

DOCUMENTO DE TRABAJO

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

1. Ámbito de aplicación.

El presente Reglamento Técnico se aplicará a la rotulación nutricional de los alimentos que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, **listos para ofertarlos a los consumidores**. En aquellos casos en los que por las características particulares de un alimento se requiera una reglamentación específica, las mismas se aplicarán de manera complementaria a lo dispuesto por la presente reglamentación.

El presente reglamento técnico se aplicará sin perjuicio de las disposiciones establecidas **en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR vigente** en materia de rotulación de alimentos envasados ~~que figuran en la Resolución N° 36/93 del GMC~~ y/o en cualquier otro Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

~~El presente reglamento técnico no se aplicará a: a las aguas minerales naturales ni a las demás aguas destinadas al consumo humano, las que tendrán su propia reglamentación que les permita indicar en su rótulo sus características minero-nutricionales.~~

- 1- **Bebidas alcohólicas**
- 2- **Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología**
- 3- **Especias**
- 4- **Materia prima con destino industrial (condicionadas a la definición de consumidor)**
- 5- **El presente reglamento técnico no se aplicará a las aguas minerales naturales ni a las demás aguas destinadas al consumo humano, las que tendrán su propia reglamentación que les permita indicar en su rótulo sus características minero-nutricionales.**
- 6- *Alimentos preparados y envasados en restaurantes o comercios gastronómicos que se expendan listos para consumir.*
- 7- *Café, yerba mate té y otras hierbas o productos para la preparación de infusión que no se preparen a partir de la planta de té.*
- 8 *Vinagre*

Hasta el 31 de julio del 2005 la declaración de nutrientes será obligatoria respecto a los cuales se formulen declaraciones de propiedades nutricionales
~~La declaración de nutrientes deberá ser obligatoria para aquellos alimentos respecto de los cuales se formulen declaraciones de propiedades nutricionales.~~

A partir del 1 de agosto del 2005 el rotulado deberá declarar obligatoriamente los siguientes nutrientes: Valor calórico total, proteínas, glucidos, lípidos, fibra alimentaria, y a partir del 1 de agosto del 2007 deberán ser agregados obligatoriamente, en la declaración los siguientes nutrientes: Grasas

saturadas, ácidos grasos trans y sodio. ~~El rotulado nutricional será optativo para todos los demás alimentos.~~

El rotulado nutricional no deberá dar a entender deliberadamente que los alimentos presentados con tal rótulo tienen necesariamente alguna ventaja nutricional con respecto a los que no se presenten así etiquetados.

2. Definiciones.

2.1. Consumidor: a los efectos del Rotulado Nutricional, son las personas y familias que compran o reciben alimentos con el fin de satisfacer sus necesidades personales (alimentarias /nutricionales).

2.1(2). Rotulado nutricional: es toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento.

El rotulado nutricional comprende dos componentes:

- a) la declaración de nutrientes;
- b) la información nutricional complementaria.

2.2.(3) Declaración de nutrientes: es una relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento.

2.3.(4) Información nutricional complementaria (declaración de propiedades nutricionales): es cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación con su valor energético y contenido de proteínas, lípidos, glúcidos y fibra alimentaria, así como con su contenido de vitaminas y minerales. No se considera declaración de propiedades nutricionales:

- 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 la etiqueta, sólo si lo exige la legislación nacional, hasta tanto se elabore un Reglamento Técnico MERCOSUR.

2.4.(5) Nutriente: es cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento, que:

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

2.5.(6) Glúcidos o carbohidratos o hidratos de carbono: Son todos los mono, di y polisacáridos, incluidos los poli alcoholes presentes en el alimento, que son digeridos, absorbidos y metabolizados por el ser humano.

2.5.1.(2.6.1) Azúcares: Son todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento, que son digeridos, absorbidos y metabolizados por el ser humano. No se incluyen los poli alcoholes.

2.5.2. (2.6.2) Fibra alimentaria o dietética: se entiende cualquier material comestible de origen vegetal **o animal** que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano, determinado según método 985.29 de A.O.A.C. 15th. Ed., 1990 (Método enzimático-gravimétrico) **en su edición más actual**

2.6. (2.7) Lípidos o grasas: sustancias de origen vegetal o animal, insolubles en agua, formadas de triglicéridos y pequeñas cantidades de no glicéridos, principalmente fosfolípidos.

