



GUÍA DE ROTULADO PARA ALIMENTOS ENVASADOS



ARGENTINA
Con vos, siempre.



Ministerio de
Agricultura, Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación



Ministro de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Julián Domínguez

Secretario de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Ing. Agr. Lorenzo Basso

Subsecretario de Agricultura

Ing. Agr. Oscar Solís

Dirección Nacional de Transformación y
Comercialización de Productos Agrícolas y
Forestales

Autores:

Dr. Pablo Morón
Lic. Elizabeth Kleiman
Lic. Celina Moreno
©DICIEMBRE 2005

Actualización 2010:

Lic. Celina Moreno
Natalia Basso
©OCTUBRE 2010

Paseo Colón 922 2° piso
(C1063ACW) Buenos Aires Argentina
Tel. (011) 4349-2253 - Fax. (011) 4349-2097

www.minagri.gob.ar

www.alimentosargentinos.gob.ar

Introducción	3	¿Cómo se deben expresar los valores de los nutrientes?	14
Información general	4	Porciones y medidas caseras	16
¿Qué es un rótulo?	4	¿Qué es una porción?	
¿Qué función cumple?	4	¿Cómo se determina el tamaño de la porción de los diferentes alimentos?	16
Principios generales del rotulado	4		
¿Qué información debe figurar obligatoriamente en el rótulo?	5		
Casos especiales	9		
Rotulado Nutricional	11	Información Nutricional complementaria: "Claims"	20
¿Qué alimentos se deben rotular?	11	¿Qué comprende la Declaración de Propiedades Nutricionales?	20
¿En qué consiste el rotulado nutricional?	11	¿Qué declaraciones están contempladas para el Contenido absoluto?	20
¿A qué se denomina nutriente?	11	¿Qué declaraciones están contempladas para el Contenido Comparativo?	21
¿Cuáles se deben declarar obligatoriamente?	12		
¿Se pueden declarar otros nutrientes?	12	Anexos	
¿Qué es el valor energético?	13	1: Tabla de productos, porciones medidas caseras	22
Presentación de la información	13	2: Tablas de contenido absoluto y comparativo	29
Esquemas			
¿Cómo debe expresarse la información nutricional?	14	Bibliografía	33

INTRODUCCIÓN



Esta guía pretende facilitar la correcta implementación de la normativa referida al rotulado de los alimentos por parte de las empresas alimentarias.

Es un servicio para el sector, que contribuye a disminuir los costos de transacción facilitando los trámites y los tiempos en la aprobación de los productos por parte de las autoridades competentes, permitiendo un mejor ingreso de los productos en la cadena de comercialización.

Asimismo, los funcionarios y técnicos de los organismos competentes de regulación, registro y control, contarán con una herramienta armonizada de fácil uso.

La misma se encuentra estructurada en los siguientes bloques:

- Información general
- Rotulado nutricional
- Requisitos para el empleo de la Información Nutricional complementaria "CLAIMS"

En todos los casos se trabajó sobre la base de la legislación específica, ampliándose algunos conceptos.

El rotulado adquiere mayor relevancia en los últimos años, dado el incremento de la variedad de productos que se ofrecen, las modernas vías de distribución e intercambio, de presentación y promoción de los mismos, aumentando el interés de los consumidores en cuanto a los productos que se adquieren. Resulta conveniente asociar dicho interés con la relación que existe entre la salud y una dieta apropiada, donde a través de la información se contribuya significativamente a mejorar la nutrición de la población.

A través de la reglamentación de los rótulos de los alimentos envasados listos para ser ofrecidos al consumidor, se procura asegurar que los mismos orienten la decisión de compra, brindando

información relevante, con el fin de evitar que se describa al alimento de manera errónea, o se presente información que de algún modo resulte falsa, equívoca, engañosa o carente de significado en algún aspecto; de modo de velar por la protección del consumidor y mejorar la libre circulación de los productos.

En este sentido, a partir del año 2006 el rotulado nutricional en los alimentos envasados es obligatorio a través de las Res. GMC 46/03 y la 47/03.

Por lo tanto, la información provista en los rótulos debe ser simple y de fácil comprensión. De este modo, los consumidores conocerán las propiedades de los alimentos, y con ello tomarán decisiones más acertadas en la adquisición de estos productos.



INFORMACIÓN GENERAL



¿QUE ES UN RÓTULO?

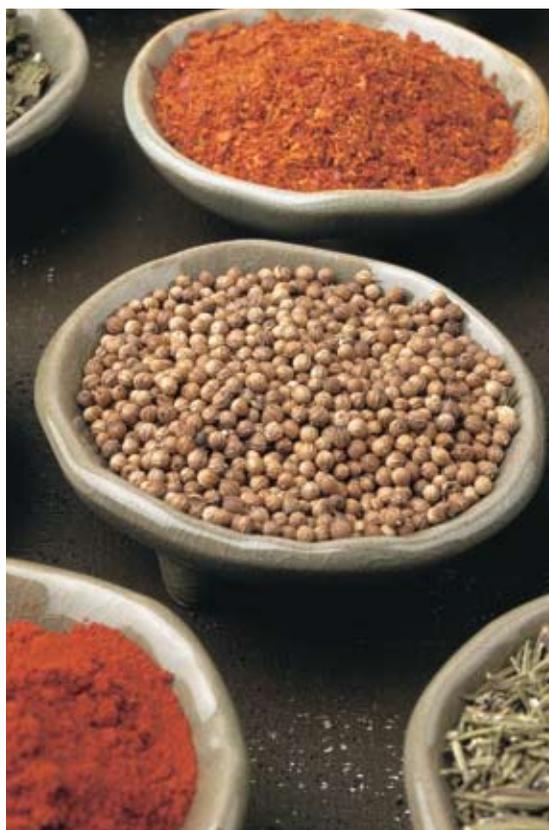
Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento, destinada a informar al consumidor sobre las características de un alimento.

¿QUÉ FUNCIÓN CUMPLE?

El rotulado tiene por objeto suministrar al consumidor información sobre características particulares de los alimentos, su forma de preparación, manipulación y conservación, sus propiedades nutricionales y su contenido.

