

DOCUMENTO DE TRABAJO: NORMATIVA SOBRE INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA.

Art. 1º) Apruébese el Reglamento Técnico de Información Nutricional Complementaria (declaraciones relacionadas al contenido de nutrientes) anexo a este Decreto.

Art. 2º) Las empresas tienen un plazo de 180 días, para adecuar los rótulos de sus alimentos y toda publicidad relacionada a los mismos a las disposiciones contenidas en este Decreto, a partir de la fecha de su publicación.

Art. 3º) Deróguense los artículos 29.1.6, 29.1.22 y 29.1.23. del Cap. 29 Dec. 315/994 y toda disposición que se oponga a lo establecido por el presente Decreto.

Art. 4º) Modifíquese el Art. 29.1.4 el cual quedara redactado de la siguiente manera: **“Alimentos para usos dietéticos especiales o alimentos dietéticos. Son los alimentos modificados destinados a atender necesidades dietéticas especiales de ciertos individuos, determinadas por condiciones físicas o fisiológicas y/o trastornos o enfermedades específicas. La información consignada en los rótulos de estos alimentos se regirán por los principios generales de rotulación y siempre que no se establezca requisitos específicos en este capítulo.”**

Art. 5º) Modifíquese el Art. 29.1.7 el cual quedara redactado de la siguiente manera **“Alimentos modificados en valor energético: son los alimentos en los que la reducción del valor calórico es de al menos el 25% cuando se compara con el alimento no modificado correspondiente. La denominación que deben llevar estos alimentos en los rótulos es “... definición del alimento en cuestión en el Dec. 315/94... modificado en valor energético.”**

Art. 6º) Modifíquese el Art. 29.1.8 el cual quedara redactado de la siguiente manera **“Bebidas sin alcohol dietéticas son aquellas que tienen una densidad calórica máxima de 4 kcal por porción.”**

Art. 7º) Modifíquese el Art. 29.1.9 el cual quedara redactado de la siguiente manera **“Alimentos modificados en valor glucídico: serán aquellos cuya modificación sea al menos de un 25% p/p. La denominación que debe llevar estos alimentos en el rótulo es “... definición del alimento en cuestión en el Dec. 315/94... modificado en valor glucídico.”**

Art. 8º) Modifíquese el Art. 29.1.18 el cual quedara redactado de la siguiente manera **“Alimentos modificados en valor lipídico: serán aquellos cuya modificación sea al menos de un 25% p/p. La denominación que debe llevar estos alimentos en el rótulo es “... definición del alimento en cuestión en el Dec. 315/94... modificados en valor lipídico.”** Cuando los alimentos contengan una cantidad de lípidos a lo sumo igual a la mitad de la que contienen los alimentos no modificados correspondientes, se denominaran “Alimentos hipolipídicos o magros”. Dicha reducción en ningún caso será obtenida por la adición de hidrocarburos al producto. Podrán ser restaurados con vitamina A, en los casos específicos en que se considere necesario. No podrán ser nutricionalmente inferiores en otros componentes no lipídicos, a sus similares no modificados.”

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO SOBRE INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA DECLARACIONES RELACIONADAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES

1) ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento Técnico se aplica a la Información Nutricional Complementaria contenida en los rótulos (incluyendo marcas o parte de marcas comerciales) o anuncios en medios masivos de comunicación y en todo mensaje transmitido en forma oral o escrita, de los alimentos que sean comercializados prontos para la oferta al consumidor.

El presente Reglamento Técnico se aplica sin perjuicio de las disposiciones establecidas en el Dec. 315/994 sobre rotulado general de alimentos.

El presente Reglamento Técnico no se aplica a:

- las aguas minerales, y a las demás aguas destinadas al consumo humano,
- a los alimentos para lactantes y niños de corta edad y
- alimentos de uso medicinal.

Para cumplir algún atributo previsto en el presente Reglamento Técnico podrán sustituirse ingredientes y/o la alterarse parámetros establecidos por las disposiciones particulares para cada grupo de alimentos, siempre que sea debidamente justificadas.

En el caso de vitaminas y minerales solo podrán ser objeto de Información Nutricional Complementaria aquellos para los que se ha establecido la IDR en el Dec. 117/006.

2) DEFINICIONES

2.1. Información Nutricional Complementaria (declaraciones relacionadas al contenido de nutrientes)

Es cualquier mensaje o representaciones pictóricas, gráficas o simbólicas que afirme/ n, sugiera/n o implique/n que un alimento posee una o más características nutricionales particulares, especialmente pero no sólo en relación a su valor energético y/o su contenido de proteínas, lípidos, azúcares, fibras alimentarias, vitaminas y o minerales.