2.6.1. (2.7.1) Ácidos grasos saturados: son los ácidos grasos sin dobles enlaces, expresados como ácidos grasos libres.

2.6.2. (2.7.2) Ácidos grasos monoinsaturados: son los ácidos grasos con un doble enlace *cis*, expresados como ácidos grasos libres.

2.6.3. (2.7.3) Ácidos grasos poliinsaturados: son los ácidos grasos con dobles enlaces *cis-cis* separados por grupo metileno, expresados como ácidos grasos libres.

2.7. Ácidos Grasos *Trans*: Los ácidos grasos en *trans* son ácidos insaturados que tienen al menos un doble enlace en configuración *trans*. Los ácidos grasos en *trans* más frecuentes son los monoinsaturados, pero también pueden encontrarse isómeros diinsaturados con configuraciones *cis*, *trans* o *trans*, *cis*.

2.7. (2.8) Proteínas ~~o Prótidos~~: corresponden al contenido de Nitrógeno total, determinado según el método Kjeldahl multiplicado por el factor correspondiente, de acuerdo con el tipo de alimentos.

~~3. Declaración de nutrientes.~~

~~3.4.~~ Nutrientes que han de declararse.

3.1. ~~4. Cuando se aplique la declaración de nutrientes~~, **Será obligatorio declarar la información cuantitativa siguiente:**

3.1.1.1 A partir del 1 de agosto del 2005

. Valor energético, y los siguientes nutrientes

~~3.1.1.2. Los nutrientes siguientes:~~

- proteínas
- glúcidos
- lípidos
- fibra alimentaria

3.1.1.2 A partir del 1 de agosto del 2007 se deberá agregar los siguientes nutrientes

- Grasas saturadas,
- ácidos grasos trans y
- sodio

~~La declaración del contenido de cualquiera de estos nutrientes será opcional, sólo si uno o más de uno de ellos normalmente o naturalmente no está/n presente/s en el alimento y siempre que la información nutricional complementaria utilizada no haga referencia a alguno de estos nutrientes en particular. En esta opción será obligatoria la frase: "No aporta", o la frase equivalente en forma lineal después de la declaración de nutrientes.~~

3.1.1.3. La cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades.

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

3.1.1.5. Optativamente podrán declararse otros nutrientes.

3.1.2. Cuando se realice la mención de información nutricional complementaria con respecto a la cantidad o el tipo de glúcidos, deberá incluirse la cantidad total de azúcares, además de lo prescripto en el subsección 3.1.1. Podrá indicarse también las cantidades de almidón y/u otro(s) constituyente(s) de glúcido(s), de conformidad con lo estipulado en la sección 3.3.5.

3.1.3. Cuando se realice una declaración de información nutricional complementaria con respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos y/o colesterol, deberán indicarse las cantidades de ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados y colesterol, de conformidad con lo estipulado en la sección 3.3.6.

3.1.4. Además de la declaración obligatoria indicada en las subsecciones 3.1.1, 3.1.2. y 3.1.3, podrán enumerarse las vitaminas y los minerales que figuran en el Anexo A.

~~3.1.5. Cuando se aplique la declaración de nutrientes~~ solamente deben ser declaradas ~~indicará~~ las vitaminas y minerales que se encuentren **presentes** en por lo menos 5% de la DDR, por **porción cuantificada en el rótulo** ~~100 gramos o 100 ml del producto listo para el consumo.~~

3.2. Cálculo de nutrientes.

3.2.1. Cálculo de energía.

La cantidad de energía a declararse deberá **calcularse utilizando los siguientes valores de conversión** ~~a partir de los valores analíticos, utilizando los siguientes factores de conversión:~~

Glúcidos (excepto polialcoholes)	4 kcal/g - 17kJ/g
Proteínas	4 kcal/g - 17kJ/g
Lípidos	9 kcal/g - 37kJ/g
Alcohol (Etanol)	7 kcal/g - 29kJ/g
Acidos orgánicos	3 kcal/g - 13kJ/g
Polialcoholes	2,4 kcal/g - 10kJ/g
Polidextrosas	1 kcal/g - 4kJ/g

Podrán usarse factores adecuados para otros ítems no previstos aquí, los que serán indicados en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos. o en su ausencia factores establecidos en el Codex Alimentarius

3.2.2. Cálculo de proteínas:

La cantidad de proteínas que ha de indicarse, deberá calcularse utilizando la fórmula siguiente

Proteína = contenido total de nitrógeno (Kjeldahl) x factor

Se utilizará los siguientes factores:

5.75 proteínas vegetales;

6.38 proteínas lácteas;

6.25 proteínas cárnicas o mezclas de proteínas.