PRINCIPIOS GENERALES DEL ROTULADO

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



- 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;
- atribuya efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse;
- destaque la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de alimentos de igual naturaleza,
- 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;
- 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;
- indique que el alimento posee propiedades medicinales o terapéuticas;
- aconseje su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa.

DE ACUERDO AL ORIGEN DEL ALIMENTO...

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

- 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.
- 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.

Los alimentos que se importen o exporten deberán satisfacer las normas del Código Alimentario Argentino. Podrán exportarse productos que no alcancen a satisfacer dichas normas cuando:

- a) Su producción, elaboración y/o fraccionamiento haya sido autorizada a tal efecto por la autoridad sanitaria nacional.
- b) Satisfagan las normas del país de destino.
- c) Expresen claramente en sus rótulos, envases y envolturas el cumplimiento de los requisitos indicados en los inc. a) y b) de este artículo e indiquen el país de destino.

La autoridad sanitaria nacional podrá verificar las condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial de los productos que entren o salgan del país.

¿EN QUÉ IDIOMA SE DEBE EXPRESAR?

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 adecuados, sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

Cuando la rotulación no estuviera redactada en el idioma oficial del país 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.

¿QUÉ INFORMACIÓN DEBE FIGURAR OBLIGATORIAMENTE EN EL RÓTULO?

Deberá presentar la siguiente información:

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

Denominación de venta del alimento

Es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento.

Deberá figurar 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, se utilizará 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.

Lista de ingredientes

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.

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.

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”.

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, podrán enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención *“en proporción variable”.*

¿Qué es un aditivo?

Es cualquier sustancia agregada intencionalmente a los alimentos, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, 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 incorporadas a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

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,
 - b) su nombre completo, o su número INS (Sistema Internacional de Numeración, CODEX ALIMENTARIUS 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.
- La lista completa de aditivos mediante expresiones que identifiquen la clase o tipo de aditivo empleado (por ejemplo: “antioxidante permitido”, “emulsionante permitido”, “colorante permitido”) con las siguientes excepciones, en cuyo caso deberán declararse además de su función, la designación específica (colorante: tartrazina; conservador: ácido benzoico, dióxido de azufre; edulcorante no nutritivo: sacarina, ciclamato, aspartamo).

Contenidos netos

Se indicarán según lo establecen los Reglamentos Técnicos MERCOSUR correspondientes (Ref. 7).

Algunos ejemplos:

PRODUCTO	CONT. NETOS	CONT. LIBRES
Masa para Lasagnas	-----	Todos
Aceitunas en general	-----	Todos
Agua Mineral Natural	-----	Todos
Aceite de Oliva	100, 200, 250, 500, 750 y 1000 ml	

Identificación del origen

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; (es el lugar donde fue producido el alimento o donde recibió el último proceso sustancial de transformación si es que se elaboró en más de un país);
- número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente (RNE) y opcionalmente se podrá indicar el número de Registro Nacional de Producto alimenticio (RNPA).

Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: “fabricado en...”, “pro-

ducto...”, “industria...”

Identificación del lote



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

El lote es el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesado por un mismo fabricante o fraccionador, en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales. Será determinado en cada caso por el fabricante, productor o fraccionador del alimento, según sus criterios.

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.

Fecha de duración

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)".

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"

Estas expresiones 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.

Cualquier indicación usada debe ser clara y precisa.

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.

Excepciones

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 aromati-

- zados, 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 con requisitos especiales para su conservación

Los alimentos que requieren tomar precauciones especiales para mantener sus condiciones normales, deberán llevar en sus rótulos una leyenda con caracteres bien legibles donde se indique 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 ser 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): ..."

Preparación e instrucciones de uso del producto

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.

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



CASOS ESPECIALES

Para los alimentos preparados con carne picada, molida o feteada. Deben presentar en sus rótulos instrucciones claras con relación al tratamiento de cocción previo al consumo, de modo tal que al cortar el alimento, no se desprenda jugo rosado ni existan vestigios de tal color en la superficie de corte (Ref.8).

Para salchichas tipo viena sin piel. Se deberá indicar en el rotulo el proceso de cocción al que deben ser sometidas previo al consumo, el que deberá ser como mínimo de tres minutos, en agua en ebullición (Ref.8).

En ambos casos podrán ser adicionados de una etiqueta complementaria, que al intentar retirarla no se desprege, conteniendo las instrucciones requeridas en cada caso.

Los productos alimenticios envasados que contengan vegetales 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 en los que el contenido de nitratos sea mayor que 40 mg/litro, deberán 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" (Ref.9).

Los alimentos que contengan: edulcorantes no nutritivos, tartrazina, ácido benzoico o sus sales de calcio, potasio o magnesio 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 fenil-alanina y en el caso de los edulcorantes no nutritivos, se declarará la concentración (Ref. 10).



Aquellos alimentos que hayan sido preparados únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración — que impidan la contaminación cruzada— no contienen prolaminas procedentes del trigo, de todas las especies de *Triticum*, como la escaña común (*Triticum spelta* L.), kamut (*Triticum polonicum* L.), de trigo duro, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas, deberán declarar en el rotulo la denominación “libre de gluten”. El contenido de gluten no podrá superar el máximo de 10 mg/kg (Ref. 11).

Para comprobar la condición de libre de gluten deberá utilizarse metodología analítica basada en la Norma Codex STAN 118-79 (adoptada en 1979, enmendado en 1983; revisado 2008) enzimoimmunoensayo ELISA R5 Méndez y toda aquella que la Autoridad Sanitaria Nacional evalúe y acepte (Ref. 11).

Para la aprobación de los alimentos libres de gluten, los elaboradores y/o importadores deberán presentar ante la Autoridad Sanitaria de su jurisdicción: Análisis que avalen la condición de “libre de gluten” otorgado por un organismo oficial o entidad con reconocimiento oficial y un programa de buenas prácticas de fabricación, con el fin de asegurar la no contaminación con derivados de trigo, avena, cebada y centeno en los procesos, desde la recepción de las materias primas hasta la comercialización del producto final (Ref. 11).