No se considera información nutricional complementaria

- 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.

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

2.2.1. Contenido absoluto.

Es la información nutricional complementaria que describe el nivel y/o la cantidad de uno o más nutrientes y/o valor energético contenidos en el alimento.

2.2.2. Contenido comparativo.

Información nutricional complementaria comparativa es la que compara los niveles de uno o más nutrientes y o el valor energético de dos o más alimentos.

2.2.3.- Se prohíben las siguientes declaraciones:

- Declaraciones de propiedades que no puedan comprobarse científicamente.
- Declaraciones de propiedades que afirmen que un alimento constituye una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales, salvo en el caso de alimentos admitidos como tal por la autoridad sanitaria competente.
- Declaraciones de propiedades que hagan suponer que una alimentación equilibrada a base de alimentos ordinarios no puede suministrar cantidades suficientes de todos los nutrientes.
- Declaraciones de propiedades que puedan suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos análogos o puedan provocar temor al consumidor respecto a los otros alimentos similares.
- Declaraciones como ser : “diet” , “dietetic”, “dietético” u otras que que hagan suponer al consumidor que es posible sustituir las dietas equilibradas y saludables requeridas para determinados estados fisiológicos y/o patológicos.

- Declaraciones de propiedades potencialmente engañosas como las que carecen de sentido, los comparativos y superlativos incompletos. Y declaraciones como “genuino”, “saludable”, “sano” u otra de esta índole.

3. CRITERIOS PARA LA UTILIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA

- 3.1. La Información Nutricional Complementaria es permitida, en carácter facultativo, en los alimentos en general.
- 3.2. La Información Nutricional Complementaria debe referirse al alimento tal como se ofrece al consumidor y siempre que no se pierdan estas propiedades en el caso de que el alimento requiera una preparación previa de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
 - 3.2.1. La información nutricional complementaria debe calcularse y expresarse por porción establecida por las disposiciones vigentes.
- 3.3. No se permite el uso de Información Nutricional Complementaria:
 - 3.3.1. que pueda llevar a interpretación errónea o engaño del consumidor;
 - 3.3.2. que pueda crear dudas sobre la inocuidad o la inconveniencia nutricional de otros alimentos;
 - 3.3.3. cuando implique que una dieta balanceada y variada no provee de cantidades adecuadas de nutrientes;
cuando el alimento esté destinado exclusivamente a niños menores de tres años y la declaración haga referencia a nutrientes diferentes a las proteínas o al no agregado de azúcares, sal o sodio.
- 3.4. Los criterios cuantitativos en los que se basa el uso de la Información Nutricional Complementaria son aquellos fijados en las tablas anexas a este Reglamento Técnico.
- 3.5. Cuando la Información Nutricional Complementaria estuviera basada en propiedades inherentes al alimento, debe incluirse una aclaración seguida a la declaración, con caracteres de igual realce y visibilidad, de que todos los alimentos de igual tipo también poseen esas propiedades. Cuando se brinda Información Nutricional Complementaria sobre un alimento que no ha sido especialmente procesado, formulado o modificado para cumplir las condiciones exigidas en el ítem 5 de este Reglamento a fin de destacar un atributo o varios atributos, tal información deberá ser precedida o continuada con una aclaración sobre las propiedades nutricionales comunes de alimentos de igual tipo.
- 3.6. Cuando hubiera obligatoriedad legal de modificar la composición nutricional del alimento debido a situaciones nutricionales específicas, se podrá hacer uso de la Información Nutricional Complementaria conforme a lo establecido en 3.5.
- 3.7. La utilización de la Información Nutricional Complementaria Comparativa debe obedecer las siguientes premisas:
 - 3.7.1. Los alimentos que se comparan deben ser versiones diferentes del mismo alimento o de alimentos similares. El contenido de nutrientes y/o valor energético del alimento con el cual se compara, alimento de referencia, debe ser calculado a partir de un producto similar del mismo fabricante, o del valor medio del contenido de tres productos similares conocidos y comercializados en el país, o de una base de datos de valor reconocido.
 - 3.7.2. La identidad del/de los alimento/s que se compara/n debe ser definida. Los alimentos deben ser descriptos de manera tal que puedan ser claramente identificados por el consumidor.
 - 3.7.3. Si las cantidades de los alimentos comparados no son iguales estas deben ser indicadas.
 - 3.7.4. 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 conjuntamente con la Información Nutricional Complementaria, próxima a ella.

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

4. TERMINOS AUTORIZADOS PARA LAS DECLARACIONES NUTRICIONALES RELACIONADAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES Y/O VALOR ENERGÉTICO.