Podrá usarse un factor diferente cuando se indique en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico. **o del método de análisis específico reconocido internacionalmente:**

3.2.3. Cálculo de glúcidos.

Se calculará como la diferencia entre 100 y la suma del contenido de proteínas, lípidos, fibra alimentaria, humedad y cenizas, ~~obtenidos de los valores analíticos correspondientes.~~

3.3. Presentación del **valor calórico, nutrientes y componentes en el rotulado** ~~contenido en nutrientes.~~

~~3.3.1. La declaración del contenido de nutrientes o sus componentes~~ deberá hacerse en forma numérica. No obstante, no se excluirá además, el uso de otras formas de presentación complementaria.

Las unidades que deberán utilizarse son las siguientes:

- Energía: kcal (y kJ optativo)

- Proteínas (N x factor): gramos (g) y optativo: % D.D.R.

- Glúcidos: gramos (g)
- Lípidos: gramos (g)
- Fibra alimentaria: gramos (g)
- Sodio: miligramos (mg)
- Colesterol: miligramos (mg)
- Vitaminas: miligramos (mg), microgramos (µg), UI o % D.D.R..
- Minerales: miligramos (mg), microgramos (µg) o % D.D.R.

3.3.1-2. Las informaciones deben ser expresadas por 100 gramos o por 100 ml. Adicionalmente, las informaciones pueden ser indicadas por porciones o dosis cuantificadas en el rótulo, siempre y cuando se indique el número de porciones contenidas en el envase.

Analizar en los países si es imprescindible u obligatorio colocar el número de porciones en el envase.

3.3.2 3. Las cantidades mencionadas deberán ser las correspondientes al alimento tal y como el mismo se vende. Se podrá dar también información respecto del alimento preparado, siempre y cuando se indiquen las instrucciones específicas de preparación con el suficiente detalle y la información se refiera al alimento en el estado listo para el consumo.

~~3.3.3 . Para la declaración de nutrientes en función de las D.D.R. deberá utilizarse la información que se indica en el Anexo A.~~

Para la presentación de la información nutricional en Valores Diarios fueron establecidos, con base en una dieta de 2000 calorías los valores Diarios de Referencia de Nutrientes. que constan en el Anexo A En el caso de las vitaminas y minerales también deben ser utilizados los valores que constan en el Anexo A de esta Resolución.

3.3.4. Siempre que se declare el contenido de azúcares y/o polialcoholes y/o almidón y/o polidextrosas y/o otros glúcidos, esta declaración seguirá inmediatamente a la del contenido de glúcidos, de la siguiente manera:

- glúcidos ... g, de los cuales:

. azúcares: g

. polialcoholes: g

. almidón: g

. polidextrosas: g

. otros glúcidos: ... g

La declaración otros glúcidos ~~se refiere a cualquier otro glúcido, el cual~~ deberá ser claramente identificado.

El contenido de azúcares, polialcoholes, almidón, povidextrasas y otros glúcidos podrá indicarse también como porcentaje del total de glúcidos.

3.3.5. Siempre que se declare la cantidad y/o el tipo de ácidos grasos y/o la cantidad de colesterol, esta declaración seguirá inmediatamente a la del contenido total de grasas, de la siguiente manera:

- grasas o lípidos ... g, de las cuales:

. saturadas: g

. monoinsaturadas: g

. poliinsaturadas: g

. colesterol: mg

O – grasas o lípidos ... g, de las cuales:

.grasas o lípidos saturados: g

. grasas o lípidos monoinsaturados: g

. grasas o lípidos poliinsaturados: g

. colesterol: mg

3.3.6. En la Declaración de Nutrientes, se puede expresar valor cero para ~~determinado~~ **el valor calórico, nutriente o** componente cuando se cumplan las condiciones para el atributo “No contiene” presentes en el Reglamento Técnico Específico de Información Nutricional Complementaria.

La declaración Simplificada de Nutrientes podrá ser utilizada cuando el alimento contenga cantidades insignificantes de acuerdo a la tabla 1, de al menos 4 de los siguientes nutrientes: valor calórico, carbohidratos, proteínas, grasas totales, grasas saturadas, ácidos grasos trans, fibra alimentaria y sodio.

