wisconsin](#)



Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor de Wisconsin
División de Seguridad Alimentaria y Recreativa
2811 Agriculture Dr., PO Box 8911, Madison, WI 53708
<https://www.datcp.wi.gov>