Los alimentos autorizados por el presente Código para emplear edulcorantes no nutritivos deberán ser considerados dietéticos y consignar en el rótulo principal la leyenda ALIMENTO O BEBIDA DIETÉTICA o ALIMENTO O BEBIDA PARA REGÍMENES ESPECIALES, a continuación de la designación específica con igual tamaño de letra. Deberán consignar las concentraciones en mg/100g o 100 cm³ de los edulcorantes no nutritivos empleados con caracteres de un tamaño no menor de 1,5 mm de altura (Ref. 12).

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” (Ref. 13).

En relación a los envases retornables para bebidas no alcohólicas de vidrio o polietileno tereftalato (PET), litografiados y/o pintados, deberán incluir el rotulado nutricional en el cuerpo del envase. No obstante ello, se otorgó plazo hasta el 1° de agosto de 2011 para adecuar los productos, mientras tanto la información nutricional podrá figurar en la tapa (Ref. 14).

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” (Ref. 15).



¿QUÉ ALIMENTOS SE DEBEN ROTULAR?

El rotulado nutricional se aplica a todos los alimentos y bebidas producidos, comercializados y envasados.

Serán exceptuados los siguientes alimentos:

1. Bebidas alcohólicas.
2. Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología.
3. Especies.
4. Aguas minerales naturales, y a las demás aguas destinadas al consumo humano.
5. Vinagres.
6. Sal (Cloruro de Sodio)¹.
7. Café, yerba mate, té y otras hierbas, sin agregados de otros ingredientes².
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. Esto no se aplica a los alimentos para fines especiales³ o que presenten declaración de propiedades nutricionales.

¿En qué consiste el rotulado nutricional?

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

¹ Incluye la sal adicionada de acuerdo a los programas de Salud (Ref. 17).

² Entiéndase por “sin agregado de otros ingredientes” a la adición de ingredientes que no agregan valor nutricional significativo al producto. Ver valores no significativos en la página 21 (Ref. 17).

³ 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.

Declaración de nutrientes:

Es la enumeración normalizada del valor energético y del contenido de nutrientes de un alimento.

Declaración de propiedades nutricionales o información nutricional complementaria:

Es cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares.

¿A qué se denomina 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.

DEFINICIONES

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.

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.

Fibra alimentaria: Es cualquier material comestible que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano. La fibra alimentaria se clasifica en dos tipos: **soluble** e **insoluble**, por su afinidad al agua.

Grasas o lípidos: Son sustancias de origen vegetal o animal, insolubles en agua, formadas de triglicéridos y pequeñas cantidades de no glicéridos, principalmente fosfolípidos. Son los nutrientes que más energía aportan.

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

Grasas monoinsaturadas: Son los triglicéridos que

contienen ácidos grasos con un doble enlace con configuración cis, expresados como ácidos grasos libres. La mayoría de los ácidos grasos de la naturaleza se encuentran en la forma cis.

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

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

Proteínas: Son polímeros de aminoácidos o compuestos que contienen polímeros de aminoácidos. Pueden ser de origen vegetal o animal.

Sodio: es un mineral que se puede encontrar naturalmente en los alimentos. Puede utilizarse como conservante o adicionarse como cloruro de sodio.

¿CUÁLES SE DEBEN DECLARAR OBLIGATORIAMENTE?

Además del valor energético total del alimento, será obligatorio declarar cuantitativamente el contenido del valor energético de cada uno de los siguientes nutrientes:

Carbohidratos	(g)
Proteínas	(g)
Grasas totales	(g)
Grasas saturadas	(g)
Grasas trans	(g)
Fibra alimentaria	(g)
Sodio	(mg)

¿Se pueden declarar otros nutrientes?

De modo optativo, se pueden declarar aquellos nutrientes:

- Que se consideren importantes para mantener un buen estado nutricional.
- Aquellos que se incluyan en la declaración de propiedades nutricionales u otra declaración que haga referencia a nutrientes.

¿De qué modo se declara la información nutricional complementaria con respecto al tipo y/o cantidad de nutrientes específicos?

Deberá realizarse de la siguiente manera:

Carbohidratos

Carbohidratos	g, de los cuales:
Azúcares:	g
Polialcoholes:	g
Almidón	g
Otros carbohidratos*	g

(*los que deberán ser identificados en la rotulación)

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

Grasas

Grasas totales	g, de las cuales:
Grasas saturadas:	g
Grasas trans:	g
Grasas monoinsaturadas:	g
Grasas poliinsaturadas:	g
Colesterol:	mg

Vitaminas y Minerales

Se podrán declarar optativamente aquellos que figuran en la Tabla de Valores de Ingesta Diaria Recomendada (IDR) de Nutrientes de declaración voluntaria: Vitaminas y Minerales* (ver en pág. 13), 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.

*para los productos alimenticios destinados a personas con trastornos metabólicos específicos y/o condiciones fisiológicas particulares, deberán utilizarse los valores de IDR para proteínas y micronutrientes establecidos en el Artículo 1387 del capítulo XVII: alimentos de régimen o dietéticos del C.A.A. (Ref.16)

Otros nutrientes

Se podrán declarar optativamente.

¿QUÉ ES EL VALOR ENERGÉTICO?

El valor energético proporciona una medida de cuanta energía aporta una porción del alimento.

¿Cómo se calcula?

Se calcula a partir de la suma de la energía aportada por los carbohidratos, proteínas, grasas y alcoholes. Se expresan en calorías o kilojoules.

Unidades	
Nutriente	Energía que aportan (1 kcal = 4,18 kJ)
Carbohidratos (excepto polialcoholes)	4 kcal/g - 17kJ/g
Polidextrosas	1 kcal/g - 4kJ/g
Proteínas	4 kcal/g - 17kJ/g
Grasas	9 kcal/g - 37kJ/g
Ácidos orgánicos	3 kcal/g - 13kJ/g
Alcohol (Etanol)	7 kcal/g - 29kJ/g
Polialcoholes	2,4 kcal/g - 10kJ/g

Para otros nutrientes no previstos aquí, se podrán utilizar los factores indicados en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos o en su ausencia, factores establecidos en el Codex Alimentarius.

Cálculo de proteínas

La cantidad de proteínas se deberá calcular utilizando la fórmula siguiente:
 $\text{Proteína} = \text{contenido total de nitrógeno (Kjeldahl)} \times \text{factor}$

Factores de conversión

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.