Tabla 1

Valor Calórico/nutrientes	Cantidades insignificantes x 100 g/ml
Valor calórico	Menor que 4 Kcal
Carbohidratos	Menor que 0,5 Kcal
Proteínas	Menor que 0,5 Kcal
Grasas totales	Menor que 0,5 Kcal
Grasas saturadas	Menor que 0,1 Kcal

Acidos grasos trans	?
Fibra alimentaria	Menor que 0,5 Kcal
Sodio	Menor que 5 mg.

Aún cuando el alimento contenga cantidades insignificantes de alguno de los siguiente nutriente: valor calórico, carbohidratos, grasas, proteínas y sodio, siempre que el valor de este sea superior a 5 mg. , la declaración en el rótulo es obligatoria.

3.4. Tolerancias y cumplimiento.

3.4.1. Se establecerá límites de tolerancia en relación con las exigencias de Salud Pública, ~~la estabilidad en almacén la vida útil~~, la precisión de los ~~datos análisis~~, el diverso grado de elaboración, y la inestabilidad y variabilidad propias del nutriente en el producto, y según si el nutriente ha sido añadido al producto o se encuentra naturalmente presente en él.

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

~~3.4.3. Los valores que figuren en la declaración de nutrientes deberán ser valores medios, derivados de los datos específicamente obtenidos de análisis de muestras representativas del producto que ha de ser rotulado.~~

~~4. Información nutricional complementaria.~~

~~4.1. La información nutricional complementaria debe tener por objeto facilitar la comprensión del consumidor del valor nutritivo de su alimento y ayudarlo a interpretar la declaración sobre el nutriente.~~

~~4.2. La información nutricional complementaria sólo se podrá utilizar cuando así se indique en un Reglamento Técnico MERCOSUR.~~

~~4.3. El uso de información nutricional complementaria en los rótulos de los alimentos deberá ser facultativo y no deberá sustituir sino añadirse a la declaración de los nutrientes.~~

5. Presentación.

5.1. La información nutricional deberá aparecer agrupada en un mismo lugar, estructurada toda ella en forma de cuadro (tabular) y, si el espacio lo permite, con las cifras en columna. Si el espacio no fuera suficiente, se utilizará la forma lineal. conforme el modelo presentado en el anexo B

5.2. La información se pondrá en un lugar visible, en caracteres claramente legibles e indelebiles.

OBSERVACIONES:

- Texto agregado propuesto: en negrita
- Texto no acordado: en cursiva
- Texto original: normal

ANEXO A

VALORES DE REFERENCIA DE NUTRIENTES

NUTRIENTES DE DECLARACIÓN OBRIGATÓRIA (1)

Valor Calórico	2000 kcal
Carboidratos	300 gramas
Proteínas	75 gramas
Gorduras Totais	55 gramas
Gorduras saturadas	22 gramas
Ácidos graxos trans	2 gramas
Fibra alimentar	25 gramas
Sódio	2400 miligramas

VITAMINAS Y MINERAIS (2) (3)

<u>Proteína, g</u>	<u>75</u>
<u>Vitamina A, µg</u>	<u>800</u>
<u>Vitamina D, µg</u>	<u>5</u>
<u>Vitamina C, mg</u>	<u>60</u>
<u>Vitamina E, mg</u>	<u>10</u>
<u>Tiamina, mg</u>	<u>1,4</u>
<u>Riboflavina, mg</u>	<u>1,6</u>
<u>Niacina, mg</u>	<u>18</u>
<u>Vitamina B6, mg</u>	<u>2</u>
<u>Acido fólico, µg</u>	<u>200</u>
<u>Vitamina B12, µg</u>	<u>1</u>
<u>Biotina, mg</u>	<u>0,15</u>
<u>Acido pantoténico, mg</u>	<u>6</u>
<u>Calcio, mg</u>	<u>800</u>
<u>Hierro, mg</u>	<u>14</u>
<u>Magnesio, mg</u>	<u>300</u>
<u>Cinc, mg</u>	<u>15</u>
<u>Yodo, µg</u>	<u>150</u>

NOTAS

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

(2) Codex Alimentarius FAO/OMS ~~Alinorm 93/22~~ - Guidelines on Nutrition Labelling CAC/GL 2 – 1985 (Ver. 1 – 1993) ~~Apêndice II~~ e Diretriz 90/496 da CEE.

