

**Regla de etiquetado de calorías de la Ciudad de Nueva York
para los establecimientos de cadenas de ventas de alimentos:
lo que usted necesita saber
Revisado en abril del 2018**

Durante casi 10 años, a las cadenas de restaurantes de la ciudad de Nueva York se les ha exigido que publiquen la información sobre las calorías de los artículos estándares del menú que sirven. Ahora, las actualizaciones al Código de Salud de la Ciudad de Nueva York exigen que los establecimientos de cadenas de venta minorista de alimentos que venden alimentos tipo restaurante indiquen la cantidad de calorías, publiquen dos afirmaciones nutricionales y proporcionen en sus locales información nutricional adicional a cualquier cliente que la solicite. Estos cambios se realizaron para cumplir con los [requisitos federales de etiquetado de menús](#).

Esta regla afecta a cualquier establecimiento de venta minorista de alimentos 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 es un resumen de la regla de etiquetado de calorías de la Ciudad de Nueva York para los establecimientos minoristas de servicio de alimentos. También existe una guía dirigida específicamente a los establecimientos de servicio de alimentos a quienes aplica la regla actualizada.

Desde el 22 de mayo de 2017, el Departamento de Asuntos del Consumidor de la Ciudad de Nueva York (DCA, por sus siglas en inglés) 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 DCA 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).

¿A cuáles establecimientos aplica esta regla?

La regla de etiquetado de calorías aplica a los establecimientos de venta minorista de alimentos que:

- forman parte de una cadena con quince o más locales en los Estados Unidos y operan todos bajo el mismo nombre;
- ofrecen alimentos de tipo restaurante (ver definición más adelante);
- ofrecen básicamente los mismos artículos de menú en todos sus locales.

Algunos ejemplos de establecimientos a los que aplica la regla son las cadenas de tiendas de conveniencia, supertiendas y supermercados o tiendas de abarrotes.

¿Cuáles son los requisitos de la regla de etiquetado de calorías?

La regla de etiquetado de calorías exige que los establecimientos de cadenas de venta minorista de alimentos a los que aplica:

- Indiquen la cantidad de calorías de bebida y alimento tipo restaurante del menú, incluidos los alimentos en exhibición y los alimentos de autoservicio. Se debe incluir la cantidad de calorías siempre que se incluyan los nombres y los precios de los artículos del menú. Esto incluye todos los menús, los tableros de menús, las ventanillas de autoservicio y los sitios web.

- Incluyan dos afirmaciones nutricionales donde la publicación de las calorías sea obligatoria.
- Tengan información nutricional completa en el establecimiento para los artículos estándares del menú y brinden la información a cualquier persona que solicite verla.

¿Qué es un alimento tipo restaurante?

Los *alimentos tipo restaurante* son los que se procesan y preparan principalmente en los establecimientos de venta de alimentos y se ofrecen para la venta con el fin de que se coman de inmediato o después, ya sea dentro o fuera del establecimiento. Esto incluye alimentos preparados que los clientes pueden comprar para llevar o para comer en el área de comedores del restaurante. La regla de etiquetado de calorías aplica a los alimentos tipo restaurante que figuran en los menús y en los tableros de menús, así como a los alimentos de autoservicio y en exhibición. *Excepción:* los alimentos fríos preparados que se vendan detrás del mostrador de una charcutería, que no aparezcan en el menú ni en el tablero de menú y que requieran preparación posterior por parte del cliente antes de comerse **no se consideran alimentos tipo restaurante y la regla de etiquetado de calorías no aplica a estos.**

¿Qué son alimentos de autoservicio?

Los alimentos de autoservicio son alimentos tipo restaurante que están disponibles en el bar de ensaladas, en el buffet, en la cafetería o un autoservicio similar para que los clientes se sirvan. Esto incluye a las bebidas de autoservicio.

¿Qué son alimentos en exhibición?

Los alimentos en exhibición son alimentos tipo restaurante que los clientes ven antes de hacer su selección. *Excepción:* la regla de etiquetado de calorías *no* aplica a los alimentos que requieren preparación adicional por parte del cliente antes de su consumo.

¿Qué es un artículo estándar del menú?*

Un artículo estándar del menú es cualquier artículo alimenticio individual o una combinación de artículos alimenticios que figura o se muestra periódicamente en un menú o en un tablero de menú de un establecimiento al que aplica la regla.

¿Cuáles son las dos afirmaciones nutricionales que se requieren?

Las dos 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 los tableros de menús para hacer sus pedidos. Pueden aparecer en todos los paneles del tablero, pero esto no es obligatorio. Si las afirmaciones no aparecen en todos los paneles, estas deben ser visibles para los clientes que consulten cualquier artículo incluido en el tablero. Para los alimentos de autoservicio y los alimentos exhibidos, estas afirmaciones 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.

¿En dónde deben colocar los establecimientos la información sobre las calorías?