Cálculo de carbohidratos

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

PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN. ESQUEMAS

La disposición, el realce y el orden de la información nutricional deberá seguir los siguientes modelos.

Modelo vertical A

Información nutricional. Porción... g o ml (medida casera)

	Cantidad por porción	% VD*
Valor energético kcal =kJ	
Carbohidratosg	
Proteínasg	
Grasas totalesg	
Grasas saturadasg	
Grasas transg	(No declarar)
Fibra alimentariag	
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.

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)	carbohidratosg		Grasas trans g	
	Proteínasg		Fibra alimentariag	
	Grasas totalesg		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

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 información 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.
- 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.
- 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.
- 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.

¿Cómo debe expresarse la información nutricional?

Debe ser expresada por porción, incluyendo la medida casera correspondiente a la misma 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 en 100g o 100 ml.

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)

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*”...

Las cantidades mencionadas deberán ser las correspondientes al alimento tal como se ofrece al consumidor.

¿Cómo se deben expresar los valores de los nutrientes?

Los nutrientes se declararán de acuerdo a los siguientes valores, siempre expresados en las unidades correspondientes.

Valores diarios de referencia de nutrientes (VDR) de declaración obligatoria

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 declaración voluntaria: vitaminas y minerales

Vitaminas	IDR
Vitamina A (2)	600 mg
Vitamina D (2)	5mg
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
Ácido fólico (2)	240 µg
Vitamina B12 (2)	2,4 µg
Biotina (2)	30 µg
Ácido 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.

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

¿Cuándo se puede expresar “cero” o “0” o “no contiene” para el valor energético y/o contenido de nutrientes?

De acuerdo a la tabla siguiente, cuando el alimento contenga cantidades menores o iguales a las establecidas como “no significativas”

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

(*) Se declarará “cero” “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.

Declaración nutricional simplificada

Se podrá sustituir la declaración del valor energético o contenido de nutrientes, 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.

Tolerancia de declaración de nutriente

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

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

PORCIONES Y MEDIDAS CASERAS

¿Qué es una 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.

ALGUNAS DEFINICIONES MÁS

Medida casera: es un utensilio de cocina comúnmente utilizado por el consumidor para medir alimentos.

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

Fracción: parte de un todo.

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

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

Para el caso de los envases individuales, la cantidad por porción es la cantidad que contenga el envase. Y la medida casera es la "unidad de producto" como ser: 1 barra, 1 pote, 1 sachet, 1 sobre, 1 taza, x unidad(es), entre otras (Ref. 17).

Algunos ejemplos de los utensilios generalmente utilizados, sus capacidades y dimensiones aproximadas.

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

Se podrá utilizar para productos específicos otras medidas caseras establecidas tales como rebanada, feta, rodaja, fracción o unidad.

¿Cómo se determina el tamaño de la porción de los diferentes alimentos?

Para establecer el tamaño de la porción se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- 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.
- 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.
- Otros productos alimenticios no clasificados dentro de estos cuatro niveles están incluidos en el Grupo VIII denominado "Salsas, aderezos, caldos, sopas y platos preparados".

¿Cómo se deben expresar las porciones en medidas caseras?

Se deberán indicar en valores enteros o sus fracciones, de la siguiente forma:

NIVEL	GRUPO DE ALIMENTOS	VALOR ENERGÉTICO MEDIO (VE)		NUMERO DE PORCIONES	VALOR ENERGÉTICO MEDIO	
		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			70	295	
3	IV- Leche y derivados.	500	2100	2	125	525
	V-Carnes y huevos			125	525	
4	VI- Aceites, grasas, y semillas oleaginosas.	300	1260	2	100	420
	VII- Azúcares y productos que aportan energía proveniente de carbohidratos y grasas			1	100	420
-----	VIII- Salsas, aderezos, caldos, sopas y platos preparados	-----	-----	-----	-----	-----

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)
Del 131% al 170%	1 1/2 de (medida casera)
Del 171% al 230%	2 (medida casera)

Algunos productos, sus porciones y medidas caseras⁶

Galletitas saladas, integrales y grisines	30 g	X unidades que correspondan
Pan envasado feteado o no	50 g	X unidades/fetas que correspondan
Hamburguesas a base de carnes	80 g	X unidades que correspondan
Mermeladas y jaleas	20 g	1 cda. Sopa
Leche fluída, leche fermentada, yogurt	200 ml	1 vaso
Manteca, margarina y similares	10 g	1 cda. Sopa
Fideos y Pastas secas	80 g	X plato/taza que correspondan
Masa para pizza	40 g	X fracción que corresponda

⁶ Para todos los productos, ver anexo 1.

Criterios de tolerancia para las porciones

En función de las diferentes formas de presentación, uso y/o de comercialización de los alimentos, se deberán tener en cuenta las siguientes situaciones en relación a la declaración del valor energético y de nutrientes.

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. 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 las siguientes tablas:

1- Contenido neto que 30% de la porción establecida

INFORMACION 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

INFORMACION 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

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porcióng o ml (1 medida casera)		
	Cantidad por envase	

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

INFORMACION 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.

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

II.

INFORMACION NUTRICIONAL		
....g o ml (unidad) – 2 porciones de referencia		
	Cantidad por envase	

La frase “porción de referencia de g o ml” también puede ser colocada debajo de la tabla, referenciada con un símbolo (*, #, etc). (Ref .17).

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”.

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 del anexo 1.

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. 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.

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.

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.

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.

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 aquellas 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.

a) 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, serán aquellas establecidas en el anexo 1. La información nutricional deberá corresponder al valor medio de las unidades.

b) Unidades de diferente naturaleza.

La porción del alimento que se presente en un envase que contenga unidades de diferente naturaleza, dispuestas para consumo individual, serán las correspondientes según la tabla del anexo 1, para cada uno de los alimentos presentes en el envase. Se declarará el valor energético y el contenido de nutrientes de cada uno de ellos.

Alimentos compuestos

Es 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 establecida en la tabla del anexo 1.





INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA “CLAIMS” (REF.18).

