

CAPITULO V

NORMAS PARA LA ROTULACION Y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS

Res. GMC 26/03 y Res. GMC 46/03. Incorporada por Res. Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, (08/09/2005).

Incorpórase al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común N° 26/03 “Reglamento Técnico Mercosur para Rotulación de Alimentos Envasados”, que se adjunta como Anexo I y forma parte de la presente Resolución Conjunta.

Incorpórase al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común N°46/03 “Reglamento Técnico Mercosur sobre el rotulado nutricional de Alimentos Envasados”, cuyo texto se adjunta como Anexo II y forma parte de la presente Resolución.

Toda reglamentación específica a que se refieren las Resoluciones Grupo Mercado Común N° 26/03 y 46/03 tendrán únicamente como excepción las previstas por la Autoridad Sanitaria Nacional.

Los alimentos que contengan edulcorantes no nutritivos, tartrazina, ácido benzoico o sus sales de calcio, potasio o sodio y dióxido de azufre o sus derivados, deberán declarar su presencia mediante una leyenda que indique “CONTIENE..... (Indicando el nombre completo del aditivo)” siempre y cuando no se indique el nombre específico de los mencionados aditivos en la lista de ingredientes del rotulado. Con referencia al aspartamo deberá indicarse para fenilcetonúricos, la presencia de fenilalanina y en el caso de todos los edulcorantes no nutritivos, se declarará la concentración de los mismos.

El rotulado de alimentos comprendidos en el Capítulo XVII - Alimentos de régimen o dietéticos — del Código Alimentario Argentino, deberá cumplir obligatoriamente las exigencias de la presente resolución y aquellas específicas del Código Alimentario Argentino que no sean contrarias a estas normas generales.

Para cumplimentar la información de la fecha de duración y la de identificación de lote requeridas en la presente resolución podrán emplearse caracteres tipográficos diferentes a los del resto del rótulo.

ANEXO I

MERCOSUR/GMC/RESOLUCION N° 26/03

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA ROTULACION DE ALIMENTOS ENVASADOS (Deroga la Res. GMC N° 21/02)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento Técnico se aplicará a la rotulación de todo alimento que se comercialice en los Estados Partes del MERCOSUR, cualquiera sea su origen, envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores.

En aquellos casos en los que por las características particulares de un alimento se requiera una reglamentación específica, la misma se aplicará de manera complementaria a lo dispuesto por el presente Reglamento Técnico MERCOSUR.

2. DEFINICIONES

2.1- Rotulación- Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento.

2.2- Envase- Es el recipiente, el empaque o el embalaje destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte y manejo de alimentos.

2.2.1- Envase primario o envoltura primaria o recipiente- Es el envase que se encuentra en contacto directo con los alimentos.

2.2.2- Envase secundario o empaque- Es el envase destinado a contener el o los envases primarios.

2.2.3- Envase terciario o embalaje- Es el envase destinado a contener uno o varios envases secundarios.

2.3- Alimento envasado- Es todo alimento que está contenido en un envase listo para ofrecerlo al consumidor.

2.4- Consumidor- Es toda persona física o jurídica que adquiere o utiliza alimentos.

2.5- Ingrediente- Es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de alimentos y que esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

2.6- Materia prima- Es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir tratamiento y/o transformación e naturaleza física, química o biológica.

2.7- Aditivo alimentario- Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá, o puede esperarse razonablemente que tenga (directa o indirectamente), como resultado, que el propio aditivo o sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento. Este término no incluye a los contaminantes o a

las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

2.8- Alimento- Es toda sustancia que se ingiere en estado natural, semielaborada o elaborada y se destina al consumo humano, incluidas las bebidas y cualquier otra sustancia que se utilice en su elaboración, preparación o tratamiento, pero no incluye los cosméticos, el tabaco, ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamento.

2.9- Denominación de venta del alimento- Es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento. Será fijado en el Reglamento Técnico MERCOSUR en el que se indiquen los patrones de identidad y calidad inherentes al producto.

2.10- Fraccionamiento de alimentos- Es la operación por la que se divide y acondiciona un alimento a los efectos de su distribución, su comercialización y su entrega al consumidor.

2.11- Lote- Es el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesados por un mismo fabricante o fraccionador, en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales.

2.12- País de origen- Es aquel donde fue producido el alimento o habiendo sido elaborado en más de un país, donde recibió el último proceso sustancial de transformación.

2.13- Cara principal- Es la parte de la rotulación donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y la marca o el logo, si los hubiere.

3. PRINCIPIOS GENERALES

3.1- Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con rótulo que:

a) utilice vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan hacer que dicha información sea falsa, incorrecta, insuficiente, o que pueda inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso del alimento;

b) atribuya efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse;

c) destaque la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de alimentos de igual naturaleza, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos;

d) resalte en ciertos tipos de alimentos elaborados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración;

e) resalte cualidades que puedan inducir a equívoco con respecto a reales o supuestas propiedades terapéuticas que algunos componentes o ingredientes tienen o pueden tener cuando son consumidos en cantidades diferentes a las que se encuentren en el alimento o cuando son consumidos bajo una forma farmacéutica;

f) indique que el alimento posee propiedades medicinales o terapéuticas;

g) aconseje su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa.

3.2- Las denominaciones geográficas de un país, de una región o de una población, reconocidos como lugares en que se elabora alimentos con determinadas características, no podrán ser usadas en la rotulación o en la propaganda de alimentos elaborados en otros lugares cuando esto pueda inducir a equívoco o engaño al consumidor.

3.3- Cuando se elaboren alimentos siguiendo tecnologías características de diferentes lugares geográficos para obtener alimentos con caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas reconocidas, en la denominación del alimento deberá figurar la expresión “tipo” con letras de igual tamaño, realce y visibilidad que las que corresponden a la denominación aprobada en el reglamento vigente en el país de consumo.

No se podrá utilizar la expresión “tipo”, para denominar vinos y bebidas espirituosas con estas características.

3.4- La rotulación de los alimentos se hará exclusivamente en los establecimientos procesadores habilitados por la autoridad competente del país de origen para la elaboración o el fraccionamiento.

Cuando la rotulación no estuviera redactada en el idioma del Estado Parte de destino, debe ser colocada una etiqueta complementaria conteniendo la información obligatoria en el idioma correspondiente, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Esta etiqueta podrá ser colocada tanto en origen como en destino. En este último caso la aplicación debe ser efectuada antes de su comercialización.

4- IDIOMA

La información obligatoria deberá estar redactada en el idioma oficial del país de consumo (español o portugués), con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

5- INFORMACION OBLIGATORIA

A menos que se indique otra cosa en el presente Reglamento Técnico o en un reglamento específico, la rotulación de alimentos envasados deberá presentar obligatoriamente la siguiente información:

- Denominación de venta del alimento
- Lista de ingredientes
- Contenidos netos
- Identificación del origen
- Nombre o razón social y dirección del importador, para alimentos importados.
- Identificación del lote
- Fecha de duración
- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.

6- PRESENTACION DE LA INFORMACION OBLIGATORIA

6.1- Denominación de venta del alimento

Deberá figurar la denominación o la denominación y la marca del alimento, de acuerdo a las siguientes pautas:

a) cuando se haya establecido una o varias denominaciones para un alimento en un Reglamento Técnico MERCOSUR, deberá utilizarse por lo menos una de tales denominaciones;

b) se podrá emplear una denominación acuñada, de fantasía, de fábrica o una marca registrada, siempre que vaya acompañada de una de las denominaciones indicadas en a);

c) podrán aparecer las palabras o frases adicionales requeridas para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condiciones físicas auténticas del alimento, las cuales irán junto a la denominación del alimento o muy cerca a la misma. Por ejemplo: tipo de cobertura, forma de presentación, condición o tipo de tratamiento a que ha sido sometido.

6.2- Lista de ingredientes

6.2.1. Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente (por ejemplo: azúcar, harina, yerba mate, vino, etc.) deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes.

6.2.2. La lista de ingredientes figurará precedida de la expresión: "ingredientes: " o "ingr.: " y se regirá por las siguientes pautas:

a) todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial;

b) cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto definido en un reglamento de un Estado Parte podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista, entre paréntesis, de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones;

c) cuando un ingrediente compuesto para el que se ha establecido un nombre en una norma del CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS o del MERCOSUR, constituya menos del 25% del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado;

d) el agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmueras, jarabes, almíbares, caldos u otros similares y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de ingredientes; no será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación;

e) cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituidos para su consumo con el agregado de agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituido. En estos casos deberá incluirse la siguiente expresión: "Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo";

f) en el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o de plantas aromáticas en que ninguna predomine en peso de una manera significativa, podrá enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención "en proporción variable".

6.2.3. Declaración de aditivos alimentarios en la lista de ingredientes. Los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes. Esta declaración constará de:

a) la función principal o fundamental del aditivo en el alimento, y

b) su nombre completo, o su número INS (Sistema Internacional de Numeración, CODEX ALIMENTARIOS FAO/OMS), o ambos.

Cuando entre los aditivos alimentarios haya más de uno con la misma función, podrán mencionarse uno a continuación de otro, agrupándolos por función.

Los aditivos alimentarios serán declarados después del resto de los ingredientes.

Para el caso de los aromatizantes/saborizantes se declarará sólo la función y optativamente su clasificación, según lo establecido en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR sobre aromatizantes/saborizantes.

Algunos alimentos deberán mencionar en su lista de ingredientes el nombre completo del aditivo utilizado. Esta situación será indicada en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

6.3- Contenidos netos

Se indicarán según lo establecen los Reglamentos Técnicos MERCOSUR correspondientes.

6.4- Identificación del origen

6.4.1. Se deberá indicar:

- el nombre (razón social) del fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca;
- domicilio de la razón social;
- país de origen y localidad;
- número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente.

6.4.2. Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: “fabricado en...”, “producto...”, “industria...”

6.5- Identificación del lote

6.5.1. Todo rótulo deberá llevar impresa, grabada o marcada de cualquier otro modo, una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote a que pertenece el alimento de forma que sea fácilmente visible, legible e indeleble.

6.5.2. El lote será determinado en cada caso por el fabricante, productor o fraccionador del alimento, según sus criterios.

6.5.3. Para la indicación del lote se podrá utilizar:

a) un código clave precedido de la letra “L”. Dicho código debe estar a disposición de la autoridad competente y figurar en la documentación comercial cuando se efectúe intercambio entre Estados Partes; o

b) la fecha de elaboración, envasado o de duración mínima, siempre que la(s) misma(s) indique(n) por lo menos el día y el mes o el mes y el año claramente y en el citado orden, según corresponda, de conformidad con el punto 6.6.1. b)

6.6- Fecha de duración

6.6.1. Si no está determinado de otra manera en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico, regirá el siguiente marcado de la fecha:

a) se declarará la “fecha de duración”.

b) esta constará por lo menos de:

- el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses;

- el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año, estableciendo: “fin de (año)”.

c) la fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:

- “consumir antes de...”

- “válido hasta...”

- “validez...”

- “val...”

- “vence...”

- “vencimiento...”

- “vto...”

- “venc...”

- “consumir preferentemente antes de...”

d) las expresiones establecidas en el apartado c) deberán ir acompañadas de:

- la fecha misma, o

- una referencia concreta al lugar donde aparece la fecha, o

- una impresión en la que se indique mediante perforaciones o marcas indelebles el día y el mes o el mes y el año según corresponda de acuerdo con los criterios indicados en el punto 6.6.1 b).

Cualquier indicación usada debe ser clara y precisa.

e) el día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras en los países donde este

uso no induzca a error al consumidor. En este último caso se permite abreviar el nombre del mes por medio de las tres primeras letras del mismo.

f) no obstante lo establecido en el numeral 6.6.1. a) no se requerirá la indicación de la fecha de duración mínima para:

- frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;
- vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;
- bebidas alcohólicas que contengan 10% (v/v) o más de alcohol;
- productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuman por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
- vinagre;
- azúcar sólido;
- productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados, tales como caramelos y pastillas;
- goma de mascar;
- sal de calidad alimentaria (no se aplica a las sales enriquecidas);
- alimentos que han sido eximidos por Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

6.6.2. En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estiman necesarias para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y mínimas a las cuales debe conservarse el alimento y el tiempo en el cual el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones. Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases.

En particular, para los alimentos congelados, cuya fecha de duración mínima varía según la temperatura de conservación, se deberá señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración mínima para cada temperatura, en función de los criterios ya mencionados o en su lugar la duración mínima para cada temperatura, debiendo señalarse en esta última situación el día, el mes y el año de fabricación.

Para la expresión de la duración mínima podrá utilizarse expresiones tales como:

“duración a -18° C (freezer): ...”

“duración a - 4° C (congelador): ...”

“duración a 4° C (refrigerador): ...”

6.7- Preparación e instrucciones de uso del producto

6.7.1. Cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo, incluida la reconstitución, la descongelación o el tratamiento que deba realizar el consumidor para el uso correcto del producto.

6.7.2. Dichas instrucciones no deben ser ambiguas, ni dar lugar a falsas interpretaciones de modo de garantizar una correcta utilización del alimento.

7- ROTULACION FACULTATIVA

7.1- En la rotulación podrá presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios de la presente norma, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y engaño, establecidos en la sección 3- Principios Generales.