(3) Esta tabela poderá ser complementada de acordo às recomendações do National Research Council 10th Edition, 1989.

ANEXO B

Modelo de información nutricional propuesto por el Brasil.

MODELOS DE INFORMACION NUTRICIONAL (Julio de 2005)

A) Modelo Vertical A

INFORMACION NUTRICIONAL Porción de ____ g/ml (medida casera)(1)		
Quantidade por porção		
Valor Calórico	Kcal.	% VD (*)
Carbohidratos	g	
Proteínas	g	
Grasas Totales	g	
Fibra Alimentaria	g	

*Valores Diarios de referencia con base a una dieta de 2.000 calorías.

Su ingestión diaria puede ser mayor o menor dependiendo de sus necesidades calóricas

(1) cuando fuese declarado

B) Modelo Vertical B

	Cantidad /porción	% VD (*)	Cantidad/ porción	% VD (*)
INFORMACION NUTRICIONAL Porción de ____ g/ml (medida casera) (1)	Valor Calórico		Grasas Totales	
	Kcal.	 g	
	Carbohidratos		Fibra Alimentaria g	
g			
	Proteínasg			

*Valores Diarios de referencia con base a una dieta de 2.000 calorías.

Su ingestión diaria puede ser mayor o menor dependiendo de sus necesidades calóricas

(1) cuando fuese declarado

Modelo Lineal

Informação Nutricional: Porción de ____ g/ml (medida casera) (1) Valor Calórico.... kcal (%VD*); Carbohidratos ...g (%VD); Proteínas ...g(%VD); Grasas Totales ...g (%VD); Fibra Alimentaria ...g (%VD);

*Valores Diarios de referencia con base a una dieta de 2.000 calorías.

Su ingestión diaria puede ser mayor o menor dependiendo de sus necesidades calóricas

(1) cuando fuese declarado

MODELOS DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (Julio de 2007)

C) Modelo Vertical A

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción de ____ g/ml (medida casera)(1)		
Cantidad por porción		
Valor Calórico	Kcal.	% VD (*)
Carbohidratos	g	
Proteínas	g	
Grasas Totales	g	
Grasas Saturadas	g	
Ácidos Grasos Trans	g	
Fibra Alimentaria	g	
Sodio	mg	

*Valores Diarios de referencia con base a una dieta de 2.000 calorías.

Su ingestión diaria puede ser mayor o menor dependiendo de sus necesidades calóricas

(1) cuando fuese declarado

D) Modelo vertical B

	Cantidad/porción	% VD (*)	Cantidad/porción	% VD (*)
INFORMACION NUTRICIONAL Porción de ____ g/ml (medida casera) (1)	Valor Calórico Kcal.		Grasas Saturadas mg	
	Carbohidratosg		Ácidos Grasos Transg	
	Proteínasg		Fibra Alimentaria g	
	Grasas Totales g		Sodio mg	

*Valores Diarios de referencia con base a una dieta de 2.000 calorías.

Su ingestión diaria puede ser mayor o menor dependiendo de sus necesidades calóricas

(1) cuando fuese declarado

E) Modelo Lineal

Información Nutricional: Porción de ____ g/ml (medida casera) (1) Valor Calórico.... kcal (%VD*); Carbohidratos ...g (%VD); Proteínas ...g(%VD); Grasas Totales ...g (%VD); Grasas Saturadas ...g (%VD); Ácidos Grasos Trans...g(%VD); Fibra Alimentaria ...g (%VD); Sodio ..mg (%VD).

*Valores Diarios de referencia con base a una dieta de 2.000 calorías.

Su ingestión diaria puede ser mayor o menor dependiendo de sus necesidades calóricas

(1) cuando fuese declarado

Modelo Teórico para armonizar las porciones propuesto por el Brasil.

Grupo	calorías	Porciones
1 Cereales y derivados, productos de panificación, raíces y tubérculos; otros granos	900	6
2 Frutas y hortalizas	300	3 y 3
3 Leche y derivados	500	2 y 2
4 Carnes y huevos	500	2 y 2
5 Aceites y grasas	200	2
6 Azúcar y dulces	100	1

Brasil se compromete a enviar en 20 días una tabla de referencia detallada de productos con los tamaños de las porciones de acuerdo con los grupos de alimentos mencionados arriba, los cuales deben ser analizados por los demás Estados Parte e intercambiar comentarios antes de 15 días la próxima reunión.