Es cualquier expresión y/o representación que afirme, sugiera o implique que un alimento posee propiedades nutricionales particulares, específicamente pero no sólo en relación a su valor energético y su contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra alimentaria, así como también su contenido de vitaminas y minerales.

No se considera información nutricional complementaria:

- La mención de sustancias en la lista de ingredientes.
- La mención de nutrientes como parte obligatoria del rotulado nutricional.
- La declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes o del valor energético en el rotulado cuando sea exigido por la legislación específica.

¿Cuáles son los criterios para su utilización? ¿Es opcional u obligatoria?

La declaración de la Información Nutricional Complementaria es de carácter opcional para todos los alimentos, siendo obligatorio el cumplimiento de estas normas cuando la misma sea utilizada. Cabe destacar que no se aplica a aguas minerales naturales ni a las demás aguas destinadas al consumo humano.

¿En base a qué porción de producto se debe brindar la Información Nutricional Complementaria?

En base a 100 g ó 100 ml del alimento listo para el consumo, preparado, cuando fuera el caso, de acuerdo con las instrucciones del rotulado.

¿Qué comprende la Declaración de Propiedades Nutricionales?

Las declaraciones relacionadas al contenido de nutrientes y/o valor energético comprenden:

- Contenido absoluto, es la Información Nutricional Complementaria que describe el nivel o cantidad del nutriente y/o valor energético presente en el alimento.
- Contenido comparativo, es la Información Nutricional Complementaria Comparativa que coteja en más o en menos el/los nivel/es de uno o más nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos.

¿Qué declaraciones están contempladas para el Contenido absoluto?

Las declaraciones relacionadas con contenido absoluto de nutrientes y/o valor energético son las siguientes (de acuerdo a los atributos establecidos en la norma, para cada caso):

Atributo	Términos en español	Términos equivalentes en inglés
Bajo	Leve; ligero; pobre; bajo; bajo contenido	Light; lite; low
Muy bajo	Muy bajo	Very low
No contiene	Libre .;. sin...; cero...; exento .;. no contiene...	Free; no...; without...; zero...
Sin agregado	Sin agregado .., sin adición ...,	No.....added
Alto contenido	Alto contenido.., rico.., alto tenor...	High....., rich....
Fuente	fuentes ...,	source....

Utilización de leyendas

“Sin adición de sal”

Para utilizar este atributo se deberá cumplir con las siguientes condiciones (se refiere el término “sal” al cloruro de sodio, y no siendo sinónimo de sodio):

- No se agrega sal durante la elaboración.
- El alimento utilizado como referencia es normalmente elaborado con sal.
- El contenido de sodio del alimento cumple con la condición de exento.
- Si el contenido de sodio del alimento cumple con la condición de muy bajo o bajo en sodio. Se deberá consignar en el rótulo: “**no es un alimento libre de sodio**”.

“Sin agregado de azúcar”, “sin adición de azúcar”

Podrán ser utilizados si se cumplen en su totalidad las siguientes condiciones:

- No se adicionan azúcares durante el procesamiento o envasado.
- El producto no contiene jugo de frutas ni ingredientes a los cuales se les hayan agregado azúcares.
- Durante el procesado no se utiliza algún medio, tal como las enzimas, que pueda incrementar el contenido de azúcares.
- El alimento utilizado como referencia es normalmente elaborado con azúcares.
- Si el alimento no cumple con la condición de exento, deberá consignarse en el rótulo: “No es un alimento libre de azúcares”.
- Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para consignar “**reducido o bajo valor energético**” deberá consignar en el rótulo una de las siguientes frases “**no es un alimento reducido en calorías / energía**” o “**no es un**

alimento bajo en calorías/energía”.

¿Qué declaraciones están contempladas para el Contenido comparativo?

Las declaraciones que se podrán utilizar son las siguientes (de acuerdo a los atributos establecidos en la norma, para cada caso).

¿Cómo y cuándo se puede realizar la comparación para los atributos “reducido” y “aumentado”?

Se deberá cumplir con dos requisitos:

- Una diferencia relativa mínima de 25 %, en más o en menos, en el valor energético y/o en el contenido de nutrientes de los alimentos comparados. Para los micronutrientes se aceptará una diferencia relativa mínima del 10% de la IDR.
- Una diferencia absoluta mínima en el valor energético o en el contenido de nutrientes, igual a los valores definidos, para los atributos “fuente” o “bajo”.

¿Qué alimentos se pueden utilizar para comparar?

Los alimentos comparados deben ser diferentes versiones de un mismo alimento o alimento similar y claramente identificados.

¿De qué forma se expresa esa comparación?

La diferencia en el atributo objeto de comparación debe ser expresada cuantitativamente en el rótulo como porcentaje, fracción o cantidad absoluta.

Ver Anexo 2: Tablas Contenido Absoluto y comparativo.

Atributo	Términos en español	Términos equivalentes en inglés
Reducido	Reducido; Leve; Liviano; Menos que...	Light...; Lite...;Reduced...;Less than...
Aumentado	Aumentado; Más que...	Increased ...; More than...



**Tabla de Productos, porciones y medidas caseras
(MERCOSUR/GMC/RES. 47/03)**

TABLA I: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, CEREALES, LEGUMINOSAS, RAÍCES, TUBÉRCULOS, 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	1/4 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/ tazas que correspondan
Papa y mandioca pre-frita congelada	85	X unidades/ tazas que correspondan
Productos a base de tubérculos y cereales pre-fritos y/o congelados	85	X unidades que corresponda
Galletitas saladas, integrales y grisines	30	X unidades que corresponda
Bizcochuelos, 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 45 g por taza - livianos	30	x tazas que correspondan
Cereales para desayuno que pesan más de 45 g por taza	40	x tazas que correspondan
Cereales integrales crudos	45	x tazas 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/ taza que correspondan
Panes envasados feteados o no, con o sin relleno	50	X unidades/ fetas que corresponda
Panes envasados de consumo individual, chipa para-guaya	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 120 g	X cucharas 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 150 g	1 rebanada
Pre – mezcla para preparar bori - bori	Cantidad suficiente para preparar 80 g	X cucharadas que correspondan
Pre – mezcla para preparar chipa paraguaya y mbeyu y otros panes.	Cantidad suficiente para preparar 50 g	X cucharadas que correspondan
Preparados deshidratados para purés de tubérculos	Cantidad suficiente para preparar 150 g	X tazas/cucharadas de sopa que correspondan
Polvos para tortas, bizcochuelos y budines	Cantidad suficiente para preparar 60 g	X cucharadas 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 de 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
Jugos vegetales, frutas y soja	200 ml	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 150 g	x cucharas que correspondan
Vegetales en conserva (alcaucil, espárrago, hongos, ajíes, pepino y palmitos) en salmuera, vinagre y aceites	50	X unidades/ tazas que corresponda
Jardineras y otras conservas de vegetales y legumbres (zanahorias, arvejas, choclo, tomate pelado y otros)	130	X taza que corresponda
Milanesas de vegetales	80	x unidades que correspondan