7.2- Denominación de calidad

7.2.1. Solamente se podrá emplear denominaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las correspondientes especificaciones para un alimento determinado por medio de un Reglamento Técnico específico.

7.2.2. Dichas denominaciones deberán ser fácilmente comprensibles y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna, debiendo cumplir con la totalidad de los parámetros que identifican la calidad del alimento.

7.3- Información nutricional

Se podrá brindar información nutricional, siempre que no contradiga lo dispuesto en la Sección 3- Principios Generales.

8- PRESENTACION Y DISTRIBUCION DE LA INFORMACION OBLIGATORIA

8.1- Deberá figurar en la cara principal, la denominación de venta del alimento, su calidad, pureza o mezcla, cuando esté reglamentado, la cantidad nominal del producto contenido, en su forma más relevante en conjunto con el diseño, si lo hubiere, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad.

8.2- El tamaño de las letras y números para la rotulación obligatoria, excepto la indicación de los contenidos netos, no será inferior a 1 mm.

9- CASOS PARTICULARES

9.1- A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm², podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto.

9.2- En todos los casos establecidos en 9.1, el envase que contenga las unidades pequeñas deberá presentar la totalidad de la información obligatoria requerida.

ANEXO II

MERCOSUR/GMC/RESOLUCION Nº 46/03

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento Técnico se aplicará al Rotulado Nutricional de los Alimentos Envasados que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores.

El presente Reglamento Técnico se aplicará sin perjuicio de las disposiciones establecidas en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR vigentes en materia de rotulación de alimentos envasados y/o en cualquier otro Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

El presente Reglamento Técnico no se aplicará a:

- 1- Bebidas alcohólicas.
- 2- Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología.
- 3- Especias.
- 4- Aguas minerales naturales, y a las demás aguas destinadas al consumo humano.
- 5- Vinagres.
- 6- Sal (Cloruro de Sodio).
- 7- Café, yerba mate, té y otras hierbas, sin agregados de otros ingredientes.
- 8- Alimentos preparados y envasados en restaurantes o comercios gastronómicos, listos para consumir.

9- Productos fraccionados en los puntos de venta al por menor que se comercialicen como premedidos.

10- Frutas, vegetales y carnes que se presenten en su estado natural, refrigerados o congelados.

11- Alimentos en envases cuya superficie visible para el rotulado sea menor o igual a 100 cm², esta excepción no se aplica a los alimentos para fines especiales o que presenten declaración de propiedades nutricionales.

2. DEFINICIONES

A los fines de este Reglamento Técnico MERCOSUR se define como:

2.1. Rotulado nutricional: Es toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento.

El rotulado nutricional comprende:

- a) la declaración del valor energético y de nutrientes;
- b) la declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria).

2.2. Declaración de nutrientes: Es una relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento.

2.3. Declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria): Es cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación con su valor energético y contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra alimentaria, así como con su contenido de vitaminas y minerales.

2.4. Nutriente: Es cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que:

- a) proporciona energía; y/o
- b) es necesaria, o contribuya al crecimiento, desarrollo y mantenimiento de la salud y de la vida; y/o
- c) cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

2.5. Carbohidratos o hidratos de carbono o glúcidos: Son todos los mono, di y polisacáridos, incluidos los polialcoholes presentes en el alimento, que son digeridos, absorbidos y metabolizados por el ser humano.

2.5.1. Azúcares: Son todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento, que son digeridos, absorbidos y metabolizados por el ser humano. No se incluyen los polialcoholes.

2.6. Fibra alimentaria: Es cualquier material comestible que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano.

2.7. Grasas o lípidos: Son sustancias de origen vegetal o animal, insolubles en agua, formadas de triglicéridos y pequeñas cantidades de no glicéridos, principalmente fosfolípidos.

2.7.1. Grasas saturadas: Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos sin dobles enlaces, expresados como ácidos grasos libres.

2.7.2. Grasas monoinsaturadas: Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos con un doble enlace con configuración cis, expresados como ácidos grasos libres.

2.7.3. Grasas poliinsaturadas: Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos con doble enlaces cis-cis separados por un grupo metileno, expresados como ácidos grasos libres.

2.7.4. Grasas trans: Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos insaturados con uno o más dobles enlaces en configuración trans, expresados como ácidos grasos libres.

2.8. Proteínas: Son polímeros de aminoácidos o compuestos que contienen polímeros de aminoácidos.

2.9. Porción: Es la cantidad media del alimento que debería ser consumida por personas sanas, mayores de 36 meses de edad, en cada ocasión de consumo, con la finalidad de promover una alimentación saludable.

2.10. Consumidores: Son las personas físicas que compran o reciben alimentos con el fin de satisfacer sus necesidades alimentarias y nutricionales.

2.11. Alimentos para fines especiales: Son los alimentos elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades particulares de alimentación determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares y/o trastornos del metabolismo y que se presentan como tales. Se incluyen los alimentos para lactantes y niños en la primera infancia.

La composición de tales alimentos deberá ser esencialmente diferente de la composición de los alimentos convencionales de naturaleza análoga, caso de que tales alimentos existan.

3. DECLARACIÓN DE VALOR ENERGÉTICO Y NUTRIENTES

3.1- Será obligatorio declarar la siguiente información:

3.1.1. El contenido cuantitativo del valor energético y de los siguientes nutrientes:

- Carbohidratos
- Proteínas
- Grasas totales
- Grasas saturadas
- Grasas trans
- Fibra alimentaria
- Sodio

3.1.2. La cantidad de cualquier otro nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, según lo exijan los Reglamentos Técnicos MERCOSUR.

3.1.3. La cantidad de cualquier otro nutriente acerca del que se incluya declaración de propiedades nutricionales u otra declaración que haga referencia a nutrientes.

3.1.4. Cuando se incluya una declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria) con respecto al tipo y/o la cantidad de carbohidratos, se deberá indicar la cantidad de azúcares y el(los) carbohidrato(s) del(de los) que se hace una declaración de propiedades. Se podrá indicar también la cantidad de almidón y/u otro(s) carbohidrato(s), de conformidad con lo estipulado en el numeral 3.4.5.

3.1.5. Cuando se incluya una declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria) con respecto al tipo y/o la cantidad de grasas y/o ácidos grasos y/o colesterol, se deberán indicar las cantidades de grasas saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas y colesterol, de conformidad con lo estipulado en el numeral 3.4.6.

3.2- Optativamente se podrán declarar:

3.2.1 Las vitaminas y los minerales que figuran en el Anexo A, siempre y cuando se encuentren presentes en cantidad igual o mayor que 5% de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) por porción indicada en el rótulo.

3.2.2 Otros nutrientes.

3.3- Cálculo del Valor Energético y Nutrientes.

3.3.1 Cálculo del Valor Energético.

La cantidad de energía a declarar se deberá calcular utilizando los siguientes factores de conversión:

- Carbohidratos (excepto polialcoholes) 4 kcal/g – 17 kJ/g
- Proteínas 4 kcal/g – 17 kJ/g
- Grasas 9 kcal/g – 37 kJ/g
- Alcohol (Etanol) 7 kcal/g – 29 kJ/g
- Ácidos orgánicos 3 kcal/g – 13 kJ/g
- Polialcoholes 2,4 kcal/g – 10 kJ/g
- Polialcohol eritritol.....0,2 kcal/g – 0, 8 kJ/g

(Ver GMC N° 36/10.Incorporada por Res. Conj. SPReI 12/2012 y SAGyP 13/2012).

- Polidextrosas 1 kcal/g – 4 kJ/g

Se podrán usar otros factores, para otros nutrientes no previstos aquí, los que serán indicados en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos o en su ausencia factores establecidos en el Codex Alimentarius.

3.3.2. Cálculo de Proteínas.

La cantidad de proteínas se deberá calcular utilizando la fórmula siguiente:

Proteína = contenido total de nitrógeno (Kjeldahl) x factor

Se utilizarán los siguientes factores:

5,75 proteínas vegetales;

6,38 proteínas lácteas;

6,25 proteínas cárnicas o mezclas de proteínas;

6,25 proteínas de soja y de maíz.

Se podrá usar un factor diferente cuando se indique en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico o en su ausencia el factor indicado en un método de análisis específico validado y reconocido internacionalmente.

3.3.3. Cálculo de carbohidratos

Se calculará como la diferencia entre 100 y la suma del contenido de proteínas, grasas, fibra alimentaria, humedad y cenizas.

3.4- Presentación del rotulado nutricional

3.4.1. Ubicación y características de la información

3.4.1.1. La disposición, el realce y el orden de la información nutricional deberá seguir los modelos presentados en el Anexo B.

3.4.1.2. La información nutricional deberá aparecer agrupada en un mismo lugar, estructurada en forma de cuadro (tabular), con las cifras y las unidades en columnas. Si el espacio no fuera suficiente, se utilizará la forma lineal conforme al modelo presentado en el Anexo B.

3.4.1.3. La declaración del valor energético y de los nutrientes se deberá hacer en forma numérica. No obstante, no se excluirá el uso de otras formas de presentación complementaria.

3.4.1.4. La información correspondiente al rotulado nutricional deberá estar redactada en el idioma oficial del país de consumo (español o portugués), sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas, se pondrá en un lugar visible, en caracteres legibles y deberá tener color contrastante con el fondo donde estuviera impresa.

3.4.2. Las unidades que se deberán utilizar en la rotulación nutricional son:

- Valor Energético: kilocalorías (kcal) y kiloJoule (kJ)
- Proteínas: gramos (g)
- Carbohidratos: gramos (g)
- Grasas: gramos (g)
- Fibra Alimentaria: gramos (g)
- Sodio: miligramos (mg)
- Colesterol: miligramos (mg)
- Vitaminas: miligramos (mg) o microgramos (μg), según se exprese en la tabla de la IDR del Anexo A.
- Minerales: miligramos (mg) o microgramos (μg), según se exprese en la tabla de la IDR del Anexo A.
- Porción: gramos (g) o mililitros (ml) y en medidas caseras de acuerdo al Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

3.4.3. Expresión de los valores

3.4.3.1. El Valor Energético y el porcentaje de valores diarios (%VD) deberán ser declarados en números enteros.

Los nutrientes serán declarados de acuerdo a lo establecido en la siguiente tabla y las cifras deberán ser expresadas en las unidades indicadas en el Anexo A:

| |
|---|
| Valores mayores o iguales a 100: se declararán en números enteros con tres cifras |
| Valores menores a 100 y mayores o iguales a 10: se declararán en números enteros con dos cifras |
| Valores menores a 10 y mayores o iguales a 1: se declarará con una cifra decimal |
| Valores menores a 1: se declarará para las vitaminas y minerales con dos cifras decimales y con una cifra decimal para el resto de los nutrientes |

3.4.3.2. En la información nutricional, se expresará "cero" o "0" o "no contiene" para el valor energético y/o nutrientes, cuando el alimento contenga cantidades menores o iguales a las establecidas como "no significativas" de acuerdo a la tabla siguiente:

| Valor Energético / Nutrientes | Cantidades no significativas por porción (expresada en g o ml) |
|-------------------------------|--|
| Valor energético | Menor o igual que 4 kcal o menor que 17 kJ |
| Carbohidratos | Menor o igual que 0,5 g |
| Proteínas | Menor o igual que 0,5 g |
| Grasas totales (*) | Menor o igual que 0,5 g |
| Grasas saturadas | Menor o igual que 0,2 g |
| Grasas trans | Menor o igual que 0,2 g |
| Fibra alimentaria | Menor o igual que 0,5 g |
| Sodio | Menor o igual que 5 mg |

(*) Se declarará "cero" o "0", o "no contiene", cuando la cantidad de grasas totales, grasas saturadas y grasas trans cumplan con la condición de cantidades no significativas y ningún otro tipo de grasa sea declarado en cantidades superiores a cero.

3.4.3.3. Alternativamente, se podrá utilizar una declaración nutricional simplificada. A tales efectos, la declaración del valor energético o contenido de nutrientes se sustituirá por la siguiente frase:

"No aporta cantidades significativas de (valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/s)", la que se colocará dentro del espacio reservado para la rotulación nutricional.

3.4.4. Reglas para la información nutricional

3.4.4.1. La información nutricional debe ser expresada por porción, incluyendo la medida casera correspondiente a la misma según lo establezca el Reglamento Técnico MERCOSUR específico y en porcentaje de Valor Diario (%VD). Queda excluida la declaración de grasas trans en porcentaje de Valor

Diario (%VD). Adicionalmente la información nutricional puede ser expresada por 100g o 100 ml.

3.4.4.2. Para calcular el porcentaje del Valor Diario (% VD) del valor energético y de cada nutriente que aporta la porción del alimento se utilizarán los Valores Diarios de Referencia de Nutrientes (VDR) y de Ingesta Diaria Recomendada (IDR) que constan en el Anexo A de esta Resolución. Se debe agregar como parte de la información nutricional la siguiente expresión "Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas".

3.4.4.3. Las cantidades mencionadas deberán ser las correspondientes al alimento tal como se ofrece al consumidor. Se podrá declarar también información respecto del alimento preparado, siempre y cuando se indiquen las instrucciones específicas de preparación y la información se refiera al alimento en el estado listo para el consumo.

