

**Regla actualizada de etiquetado de calorías para los establecimientos de servicio de alimentos:  
lo que usted debe saber  
Revisado en abril del 2018**

La regla de etiquetado de calorías del Código de Salud de la Ciudad de Nueva York ha sido actualizada. Además de publicar las calorías, la regla ahora exige a los establecimientos a los que aplica que publiquen dos nuevas afirmaciones nutricionales en sus menús y tableros de menús, y que tengan en sus locales información nutricional adicional para proporcionársela a los clientes que la soliciten. La regla actualizada también modifica algunos de los requisitos sobre cómo indicar la información sobre las calorías. Estos cambios se realizaron para cumplir con los [requisitos federales de etiquetado de menús](#).

Esta regla aplica a cualquier establecimiento que sirva alimentos tipo restaurante y que forme parte de una cadena con quince o más locales en los Estados Unidos, que operen bajo el mismo nombre comercial y vendan básicamente los mismos artículos de menú. Este documento destaca los cambios a la regla de etiquetado de calorías para restaurantes que estaban sujetos a la regla original y ahora están sujetos a la nueva regla. También existe una guía dirigida específicamente a los establecimientos de venta minorista de alimentos a los que aplica esta regla recién actualizada.

Desde el 22 de mayo de 2017, el Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York ha instruido a las cadenas de venta minorista de alimentos sobre los nuevos requisitos de etiquetado de calorías, pero no está emitiendo avisos de infracción actualmente. El Departamento de Salud planea comenzar a emitir avisos de infracción sujetos a multas el 7 de mayo de 2018, según el acuerdo alcanzado en el litigio *National Association of Convenience Stores v. New York City Department of Health and Mental Hygiene* (Asociación Nacional de Tiendas de Conveniencia contra el Departamento de Salud y Salud Mental de la Ciudad de Nueva York).

**¿Qué deben saber los establecimientos a los que aplica la regla original de etiquetado de calorías sobre la regla actualizada?**

Todo establecimiento de servicio de alimentos al que aplica la regla ahora debe:

- Incluir dos nuevas afirmaciones nutricionales en sus menús y tableros de menús.
- Contar con información nutricional completa en el establecimiento y brindar la información a cualquier persona que solicite verla.
- Cambiar el etiquetado de calorías para los alimentos tipo restaurante, entre los que se incluyen los artículos estándares del menú que contengan varias porciones, las comidas con opciones de combinaciones, los alimentos de autoservicio, los alimentos en exhibición, los artículos de menú con opciones de condimentos y los artículos temporales del menú.

\*Respuesta a esta pregunta revisada en abril del 2018

### ¿Cuáles son las dos nuevas afirmaciones nutricionales requeridas?\*

Las nuevas afirmaciones nutricionales son:

1. *"2,000 calories a day is used for general nutrition advice, but calorie needs vary"*. (2000 calorías diarias se emplean como recomendación nutricional general, pero las necesidades calóricas varían).
2. *"Additional nutritional information available upon request"*. (Información nutricional adicional disponible a solicitud del cliente).

Estas afirmaciones deben aparecer de manera claramente visible y destacada en los menús y tableros de menús. En los menús, la afirmación sobre las calorías (primera afirmación de las mencionadas anteriormente) debe aparecer en cada página del menú. En los tableros de menús, las dos afirmaciones nutricionales requeridas deben ser visibles para los clientes que consulten el tablero de menús para hacer sus pedidos. Pueden aparecer en todos los paneles del tablero, pero esto no es obligatorio. Si las declaraciones no aparecen en todos los paneles, estas deben ser visibles para los clientes que consulten cualquier producto incluido en el tablero. Para los alimentos de autoservicio y los alimentos exhibidos, estas declaraciones pueden figurar en un cartel individual ubicado junto al alimento o en un cartel más grande, separado, ubicado cerca de la comida, que el cliente pueda leer con facilidad al pedir, o en un tablero de menú grande que el consumidor pueda leer con facilidad al pedir.

### ¿Hay una declaración nutricional diferente para los menús infantiles?

En los menús infantiles, las siguientes afirmaciones pueden reemplazar o agregarse a la primera afirmación nutricional mencionada anteriormente:

- *"1,200 to 1,400 calories a day is used for general nutrition advice for children ages 4 to 8 years, but calorie needs vary"*. (Entre 1200 y 1400 calorías diarias se emplean como recomendación nutricional general para niños entre los 4 y 8 años, pero las necesidades calóricas varían).
- *"1,200 to 1,400 calories a day is used for general nutrition advice for children ages 4 to 8 years and 1,400 to 2,000 calories a day for children ages 9 to 13 years, but calorie needs vary"*. (Se emplean entre 1200 y 1400 calorías diarias, para niños entre los 4 y 8 años, y entre 1400 y 2000 calorías diarias, para niños entre los 9 y 13 años, como recomendación nutricional general, pero las necesidades calóricas pueden variar).

### ¿Qué información nutricional adicional debe estar disponible para los clientes que la soliciten?

Los establecimientos deben tener en sus locales información nutricional adicional sobre los artículos estándares del menú. Se debe proporcionar esta información a los clientes que la soliciten.