TABLA III: FRUTAS, JUGOS, NÉCTARES Y REFRESCOS DE FRUTAS
(1 porción aproximadamente 70 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	medidas caseras
Pulpa de frutas para refrescos, jugos concentrados de frutas y deshidratados	cantidad suficiente para preparar 200 ml	x cucharas que correspondan
Pulpa de frutas para postres	50	x cucharas que correspondan
Jugo, néctar y refrescos bebidas de frutas	200 ml	1 vaso
Frutas deshidratadas (peras, duraznos, ananá, ciruelas, parte comestible)	50	X unidades/ cucharas 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: LÁCTEOS Y DERIVADOS
(1 porción aproximadamente 125 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	medidas caseras
Bebida láctea	200 ml	1 vaso

Leche fermentada, yogurt, todos los tipos	200	1 vaso
Leche fluida, todos los tipos	200 ml	1 vaso
Leche evaporada	cantidad suficiente para preparar 200 ml	X cucharas que corresponda
Queso rallado	10	1 cuchara de sopa
Quesos cottage, ricota descremada, queso blanco y untable descremado	50	2 cucharas de sopa
Otros quesos (ricota, semiduros blanco, untables, quesos cremosos, fundidos y en pasta)	30	X cucharas/ rebanada que corresponda
Leche en polvo	cantidad suficiente para preparar 200 ml	X cucharas que corresponda
Postres lácteos	120	1 unidad o 1/2 taza
Polvos para preparar postres lácteos	cantidad suficiente para preparar 120 g	X cucharas que corresponda
Polvo para helados	Cantidad suficiente para preparar 50gr	X cucharadas 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/ 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, etc.)	10	1 cuchara de té
Huevo	x gramos que corresponda	1 unidad

**TABLA VI: ACEITES, GRASAS Y SEMILLAS OLEAGINOSAS
(1 porción aproximadamente de 100 kcal)**

Productos	Porción (g/ml)	medidas caseras
Aceites vegetales, todos los tipos	13 ml	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 salsas 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	13 ml	1 cuchara de sopa
Crema Chantilly	20	1 cuchara de sopa
Crema de leche	15	1 cuchara y 1/2 de sopa
Leche de coco	15	1 cuchara de sopa
Coco rallado	12	2 cucharas de té
Semillas oleaginosas (mezcladas, cortadas, picadas, enteras)	15	1 cuchara de sopa

**TABLA VII: AZÚCARES Y PRODUCTOS CON ENERGÍA PROVENIENTE DE
CARBOHIDRATOS**

(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
Dulces de corte (guayaba, membrillo, higo, batata, etc.)	40	1 rebanada
Dulces 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, etc.)	20	x cuchara que correspondan
Polvo para 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		
Productos	Porción (g/ml)	medidas caseras
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 corresponden
Confites de chocolate y grageados en general, garrapiñadas	25	X cucharas/ unidades que correspondan
Helados	60 g o 130 ml	1 bola o unidades que correspondan
Helados en envase individual	60 g o 130 ml	x unidades que correspondan
Barra de cereales con mas de 10% de grasas, turrones, dulce de maní, pasta de maní	20	X unidades/ fracción que corresponden
Bebidas sin alcohol carbonatadas o no (te, bebidas a base de soja y refrescos)	200 ml	1 taza/ vaso
Polvo para preparar refrescos	Cantidad suficiente para preparar 200 ml	X cucharas de sopa
Galletitas dulces, con o sin relleno	30	x unidades que correspondan
Brownies y alfajores	40	x unidades que corresponden
Frutas abrillantadas	30	X unidades /cucharas que corresponden
Pan Dulce	80	X unidades/ rebanadas que corresponden
Tortas, budines con frutas	60	X unidades/ rebanadas que corresponden
Tortas, budines con relleno y/o coberturas	60	X unidades/ rebanadas que corresponden
Facturas, productos de pastelería, salados o dulces con relleno y/o cobertura	40	x unidades que corresponden
Productos para copetín a base de cereales y harinas, extruidos o no	25	X taza
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, etc.) y polvos para sopa incluye (bori-bori, pirá caldo, soyo)	Cantidad suficiente para preparar 250ml	X cucharas de sopa/ fracción /unidades que correspondan

Ketchup y mostaza	12	1 cucharas de sopa
Salsas a base de soja y/o vinagre	x gramos que correspondan	1 cucharada de sopa
Salsas a base de productos lácteos o caldos	x gramos que correspondan	2 cucharas de sopa
Polvos para preparar salsas	Cantidad suficiente para preparar 2 cucharadas de sopa	X cucharas de sopa que correspondan
Misso	20	1 cucharas 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	5 g	1 cuchara de té

***Donde no figuran unidades de medida se entiende que los valores se expresan en gramos (g).**



CONTENIDO ABSOLUTO

Valor energético (valor calórico)

ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Bajo	Máximo de 40 Kcal (170 Kj) / 100 g para sólidos. Máximo de 20 Kcal (80 Kj) / 100 ml para líquidos.
No contiene	Máximo de 4 Kcal (17 Kj) / 100 g para sólidos. Máximo de 4 Kcal (17 Kj) / 100 ml para líquidos