3.4.5. Cuando se declare la cantidad de azúcares y/o polialcoholes y/o almidón y/u otros carbohidratos presentes en el alimento, ésta declaración seguirá inmediatamente a la de la cantidad de carbohidratos, de la siguiente manera:

carbohidratos:..... g, de los cuales:

azúcares: g

polialcoholes: g

almidón:g

otros carbohidratos (los que deberán ser identificados en la rotulación)g

La cantidad de azúcares, polialcoholes, almidón y otros carbohidratos podrá indicarse también como porcentaje del total de carbohidratos.

3.4.6. Cuando se declare la cantidad del(de los) tipo(s) de grasa(s) y/o ácidos grasos y/o de colesterol, esta declaración seguirá inmediatamente a la de la cantidad de grasas totales, de la siguiente manera:

grasas totales: g, de las cuales:

grasas saturadas: g

grasas trans:g

grasas monoinsaturadas:g

grasas poliinsaturadas:g

colesterol:mg

3.5. Tolerancia.

3.5.1. Se acepta una tolerancia de $\pm 20\%$ respecto a los valores de nutrientes declarados en el rótulo.

3.5.2. Para los productos que contengan micronutrientes en cantidad superior a la tolerancia establecida en el numeral 3.5.1, la empresa responsable deberá contar con los estudios que la justifiquen.

4- DECLARACIÓN DE PROPIEDADES NUTRICIONALES (INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA)

4.1. La declaración de propiedades nutricionales en los rótulos de los alimentos es facultativa y no deberá sustituir sino añadirse a la declaración de los nutrientes.

5- DISPOSICIONES GENERALES

5.1. El rotulado nutricional podrá ser colocado en el país de origen o en el de destino, y en último caso, previo a la comercialización del alimento.

5.2. A los efectos de la comprobación de la información nutricional, en caso de resultados divergentes las partes actuantes acordarán emplear métodos analíticos reconocidos internacionalmente validados.

5.3. Cuando facultativamente se declare información nutricional en los rótulos de los alimentos exceptuados en el presente Reglamento o para los alimentos no contemplados en el Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de Alimentos Envasados, el rotulado nutricional deberá cumplir con los requisitos del presente Reglamento.

A su vez, para la determinación de la porción de estos alimentos se deberá aplicar lo establecido en el Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de Alimentos Envasados, tomando como referencia, aquel o aquellos alimentos que por sus características nutricionales sean comparables similares. En caso contrario se utilizará la metodología empleada para la armonización de las porciones descrita en el Reglamento antes mencionado.

5.4. Los alimentos destinados a personas con trastornos metabólicos específicos y/o condiciones fisiológicas particulares podrán, a través de reglamentación, ser exceptuadas de declarar las porciones y/o el porcentaje de valor diario establecidas en el Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

ANEXO A

VALORES DIARIOS DE REFERENCIA DE NUTRIENTES (VDR) DE DECLARACION OBLIGATORIA (1)

| | |
|------------------|---------------------|
| Valor Energético | 2000 kcal – 8400 kJ |
| Carbohidratos | 300 gramos |
| Proteínas | 75 gramos |
| Grasas Totales | 55 gramos |

| | |
|-------------------|-----------------|
| Grasas Saturadas | 22 gramos |
| Fibra Alimentaria | 25 gramos |
| Sodio | 2400 miligramos |

VALORES DE INGESTA DIARIA RECOMENDADA DE NUTRIENTES (IDR)
DE DECLARACION VOLUNTARIA: VITAMINAS Y MINERALES

| | |
|-----------------------|---------|
| Vitamina A (2) | 600 µg |
| Vitamina D (2) | 5 µg |
| Vitamina C (2) | 45 mg |
| Vitamina E (2) | 10 mg |
| Tiamina (2) | 1,2 mg |
| Riboflavina (2) | 1,3 mg |
| Niacina (2) | 16 mg |
| Vitamina B6 (2) | 1,3 mg |
| Acido fólico (2) | 400 µg |
| Vitamina B12 (2) | 2,4 µg |
| Biotina (2) | 30 µg |
| Acido pantoténico (2) | 5 mg |
| Calcio (2) | 1000 mg |
| Hierro (2) (*) | 14 mg |
| Magnesio (2) | 260 mg |
| Zinc (2) (**) | 7 mg |
| Yodo (2) | 130 µg |
| Vitamina K (2) | 65 µg |
| Fósforo (3) | 700 mg |
| Flúor (3) | 4 mg |
| Cobre (3) | 900 µg |
| Selenio (2) | 34 µg |
| Molibdeno (3) | 45 µg |
| Cromo (3) | 35 µg |
| Manganeso (3) | 2,3 mg |
| Colina (3) | 550 mg |

(*) 10% de biodisponibilidad

(**) Moderada biodisponibilidad

NOTAS:

(1) FAO/OMS –Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. WHO Technical Report Series 916 Geneva, 2003.

(2) Human Vitamin and Mineral Requirements, Report 07a Joint FAO/OMS Expert Consultation Bangkok, Thailand, 2001.

(3) Dietary Reference Intake, Food and Nutrition Board, Institute of Medicine. 1999-2001.

ANEXO B

MODELOS DE ROTULADO NUTRICIONAL

A) Modelo Vertical A

| INFORMACION NUTRICIONAL | | |
|--|----------------------|---------------|
| Porción ... g o ml (medida casera) | | |
| | Cantidad por porción | % VD (*) |
| Valor energético | ...kcal = ... kJ | |
| Carbohidratos | ... g | |
| Proteínas | ... g | |
| Grasas totales | ... g | |
| Grasas saturadas | ... g | |
| Grasas trans | ... g | (No declarar) |
| Fibra alimentaria | ... g | |
| Sodio | ... mg | |
| No aporta cantidades significativas de (Valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/s) (Esta frase se puede emplear cuando se utilice la declaración nutricional simplificada) | | |

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

B) Modelo Vertical B

| | Cantidad por porción | % VD (*) | Cantidad por porción | % VD (*) |
|---|------------------------------------|----------|-----------------------|---------------|
| INFORMACION NUTRICIONAL | Valor energético ... kcal = ... kJ | | Grasas saturadas...g | |
| Porción ___g o ml (medida casera) | Carbohidratos.....g | | Grasas transg | (No declarar) |
| | Proteínasg | | Fibra alimentaria ..g | |
| | Grasas totalesg | | Sodiomg | |
| "No aporta cantidades significativas de(Valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/ s)" (Esta frase se puede emplear cuando se utilice la declaración nutricional simplificada). | | | | |

* Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

C) Modelo Lineal

Información Nutricional: Porción g o ml (medida casera). Valor energético kcal = Kj (... %VD*); Carbohidratosg (...%VD); Proteínasg (...%VD); Grasas totales....g (...%VD); Grasas saturadasg (...%VD); Grasas trans....g; Fibra alimentariag (...%VD); Sodiomg (...%VD).

No aporta cantidades significativas de.... (Valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/ s). (Esta frase se puede emplear cuando se utilice la declaración nutricional simplificada).

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Nota aplicable a todos los modelos: La expresión "INFORMACION NUTRICIONAL", el valor y las unidades de la porción y lo correspondiente a la medida casera deben ser de mayor destaque que el resto de la información nutricional".

Res. GMC Nº 36/10. Incorporada por Res. Conj. SPReI 12/2012 y SAGyP 13/2012.

FACTOR DE CONVERSIÓN PARA EL CÁLCULO DEL VALOR ENERGÉTICO DEL ERITRITOL

Art. 1- Aprobar el siguiente factor de conversión para el cálculo del valor energético del polialcohol eritritol: 0,2 kcal/g – 0, 8 kJ/g.

Art. 2– Para el eritritol se utilizará exclusivamente el factor de conversión establecido en el Art. 1, manteniéndose para el cálculo del valor energético de los demás polialcoholes el valor establecido en la Res. GMC Nº 46/03.

Art. 3- Los Organismos Nacionales Competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud

Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

Ministerio de Economía y Finanzas Públicas

Secretaría de Comercio Interior

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Brasil: Ministério da Saúde

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública

Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 4- La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 5- Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del 15/XII/2010.

Res. GMC 47/03. Incorporada por Res. Conj. SPRyRS 150/05 y SAGPyA 684/05

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE PORCIONES DE ALIMENTOS ENVASADOS A LOS FINES DEL ROTULADO NUTRICIONAL

Toda reglamentación específica a que se refiere la Resolución Grupo Mercado Común N° 47/03 tendrán únicamente como excepción las previstas por la Autoridad Sanitaria Nacional.

El rotulado de alimentos comprendidos en el Capítulo XVII – Alimentos de régimen o dietéticos – del Código Alimentario Argentino, deberá cumplir obligatoriamente las exigencias de la presente resolución y aquellas específicas del Código Alimentario Argentino que no sean contrarias a estas normas generales.

Toda modificación en la rotulación de los alimentos en virtud de la presente Resolución será de cumplimiento obligatorio por parte de los elaboradores no siendo exigible presentación alguna ante cualquier Autoridad Sanitaria.

ANEXO I

MERCOSUR/GMC/RESOLUCION N° 47/03

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE PORCIONES DE ALIMENTOS ENVASADOS A LOS FINES DEL ROTULADO NUTRICIONAL

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento Técnico se aplicará al rotulado nutricional de los alimentos que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores.

El presente Reglamento Técnico se aplicará sin perjuicio de las disposiciones establecidas en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR vigentes en materia de rotulación de alimentos envasados y/o en cualquier otro Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

2. DEFINICIONES

A los fines de este Reglamento Técnico MERCOSUR se define como:

2.1. Porción: Es la cantidad media del alimento que debería ser consumida por personas sanas, mayores de 36 meses de edad en cada ocasión de consumo, con la finalidad de promover una alimentación saludable.

2.2. Medida casera: Es un utensilio comúnmente utilizado por el consumidor para medir alimentos.

2.3. Unidad: Cada uno de los productos alimenticios iguales o similares contenidos en un mismo envase.

2.4. Fracción: Parte de un todo.

2.5. Rebanada, feta o rodaja: Fracción de espesor uniforme que se obtiene de un alimento.

2.6. Plato preparado semi-listo o listo: Comida elaborada, cocida o precocida que no requiere agregado de ingredientes para su consumo.

3. MEDIDAS CASERAS

3.1. A los fines de este Reglamento Técnico y a los efectos de declarar en el rotulado nutricional la medida casera y su relación con la porción correspondiente en gramos o mililitros se detallan los utensilios generalmente utilizados, sus capacidades y dimensiones aproximadas son las especificadas en la tabla de abajo:

| Medida casera | Capacidad o dimensión |
|---------------------|--------------------------|
| Taza de té | 200 cm ³ o ml |
| Vaso | 200 cm ³ o ml |
| Cuchara de sopa | 10 cm ³ o ml |
| Cuchara de té | 5 cm ³ o ml |
| Plato llano o playo | 22 cm de diámetro |
| Plato hondo | 250 cm ³ o ml |

3.2. Las otras formas de declaración de las medidas caseras establecidas en la tabla del Anexo (rebanada, feta, rodaja, fracción o unidad) deben ser las más apropiadas para el producto específico. La indicación cuantitativa de la porción (g o ml) será declarada según lo establecido en el Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

3.3. La porción, expresada en medidas caseras, deberá ser indicada en valores enteros o sus fracciones de acuerdo a lo establecido en las siguientes tablas:

Para valores menores o iguales a la unidad de medida casera:

| PORCENTAJE DE LA MEDIDA CASERA | FRACCIÓN A INDICAR |
|--------------------------------|------------------------------|
| Hasta el 30% | 1/4 de (medida casera) |
| Del 31% al 70% | 1/2 de (medida casera) |
| Del 71% al 130% | 1 (medida casera) |

Para valores mayores a que la unidad de medida casera:

| PORCENTAJE DE LA MEDIDA CASERA | FRACCIÓN A INDICAR |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Hasta el 131% al 170% | 1 1/2 de (medida casera) |
| Del 171% al 230% | 2 de (medida casera) |

4. METODOLOGÍA A EMPLEAR PARA DETERMINAR EL TAMAÑO DE LA PORCIÓN

4.1. A los efectos de establecer el tamaño de la porción se deberá considerar:

a) Que se tomó como base una alimentación diaria de 2000 kilocalorías u 8400 kiloJoule. Los alimentos fueron clasificados en NIVELES y GRUPOS DE ALIMENTOS, determinándose el VALOR ENERGÉTICO MEDIO que aporta cada grupo, el NÚMERO DE PORCIONES recomendadas y el VALOR ENERGÉTICO MEDIO que corresponde a cada porción.

b) Que para los alimentos de consumo ocasional dentro de una alimentación saludable que corresponda incluir en el Grupo VII, no se tendrá en cuenta el valor energético medio establecido para el grupo.

c) Que otros productos alimenticios no clasificados dentro de estos cuatro niveles están incluidos en el Grupo VIII denominado “Salsas, aderezos, caldos, sopas y platos preparados”.

| NIVEL | GRUPOS DE ALIMENTOS | VALOR ENERGÉTICO MEDIO(VE) | | NÚMERO DE PORCIONES | VALOR ENERGÉTICO MEDIO POR PORCIÓN | |
|-------|--|----------------------------|------|---------------------|------------------------------------|-----|
| | | kcal | KJ | | Kcal | KJ |
| 1 | I – Productos de panificación, cereales, leguminosas, raíces, tubérculos y sus derivados | 900 | 3800 | 6 | 150 | 630 |
| 2 | II – Verduras, hortalizas y conservas vegetales | 300 | 1260 | 3 | 30 | 125 |
| | III – Frutas, jugos, néctares y refrescos de frutas. | | | 3 | 70 | 295 |
| 3 | IV – Leche y derivados | 500 | 2100 | 2 | 125 | 525 |
| | V – Carnes y huevos | | | 2 | 125 | 525 |
| 4 | VI – Aceites, grasas, y semillas oleaginosas | 300 | 1260 | 2 | 100 | 420 |

| | | | | | | |
|------|---|--|--|-------|------|-------|
| | VII – Azúcares y productos que aportan energía provenientes de carbohidratos y grasas | | | 1 | 100 | 420 |
| ---- | VIII – Salsas aderezos, caldos, sopas y platos preparados | | | ----- | ---- | ----- |

5. INSTRUCTIVO PARA EL USO DE LA TABLA DE PORCIONES Y CRITERIOS PARA SU APLICACIÓN EN EL ROTULADO NUTRICIONAL

La porción armonizada y la medida casera correspondiente, deben ser utilizadas para la declaración del valor energético y de nutrientes, en función del alimento o grupo de alimentos, según se detalla en la tabla de porciones anexa al presente Reglamento.