4.1. Declaraciones relacionadas al contenido absoluto de nutrientes y/o valor energético siempre que se cumplan los requerimientos establecidos en el ítem 5.1.

ATRIBUTO	TERMINOS AUTORIZADOS EN IDIOMA ESPAÑOL(E), Y CORRESPONDIENTES EN INGLÉS(I) Y PORTUGUÉS(P)
Bajo	Bajo, leve, ligero, pobre (E) Light, lite, little..., low... (I) Baixo, leve, pobre (P)
No contiene	No contiene, libre de..., cero(0)...., sin, exento de... (E) Free..., no..., without..., zero(0).... (I) Não contém, livre..., zero..., sem..., isento de....(P)
Alto tenor	Alto tenor, rico en..., alto contenido.... (E) High..., rich... (I) Alto teor, rico em..., alto conteúdo...(P)
Fuente de	Fuente de..., con.... (E) source... (I) Fonte de....(P)
Muy bajo	Muy bajo.... (E) Very low.... (I) Muito baixo (P)
Sin adición	Sin adición..., sin agregado..., sinagregada(E) No... added, without added ... , no added....(I) Sem adição de ... (P)

4.2. Declaraciones relacionadas al contenido comparativo de nutriente y/o valor energético siempre que se cumplan los requerimientos establecidos en el ítem 5.2.

ATRIBUTO	TERMINOS AUTORIZADOS EN IDIOMA ESPAÑOL(E), Y CORRESPONDIENTES EN INGLÉS(I) Y PORTUGUÉS(P)
Reducido	Reducido, menos...., más bajo ..., leve..., liviano...(E) Light..., lite..., less ..., reduced , lower(I) Reduzido..., leve...(P)
Aumentado	Aumentado..., más...., (E) Increased..., more ..., higher ...(I) Aumentado....(P)

5. CONDICIONES PARA INCLUIR DECLARACIONES RELACIONAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES Y/O VALOR ENERGÉTICO EN LOS RÓTULOS O AVISOS PUBLICITARIOS DE LOS ALIMENTOS.

5.1. Contenido absoluto.

VALOR ENERGÉTICO		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No más de 40 kcal (170 KJ)	Por 100 g en platos preparados
		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 mL.
		Caso contrario, por 50 g o 50 mL.

No contiene	No más de 4 kcal (17 KJ)	Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 mL. Caso contrario, por 50 g o 50 mL.
--------------------	--------------------------	--

AZÚCARES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
No contiene	No contiene más de 0.5 g de azúcares	Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 mL. Caso contrario, por 50 g o 50 mL.
	Y cumple las mismas condiciones exigidas para el atributo “no contiene Valor Energético” con excepción de las gomas de mascar.	
Sin adición de azúcares	<p>El alimento no contiene azúcares adicionados, ni ingredientes que contengan azúcares adicionados o ingredientes que contienen azúcares que funcionalmente se sustituyen por azúcares adicionados.</p> <p>No se utiliza algún medio, tal como el uso de enzimas, durante el procesado, que pueda incrementar el contenido de azúcares.</p> <p>(3) El alimento similar de referencia contiene azúcares adicionados.</p> <p>(4) Cumple las mismas condiciones exigidas para el atributo “Reducido” o “Bajo” Valor Energético.</p>	

GRASAS TOTALES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contiene más de 3 g de grasas	Por 100 g en platos preparados si el 30% o menos de su valor energético proviene de la grasa.
		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 mL. Caso contrario, por 50 g o 50 mL.
No Contiene	No contiene más de 0.5 g de grasas	Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 mL. Caso contrario, por 50 g o 50 mL.

GRASAS SATURADAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contiene más de 1.5 g de grasas saturadas	Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 mL. Caso contrario, por 50 g o 50 mL.
	Y la energía provista por las grasas saturadas no debe ser mayor al 10% del Valor Energético Total en todos los casos.	
No contiene	No contiene más de (0.2) g de grasas saturadas	Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 mL. Caso contrario, por 50 g o 50 mL.
	y cumple con el atributo de no contiene grasas trans	
Para las Informaciones Nutricionales Complementarias relativas a grasas saturadas y colesterol, los ácidos grasos <i>trans</i> deben ser computados en el cálculo de grasas saturadas.		

COLESTEROL

ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contiene más de 20 mg de colesterol	Por 100 g en platos preparados
		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 mL. Caso contrario, por 50 g
	Y cumple las condiciones establecidas para el atributo “Bajo” en grasas saturadas.	
No contiene	No contiene más de 2 mg de colesterol	Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 mL. Caso contrario, por 50 g o 50 mL.
	Y cumple las condiciones establecidas para el atributo “Bajo” en grasas saturadas.	
Para las Informaciones Nutricionales Complementarias relativas a grasas saturadas y colesterol, los ácidos grasos <i>trans</i> deben ser computados en el cálculo de grasas saturadas.		

SODIO O SAL		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contiene más de 120 mg de sodio	Por 100 g en platos preparados
		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 mL. Caso contrario, por 50 g o 50 mL.
Muy bajo	No contiene más de 40 mg de sodio	Por 100 g en platos preparados
		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 mL. Caso contrario, por 50 g o 50 mL.
No contiene	No contiene más de 5 mg de sodio	Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 mL. Caso contrario, por 50 g o 50 mL.
Sin adición	(1) No contiene sal u otra sal de sodio adicionada, o ingredientes conteniendo sodio y que funcionalmente sustituyan la adición de sal (pensar EJEMPLOS)	
	(2) El alimento de referencia similar no cumple las condiciones para el atributo “bajo en sodio o sal” y contiene sal adicionada u otra sal de sodio	

PROTEÍNAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	Contiene al menos 10% de la VD para proteínas	Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 mL. Caso contrario, por 50 g o 50 mL.
Alto tenor	Dos veces el valor del atributo “fuente” por porción	

FIBRAS ALIMENTARIAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	Contiene al menos 2 g de fibra	Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 mL. Caso contrario, por 50 g o 50 mL.
		Para un plato preparado: en su conjunto deberá cumplir al menos con dicho requerimiento por porción.
Alto tenor	Dos veces el valor del atributo “fuente” por porción	
Las condiciones corresponden al total de contenido de fibra alimentaria si la Información Nutricional Complementaria no identifica cada fibra o fuente de la que proviene (revisar este punto)		

VITAMINAS Y MINERALES	
ATRIBUTO	CONDICIONES
Fuente	Contiene al menos 15 %de la IDR por porción.
Alto tenor	Dos veces el valor del atributo “fuente” por porción.

5.2. Contenido comparativo.

VALOR ENERGÉTICO		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en el Valor Energético Total y	Por porción comparada.
		Por 100 g del plato preparado comparado
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo “BAJO VALOR ENERGETICO”	

CARBOHIDRATOS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en carbohidratos	Por porción comparada.
		Por 100 g del plato preparado comparado
	y las mismas condiciones exigidas para los atributos REDUCIDO o BAJO VALOR ENERGÉTICO	

AZÚCARES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en azúcares con una diferencia de al menos 5 g de azúcares	Por porción comparada.
		Por 100 g del plato preparado comparado
	y las mismas condiciones exigidas para los atributos REDUCIDO o BAJO VALOR ENERGÉTICO.	

GRASAS TOTALES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en grasas totales y	Por porción comparada.
		Por 100 g del plato preparado comparado
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo “bajo en grasas totales”	

GRASAS SATURADAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en grasas saturadas y	Por porción comparada.
		Por 100 g del plato preparado comparado
	Se deben computar los ácidos grasos <i>trans</i> en el cálculo de grasas saturadas.	
	La reducción no debe resultar en un aumento de ácidos grasos <i>trans</i> y el alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo “bajo en grasas saturadas”	
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 colesterol y	Por porción comparada
		Por 100 g del plato preparado comparado
	El alimento cumple las condiciones del atributo “bajo contenido de grasas saturadas”	
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo “bajo en colesterol”	
En el cálculo de grasas saturadas se deben computar los ácidos grasos <i>trans</i> .		

SODIO O SAL		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en sodio.	Por porción comparada.
		Por 100 g del plato preparado comparado
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo “bajo en sodio o sal”	

PROTEÍNAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Aumentado	Aumento mínimo del 25% en el tenor de proteínas y	a) Diferencia mayor a 10% de la IDR/100 g en alimentos sólidos
		b) Diferencia mayor a 5% de la IDR/100 mL en alimentos líquidos
		c) Diferencia mayor al 10% de la IDR por porción
		d) Diferencia mayor al 5% de la IDR/100 kcal (12% de la IDR/1MJ)

FIBRAS ALIMENTARIAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Aumentado	Aumento mínimo del 25% en fibras totales, y	Diferencia mayor a 1.5g por porción
		Diferencia mayor a 1.5 g por 100 g en platos preparados
Si la Información Nutricional Complementaria se basa en contenidos relativos de fibras identificadas o de fuentes de fibras identificadas, estas condiciones se establecen para cada una de las fibras diferenciadas.		

VITAMINAS Y MINERALES	
ATRIBUTO	CONDICIONES
Aumentado	Aumento mínimo del 10% IDR y diferencia mayor a 15% de la IDR por porción.