La información debe figurar en este orden y con estos datos: calorías totales (cal), calorías derivadas de las grasas (cal grasas), grasas totales (g), grasas saturadas (g), grasas trans (g), colesterol (mg), sodio (mg), carbohidratos totales (g), fibra dietética (g), azúcar (g) y proteínas (g).

Esta información puede aparecer en una tarjeta de mostrador, un letrero, un cartel, un folleto o un dispositivo electrónico (p. ej., en una máquina expendedora u otro dispositivo en el establecimiento) o en un volante, una carpeta con hojas sueltas, un menú u otros medios similares.

\*Respuesta a esta pregunta revisada en abril del 2018

### ¿Los anuncios que contienen productos alimenticios y precios se consideran un menú?\*

La regla exige que los establecimientos indiquen la información sobre las calorías en los menús principales y tableros de menús que puedan usarse para hacer un pedido. El requisito, por lo general, no aplica a materiales de promoción. Sin embargo, se debe colocar la información sobre las calorías en cualquier material que sea promocional y además pueda usarse para hacer un pedido.

Por ejemplo, un cliente puede decidir pedir un artículo después de ver su nombre y precio mencionados en un cartel colocado en el mostrador de un delicatessen; por lo tanto, este cartel debe mencionar la información sobre las calorías si esta no está publicada de algún otro modo en el mostrador (p. ej., en un tablero de menú o en el empaque del alimento). Sin embargo, no es necesario que un cartel similar que pueda verse desde fuera del establecimiento, pero que no se use para hacer un pedido, muestre la información sobre las calorías.

### ¿Cómo deben indicar los establecimientos la información sobre las calorías de los artículos del menú que contengan varias porciones?

En el caso de los artículos del menú y del tablero de menú que contengan varias porciones (p. ej., una pizza grande o una cubeta de alitas de pollo), los establecimientos pueden colocar las calorías del artículo completo o de la unidad específica que se sirve. Si se indican las calorías de la unidad específica que se sirve, dicha unidad debe estar identificada en el menú o en el tablero de menú.

La información sobre las calorías debe indicarse según el modo en que el artículo se suele preparar y ofrecer para la venta; cada establecimiento es responsable de tomar esta determinación. El siguiente es un ejemplo:

Opción	Cal	Precio
Pizza con queso mediana	1680	\$12.99

O

Opción	Cal	Precio
Pizza con queso mediana	210 cal/rebanada, 8 porciones	\$12.99

### ¿Cómo deben indicar los establecimientos la información sobre las calorías de las comidas con opciones de combinaciones?

Según la regla original de la Ciudad de Nueva York, las calorías de las comidas combinadas se exhibían en intervalos, indicando la cantidad mínima y máxima de calorías de todas las combinaciones posibles.

\*Respuesta a esta pregunta revisada en abril del 2018

La regla actualizada tiene requisitos diferentes para las comidas con solo dos combinaciones posibles y para las comidas con tres o más combinaciones posibles.

**Para una comida con solo dos combinaciones (p. ej., un artículo que se ofrece con una opción de dos guarniciones),** se debe indicar la cantidad de calorías de cada opción, con una barra que separe las dos cantidades diferentes de calorías:

Opción	Cal	Precio
Sándwich BLT (tocino, lechuga y tomate) con manzana o papas fritas	590/660	\$8.99

**Para una comida con tres o más combinaciones posibles,** se debe indicar la cantidad de calorías en un intervalo que muestre el mínimo y el máximo de calorías de todas las combinaciones:

Opción	Cal	Precio
Sándwich BLT con manzana, ensalada o papas fritas	590-660	\$8.99

**¿Cómo deben indicar los establecimientos la información sobre las calorías de los artículos del menú con opciones de condimentos (o toppings)?**

Según la regla original, un artículo del menú que tenga opciones de condimentos (p. ej., una bola de helado) se consideraba una comida combinada; por lo tanto, las calorías del artículo del menú y las diversas opciones de condimentos se indicaban en intervalos. La regla actualizada requiere que los establecimientos indiquen las calorías del artículo de menú sin el condimento y que indiquen por separado la información sobre las calorías de cada opción de condimento:

Opción	Cal	Precio
Helado de chocolate, por bola	250	\$4.50
Condimentos		
Manías, 1 oz	150	
Chispitas, 1 cucharada	20	
Jarabe caliente, 1 oz	65	

\*Respuesta a esta pregunta revisada en abril del 2018

### **¿Cómo deben indicar los establecimientos la información sobre las calorías de los alimentos y bebidas de autoservicio y alimentos en exhibición?\***

En el caso de los alimentos de autoservicio (p. ej., un buffet) y de los alimentos en exhibición (p. ej., los alimentos listos para llevar) que se ofrezcan en una unidad específica, los establecimientos deben publicar la cantidad total de calorías del artículo según el modo en que estos se suelen preparar y ofrecer para la venta. En el caso de los alimentos de autoservicio y los alimentos en exhibición que no se venden en una unidad específica, se deben publicar las calorías que cabrían en una cucharada o una taza estándares. La unidad específica que se sirve debe estar incluida en la información sobre las calorías.

Los establecimientos pueden exhibir la información sobre las calorías de diversas formas, siempre y cuando el consumidor pueda ver el nombre del artículo, la cantidad de calorías y el tamaño de la porción o la unidad al escoger ese artículo. La información sobre las calorías puede aparecer en un cartel ubicado cerca del artículo alimenticio y que se pueda asociar claramente a este o puede colocarse en la cubierta protectora directamente por encima del producto. Si en un mismo cartel o en un mismo letrero ubicado en una cubierta protectora se indica la información sobre las calorías de más de un artículo alimenticio, dicho cartel debe colocarse en un lugar donde el cliente que lo lea pueda ver todos los artículos alimenticios cuyas calorías se indican en el cartel. Puede encontrar ejemplos de cómo publicar la información sobre las calorías para alimentos de autoservicio y alimentos exhibidos en la [guía federal de etiquetado de menús](#). Para las bebidas de autoservicio, la información publicada sobre las calorías debe incluir la cantidad total de onzas líquidas en la taza indicada con el término "*fluid ounces*" y, si corresponde, una descripción del tamaño de la taza (p. ej., pequeña, mediana, etc.).

### **¿Qué sucede con los artículos listos para llevar que tienen una etiqueta de información nutricional o la información sobre las calorías en la parte frontal del paquete?\***

La etiqueta de información nutricional o la información sobre las calorías en la parte frontal del paquete cumplen con los requisitos de etiquetado de calorías. Si un artículo listo para llevar tiene una etiqueta de información nutricional o la información sobre las calorías en la parte frontal del paquete que el consumidor pueda ver antes de comprar, el establecimiento no está obligado a publicar información de calorías adicional.

### **¿Los establecimientos necesitan indicar la información de calorías de los artículos temporales del menú?**

Al igual que en la regla original, la regla actualizada no requiere que se indiquen las calorías de los artículos temporales del menú. Sin embargo, la definición de artículo temporal del menú ha cambiado. La nueva regla define a un artículo temporal del menú como aquel que se ofrece durante menos de 60 días por año calendario (la regla original estipulaba menos de 30 días). Los establecimientos no necesitan indicar las calorías de los alimentos que se ofrecen durante menos de 90 días consecutivos como parte de pruebas de aceptación del consumidor.

\*Respuesta a esta pregunta revisada en abril del 2018

### ¿Cuáles son las sanciones por no cumplir con la regla?

Los establecimientos que no cumplan con la regla podrían recibir un aviso de infracción. Esto no afectará la calificación sanitaria del establecimiento, pero puede tener como consecuencia una multa de \$200 por infracción. Se emitirán avisos de infracción para los establecimientos que:

- no publiquen la información sobre las calorías de acuerdo con los requisitos del Código de Salud;
- no proporcionen en sus locales información nutricional complementaria para que los clientes puedan analizarla, o
- no publiquen las afirmaciones nutricionales requeridas en sus menús y tableros de menús.

### ¿Los establecimientos que tienen entre quince y diecinueve locales en todo el país deben cumplir con los requisitos de etiquetado de calorías de la Ciudad de Nueva York?

Sí. La regla de la Ciudad de Nueva York aplica a cualquier establecimiento que forme parte de una cadena con quince o más locales que operen bajo el mismo nombre comercial en los Estados Unidos. Estos establecimientos están obligados a cumplir con los requisitos de etiquetado de calorías de la Ciudad de Nueva York, aunque no están sujetos a los requisitos federales.

### ¿Cómo interpreta el Departamento de Salud la frase "básicamente los mismos artículos de menú"?

La frase "básicamente los mismos artículos de menú" significa que todos los locales de una cadena utilizan ingredientes, recetas y métodos de preparación estandarizados para los artículos de sus menús. El Departamento de Salud puede llevar a cabo una revisión caso por caso para determinar si los establecimientos a los que aplica la regla sirven básicamente los mismos artículos de menú.

### ¿Cuándo comenzará a emitir multas el Departamento de Salud?

El Departamento de Salud comenzará a emitir avisos de infracción sujetos a multas el 7 de mayo de 2018.

### ¿Revisaría el Departamento de Salud un modelo del menú que planeo usar para cumplir con la regla de etiquetado de calorías?

Sí, el Departamento de Salud y Salud Mental de la Ciudad de Nueva York revisará los modelos de menús, de tableros de menús u otras imágenes y verificará que cumplan con los nuevos requisitos.

La presentación de modelos para la revisión por parte del Departamento de Salud es opcional. Si desea que el Departamento de Salud revise sus modelos, envíelos por correo electrónico a [infobfscs@health.nyc.gov](mailto:infobfscs@health.nyc.gov) y escriba "Calorie Labeling Mock-up" (Modelo de etiquetado de calorías) en la línea de asunto.



\*Respuesta a esta pregunta revisada en abril del 2018