A los efectos de la declaración del valor energético y de nutrientes se deberán tener en cuenta las siguientes situaciones en función de alguna forma de presentación, uso y/o de comercialización de los alimentos.

5.1. Criterios de Tolerancia

5.1.1 Alimentos presentados en envase individual

Se considera envase individual a aquel cuyo contenido corresponde a una porción usualmente consumida en una sola ocasión. Se acepta una variación máxima de $\pm 30\%$ con relación al valor en gramos o mililitros establecidos para la porción de dicho alimento de acuerdo a la tabla anexa al presente Reglamento. Para aquellos alimentos cuyo contenido exceda dicha variación, se deberá informar el número de porciones contenidas en el envase individual, de acuerdo a lo establecido en la siguiente tabla:

| Contenido inferior o igual al 70 % de la porción establecida | Contenido entre el 71 % y 130 % de la porción establecida | Contenido entre 131 % y 170 % de la porción establecida |
|---|--|--|
| La declaración de la información nutricional debe estar referida al contenido neto del envase. | La declaración de la información nutricional debe estar referida al contenido neto del envase. | La declaración de la información nutricional debe estar referida al contenido neto del envase. |
| La porción a declarar se deberá ajustar a lo siguiente: - Cuando el contenido neto sea inferior al 30 %, se declarará: 1/4 (un | Se deberá declarar 1 (una) seguido de la medida casera correspondiente | Se deberá declarar 1 1/2 (un y medio) seguido de la medida casera correspondiente. |

| | | |
|--|--|--|
| <p>cuarto) seguido de la medida casera correspondiente;</p> <p>- Cuando el contenido neto se encuentre entre 31 % y 70 %, se declarará: 1/2 (media) seguido de la medida casera correspondiente.</p> | | |
|--|--|--|

5.1.2. Productos presentados en unidades de consumo o fraccionados

Se aceptarán variaciones máximas de $\pm 30\%$ con relación al valor en gramos o mililitros establecidos para la porción de alimentos para los que la medida fue establecida como "X unidades que correspondan" o "fracción que corresponda".

5.2. Alimentos preparados semi - listos o listos para el consumo

El tamaño de la porción deberá ser establecido para un aporte máximo de 500 kcal o 2100 kJ, excepto para aquellos alimentos incluidos en la tabla anexa al presente Reglamento.

5.3. Alimentos concentrados o en polvo o deshidratados para preparar alimentos que necesiten reconstitución con o sin el agregado de otros ingredientes.

La porción a ser declarada será la cantidad suficiente del producto tal como se ofrece al consumidor, para preparar la cantidad establecida de producto final indicado en la tabla anexa en cada caso particular. Se podrá declarar también la porción del alimento preparado, siempre y cuando se indiquen las instrucciones específicas de preparación y la información se refiera al alimento en el estado listo para el consumo.

5.4. Alimentos utilizados usualmente como ingredientes

La porción deberá corresponder a la cantidad de producto usualmente utilizada en las preparaciones más comunes, no debiendo superar el aporte energético por porción correspondiente al grupo al que pertenecen.

5.5. Alimentos con dos fases separables

La porción corresponderá a la fase drenada o escurrida, excepto para aquellos alimentos donde la parte sólida como la líquida son habitualmente consumidas. La información nutricional debe consignar claramente sobre qué parte o partes del alimento se declara.

5.6. Alimentos que se presentan con partes no comestibles

La porción se aplicará a la parte comestible. La información nutricional debe consignar claramente que la misma está referida a la parte comestible.

5.7. Alimentos presentados en envases con varias unidades

A los efectos de la aplicación de las siguientes situaciones, se entiende por unidades idénticas o de similar naturaleza aquéllas que por su composición nutricional, ingredientes empleados y características más resaltables pueden ser consideradas en términos generales como alimentos similares y comparables. Cuando estas condiciones no se den, se considerará que las unidades son de diferente naturaleza o diferentes tipos de alimentos.

5.7.1. Unidades idénticas o de similar naturaleza

La porción del alimento que se presente en un envase que contenga unidades idénticas o de similar naturaleza, dispuestas para consumo individual, será aquella establecida en la tabla del anexo. La información nutricional deberá corresponder al valor medio de las unidades.

5.7.2. Unidades de diferente naturaleza

La porción del alimento que se presente en un envase que contenga unidades de diferente naturaleza, dispuestas para consumo individual, será la correspondiente, según la tabla, a cada uno de los alimentos presentes en el envase. Se declarará el valor energético y el contenido de nutrientes de cada uno de ellos.

5.8. Alimentos compuestos

Se considera alimento compuesto aquel cuya presentación incluye dos o más alimentos envasados separadamente con instrucciones de preparación o cuyo uso habitual sugiera su consumo conjunto. La información nutricional debe estar referida a la porción del alimento combinado. Ésta debe ser la suma de las porciones de cada uno de los productos individuales.

La información relativa a la medida casera debe ser la correspondiente al producto principal establecido en la tabla anexa al presente Reglamento.

Res Conj. SPRyRS 42/06 y SAGPyA 642/06

Modificase el Anexo de la Res Conj. SPRyRS N° 150/05 y SAGPyA N° 684/05.

Incorpóranse al Anexo de la Resolución Conjunta SPRyRS N° 150/05 y SAGPyA. N° 684/05 las tablas con la porción armonizada y la medida casera correspondiente, en función del alimento o grupo de alimentos que como Anexo forman parte de la presente Resolución Conjunta.

ANEXO

TABLA I
PRODUCTOS DE PANIFICACION, CEREALES,
LEGUMINOSAS, RAICES, TUBERCULOS, Y SUS DERIVADOS
(1 porción aproximadamente 150 kcal)

| Productos | Porción (g/ml) | Medidas caseras |
|---|----------------|-------------------------------------|
| Almidones y féculas | 20 | 1 cuchara de sopa |
| Arroz crudo | 50 | ¼ de taza |
| Avena arrollada sin otros ingredientes | 30 | 2 cucharas de sopa |
| Barra de cereales con hasta 10% de grasa | 30 | x unidades que corresponda |
| Papa, mandioca y otros tubérculos cocidos en agua, envasados al vacío | 150 | x unidades/taza que correspondan |
| Papa y mandioca pre-frita congelada | 85 | x unidades/taza que correspondan |
| Productos a base de tubérculos y cereales pre-fritos y/o congelados | 85 | x unidades que correspondan |
| Galletitas saladas, integrales y grisines | 30 | x unidades que correspondan |
| Biscochuelos, budines y tortas, sin relleno | 60 | 1 rebanada/fracción que corresponda |
| Maíz blanco, locro (crudo) | 50 | 1/3 taza |
| Cereales para desayuno que pesan hasta 45g por taza- livianos | 30 | x tazas que correspondan |
| Cereales para desayuno que pesan mas de 45g por taza | 40 | x tazas que correspondan |
| Cereales integrales crudos | 45 | x taza que correspondan |
| Harinas de cereales y tubérculos, todos los tipos | 50 | x taza |
| Salvado y germen de trigo | 10 | 1 cuchara de sopa |
| Harina láctea | 30 | 1 cuchara de sopa |
| Harina gruesa de mandioca tostada | 35 | 1 cuchara de sopa |
| Fideos y pastas secas | 80 | x plato/taza que correspondan |
| | | |
| Fideos y pastas deshidratadas con relleno | 70 | x plato/taza que correspondan |
| Fideos y pastas frescas con o sin relleno | 100 | x plato/tazas que correspondan |
| Panes envasados feteados o no, con o sin relleno | 50 | x plato/fetas que correspondan |
| Panes envasados de consumo individual, chipa paraguaya | 50 | x unidades que corresponda |
| Pan endulzado sin frutas | 40 | x unidades que corresponda |

| | | |
|---|--|---|
| Facturas y productos de pastelería, salados o dulces sin relleno | 40 | x unidades que corresponda |
| Pan de papa, pan de queso y otros panes enfriados o congelados con relleno y masas para panes | 40 | x unidades/rebanadas que corresponda |
| Pan de papa, pan de queso y otros panes enfriados o congelados sin relleno, chipa paraguaya | 50 | x unidades/rebanadas que corresponda |
| Pororó, pochoclo, palomitas dulces o saladas | 25 | 1 taza |
| Tostadas | 30 | x unidades que corresponda |
| Tofu | 40 | 1 rebanada |
| Trigo para kibe y proteína de soja texturizada | 50 | 1/3 taza |
| Leguminosas secas, todas | 60 | x tazas que correspondan |
| Polvos para preparar flanes y postres | Cantidad suficiente para preparar 120g | x cuchara que correspondan |
| Tapioca | 30 | 2 cucharas de sopa |
| Masa para empanadas, pasteles y panqueques | 30 | x unidades que corresponda |
| Masa para tarta | 30 | x fracción que corresponda |
| Masa para pizza | 40 | x fracción que corresponda |
| Pan rallado, galleta molida y rebozador | 30 | 3 cucharas de sopa |
| Preparaciones a base de soja (tipo: milanesa, albóndiga y hamburguesa) | 80 | x unidades que corresponda |
| Mezcla para sopa paraguaya y chipaguazú | Cantidad suficiente para preparar 150g | 1 rebanada |
| Pre-mezcla para preparar bori-bori | Cantidad suficiente para preparar 80g | x cucharadas que correspondan |
| Premezcla para preparar chipa paraguaya y mbeyu y otros panes | Cantidad suficiente para preparar 50g | x cucharadas que correspondan |
| Preparados deshidratados para purés de tubérculos | Cantidad suficiente para | x tazas/cucharadas de sopa que correspondan |

| | | |
|--|---|--------------------------------|
| | preparar 150g | |
| Polvos para preparar tortas, bizcochuelos y budines | Cantidad suficiente para preparar 60g | x cucharas que correspondan |

TABLA II
HORTALIZAS Y CONSERVAS VEGETALES
(1 porción aproximadamente 30 Kcal)

| Productos | Porción (g/ml) | Medidas caseras |
|---|--|--------------------------------------|
| Concentrado de vegetales triple (extracto) | 30 | 2 cucharas de sopa |
| Concentrado de vegetales | 15 | 1 cuchara se sopa |
| Puré o pulpa de vegetales incluido tomate | 60 | 3 cucharas de sopa |
| Salsa de tomate o a base de tomate y otros vegetales | 60 | 3 cucharas de sopa |
| Pickles y alcaparras | 15 | 1 cuchara de sopa |
| Jugo vegetales, frutas y soja | 200ml | 1 vaso |
| Vegetales deshidratados en conserva (tomate seco) | 40 | x cucharas que correspondan |
| Vegetales deshidratados para sopa | 40 | x cucharas que correspondan |
| Vegetales deshidratados para puré | Cantidad suficiente para preparar 150g | x cucharas que correspondan |
| Vegetales en conserva (alcaucil, espárrago, hongos, ajíes, pepino y palmitos) en salmuera, vinagre y aceites | 50 | x unidades/tazas que correspondan |
| Jardineras y otras conservas de vegetales y legumbres (zanahorias, arvejas, choclo, tomate pelado y otros) | 130 | x taza que correspondan |
| Milanesas de vegetales | 80 | x unidades que correspondan |

TABLA III
FRUTAS, JUGOS, NECTARES Y REFRESCOS DE FRUTAS
(1 porción aproximadamente 70 Kcal)

| Productos | Porción (g/ml) | Medidas caseras |
|--------------------------------------|-------------------|-----------------|
| Pulpa de frutas para refresco, jugos | Cantidad | x cucharas que |

| | | |
|---|--------------------------------|-------------------------------------|
| concentrados de frutas y deshidratados | suficiente para preparar 200ml | correspondan |
| Pulpa de frutas para postres | 50 | x cucharas que correspondan |
| Jugo, néctar y refrescos bebidas de frutas | 200ml | 1 vaso |
| Frutas deshidratadas (peras, duraznos, ananá, ciruelas, parte comestible) | 50 | x unidades/cuchara que corresponda |
| Pasas de uva | 30 | x cucharas que correspondan |
| Frutas en conserva, incluido ensalada y cóctel de frutas | 140 | x unidades/cucharas que corresponda |