Los establecimientos deben indicar las calorías en el documento escrito principal que los clientes usan para hacer su pedido. Un documento escrito principal:

- indica el nombre del artículo del menú o incluye una imagen de este;
- indica el precio de un artículo del menú, y
- puede servirle al cliente para hacer su pedido al consultarlo.

Puede haber más de un documento escrito principal en cada local. Los ejemplos incluyen menús, tableros de menús y ventanillas de autoservicio.

- Los menús pueden tener diferentes formas, como folletos, panfletos, hojas sencillas de papel o pantallas electrónicas.
- Los menús pueden incluir menús de desayuno, almuerzo y cena; menús de postres; menús de bebidas; menús infantiles u otros menús específicos; menús en dispositivos electrónicos (p. ej., en un quiosco u otro dispositivo en el local) y menús en línea.

¿Los anuncios que contienen artículos 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 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 colocar los establecimientos la información sobre calorías?

- La cantidad de calorías debe figurar junto al nombre o al precio del artículo del menú.
- Se debe colocar la palabra "calorías" o la abreviatura "cal" ya sea junto a la cantidad de calorías de los artículos individuales del menú o encima de la columna que indica la cantidad de calorías de cada uno de los artículos del menú.
- Use el mismo tamaño (punto de letra) para la información sobre las calorías y para el artículo o precio del menú.
- Use el mismo color para la información sobre las calorías y para el nombre del artículo o su precio en el menú. Puede utilizar un color diferente para la información sobre las calorías si este color es tan prominente como el color que se usa para el nombre del artículo o su precio en el menú.

¿Cómo deben calcular los restaurantes el contenido de calorías de los artículos del menú?*

Los valores de calorías se deben basar en un método de análisis confiable, lo que incluye las pruebas de laboratorio, los valores que figuran en los libros de cocina o las bases de datos de los nutrientes, como la Base de Datos Nacional de Nutrientes para Referencia Estándar del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

¿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. Esta unidad debe reflejar una porción del artículo alimenticio que se espera que consuma una persona.

*Respuesta a esta pregunta revisada en abril del 2018



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?

Hay 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 producto 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

*Respuesta a esta pregunta revisada en abril del 2018

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

Para un artículo del menú que tenga opciones de condimentos (p. ej., una bola de helado), se deben indicar las calorías del artículo sin condimentos e indicar por separado la información sobre las calorías de cada opción de condimento:

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

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

En el caso de los alimentos de autoservicio y los alimentos en exhibición que se ofrezcan en una unidad específica, los establecimientos deben publicar la cantidad total de calorías del artículo según el modo en que 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.).

*Respuesta a esta pregunta revisada en abril del 2018

¿Los establecimientos deben publicar la información sobre las calorías de los artículos listos para llevar que tienen etiquetas de información nutricional o que tienen 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 comprarlo, el establecimiento no está obligado a publicar información adicional sobre las calorías del mismo.

¿Los locales de distintos dueños y operados de forma separada que estén ubicados dentro de otros establecimientos deben cumplir con esta regla?

Los locales de distintos dueños y operados de forma separada deben cumplir con los requisitos de etiquetado de calorías si requieren un permiso del Departamento de Salud y forman 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.

¿Las cooperativas de venta de alimentos que operan bajo el mismo nombre pero no venden básicamente los mismos artículos de menú deben cumplir con la regla?

No, los requisitos de etiquetado de calorías no aplican a las cooperativas que operan bajo el mismo nombre pero que no venden básicamente los mismos artículos de menú.

¿Necesitan los establecimientos publicar la información sobre las calorías de los artículos de menú temporales?

No es necesario indicar las calorías de los artículos temporales del menú. Se define como artículos temporales del menú a aquellos que se ofrecen durante menos de 60 días por año calendario. Los establecimientos no necesitan indicar las calorías de los alimentos que se ofrecen por menos de 90 días consecutivos como parte de pruebas de aceptación del consumidor.

¿Los establecimientos que tienen entre quince y diecinueve locales en todo el país deben cumplir con los requisitos de la regla?

Sí. Los requisitos de etiquetado de calorías de la Ciudad de Nueva York aplican 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 la regla 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 del menú"?

La frase "básicamente los mismos artículos del 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 del menú.

¿Quién se encargará de hacer cumplir la regla?

El Departamento de Asuntos del Consumidor de la Ciudad de Nueva York (DCA, por sus siglas en inglés) hará cumplir la regla de etiquetado de calorías. Un establecimiento de venta minorista de alimentos que no cumpla con la regla podría recibir un aviso de infracción que puede tener como consecuencia una multa de \$200 por infracción.

¿Cuándo empezará el DCA a emitir multas?

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

¿Pueden los establecimientos enviar modelos de sus menús y tableros de menús para su revisión?

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 y escriba "Calorie Labeling Mock-up" (Modelo de etiquetado de calorías) en la línea de asunto.



[Español](#) | [বাংলা](#) | [简化字](#) | [Русский](#) | [中文](#)


nyc.gov/health

"Operating a restaurant"

*Respuesta a esta pregunta revisada en abril del 2018