Carbohidratos

ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Bajo	Máximo de 5 g / 100 g de carbohidratos para sólidos. Máximo de 2,5 g / 100 ml de carbohidratos para líquidos. Y las mismas condiciones exigidas para los atributos Valor Energético Bajo o Reducido O una de las siguientes frases: <i>"No es un alimento reducido en calorías/ energía"</i> <i>"No es un alimento bajo en calorías/ energía"</i>
No contiene	Máximo de 0,5 g de carbohidratos / 100 g (sólidos). Máximo de 0,5 g de carbohidratos / 100 ml (líquidos) Y las mismas condiciones exigidas para los atributos Valor Energético Bajo o Reducido O una de las siguientes frases: <i>"No es un alimento reducido en calorías/ energía"</i> <i>"No es un alimento bajo en calorías/ energía"</i>

Azúcares

ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Bajo	Máximo de 5 g de azúcares / 100 g (sólidos). Máximo de 2,5 g de azúcares / 100 ml (líquidos) Y las mismas condiciones exigidas para los atributos Valor Energético Bajo o Reducido O una de las siguientes frases: <i>"No es un alimento reducido en calorías/ energía"</i> <i>"No es un alimento bajo en calorías/ energía"</i>
No contiene	Máximo de 0,5 g de azúcares / 100 g (sólidos). Máximo de 0,5 g de azúcares / 100 ml (líquidos) Y las mismas condiciones exigidas para los atributos Valor Energético Bajo o Reducido O una de las siguientes frases: <i>"No es un alimento reducido en calorías/ energía"</i> <i>"No es un alimento bajo en calorías/ energía"</i>
Sin adición	No se adicionan azúcares durante la producción y el envasado del producto y no contiene jugos de frutas o ingredientes a los cuales se les haya agregado azúcares y cumple con la condición de exento de azúcares o la frase <i>"No es un alimento libre de azúcares"</i> Y las mismas condiciones exigidas para los atributos Valor Energético Bajo o Reducido O una de las siguientes frases: <i>"No es un alimento reducido en calorías/ energía"</i> <i>"No es un alimento bajo en calorías/ energía"</i>

Grasas totales

ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Bajo	Máximo de 3 g de azúcares / 100 g (sólidos). Máximo de 1,5 g de azúcares / 100 ml (líquidos)
No contiene	Máximo de 0,5 g de azúcares / 100 g (sólidos). Máximo de 0,5 g de azúcares / 100 ml (líquidos)

Grasas saturadas

ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Bajo	Máximo de 1,5 g de grasas saturadas / 100 g (sólidos). Máximo de 0,75 g de grasas saturadas / 100 ml (líquidos) Y la energía aportada por la grasa saturada no debe ser mayor al 10% del valor energético total.
No contiene	Máximo de 0,1 g de grasas saturadas / 100 g (sólidos). Máximo de 0,1 g de grasas saturadas / 100 ml (líquidos)

Colesterol

ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Bajo	Máximo de 20 mg de colesterol/100 g (sólidos). Máximo de 10 mg de colesterol/100 ml (líquidos). Y Máximo de 1,5 g de grasas saturadas/ 100 g (sólidos). Máximo de 0,75 g de grasas saturadas / 100 ml (líquidos) Y la energía aportada por la grasa saturada no debe ser mayor al 10% del valor energético total.
No contiene	Máximo de 5 mg de colesterol / 100 g (sólidos). Máximo de 5 mg de colesterol / 100 ml (líquidos) Y Máximo de 1,5 g de grasas saturadas / 100 g (sólidos). Máximo de 0,75 g de grasas saturadas / 100 ml (líquidos) Y la energía aportada por la grasa saturada no debe ser mayor al 10% del valor energético total.

Los ácidos grasos trans, cuando estén presentes deben ser computados en el cálculo de grasas saturadas para la información nutricional complementaria relativa a los atributos de: bajo en grasas saturadas, bajo y no contiene colesterol.

Sodio

ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Bajo	Máximo de 120 mg de sodio / 100 g (sólidos). Máximo de 120 mg de sodio / 100 ml (líquidos)
Muy bajo	Máximo de 40 mg de sodio / 100 g (sólidos). Máximo de 40 mg de sodio / 100 ml (líquidos)
No contiene	Máximo de 5 mg de sodio / 100 g (sólidos). Máximo de 5 mg de sodio / 100 ml (líquidos)

Sal

ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Sin adicciones	a) No se agrega sal durante la elaboración, b) El alimento utilizado como referencia es normalmente elaborado con sal, c) El contenido de sodio del alimento cumple con la condición de exento y, d) Si el contenido cumple con las condiciones de: muy bajo o bajo en sodio, consignara: No es un alimento libre de sodio.

Proteínas

ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Fuente	Mínimo del 10% de las IDR o DDR de referencia por 100 g (sólido) Mínimo del 5% de las IDR o DDR de referencia por 100 ml (líquido)
Alto contenido	Mínimo del 20% de las IDR o DDR de referencia por 100 g (sólido) Mínimo del 10% de las IDR o DDR de referencia por 100 ml (líquido)

Fibra alimentaria	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Fuente	Mínimo del 0 g de fibras / 100 g (sólido) Mínimo del 1,5 g de fibras / 100 ml (líquido)
Alto contenido	Mínimo del 6 g de fibras / 100 g (sólido) Mínimo del 3 g de fibras / 100 ml (líquido)

Vitaminas y minerales	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Fuente	Mínimo del 15% de las IDR o DDR de referencia por 100 g (sólido) Mínimo del 7,5% de las IDR o DDR de referencia por 100 ml (líquido)
Alto contenido	Mínimo del 30% de las IDR o DDR de referencia por 100 g (sólido) Mínimo del 15% de las IDR o DDR de referencia por 100 ml (líquido)

CONTENIDO COMPARATIVO

Valor energético	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Reducido	Reducción mínima del 25% del valor energético total. Y diferencia mayor que 40 Kcal (170 Kj) / 100 g (sólidos). 0 20 Kcal (80 Kj) / 100 ml (líquidos).
Aumentado	Aumento mínimo del 25% del valor energético total Y diferencia mayor que 40 Kcal (170 Kj) / 100 g (sólidos). 0 20 Kcal (80 Kj) / 100 ml (líquidos).