TABLA IV
LECHE Y DERIVADOS
(1 porción aproximadamente 125 Kcal)

| Productos | Porción (g/ml) | Medidas caseras |
|--|---|-------------------------------------|
| Bebida láctea | 200ml | 1 vaso |
| Leche fermentada, yogurt, todos los tipos | 200 | 1 vaso |
| Leche fluida, todos los tipos | 200ml | 1 vaso |
| Leche evaporada | Cantidad suficiente para preparar 200ml | x cucharas que correspondan |
| Queso rallado | 10 | 1 cuchara de sopa |
| Quesos cottage, ricota descremada, queso blanco y untable descremado | 50 | 2 cucharas de sopa |
| Otros quesos (ricota semiduras blanco, untables, quesos cremosos, fundidos y en pasta) | 30 | x cucharas/rebanada que corresponda |
| Leche en polvo | Cantidad suficiente para preparar 200ml | x cucharas que corresponda |
| Postres lácteos | 120 | 1 unidad o ½ taza |
| Polvos para preparar postres lácteos | Cantidad suficiente para preparar 120g | x cucharas que corresponda |
| Polvo para helados | Cantidad suficiente para preparar 50g | x cucharas que corresponda |

TABLA V
CARNES Y HUEVOS
(1 porción aproximadamente 125 Kcal)

| Productos | Porción (g/ml) | Medidas caseras |
|---|--------------------------|---|
| Albóndigas a base de carnes | 80 | x unidades que corresponda |
| Anchoas en conserva | 15 | 1 cuchara de sopa |
| Jamonada, Corned Beef | 30 | 1 rebanada |
| Atún, sardina, caballa, y otros pescados con o sin salsas | 60 | 3 cucharas de sopa/x unidad que corresponda |
| Caviar | 10 | 1 cuchara de té |
| Charqui, charque, tasajo | 30 | x fracciones de plato que corresponda |
| Hamburguesas a base de carnes | 80 | x unidades que corresponda |
| Chorizos, salchichas, todos los tipos | 50 | x unidades/fracción que corresponda |
| Derivados del surimi | 20 | x unidades o cucharas que corresponda |
| Preparaciones de carnes condimentadas, ahumadas, cocidas o no | 100 | x unidades que corresponda |
| Preparaciones de carnes con harinas o rebozadas | 130 | x unidades que corresponda |
| Embutidos, fiambres | 40 | x unidades/feta que corresponda |
| Blanco de pavita | 60 | x unidades/feta que corresponda |
| Patés (jamón, hígado, panceta, etcétera) | 10 | 1 cuchara de té |
| Huevo | X gramos que corresponda | 1 unidad |

TABLA VI
ACEITES, GRASAS Y SEMILLAS OLEAGINOSAS
(1 porción aproximadamente 100 Kcal)

| Productos | Porción (g/ml) | Medidas caseras |
|-------------------------------------|----------------|----------------------------|
| Aceites vegetales, todos los tipos | 13ml | 1 cuchara de sopa |
| Aceituna | 20 | x unidades que corresponda |
| Panceta en trozos, ahumada o fresca | 10 | 1 rebanada |
| Grasas animales | 10 | 1 cuchara de sopa |

| | | |
|--|------|--------------------------|
| Grasas vegetales | 10 | 1 cuchara de sopa |
| Mayonesa y salsa a base de mayonesa | 12 | 1 cuchara de sopa |
| Manteca, margarina y similares | 10 | 1 cuchara de sopa |
| Salsas para ensaladas a base de aceite | 13ml | 1 cuchara de sopa |
| Crema Chantilly | 20 | 1 cuchara de sopa |
| Crema de leche | 15 | 1 cuchara y ½ de sopa |
| Leche de coco | 15 | 1 cuchara de sopa |
| Coco rallado | 12 | 2 cucharas de té |
| Semillas oleaginosas (mezcladas, cortadas, picada, enteras) | 15 | 1 cuchara de sopa |

TABLA VII
AZÚCARES Y PRODUCTOS CON ENERGÍA PROVENIENTE DE
CARBOHIDRATOS Y GRASAS
(1 porción aproximadamente 100 Kcal)

| Productos | Porción (g/ml) | Medidas caseras |
|--|--|---------------------------|
| Azúcar, todos los tipos | 5 | 1 cuchara de té |
| Polvo achocolatado, polvos a base de cacao, chocolate en polvo y cacao en polvo | 20 | 2 cucharas de sopa |
| Dulce de corte (guayaba, membrillo, higo, batata, etcétera) | 40 | 1 rebanada |
| Dulce en pasta (calabaza, guayaba, de leche, banana, mocoto) | 20 | 1 cuchara de sopa |
| Mermeladas y jaleas diversas | 20 | 1 cuchara de sopa |
| Jarabe de maíz, miel, cobertura de frutas, leche condensada y otros jarabes (cassis, grosella, frambuesa, mora, guaraná, etcétera) | 20 | x cuchara que corresponda |
| Polvo para preparar gelatina y jaleas de fantasía | Cantidad suficiente para preparar 120g | x cucharas de sopa |
| Postres de gelatina lista y jaleas de fantasía | 120 | 1 unidad |

- LOS PRODUCTOS PRESENTADOS A CONTINUACIÓN SON CONSIDERADOS DE CONSUMO OCASIONAL

| | | |
|--|----|-----------------------------|
| Frutas enteras en conserva para adornos (cerezas al marrasquino, frambuesas) | 20 | x unidades que correspondan |
| Caramelos, chupetines y pastillas | 20 | x unidades que correspondan |
| Gomas de mascar | 3 | x unidades que |

| | | |
|---|---|---------------------------------------|
| | | correspondan |
| Chocolates, bombones y similares | 25 | x unidades/fracción que correspondan |
| Confites de chocolate y grageados en general, garrapiñadas | 25 | x cucharas/unidades que correspondan |
| Helados | 60g o 130ml | 1 bola o unidades que corresponda |
| Helados en envase individual | 60g o 130ml | x unidades que corresponda |
| Barras de cereales con más de 10% de grasas, turrónes, dulce de maní, pasta de maní | 20 | x unidades/fracción que corresponda |
| Bebidas sin alcohol carbonatadas o no (té, bebidas a base de soja y refrescos) | 200ml | 1 taza/vaso |
| Polvo para preparar refrescos | Cantidad suficiente para preparar 200ml | x cucharas de sopa |
| Galletitas dulces, con o sin relleno | 30 | x unidades que correspondan |
| Brownies y alfajores | 40 | x unidades que correspondan |
| Frutas abrigantadas | 30 | x unidades/cucharas que correspondan |
| Pan dulce | 80 | x unidades/rebanadas que correspondan |
| Tortas, budines con frutas | 60 | x unidades/rebanadas que correspondan |
| Tortas, budines con relleno y/o coberturas | 60 | x unidades/rebanadas que correspondan |
| Facturas, productos de pastelería, salados o dulces con relleno y/o cobertura | 40 | x unidades que corresponden |
| Producto para copetín a base de cereales y harinas, extruidos o no | 25 | x tazas |
| Mezcla para la preparación de rellenos, coberturas para tortas y helados y otros | 20 | x cucharas de sopa que correspondan |

TABLA VIII
SALSAS, ADEREZOS, CALDOS, SOPAS Y PLATOS PREPARADOS

| Productos | Porción (g/ml) | Medidas caseras |
|--|---------------------|--------------------------------------|
| Caldo (carne, gallina, legumbres, etcétera) y polvos para sopa incluye | Cantidad suficiente | x cucharas de sopa/fracción/unidades |

| | | |
|--|--|-------------------------------------|
| (bori-bori, pirá caldo, soyo) | para preparar 250ml | que correspondan |
| Ketchup y mostaza | 12 | 1 cuchara de sopa |
| Salsas a base de soja y/o vinagre | x gramos que correspondan | 1 cuchara de sopa |
| Salsa a base de productos lácteos o caldos | x gramos que correspondan | 2 cucharas de sopa o caldos |
| Polvos para preparar salsas | Cantidad suficiente para preparar 2 cucharadas de sopa | x cucharas de sopa que correspondan |
| Misso | 20 | 1 cuchara de sopa |
| Missoshiro | Cantidad suficiente para preparar 200ml | X cucharas de sopa que correspondan |
| Extracto de soja | 30 | 2 cucharas de sopa |
| Platos preparados listos y semi-listos no incluidos en otros ítems de la tabla | x gramos (máximo de 500 Kcal.) | x unidades/fracción que corresponda |
| Condimentos preparados | 5g | 1 cuchara de té |

(*) DONDE NO FIGURAN UNIDADES DE MEDIDA SE ENTIENDE QUE LOS VALORES SE EXPRESAN EN GRAMOS (g).

Res. GMC 31/06. Incorporada por Res. Conj. SPRel 49/07 y SAGPyA 106/07

MERCOSUR/GMC/RESOLUCION Nº 31/06

Incorpórase al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común Nº 31/06, "Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados (Complementación de las Resoluciones GMC Nº 46/03 y 47/03)" que como Anexo I forma parte de la presente Resolución.

ANEXO I

ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS (COMPLEMENTACIÓN DE LAS RES. GMC Nº 46/03 y Nº 47/03)

1. Con relación al ámbito de aplicación de la Res. GMC Nº 46/03 se considera que:

- El punto 6 de las excepciones, "Sal (cloruro de sodio)", incluye sal adicionada de acuerdo a los programas de salud.

- En el punto 7 de las excepciones, entiéndese por "sin agregado de otros ingredientes" la adición de ingredientes que no agregan valor nutricional

significativo al producto. Los valores de nutrientes no significativos son los establecidos en el punto 3.4.3.2 de la Resolución GMC N° 46/03.

Cuando la cantidad de nutrientes agregados obligue a declarar la información nutricional en este tipo de productos, deberá considerarse como porción: “cantidad suficiente para preparar una taza” y se utilizará como medida casera “X cucharadas de té que correspondan”.

2. Rectifícase en el Anexo A de la Res. GMC N° 46/03: “Valores de Ingesta Diaria Recomendada de Nutrientes (IDR) de Declaración Voluntaria: Vitaminas y Minerales” el valor establecido para el ácido fólico según el documento Human Vitamin and Mineral Requirements, Report 07^a Joint FAO/OMS Expert Consultation Bangkok, Thailand, 2001: Ácido fólico- 240 microgramos (que equivalen a 400 microgramos de folato).

3. Envases individuales

a. Para la declaración de valor energético y nutrientes en las tablas del anexo B de la Res. GMC N° 46/03 en el caso de los envases individuales, entiéndese:

- Por porción: “Cantidad por envase”
- Por medida casera: la unidad del producto: “1 barra”, “1 pote”, “1 sachet”, “1 sobre”, “x unidad (es)”, entre otras.

b. Cuando el contenido neto se encuentre entre 171% y 200% de la porción establecida en el RTM correspondiente, se deberá declarar:

- 2 (dos) porciones de referencia, o
- porción de referencia de ...g o ml.

Lo dispuesto por las Resoluciones GMC N° 46/03 y N° 47/03, podrá opcionalmente declararse de la siguiente manera:

- 1) Contenido neto menor que 30% de la porción establecida

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|---|---------------------|--|
|g o ml (unidad)- porción de referencia de.....g o ml | | |
| | Cantidad por envase | |
| | | |

- 2) Contenido neto entre 31% y 70% de la porción establecida

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|---|---------------------|--|
|g o ml (unidad)- porción de referencia de.....g o ml | | |
| | Cantidad por envase | |
| | | |

3) Contenido neto entre 71% y 130% de la porción establecida

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|--------------------------------------|----------------------|--|
| Porción.....g o ml (1 medida casera) | | |
| | Cantidad por porción | |
| | | |

4) Contenido neto entre 131% y 170% de la porción establecida

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|---|---------------------|--|
|g o ml (unidad)- porción de referencia de.....g o ml | | |
| | Cantidad por envase | |
| | | |

5) Contenido neto entre 171% y 200% de la porción establecida

I.

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|---|---------------------|--|
|g o ml (unidad)- porción de referencia de.....g o ml | | |
| | Cantidad por envase | |
| | | |

II.

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|--|---------------------|--|
|g o ml (unidad) - 2 porciones de referencia | | |
| | Cantidad por envase | |
| | | |

La frase “porción de referencia de.... g o ml” podrá ser colocada debajo de la tabla, referenciada con un símbolo (*, #, etc).

Res. GMC 48/06. Incorporada por Res. Conj. SPReI 53/09 y SAGPyA 262/09 (Modificada por RESOLUCIÓN GMC N° 40/11)

ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS
(COMPLEMENTACIÓN DE LA RES. GMC N° 44/03)

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 38/98, 56/02, 26/03, 44/03, 46/03 y 47/03 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que la Resolución GMC N° 44/03 “Reglamento Técnico Mercosur para el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados” establece en su artículo 3° que la declaración de nutrientes en el rotulado nutricional será obligatoria a partir del 1° de agosto de 2006.

Que el stock de envases retornables para bebidas no alcohólicas existente en el mercado, tanto de vidrio como de polietileno tereftalato (PET), con rótulos litografiados y/o pintados, debe ser sustituido para incluir la información nutricional.

Que el plazo concedido para ese fin resulta insuficiente en función de la rotación normal de estos envases.

Que es necesario tener en cuenta la situación actual relativa a los envases retornables de bebidas no-alcohólicas comercializadas en el MERCOSUR con el objetivo de facilitar el libre comercio de las mismas.

Que el rotulado nutricional facilita al consumidor conocer las propiedades nutricionales de los alimentos, contribuyendo al consumo adecuado de los mismos.

Que el rotulado permite al consumidor utilizar las informaciones proporcionadas a fin de tomar decisiones acertadas para la adquisición de productos alimenticios.

EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:

Art. 1 – Extender el plazo establecido por la Resolución GMC N° 44/03 para la adecuación del rotulado nutricional de las bebidas no-alcohólicas comercializadas en envases retornables hasta el 1° de agosto de 2011. Hasta tanto se cumpla el plazo otorgado, la información nutricional, de no figurar en el cuerpo del envase, deberá constar en la tapa de los mismos.

Art. 2 – Los Organismos Nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud

Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias

Ministerio de Economía y Producción

Secretaría de Comercio Interior

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

Brasil: Ministério da Saúde

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS)

Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)

Ministerio de Industria y Comercio (MIC)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública

Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 3 – La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extra-zona.

Art. 4 – Los Estados Partes deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 26/XII/2006.

LXV GMC – Brasilia, 24/XI/06

Res. GMC 40/11. Incorporada por Res. Conj. SPRyRS 212/2012 y SAGPyA 1197/2012

Incorpórase al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común N° 40/11, Reglamento Técnico MERCOSUR sobre “Rotulado Nutricional de Bebidas no alcohólicas Comercializadas en Envases Retornables” que consta como Anexo I de la presente Resolución.

Amplíase el plazo establecido en el artículo 1° de la Resolución Conjunta N° 53/2009 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y N° 262/2009 de la entonces Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, para la adecuación del rotulado nutricional de las bebidas no-alcohólicas comercializadas en envases retornables, hasta el 31 de diciembre de 2014. Hasta tanto se cumpla el plazo otorgado, la información nutricional, de no figurar en el cuerpo del envase, deberá constar en la tapa de los mismos.

Comuníquese mediante copia autenticada de la presente Resolución a la Secretaría del MERCOSUR con sede en la Ciudad de Montevideo para el conocimiento de los Estados Partes; a los fines de lo establecido en los Artículos 38 y 40 del Protocolo de Ouro Preto.

ANEXO I

RESOLUCIÓN GMC N° 40/11

**ROTULADO NUTRICIONAL DE BEBIDAS NO-ALCOHOLICAS
COMERCIALIZADAS EN ENVASES RETORNABLES**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 38/98, 56/02, 26/03, 44/03, 46/03, 47/03 y 48/06 del Grupo Mercado Común.
CONSIDERANDO:

Que la Resolución GMC N° 44/03 “Reglamento Técnico MERCOSUR para el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados” establece en su artículo 3° que la declaración de nutrientes en el rotulado nutricional será obligatoria a partir del 1° de agosto de 2006.

Que la Resolución GMC N° 48/06 “Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados (complementación de la Res. GMC N° 44/03)” extiende el plazo establecido por la Resolución GMC N° 44/03 para la adecuación del rotulado

nutricional de las bebidas no-alcohólicas comercializadas en envases retornables hasta el 1º de agosto de 2011.

Que el plazo concedido para la readecuación de rótulos de envases retornables para bebidas no-alcohólicas, tanto de vidrio como de polietileno tereftalato (PET), resultó, en el ámbito de alguno de los Estados Partes, insuficiente en función a la rotación de estos envases. La conveniencia de estimular el uso de envases retornables, mitigando la generación de residuos de PET con la consiguiente disminución del impacto negativo que producen sobre el medio ambiente.

Conveniente, en las situaciones en las que se considere necesario, autorizar un período adicional para que, en caso de no ser posible efectuar el rotulado en el cuerpo de los envases retornables, la rotulación figure en la tapa de los mismos.

EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:

Art. 1 – Los Estados Partes podrán establecer, en la medida en que lo consideren necesario, plazos adicionales al dispuesto por la Resolución GMC Nº 48/06, que no podrán extenderse más allá del 31/XII/2014, para la adecuación del rotulado nutricional de las bebidas no-alcohólicas comercializadas en envases retornables. Cuando la información nutricional no figure en el cuerpo del envase, deberá constar en la tapa del mismo.

Art. 2 – Los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud

Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

Ministerio de Economía y Finanzas Públicas

Secretaría de Comercio Interior

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

Brasil: Ministério da Saúde

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS)

Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)

Ministerio de Industria y Comercio (MIC)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública

Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 3 - La presente Resolución será aplicada en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extra zona.

Art. 4 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del 30/VI/2012.

Artículo 220

Derogado por Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005.

Artículo 221 (Res MS 2343, 19/04/1980) (Ratificado por Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005)

En la publicidad que se realice por cualquier medio deberá respetarse la definición, composición y denominación del producto establecidas por el presente Código.

Artículo 222 (Res MS 2343, 19/04/1980) (Ratificado por Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005)

Queda prohibida la rotulación y publicidad de los productos contemplados en el presente Código cuando desde el punto de vista sanitario-bromatológico las mismas sean capaces de suscitar error, engaño o confusión en el consumidor.

Artículo 223

Derogado por Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005

Artículo 224 (Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005)

Los productos que se elaboren en el país serán considerados como provenientes de la Industria Argentina, aún cuando se usen materias primas extranjeras en cualquier proporción.

Artículo 225

Derogado por Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005

Artículo 226

Derogado por Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005

Artículo 227 (Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005)

En los rótulos de los productos alimenticios argentinos destinados exclusivamente a la exportación, podrán consignarse todas las leyendas en idioma extranjero.

Artículo 228 (Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005)

En los productos alimenticios argentinos destinados exclusivamente a la exportación, si el envase fuese de hojalata, la expresión Industria Argentina o su traducción debe consignarse sobre él en forma indeleble, pudiendo llevar sus pesos y medidas en cualquier sistema, además del sistema métrico decimal.

Artículo 229

Derogado por Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005

Artículo 230

Derogado por Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005

Artículo 231

Derogado por Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005

Artículo 232

Derogado por Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005

Artículo 233

Derogado por Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005

Artículo 233bis (Res SPRyRS 659, 03/10/1994) (Ratificado por Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005)

Se admitirá en los productos azucarados con aromatizantes artificiales o con aromatizantes idénticos a los naturales en todos los casos en que no lo prohíba expresamente una norma particular del producto, la representación gráfica de la fruta o sustancia cuyo sabor caracteriza al producto debiendo acompañar la designación del alimento con la expresión "sabor a ..." (llenando el espacio en blanco con el nombre/s del sabor/es caracterizante/s), en letras de buen tamaño, realce y visibilidad; y la indicación "artificialmente aromatizado" con caracteres del mismo tamaño que la designación del producto.

Artículo 234

Derogado por Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005

Artículo 235 (Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005)

En los rótulos o anuncios, por cualquier medio (propaganda radial, televisiva, oral o escrita) queda prohibido efectuar indicaciones que se refieran a propiedades medicinales, terapéuticas o aconsejar su consumo por razones de estímulo, bienestar o salud.

Artículo 235 bis1 (Res MSyAS N° 888, 04/11/1998) (Ratificado por Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005)

En los rótulos de los productos que contienen exclusivamente ingredientes de origen vegetal se permite la inclusión de la leyenda: "ESTE PRODUCTO, AL IGUAL QUE TODOS LOS DE ORIGEN VEGETAL, NO CONTIENE COLESTEROL".

Artículo 235 bis2 (Res SPRyRS N° 005, 07/01/1999) (Ratificado por Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005)

En el rotulado de los productos alimenticios que deban ser descascarados antes de consumirse o que contengan elementos cuya ingesta implique un riesgo deberá consignarse con caracteres de buen realce y visibilidad y en un lugar destacado la/las siguiente/s leyendas según corresponda: "Atención: Consumir descascarado - No apto para niños menores de 6 (seis) años". "Las partes pequeñas podrían ser ingeridas o aspiradas". - "Atención: Por el tamaño es inconveniente su consumo por menores de... años", colocando en el espacio en blanco, la edad adecuada. "Las partes pequeñas podrían ser ingeridas o aspiradas". - "Atención: Contiene un juguete no apto para menores de 3 (tres) años".

Artículo 235 tris (Res. Conj. SPReI 83/08 y SAGPyA 312/08, 21/04/2008)

En el rótulo de las bebidas enlatadas con o sin alcohol, gasificadas o no, deberá consignarse con caracteres de buen realce y visibilidad y en un lugar destacado de la cara principal, la siguiente leyenda: "NO CONSUMIR DIRECTAMENTE DEL ENVASE".

Artículo 235 quáter (Res. Conj. SPRyRS 2/07 y SAGPyA 256/07, 23/10/2007).

En el rótulo de los alimentos envasados que contengan vegetales y cuyo contenido de nitratos sea mayor a 200 mg/kg de producto tal como se ofrece al consumidor (previo a su preparación), y en el caso de los jugos vegetales el contenido de nitratos sea mayor que 40 mg/litro, deberá consignarse con caracteres de buen realce y visibilidad y en un lugar destacado de la cara principal, la siguiente leyenda: "Este producto no es apropiado para niños menores de 1 año por su contenido de nitratos".

Artículo 235 quinto (Res. Conj. SPReI 161/13 y SAGyP 213/13, 28/05/2013).

Incorporación de la Resolución GMC Resolución Mercado Común N° 01/12, Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Información Nutricional Complementaria (Declaraciones de Propiedades Nutricionales)".

Res. GMC 01/12. Incorporada por Res. Conj. SPReI 161/13 y SAGyP 213/13

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA (DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES)

El presente Reglamento será de aplicación obligatoria a partir del 1° de enero de 2014.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

1.1. El presente Reglamento Técnico se aplicará a la Información Nutricional Complementaria (INC) contenida en los rótulos, de los alimentos envasados

que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores.

1.1.1. Las marcas que hagan alusión a atributos y/o términos relacionados a INC solamente pueden ser usadas en alimentos que cumplan los requisitos establecidos en el presente Reglamento Técnico.

1.2. El presente Reglamento Técnico se aplica a la INC contenida en los anuncios en medios de comunicación y en todo mensaje transmitido en forma oral o escrita, de los alimentos que sean comercializados listos para la oferta al consumidor.

1.3. El presente Reglamento Técnico se aplica sin perjuicio de las disposiciones establecidas en la reglamentación MERCOSUR sobre rotulado de alimentos envasados y de los requisitos específicos establecidos para los alimentos.

1.4. El presente Reglamento Técnico no se aplica a los alimentos para fines especiales (de acuerdo a lo definido en el RTM sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados); aguas minerales, y demás aguas envasadas destinadas al consumo humano; y a la sal de mesa; sin perjuicio de lo establecido en los Reglamentos Técnicos específicos.

1.5. No se podrá incluir INC (declaraciones de propiedades nutricionales) en:

1.5.1. Bebidas alcohólicas

1.5.2. Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología

1.5.3. Especias

1.5.4. Vinagres

1.5.5. Café, yerba mate, té y otras hierbas para infusiones, sin agregados de otros ingredientes que aporten valor nutricional.

1.6. Sólo podrán ser objeto de INC aquellas vitaminas y minerales para los que se ha establecido la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) en la reglamentación MERCOSUR correspondiente.

2. DEFINICIONES

2.1. Información Nutricional Complementaria (Declaraciones de Propiedades Nutricionales):

Es cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación con su valor energético y/o su contenido de proteínas, grasas,

carbohidratos y fibra alimentaria así como con su contenido de vitaminas y minerales.

No se considera INC:

- a. La mención de sustancias en la lista de ingredientes.
- b. La mención de nutrientes como parte obligatoria del rotulado nutricional.
- c. La declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes o del valor energético en el rótulo, cuando la misma es exigida por las disposiciones legales vigentes en materia de alimentos.

2.1.1. Las declaraciones de propiedades nutricionales comprenden:

2.1.1.1. Declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes (Contenido absoluto): Es la INC que describe el nivel y/o la cantidad de uno o más nutrientes y/o valor energético contenidos en el alimento.

2.1.1.2. Declaración de propiedades comparativas (Contenido comparativo): Es la INC que compara los niveles de igual/es nutriente/s y/o el valor energético del alimento objeto de la misma con el alimento de referencia.

2.2. Porción: Es la cantidad media del alimento que debería ser consumida por personas sanas, mayores de 36 meses de edad, en cada ocasión de consumo, con la finalidad de promover una alimentación saludable, conforme a lo establecido en el RTM correspondiente a porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional.

2.3. Plato preparado semi-listo o listo para consumir: Comida elaborada, cocida o precocida que no requiere agregado de ingredientes para su consumo.

2.4. Ácidos grasos omega 3: Son los ácidos grasos poliinsaturados en los cuales el primer doble enlace se encuentra en el tercer carbono a partir del grupo metilo (CH₃) del ácido graso. Para fines de este Reglamento, se considera como ácidos grasos omega 3: ácido alfa-linolénico, ácido eicosapentaenoico (EPA) y ácido docosahexaenoico (DHA).

2.5. Ácidos grasos omega 6: Son los ácidos grasos poliinsaturados en los cuales el primer doble enlace se encuentra en el sexto carbono a partir del grupo metilo (CH₃) del ácido graso. Para fines de este Reglamento, se considera como ácidos grasos omega 6 al ácido linoleico.

2.6. Ácidos grasos omega 9: Son los ácidos grasos monoinsaturados en los cuales el primer doble enlace se encuentra en el noveno carbono a partir del grupo metilo (CH₃) del ácido graso. Para fines de este Reglamento, se considera como ácidos grasos omega 9 al ácido oleico.

2.7. Alimento de referencia: Es la versión convencional del mismo alimento que utiliza la INC comparativa y que sirve como patrón de comparación para realizar y destacar una modificación nutricional restringida al atributo comparativo "reducido" o "aumentado".

2.8. Colesterol: Es un esteroide que presenta un núcleo ciclopentanoperhidrofenantreno con un grupo hidroxilo en C-3 y una cadena hidrocarbonada en C-17.

2.9. Azúcares: Son todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento que son digeridos, absorbidos y metabolizados por el ser humano. No se incluyen los polioles.

3. CRITERIOS PARA LA UTILIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA

3.1. La declaración de INC será de carácter opcional para los alimentos en general con excepción de los mencionados en el punto 1, siendo obligatorio el cumplimiento de este Reglamento cuando la misma fuera utilizada.

3.2. Todo alimento que presente INC debe contener la información nutricional obligatoria de acuerdo a lo dispuesto en el RTM correspondiente.

3.2.1. La cantidad de cualquier nutriente acerca del que se realice una INC deberá ser obligatoriamente declarada en la tabla de información nutricional.

3.2.2. Los valores establecidos para el atributo “no contiene” son considerados no significativos y deben ser declarados en la tabla de información nutricional como “cero”, “0” o “no contiene”.

3.2.3. Cuando se incluya una INC con respecto a la cantidad de azúcares, se deberá indicar en la tabla de información nutricional la cantidad de azúcares debajo de los carbohidratos.

3.2.4. Cuando se incluya una INC con respecto al tipo y/o la cantidad de grasas y/o ácidos grasos y/o colesterol, se deberán indicar en la tabla de información nutricional las cantidades de grasas saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas y colesterol.

3.3. La INC debe referirse al alimento listo para el consumo, preparado cuando fuera el caso, de acuerdo con las instrucciones de preparación indicadas por el fabricante, siempre que no se pierdan estas propiedades.

3.3.1. En el caso de las declaraciones realizadas para los atributos “fuente” y “alto contenido”, no se deberá tomar en cuenta para el cálculo de la INC la contribución nutricional de los ingredientes adicionados de acuerdo con las instrucciones de preparación.

3.3.2. En caso de declaraciones realizadas para los atributos “bajo”, “no contiene” y “sin adición de...”, se deberá tomar en cuenta para el cálculo de la INC la contribución nutricional de los ingredientes adicionados de acuerdo con las instrucciones de preparación.

3.3.3. En el caso de los alimentos con INC que necesiten ser reconstituidos con la adición de otros ingredientes, en el rótulo deberá figurar adicionalmente la

información nutricional del alimento listo para el consumo (preparado) de acuerdo a las instrucciones de preparación indicadas por el fabricante. Quedan excluidos de esta obligatoriedad los productos que utilizan en el modo de preparación solamente agua.

3.4. La INC debe ser cumplida por la porción de alimento establecida en los RTM correspondientes a porciones para los fines del rotulado nutricional.

3.4.1. En el caso de alimentos presentados en envases individuales, la INC debe ser cumplida tanto por el contenido del envase individual como por la porción de referencia del alimento establecida en el RTM correspondiente.

3.4.2. En el caso de los alimentos presentados en unidades de consumo o fraccionados, la INC deberá ser cumplida tanto en la porción de referencia establecida en el RTM correspondiente como en la porción declarada en la tabla de información nutricional.

3.4.3. En el caso en el cual un alimento no posea una porción establecida en el RTM correspondiente a porciones para fines del rotulado nutricional, se deberá tomar como referencia, la porción de aquel o aquellos alimentos que por sus características nutricionales sean comparables y/o similares. En caso contrario se utilizará la metodología empleada para la armonización de las porciones descrita en el RTM antes mencionado.

3.4.4. Para el caso de los platos preparados listos o semi listos para el consumo, la INC se calculará en base a 100 g o 100 ml del alimento, según corresponda.

3.5. Los alimentos con INC no podrán ser presentados de manera que:

3.5.1. Puedan llevar a interpretación errónea o engaño del consumidor.

3.5.2. Puedan incentivar el consumo excesivo de determinados alimentos.

3.5.3. Puedan sugerir que sean nutricionalmente completos.

3.6. Los criterios para la utilización de la INC son aquellos fijados en las tablas establecidas en los puntos 5.1 y 5.2 del presente Reglamento.

3.7. Cuando la INC estuviera basada en propiedades inherentes al alimento, debe incluirse una aclaración a continuación de la declaración, de que todos los alimentos de igual tipo también poseen esa/s propiedad/es con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.

3.8. Cuando hubiera obligatoriedad legal de modificar la composición nutricional del alimento debido a situaciones nutricionales específicas, se podrá hacer uso de la INC conforme a lo establecido en el ítem 3.7.

3.9. Cuando para un alimento se cumplan más de un atributo de acuerdo a las tablas definidas en los puntos 5.1 y 5.2 del presente Reglamento, podrá constar en el rótulo cada una de las INC correspondientes.

3.10. La utilización de la INC comparativa debe obedecer las siguientes premisas:

3.10.1. El alimento con INC comparativa debe ser comparado con el alimento de referencia.

3.10.1.1. El contenido de nutrientes y/o valor energético del alimento objeto de una INC comparativa se deberá comparar con el alimento de referencia del mismo fabricante.

3.10.1.2. En caso de no existir el alimento de referencia del mismo fabricante se utilizará, el valor medio del contenido de tres alimentos de referencia comercializados en el país de elaboración y/o de comercialización.

3.10.1.3. La empresa responsable de la realización de la INC comparativa debe disponer de la documentación sobre la identidad y la composición del (de los) alimento(s) de referencia utilizado(s) para consulta de las autoridades competentes cuando sea solicitado.

3.10.2. En caso de no existir el alimento de referencia no se podrá utilizar la INC comparativa.

3.10.3. El tamaño de las porciones a comparar debe ser igual, considerando el alimento listo para consumo.

3.10.4. Para el caso de los platos preparados la comparación se realizara por 100 gramos o 100 mililitros de producto.

3.10.5. La identidad del (de los) alimento(s) que se compara/n debe ser definida. Los alimentos que declaren INC comparativa deben indicar en el rótulo/publicidad que el alimento fue comparado con una media de los alimentos de referencia del mercado o con el alimento de referencia del mismo fabricante, según corresponda.

3.10.6. La diferencia en el atributo objeto de la comparación (valor energético y/o contenido de nutrientes), debe ser expresada cuantitativamente en el rótulo en porcentaje, fracción o cantidad absoluta. Esta diferencia será declarada junto a la INC, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.

3.10.7. La comparación debe corresponderse a lo establecido en el ítem 5.2 del atributo correspondiente.

4 TÉRMINOS AUTORIZADOS PARA LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA (DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES)

4.1. La INC deberá estar redactada en el idioma oficial del país de consumo (español o portugués), sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

4.1.1. En los casos que existan textos en otros idiomas relacionados con la INC que no cumplan con lo establecido en el presente Reglamento estos no deberán ser visibles en el rótulo.

4.1.2. Los términos en inglés autorizados para los respectivos idiomas en los ítems 4.2. y 4.3 del presente Reglamento no necesitan ser traducidos.

4.2. Términos autorizados para las INC relativas al contenido de nutrientes (contenido absoluto), siempre que se cumplan los requerimientos establecidos en el ítem 5.1.

| ATRIBUTO | TERMINOS AUTORIZADOS |
|----------------|---|
| Bajo | Español: Bajo..., leve..., ligero..., pobre..., liviano... Portugués: Baixo em..., pouco... baixo teor de..., leve em.... |
| No contiene | Español: No contiene, libre de..., cero (0 o 0%)..., sin..., exento de... , no aporta..., free..., zero... Portugués: Não contém, livre de..., zero (0 ou 0%)..., sem..., isento de... |
| Alto contenido | Español: Alto contenido, rico en..., alto tenor.... Portugués: Alto conteúdo, rico em..., alto teor... |
| Fuente | Español: Fuente de..., con..., contiene... Portugués: Fonte de..., com..., contém... |
| Muy bajo | Español: Muy bajo.... Portugués: Muito baixo |
| Sin adición | Español: Sin adición de..., sin...adicionado/a, sin agregado de..., sin ...agregada/o Portugués: Sem adição de..., zero adição de..., sem.... adicionado |

4.3. Términos autorizados para la INC comparativas (contenido comparativo), siempre que se cumplan los requerimientos establecidos en el ítem 5.2.

| ATRIBUTO | TERMINOS AUTORIZADOS |
|-----------|---|
| Reducido | Español: Reducido en..., ...menos de..., menor contenido de..., menos..., ... menos que..., light... Portugués: Reduzido em..., menos..., menor teor de..., light... |
| Aumentado | Español: Aumentado en..., ...más de..., más... Portugués: Aumentado em..., mais... |

5. CONDICIONES PARA DECLARAR INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA (DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES)

5.1. CONTENIDO ABSOLUTO.

| VALOR ENERGÉTICO (*) | | |
|----------------------|-------------------------------------|---|
| ATRIBUTO | CONDICIONES | |
| Bajo | No contiene más de 40 kcal (170 kJ) | Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda |
| | | Por porción cuando estas son mayores a 30 g o 30 ml. |
| | | En porciones menores o iguales a 30 g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml |
| No contiene | No contiene más de 4 kcal (17 kJ) | Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda |
| | | Por porción |

(*) Para estos atributos pueden ser utilizados, opcionalmente, los términos “Calorías”, “kilocalorías” o “kcal” como equivalentes al término “valor energético”.

| AZÚCARES (*) | | |
|--------------------|--|---|
| ATRIBUTO | CONDICIONES | |
| Bajo | No contiene más de 5 g de azúcares. | Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda |
| | | <p>Por porción cuando estas son mayores a 30 g o 30 ml.</p> <p>En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml</p> |
| | <p>Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "bajo o reducido en valor energético" deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase "Este no es un alimento bajo o reducido en valor energético", según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.</p> | |
| No contiene | No contiene más de 0,5 g de azúcares y | Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda |
| | | Por porción |
| | <p>No contiene en la lista de ingredientes azúcares y/o ingredientes que sean entendidos como alimentos con azúcares, excepto que estos estuvieran declarados con un asterisco, que refiera a una nota después de la lista de ingredientes: "(*) Aporta cantidades no significativas de azúcares" y</p> <p>Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "bajo o reducido en valor energético" deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase "Este no es un alimento bajo o reducido en valor energético", según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.</p> | |

| | |
|--------------------------------|---|
| Sin adición de azúcares | <p>1. El alimento no debe contener:</p> <p>1.1 azúcares adicionados;</p> <p>1.2 ingredientes que contengan azúcares adicionados;</p> <p>1.3 ingredientes que contienen naturalmente azúcares que son agregados a los alimentos para dar sabor dulce como sustituto de los azúcares;</p> <p>2. No se utiliza algún medio, tal como el uso de enzimas, durante el procesado, que pueda incrementar el contenido de azúcares en el producto final.</p> <p>3. El alimento de referencia es normalmente elaborado con azúcares adicionados.</p> <p>4. Si el alimento no cumple con la condición establecida para el atributo "exento en azúcares", deberá consignarse en el rótulo junto a la INC la frase "contiene azúcares propios de los ingredientes" con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.</p> <p>5. Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "bajo o reducido en valor energético" deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase "Este no es un alimento bajo o reducido en valor energético", según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.</p> |
|--------------------------------|---|

(*) No se permite realizar INC respecto a azúcares específicos.

| GRASAS TOTALES | | |
|-----------------------|--|---|
| ATRIBUTO | CONDICIONES | |
| Bajo | No contiene más de 3 g de grasas totales y | Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>Por porción cuando estas son mayores a 30 g o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30 g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml</p> |
| | <p>Si el alimento no cumple con las condiciones establecidas para el atributo "bajo o reducido en valor energético" deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase "Este no es un alimento bajo o reducido en valor energético", según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.</p> | |
| No Contiene | <p>No contiene más de 0,5 g de grasas totales y</p> | <p>Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda</p> |
| | | <p>Por porción</p> |
| | <p>Cumple con las condiciones establecidas para el atributo "No contiene" para grasas saturadas, grasas trans, colesterol y ningún otro tipo de grasa que sea declarado con valores superiores a cero y</p> | |
| | <p>No contiene en la lista de ingredientes grasas y/o aceites y/o ingredientes que sean entendidos como alimentos grasos, excepto que estos estuvieran declarados con un asterisco, que refiera a una nota después de la lista de ingredientes: "(*) Aporta cantidades no significativas de grasas" y</p> | |
| <p>Si el alimento no cumple con las condiciones establecidas para el atributo "bajo o reducido en valor energético" deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase "Este no es un alimento bajo o reducido en valor energético", según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.</p> | | |

| GRASAS SATURADAS | | |
|-------------------------|--|---|
| ATRIBUTO | CONDICIONES | |
| Bajo | No contiene más de 1,5 g de la suma de grasas saturadas y grasas trans y | Por 100 g o 100 ml para platos preparados según corresponda |
| | | Por porción cuando estas son mayores a 30 g o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30 g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml |
| | Cumple con las condiciones establecidas para el atributo "No contiene" grasas trans y | |
| | La energía provista por las grasas saturadas no debe ser mayor al 10 % del Valor Energético Total del alimento. | |
| No contiene | No contiene más de 0,1 g de grasas saturadas a excepción de leches descremadas, leches descremadas fermentadas y quesos descremados, para los que se aplicará un valor máximo de 0,2 g y | Por 100 g o 100 ml para platos preparados según corresponda |
| | | Por porción |
| | Cumple con las condiciones establecidas para el atributo "No contiene" grasas trans | |

| GRASAS TRANS | | |
|---------------------|--|---|
| ATRIBUTO | CONDICIONES | |
| No contiene | No contiene más de 0,1 g de grasas trans y | Por 100 g o 100 ml para platos preparados según corresponda |
| | | Por porción |

| | |
|--|---|
| | Cumple con las condiciones establecidas para el atributo “bajo contenido” en grasas saturadas |
|--|---|

| ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3 | | |
|------------------------------|--|---|
| ATRIBUTO | CONDICIONES | |
| Fuente | Contiene al menos 300 mg de ácido alfa-linolénico o al menos 40 mg de la suma de EPA y DHA | Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda |
| | | Por porción |
| | Si el alimento no cumple con el atributo de “bajo o reducido en grasas saturadas” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido en grasas saturadas”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información. | |
| Alto contenido | Contiene al menos 600 mg de ácido alfa-linolénico o al menos 80 mg de la suma de EPA y DHA | Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda |
| | | Por porción |
| | Si el alimento no cumple con el atributo de “bajo o reducido en grasas saturadas” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido en grasas saturadas”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información. | |

| |
|------------------------------|
| ACIDOS GRASOS OMEGA 6 |
|------------------------------|

| ATRIBUTO | CONDICIONES | |
|--|--|---|
| Fuente | Contiene al menos 1,5 g de ácido linoleico; y | Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda |
| | | Por porción |
| | Al menos el 45% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden del ácido linoleico y | |
| | El ácido linoleico aporta más del 20% del valor energético del alimento y | |
| Si el alimento no cumple con el atributo de “bajo o reducido en grasas saturadas” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido en grasas saturadas”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información | | |
| Alto contenido | Contiene al menos 3 g de ácido linoleico; y | Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda |
| | | Por porción |
| | Al menos el 45% de los ácidos grasos presentes en el producto proceden del ácido linoleico y | |
| | El ácido linoleico aporta más del 20% del valor energético del alimento y | |
| Si el alimento no cumple con el atributo de “bajo o reducido en grasas saturadas” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido en grasas saturadas”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información. | | |

| ACIDOS GRASOS OMEGA 9 | | |
|------------------------------|--|---|
| ATRIBUTO | CONDICIONES | |
| Fuente | Contiene al menos 2 g de ácido oleico; y | Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda |
| | | Por porción |
| | Al menos el 45% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden del ácido oleico y | |
| | Al ácido oleico aporta más del 20% del valor energético del alimento y | |
| | Si el alimento no cumple con el atributo de “bajo o reducido en grasas saturadas” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “No es un alimento bajo o reducido en grasas saturadas”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información. | |
| Alto contenido | Contiene al menos 4 g de ácido oleico; y | Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda |
| | | Por porción |
| | Al menos el 45% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden de ácido oleico y | |
| | El ácido oleico aporta más del 20% del valor energético del alimento. | |
| | Si el alimento no cumple con el atributo de “bajo o reducido en grasas saturadas” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido en grasas saturadas”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información. | |

| COLESTEROL | | |
|--------------------|--|---|
| ATRIBUTO | CONDICIONES | |
| Bajo | No contiene más de 20 mg de colesterol y | Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda |
| | | Por porción cuando estas son mayores a 30 g o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30 g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml |
| | Cumple las condiciones establecidas para el atributo "Bajo en grasas saturadas". | |
| No contiene | No contiene más de 5 mg de colesterol y | Por 100 g o 100 ml para platos preparados según corresponda |
| | | Por porción |
| | Cumple las condiciones establecidas para el atributo "Bajo en grasas saturadas" | |

| SODIO | | |
|-----------------|-----------------------------------|--|
| ATRIBUTO | CONDICIONES | |
| Bajo | No contiene más de 80 mg de sodio | Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda |
| | | Por porción cuando estas son mayores a 30 g o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30 g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml |
| Muy bajo | No contiene más de 40 mg de sodio | Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda |

| | | |
|--------------------|----------------------------------|--|
| | | Por porción cuando estas son mayores a 30 g o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30 g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml |
| No contiene | No contiene más de 5 mg de sodio | Por 100 g o 100 ml en platos preparados |
| | | Por porción |

| SAL | |
|---------------------------|---|
| ATRIBUTO | CONDICIONES |
| Sin adición de sal | <ol style="list-style-type: none"> 1. El alimento no debe contener sal (cloruro de sodio) adicionado. 2. El alimento no debe contener otras sales de sodio adicionadas. 3. El alimento no debe contener ingredientes que tengan sales de sodio adicionados. 4. El alimento de referencia contiene sal (cloruro de sodio) u otra sal de sodio adicionada 5. El alimento de referencia no cumple con el atributo “Bajo en sodio”. 6. Si el alimento no cumple con la condición establecida para el atributo “No contiene sodio”, deberá consignarse en el rótulo junto a la INC la frase “contiene sodio propio de los ingredientes”, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información. |

| PROTEÍNAS | |
|------------------|--------------------|
| ATRIBUTO | CONDICIONES |

| | | |
|-----------------------|---|---|
| Fuente | Contiene al menos 6 g de proteínas y | Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda |
| | | Por porción |
| | Las cantidades de aminoácidos esenciales del alimento cumplen con las condiciones establecidas en la Tabla I. | |
| Alto contenido | Contiene al menos 12 g de proteínas y | Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda |
| | | Por porción |
| | Las cantidades de aminoácidos esenciales del alimento cumplen con las condiciones establecidas en la Tabla I. | |

| FIBRA ALIMENTARIA (*) | | |
|------------------------------|----------------------------------|---|
| ATRIBUTO | CONDICIONES | |
| Fuente | Contiene al menos 3 g de fibra | Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda |
| | Contiene al menos 2,5 g de fibra | Por porción |
| Alto contenido | Contiene al menos 6 g de fibra | por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda |
| | Contiene al menos 5 g de fibra | Por porción |

(*) No se permite realizar INC respecto a fibras alimentarias específicas.

| VITAMINAS Y MINERALES | |
|------------------------------|--------------------|
| ATRIBUTO | CONDICIONES |

| | | |
|-----------------------|----------------------------------|---|
| Fuente | Contiene al menos 15 % de la IDR | Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda |
| | | Por porción |
| Alto contenido | Contiene al menos 30 % de la IDR | Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda |
| | | Por porción |

5.2. CONTENIDO COMPARATIVO.

| VALOR ENERGÉTICO (*) | |
|-----------------------------|--|
| ATRIBUTO | CONDICIONES |
| Reducido | Reducción mínima del 25% en el Valor Energético y |
| | El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo "Bajo valor energético" |

(*) Para este atributo pueden ser utilizados, opcionalmente, los términos "Calorías", "kilocalorías" o "kcal" como equivalentes al término "valor energético".

| AZÚCARES (*) | |
|---------------------|---|
| ATRIBUTO | CONDICIONES |
| Reducido | Reducción mínima del 25% en azúcares y el valor absoluto de la diferencia debe ser al menos 5 g de azúcares y |
| | Por 100 g o 100 ml, según corresponda, del plato preparado comparado |
| | Por porción |

| | |
|--|--|
| | <p>Si el alimento no cumple con las condiciones establecidas para el atributo " bajo o reducido en valor energético" deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase "no es un alimento bajo o reducido en valor energético", según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.</p> |
|--|--|

(*) No se permite realizar INC respecto a azúcares específicos.

| GRASAS TOTALES | |
|-----------------------|--|
| ATRIBUTO | CONDICIONES |
| Reducido | Reducción mínima del 25% en grasas totales y |
| | El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo "Bajo en grasas totales" |
| | Si el alimento no cumple con las condiciones establecidas para el atributo " bajo o reducido en valor energético" deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase "Este no es un alimento bajo o reducido en valor energético", según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información. |

| GRASAS SATURADAS | |
|-------------------------|--|
| ATRIBUTO | CONDICIONES |
| Reducido | Reducción mínima del 25% en grasas saturadas y |
| | La reducción no debe resultar en un aumento de las cantidades de ácidos grasos <i>trans</i> y |
| | El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones establecidas para el atributo "Bajo en grasas saturadas" y |
| | La energía provista por las grasas saturadas no representa más del 10% del Valor Energético Total. |

| COLESTEROL | |
|-------------------|---|
| ATRIBUTO | CONDICIONES |
| Reducido | Reducción mínima del 25% en el contenido de colesterol y |
| | El alimento cumple las condiciones establecidas del atributo “Bajo en grasas saturadas” y |
| | El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones establecidas para el atributo “Bajo en colesterol”. |

| SODIO | |
|-----------------|--|
| ATRIBUTO | CONDICIONES |
| Reducido | Reducción mínima del 25% en el contenido de sodio y |
| | El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones establecidas para el atributo “Bajo en sodio”. |

| PROTEÍNAS | |
|------------------|--|
| ATRIBUTO | CONDICIONES |
| Aumentado | Aumento mínimo del 25% en el contenido de proteínas, y |
| | El alimento de referencia debe cumplir las condiciones establecidas para el atributo de “fuente de proteínas”, y |
| | Las cantidades de aminoácidos esenciales de la proteína adicionada al alimento cumplen con las condiciones establecidas en la Tabla I. |

| FIBRA ALIMENTARIA (*) | |
|------------------------------|---|
| ATRIBUTO | CONDICIONES |
| Aumentado | Aumento mínimo del 25% en el contenido de fibra alimentaria y |
| | El alimento de referencia debe cumplir las condiciones establecidas para el atributo de “fuente de fibra alimentaria” |

(*) No se permite realizar INC respecto a fibras alimentarias específicas.

| VITAMINAS Y MINERALES | |
|-----------------------|---|
| ATRIBUTO | CONDICIONES |
| Aumentado | Aumento mínimo del 10% en el contenido de la vitamina o mineral y |
| | El alimento de referencia debe cumplir las condiciones establecidas para el atributo "fuente de vitamina" o "fuente de mineral", objeto de la alegación, según corresponda. |

| TABLA I | |
|----------------------------|---|
| Aminoácidos | Composición de referencia (mg de aminoácido / g de proteína) |
| Histidina | 15 |
| Isoleucina | 30 |
| Leucina | 59 |
| Lisina | 45 |
| Metionina + cisteína | 22 |
| Fenilalanina + tirosina | 38 |
| Treonina | 23 |
| Triptofano | 6 |
| Valina | 39 |

Referencia FAO/WHO/ UNU Expert Consultation on Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition. WHO Technical Report Series N° 935. World Health Organization, Geneva, Switzerland. (2007).

Artículo 235 sexto (Res Conj. SPRyRS 136/07 y SAGPyA 109/07, 07/09/2007)

En el rótulo de los envases de miel, deberá consignarse con caracteres de buen realce y visibilidad y en un lugar destacado de la cara principal, la siguiente leyenda: "No suministrar a niños menores de 1 año".

Artículo 235 séptimo Res Conj. SPRyRS 57/10 y SAGPyA 548/10, 17/09/2010). Se suspende transitoriamente hasta tanto la Comisión Nacional de Alimentos elabore una propuesta de adecuación del presente artículo (Res. Conj. SPRel 106/11y SAGyP 297/11, 06/06/2011).

Artículo 236

Derogado por Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005

Artículo 237

Derogado por Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005

Artículo 238

Derogado por Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005

Artículo 239

Derogado por Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005

Artículo 240 (Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005)

La capacidad del envase debe guardar relación con el volumen real del producto, no pudiendo existir entre ambos una diferencia mayor del 10% cuando se trate de envases opacos herméticamente cerrados y del 5% cuando se trate de envases transparentes.

Artículo 241

Derogado por Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005

Artículo 242

Derogado por Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005

Artículo 243 (Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005)

La rotulación de los productos alimenticios se realizará exclusivamente en los lugares de fabricación o envase de los mismos, quedando prohibida la tenencia de rótulos fuera de los establecimientos mencionados.

Artículo 244 (Res 2343, 19.4.80) (Ratificado por Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005)

Queda prohibido el uso de rótulos que tengan enmiendas, leyendas agregadas con caracteres diferentes a los tipográficos que correspondan a los mismos, así como la superposición de rótulos en los envases, salvo autorización expresa de la autoridad sanitaria competente.

Artículo 245 (Res Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, 08/09/2005)

En ningún caso se permitirá en los comercios de venta, mayoristas o minoristas, la existencia de productos alimenticios en envases que carezcan de

los rótulos correspondientes, o que los mismos se presenten ilegibles, sucios, deteriorados o parcialmente arrancados.

Artículo 246

Derogado por RES GMC N° 21/02

"La presente norma no fue incorporada de la legislación nacional por no requerirse tal procedimiento".