Carbohidratos	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Reducido	Reducción mínima del 25% de carbohidratos Y diferencia mayor que 5 g de carbohidratos / 100 g (sólidos) 2,5 g de carbohidratos / 100 ml (líquidos) Y las mismas condiciones exigidas para los atributos de valor energético bajo o reducido. 0 una de las frases: <i>"No es un alimento reducido en calorías/ energía"</i> <i>"No es un alimento bajo en calorías/ energía"</i> .
Aumentado	Aumento mínimo de 25% de carbohidratos y diferencia mayor que 5 g de carbohidratos / 100 g (sólidos) 2,5 g de carbohidratos / 100 ml (líquidos)

Azúcares	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Reducido	Reducción mínima del 25% de azúcares Y diferencia mayor que 5 g de azúcares / 100 g (sólidos) 2,5 g de azúcares / 100 ml (líquidos) Y las mismas condiciones exigidas para los atributos de valor energético bajo o reducido. 0 una de las frases: <i>"No es un alimento Reducido en Calorías/ Energía"</i> <i>"No es un alimento Bajo en Calorías/ Energía"</i> .
Aumentado	Aumento mínimo de 25% de azúcares y diferencia mayor que 5 g de carbohidratos / 100 g (sólidos) 2,5 g de carbohidratos / 100 ml (líquidos)

Grasas totales

ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Reducido	Reducción mínima de 25% en grasas totales y diferencia mayor que 3 g grasas totales/ 100 g (sólidos) 1,5 g grasas totales / 100 ml (líquidos)

Sodio

ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Reducido	Reducción mínima de 25% en sodio Y diferencia mayor que 120 mg / 100 g (sólidos) 120 mg / 100 ml (líquidos)

Grasas saturadas

ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Reducido	Reducción mínima de 25% en grasas saturadas y diferencia mayor que 1,5 g grasas saturadas / 100 g (sólidos) 0,75 g grasas saturadas / 100 ml (líquidos)
Los ácidos grasos trans, cuando estén presentes, deben ser computados en el cálculo de grasas saturadas para la información nutricional complementaria relativa a grasas saturadas y colesterol.	

Proteínas

ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Aumentado	Aumento mínima de 25% del contenido de proteínas Y diferencia mayor que 10% de la IDR o DDR / 100 g (sólidos) 5% de la IDR o DDR / 100 ml (líquidos)

Colesterol

ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Reducido	Reducción mínima del 25% en colesterol Y diferencia mayor que 20 mg de colesterol / 100 g (sólidos) 10 g de colesterol / 100 ml (líquidos) Y Máximo de 1,5 g de grasa saturada Máximo de 0,75 g grasa saturada / 100 g (sólidos) Y energía aportada por grasas saturadas debe ser no mayor que 10% del valor energético total.

Fibra alimentaria

ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Aumentado	Aumento mínima de 25% del contenido de fibra alimentaria Y diferencia mayor que 3 g / 100 g (sólidos) 1,5 g / 100 ml (líquidos)

Vitaminas y minerales

ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Aumentado	Aumento mínima de 10% de la IDR o DDR de vitaminas y/o minerales Y diferencia mayor que 15% de la IDR o DDR / 100 g (sólidos) 7,5% de la IDR o DDR / 100 ml (líquidos)

BIBLIOGRAFÍA

Normativa de referencia

1. Ley 18.284.
2. Decreto 2126/71.
3. Decreto 815/99.
4. Código Alimentario Argentino. Capítulo V: Normas para la rotulación y publicidad de los Alimentos.
5. Reglamento Técnico MERCOSUR para la Rotulación de Alimentos Envasados GMC 26/03 y Reglamentos Técnicos MERCOSUR para la Rotulación Nutricional de Alimentos Envasados GMC 44/03, GMC 46/03; internalizados al C.A.A, por Resolución Conjunta 149/2005 SPRRS y 683/2005 SAGPyA.
6. Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de Alimentos para la Rotulación Nutricional de Alimentos Envasados GMC 47/03, internalizado al C.A.A. por Resolución Conjunta 150/2005 SPRRS y 648/2005 SAGPyA.
7. Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Contenidos Netos de Productos Industrializados Premedidos RES. N° 18/01.
8. Resolución 494/2001 SENASA.
9. Resolución Conjunta 2/2007 SPRRS y 256/2007 SAGPyA: Rotulación de alimentos envasados, sustitución Art. 235 quáter al cap. V.
10. Resolución conjunta SPRRS 149/2005 y SAGPyA 683/2005. Capítulo V - Rotulación. CAA.
11. Código Alimentario Argentino. Capítulo XVII: Alimentos de Régimen o Dietéticos.
12. Resolución 1542, 12.09.90-Artículo 1349. Capítulo XVII Alimentos de régimen o dietéticos. CAA.
13. Resolución Conjunta 136/2007 SPRRS y 109/2007 SAGPyA: Rotulación de alimentos envasados, incorporación Art. 235 sexto al capítulo V.
14. Resolución Conjunta 53/2009 SPRRS y 262/2009 SAGPyA: Extiéndese 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.
15. Resolución Conjunta 83/2008 SPRRS y 312/2008 SAGPyA: Art. 235 tris capítulo V. CAA.
16. Resolución Conjunta 118/2008 SPRRS y 474/2008 SAGPyA: Artículo 1387. Capítulo XVII: Alimentos de Régimen o Dietéticos. CAA.
17. Resolución Conjunta 49/2007 SPRRS y 106/2007 SAGPyA. Capítulo V, Rotulación. CAA.
18. Resolución Conjunta 40/2004 SPRRS y 298/2004 SAGPyA: Artículo 235 quinto. Capítulo V, Rotulación. CCA.

Para mayor información acerca de la autorización del rótulo:

www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/Guia_de_Tramites/Alimentos/Inicio.htm

La guía contiene una descripción de los trámites necesarios para registrar establecimientos y productos envasados para la venta al público en el mercado interno (con tránsito provincial y/o federal), así como también para la importación y exportación de esos productos.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca
Subsecretaría de Agricultura
Dirección Nacional de Transformación y Comercialización
de Productos Agrícolas y Forestales

Paseo Colón 922 2º piso - (C1063ACW) - Buenos Aires,
Argentina.

Tel. (011) 4349 - 2253 - Fax. (011) 4349 - 2097

www.minagri.gob.ar



Ministerio de
Agricultura, Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación