

## **MERCOSUR/XVI SGT N° 3 /P. RES. N° 03/03**

### **REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 91/93, 18/94, 38/98, 21/02 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

#### **CONSIDERANDO:**

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

Que la información que se brinda con el rotulado nutricional complementará las estrategias y políticas de salud de los Estados Partes en beneficio de la salud del consumidor.

Que es conveniente definir claramente el rotulado nutricional que deberán llevar los alimentos envasados que se comercialicen en el MERCOSUR, con el objetivo de facilitar la libre circulación de los mismos, actuar en beneficio del consumidor y evitar obstáculos técnicos al comercio.

Que este Reglamento Técnico complementa la Resolución GMC N°.....(P. Res. GMC N° 03/02)

#### **EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:**

Art. 1 – Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 – Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria  
Ministerio de Economía y Producción  
Secretaría de Coordinación Técnica  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

Brasil: Ministério da Saúde  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)  
Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA)

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)  
Ministerio de Agricultura y Ganadería  
Ministerio de Industria y Comercio  
Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 3 – El presente Reglamento se aplicará al Rotulado Nutricional de alimentos envasados, que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 – Los Estados Partes de MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del .....

## ANEXO

### REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

#### 1. Ámbito de Aplicación

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

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

El presente Reglamento Técnico no se aplicará a:

- 1- Bebidas alcohólicas
- 2- Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología
- 3- Especies
- 4- Aguas minerales naturales, y a las demás aguas destinadas al consumo humano.
- 5- Vinagres
- 6- Sal (Cloruro de Sodio)
- 7- Productos para la preparación de infusiones: café, yerba mate, té y otras hierbas.
- 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 con área posible y visible para el rotulado menor o igual a 100 cm<sup>2</sup>, siempre que no sean alimentos para fines especiales o que presenten información de propiedades nutricionales.

#### 2. Definiciones

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

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

El rotulado nutricional comprende:

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

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

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

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

- a) proporciona energía; y/o
- b) es necesaria 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. Carbohidratos o hidratos de carbono o glúcidos: Son todos los mono, di y polisacáridos, incluidos los polialcoholes presentes en el alimento, que son digeridos, absorbidos y metabolizados por el ser humano.

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

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

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

2.7.1. Grasas saturadas: Son los ácidos grasos sin dobles enlaces.

2.7.2. Grasas monoinsaturadas: Son los ácidos grasos con un doble enlace cis.

2.7.3. Grasas poliinsaturadas: Son los ácidos grasos con dobles enlaces cis-cis separados por grupo metileno.

2.7.4. Grasas trans: Son ácidos grasos insaturados que tienen al menos un doble enlace en configuración trans.

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

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

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

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

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

### **3. Declaración de Valor energético y Nutrientes**

3.1. Será obligatorio declarar la información del contenido cuantitativo del valor energético y de los siguientes nutrientes:

- Carbohidratos
- Proteínas
- Grasas
- Grasas saturada
- Grasas trans
- Fibra alimentaria
- Sodio

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

3.1.2. La cantidad de cualquier otro nutriente acerca del que se incluya declaración de propiedades nutricionales.

3.2. Cuando se incluya una declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria) con respecto a la cantidad y el tipo de

carbohidratos, se deberá indicar la cantidad de azúcares y el/los carbohidrato(s) del cual se hace una declaración de propiedades. Se podrá indicar también las cantidades de almidón y/u otro(s) carbohidrato(s), de conformidad con lo estipulado en el numeral 3.7.5.

3.3. Cuando se incluya una declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria) con respecto a la cantidad y el tipo de ácidos grasos y/o colesterol, se deberán indicar las cantidades de grasas saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas y colesterol, de conformidad con lo estipulado en el numeral 3.7.6.

3.4. Además de la declaración obligatoria indicada en el numeral 3.1, se podrán enumerar las vitaminas y los minerales que figuran en el Anexo A.

3.4.1. Las vitaminas y minerales podrán ser declaradas cuando se encuentren presentes en cantidad igual o mayor que 5 % de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) por porción indicada en el rótulo.

3.5. Optativamente se podrán declarar otros nutrientes.

3.6. Cálculo del Valor Energético y Nutrientes

3.6.1. Cálculo del Valor Energético

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

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

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

3.6.2. Cálculo de proteínas

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

Proteína = contenido total de nitrógeno (Kjeldahl) x factor

Se utilizarán los siguientes factores:

5,75 proteínas vegetales,  
6,38 proteínas lácteas,  
6,25 proteínas cárnicas o mezclas de proteínas,  
6,25 proteínas de soja y de maíz

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

### 3.6.3. Cálculo de carbohidratos

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

## 3.7 Presentación del rotulado nutricional

### 3.7.1 Ubicación y características de la información

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

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

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

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

3.7.2. Las unidades que deberán utilizarse en la rotulación nutricional son:

- Valor Energético: kilocalorías (kcal) y kiloJoule (kJ)
- Proteínas: gramos (g)
- Carbohidratos: gramos (g)
- Grasas: gramos (g)

- Fibra Alimentaria: gramos (g)
- Sodio: miligramos (mg)
- Colesterol: miligramos (mg)
- Vitaminas: miligramos (mg) o microgramos ( $\mu\text{g}$ ), según se exprese en la tabla de la IDR del Anexo A.
- Minerales: miligramos (mg) o microgramos ( $\mu\text{g}$ ), según se exprese en la tabla de la IDR del Anexo A.
- Porción: gramos (g) o mililitros (ml) y en medidas caseras de acuerdo al Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

### 3.7.3 Expresión de los valores

3.7.3.1. El Valor Energético y el % de Valores Diarios (%VD), deberán ser declarados en números enteros. Los macronutrientes y micronutrientes serán declarados con dos cifras significativas, expresadas en las unidades indicadas en el Anexo A.

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

Valor Energético / nutrientes	Cantidades no significativas por porción (g o ml)
Valor energético	Menor que 4 kcal o menor que 17 kJ
Carbohidratos	Menor que 0,5 g
Proteínas	Menor que 0,5 g
Grasas	Menor que 0,5 g
Grasas Saturadas	Menor que 0,2 g
Grasas Trans	Menor que 0,2 g
Fibra Alimentaria	Menor que 0,5 g
Sodio	Menor que 5 mg

3.7.3.3. Alternativamente, se podrá utilizar una declaración nutricional simplificada. A tales efectos, la declaración del valor energético o contenido de nutrientes se sustituirá por la siguiente frase: “No aporta cantidades significativas de ....(valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/s)”, la que se colocará dentro del espacio reservado para la rotulación nutricional

### 3.7.4. Reglas para la información nutricional



3.7.4.1. La información nutricional debe ser expresada por porción, incluyendo la medida casera correspondiente a la misma según lo establezca el Reglamento Técnico MERCOSUR específico y en porcentaje de Valor Diario (%VD). Queda excluida la declaración de grasas trans en porcentaje de Valor Diario (%VD). Adicionalmente la información nutricional puede ser expresada por 100 g o 100 ml.

3.7.4.2. Para la presentación de la información nutricional del valor energético y los nutrientes en porcentaje del Valor Diario (%VD), deben ser usados como base de cálculo los Valores Diarios de Referencia de Nutrientes (VDR) del Anexo A. Para las vitaminas y minerales deben ser usados como base de cálculo los valores de Ingesta Diaria Recomendada (IDR) que constan en el mismo Anexo. Se debe agregar como parte de la información nutricional la siguiente expresión "Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas".

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

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

Carbohidratos:..... g, de los cuales:

azúcares: ..... g

polialcoholes: .... g

almidón: ..... g

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

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

3.7.6. Cuando se declare la cantidad y 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: ..... g, de las cuales:

grasas saturadas: ..... g

grasas trans: .....g

grasas monoinsaturadas: .....g

grasas poliinsaturadas: .....g

colesterol: .....mg

### 3.8. Tolerancia.

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

3.8.2. Para los productos que contengan micronutrientes en cantidad superior a la tolerancia establecida en el numeral 3.8.1, la empresa responsable deberá mantener a disposición los estudios que la justifiquen.

## 4. Información Nutricional Complementaria

4.1. El uso de la información nutricional complementaria en los rótulos de los alimentos es facultativa y no deberá sustituir sino añadirse a la declaración de los nutrientes.

## 5. Disposiciones Generales

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

5.2. A los efectos de la comprobación de la información nutricional, en caso que se realice por medio de ensayos, se emplearán métodos analíticos reconocidos internacionalmente y validados, y de ser necesario debido a resultados divergentes, se acordará un método a utilizar entre las partes actuantes.

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

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

5.4. Los alimentos para fines especiales se registrarán de acuerdo a las disposiciones de cada Estado Parte.

## ANEXO A

### VALORES DIARIOS DE REFERENCIA DE NUTRIENTES (VDR) DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA (1)

Valor Energético	2000 kcal – 8400 kJ
Carbohidratos	300 gramos
Proteínas	75 gramos
Grasas totales	55 gramos
Grasas Saturadas	22 gramos
Fibra Alimentaria	25 gramos
Sodio	2400 miligramos

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

Vitamina A (3)	800 µg
Vitamina D (3)	5 µg
Vitamina C (3)	60 mg
Vitamina E (3)	10 mg
Tiamina (3)	1,4 mg
Riboflavina (3)	1,6 mg
Niacina (3)	18 mg
Vitamina B6 (3)	2 mg
Ácido fólico (2)	400 µg
Vitamina B12 (2)	2,4 µg
Biotina (4)	30 µg
Ácido pantoténico (4)	6 mg
Calcio (2)	1000 mg
Hierro (3)	14 mg
Magnesio (3)	300 mg
Zinc (3)	15 mg
Yodo (3)	150 µg
Vitamina K (4)	80 µg
Fósforo (4)	800 mg
Fluor (4)	4 mg
Cobre (4)	3 mg
Selenio (4)	70 µg
Molibdeno (6)	45 µg
Cromo (6)	35 µg
Manganeso (4)	5 mg
Colina (4) (5)	425 mg

## NOTAS

- (1) FAO/OMS –Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. WHO Technical Report Series 916 Geneva, 2003.
- (2) FAO/OMS –Expert Consultation and Human Vitamin and Mineral Requirements, Bangkok, 1998
- (3) Codex Alimentarius FAO/OMS - Guidelines on Nutrition Labelling CAC/GL 2 – 1985 (Ver. 1 – 1993)
- (4) Nutricional Academy of Science, Reference Values. Institute of Medicine. 10<sup>th</sup> Edition 1989
- (5) Nutricional Academy of Science, Reference Values. Institute of Medicine. 2000.
- (6) Dietary Reference Intake, Food and Nutrition Board, Institute of Medicine. 2002

## ANEXO B

### MODELOS DE ROTULADO NUTRICIONAL

#### A) Modelo Vertical A

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

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

B) Modelo vertical B

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

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

C) Modelo Lineal

**Información Nutricional: Porción ..... g o ml (medida casera).** Valor energético ..... kcal = .... kJ (... %VD\*); Carbohidratos ....g (...%VD); Proteínas ....g (....%VD); Grasas totales....g (...%VD); Grasas saturadas ....g (....%VD); Grasas trans....g; Fibra alimentaria ....g (....%VD); Sodio ....mg (....%VD).

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

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

**Nota aplicable a todos los modelos**

La expresión “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.

## MERCOSUL/XVI SGT Nº 3/P. RES Nº 03/03

### REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS

**TENDO EM VISTA:** O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto, a Decisão Nº 20/02 do Conselho do Mercado Comum e as Resoluções Nº 91/93, 18/94, 38/98, 21/02 e 56/02 do Grupo Mercado Comum.

#### **CONSIDERANDO:**

Que a rotulagem nutricional facilitará ao consumidor conhecer as propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para um consumo adequado dos mesmos.

Que a informação que se declara na rotulagem nutricional complementarará as estratégias e políticas de saúde dos Estados Partes em benefício da saúde do consumidor.

Que é conveniente definir claramente a rotulagem nutricional que deverá ter os alimentos embalados que sejam comercializados no MERCOSUL, com o objetivo de facilitar a livre circulação dos mesmos, atuar em benefício do consumidor e evitar obstáculos técnicos ao comércio.

Que este Regulamento Técnico complementa a Resolução Nº GMC ...(P. Res. GMC Nº 03/02).

#### **O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:**

Art. 1 - Aprovar o "Regulamento Técnico MERCOSUL sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados", que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

**Art. 2 – Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente Resolução através dos seguintes organismos:**

Argentina: Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria  
Ministerio de Economía y Producción  
Secretaría de Coordinación Técnica  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

Brasil: Ministério da Saúde  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa)  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)  
Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA)

Paraguai: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)  
Ministerio de Agricultura y Ganadería  
Ministerio de Industria y Comercio  
Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN)

Uruguai: Ministerio de Salud Pública  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 3 - O presente Regulamento se aplica à Rotulagem Nutricional dos Alimentos Embalados que são produzidos e comercializados no território dos Estados Partes do MERCOSUL, o comércio entre eles e às importações extra-zona.

Art. 4 - Os Estados Partes do MERCOSUL deverão incorporar a presente Resolução a seus ordenamentos jurídicos nacionais antes do .....

## ANEXO

### REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS

#### 1. Âmbito de aplicação.

O presente Regulamento Técnico se aplicará à rotulagem nutricional dos alimentos embalados que sejam produzidos e comercializados no território dos Estados Partes do MERCOSUL, ao comércio entre eles e às importações extra-zona, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores. Nos casos em que as características particulares de um alimento requeiram uma regulamentação específica serão aplicadas em concordância com o disposto pela presente regulamentação.

O presente Regulamento Técnico será aplicado sem prejuízo das disposições estabelecidas em Regulamentos Técnicos MERCOSUL vigentes sobre Rotulagem de Alimentos Embalados e ou em qualquer outro Regulamento Técnico MERCOSUL específico.

O presente regulamento técnico não se aplica:

1. as bebidas alcoólicas;
2. aos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia;
3. as especiarias;
4. às águas minerais naturais e as demais águas destinadas ao consumo humano;
5. aos vinagres;
6. ao sal (cloreto de sódio);
7. aos produtos para o preparo de infusão : café, chá, erva mate e outras ervas;
8. aos alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo;
9. aos produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos;
10. as frutas, carnes e vegetais *in natura*, refrigerados e congelados;
11. aos alimentos com embalagens com área possível e visível para rotulagem menor ou igual a 100 cm<sup>2</sup>. Não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais.

#### 2. Definições

Para fins deste Regulamento Técnico MERCOSUL considera-se:

2.1. Rotulagem nutricional: é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. A rotulagem nutricional compreende:

- a) a declaração de valor energético e nutrientes;



- b) declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar).
- 2.2. Declaração de nutrientes: é uma relação ou enumeração padronizada do conteúdo de nutrientes de um alimento.
- 2.3. Declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar): é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais.
- 2.4. Nutriente: é qualquer substância química consumida normalmente como componente de um alimento, que:
- a) proporciona energia; e ou
  - b) é necessária para o crescimento, desenvolvimento e a manutenção da saúde e da vida; e ou
  - c) cuja carência possa ocasionar mudanças químicas ou fisiológicas características.
- 2.5. Carboidratos ou hidratos de carbono ou glicídios: são todos os mono e dissacarídeos, incluídos os polióis presentes no alimento, que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano.
- 2.5.1. Açúcares: são todos os monossacarídeos e dissacarídeos presentes em um alimento que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano. Não se incluem os polióis.
- 2.6. Fibra alimentar: é qualquer material comestível que não seja hidrolisado pelas enzimas endógenas do trato digestivo humano.
- 2.7. Gorduras ou lipídeos: são substâncias de origem vegetal ou animal, insolúveis em água, formadas de triglicerídeos e pequenas quantidades de não glicerídeos, principalmente fosfolipídeos;
- 2.7.1. Gorduras saturadas: são os ácidos graxos sem duplas ligações.
  - 2.7.2. Gorduras monoinsaturadas: são os ácidos graxos com uma dupla ligação *cis*.
  - 2.7.3. Gorduras poliinsaturadas: são os ácidos graxos com duplas ligações *cis-cis* separados por grupo metileno.
  - 2.7.4. Gorduras *trans*: são ácidos graxos insaturados que contém pelo menos uma dupla ligação *trans*.

2.8. Proteínas: são polímeros de aminoácidos ou compostos que contêm polímeros de aminoácidos.

2.9. Porção: é a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas saudáveis, maiores de 36 meses, em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável.

2.10. Consumidores: são pessoas físicas que compram ou recebem alimentos com o objetivo de satisfazer suas necessidades alimentares e nutricionais.

2.11. Alimentos para fins especiais: são os alimentos processados especialmente para satisfazer necessidades particulares de alimentação determinadas por condições físicas ou fisiológicas particulares e ou transtornos do metabolismo e que se apresentem como tais. Inclui-se os alimentos destinados aos lactentes e crianças de primeira infância. A composição desses alimentos deverá ser essencialmente diferente da composição dos alimentos convencionais de natureza similar, caso existam.

### 3. Declaração de valor energético e nutrientes

3.1. Será obrigatório declarar a informação quantitativa do valor energético e dos seguintes nutrientes:

- Carboidratos;
- Proteínas;
- Gorduras;
- Gorduras saturadas;
- Gorduras *trans*;
- Fibra alimentar;
- Sódio.

3.1.1. A quantidade de qualquer outro nutriente que se considere importante para manter um bom estado nutricional, segundo exijam os regulamentos técnicos MERCOSUL.

3.1.2. A quantidade de qualquer outro nutriente sobre o qual se faça uma declaração de propriedades nutricionais.

3.2. Quando for realizada uma declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) sobre a quantidade e o tipo de carboidratos deverá ser indicada a quantidade de açúcares e do(s) carboidrato(s) sobre o qual se fez a declaração de propriedades. Poderão ser indicadas também as quantidades de amido e ou outro(s) carboidrato(s), em conformidade com o estipulado no item 3.7.5.

3.3. Quando for realizada uma declaração de propriedade nutricionais (informação nutricional complementar) sobre a quantidade e o tipo de ácidos graxos e ou colesterol deverá ser indicada a quantidade de gorduras saturadas, *trans* monoinsaturadas, poliinsaturadas, e colesterol, em conformidade com o estipulado no item 3.7.6.

3.4. Além da declaração obrigatória indicada no item 3.1. poderão ser declaradas as vitaminas e os minerais que constam no Anexo A.

3.4.1. As vitaminas e os minerais poderão ser declarados quando estiverem presentes em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada no rótulo.

3.5. Opcionalmente poderão declarar-se outros nutrientes.

3.6. Cálculo do valor energético e nutrientes

3.6.1. Cálculo do valor energético

A quantidade do valor energético a ser declarada deverá ser calculada utilizando-se os seguintes fatores de conversão:

- Carboidratos (exceto polióis) 4 kcal/g - 17 kJ/g
- Proteínas 4 kcal/g - 17 kJ/g
- Gorduras 9 kcal/g - 37 kJ/g
- Álcool (Etanol) 7 kcal/g - 29 kJ/g
- Ácidos orgânicos 3 kcal/g - 13 kJ/g
- Polióis 2,4 kcal/g - 10 kJ/g
- Polidextroses 1 kcal/g - 4 kJ/g

Poderão ser usados outros fatores para outros nutrientes não previstos neste item, os quais serão indicados nos RTM específicos ou em sua ausência fatores estabelecidos no Codex Alimentarius.

3.6.2. Cálculo de proteínas

A quantidade de proteínas a ser indicada deverá calcular-se mediante a seguinte fórmula:

Proteína = conteúdo total de nitrogênio (Kjeldahl) x fator

Serão utilizados os seguintes fatores:

- 5,75 proteínas vegetais;
- 6,38 proteínas lácteas;
- 6,25 proteínas da carne ou mesclas de proteínas;
- 6,25 proteínas de soja e de milho

Poderá ser usado um fator diferente quando estiver indicado em um Regulamento Técnico Mercosul específico ou em um método de análise específico validado e reconhecido internacionalmente.

### 3.6.3. Cálculo de carboidratos

Será calculado como a diferença entre 100 e a soma do conteúdo de proteínas, gorduras, fibra alimentar, umidade e cinzas.

## 3.7. Apresentação da informação nutricional

### 3.7.1. Localização e características da informação

3.7.1.1. A disposição, o realce e a ordem da informação nutricional deverá seguir os modelos apresentados no Anexo B.

3.7.1.2. A informação nutricional deverá aparecer agrupada em um mesmo lugar, estruturada em forma de tabela, com os valores e as unidades em colunas. Se o espaço não for suficiente, pode ser utilizada a forma linear, conforme modelos apresentados no Anexo B.

3.7.1.3. A declaração de valor energético e dos nutrientes deverá ser feita em forma numérica. Não obstante, não se excluirá o uso de outras formas de apresentação complementar.

3.7.1.4. A informação correspondente à rotulagem nutricional deverá estar redigida no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), sem prejuízo de textos em outros idiomas e deverá ser colocada em lugar visível, em caracteres legíveis e deverá ter cor contrastante com o fundo onde estiver impressa.

### 3.7.2. Unidades que deverão ser utilizadas na rotulagem nutricional:

- Valor energético: quilocalorias(kcal ) e quilojoules( kJ)
- Proteínas: gramas (g)
- Carboidratos: gramas (g)
- Gorduras: gramas (g)
- Fibra alimentar: gramas (g)
- Sódio: miligramas (mg)
- Colesterol: miligramas (mg)

- Vitaminas: miligramas (mg) ou microgramas ( $\mu\text{g}$ ), conforme expresso na Tabela de IDR do Anexo A
- Minerais: miligramas (mg) ou microgramas ( $\mu\text{g}$ ), conforme expresso na Tabela de IDR do Anexo A
- Porção: gramas(g), mililitros (ml) e medidas caseiras de acordo com o Regulamento Técnico MERCOSUL específico.

### 3.7.3. Expressões dos valores

3.7.3.1. O valor energético e o percentual do Valor Diário (% VD) deverão ser declarados em números inteiros. Os macro e micronutrientes serão declarados com dois números significativos, expressos nas unidades constantes do Anexo A.

3.7.3.2. A informação nutricional será expressa como “zero” (0) ou “não contém” para valor energético e ou nutrientes quando o alimento contiver quantidades menores do que as estabelecidas como “não significativas” de acordo com a Tabela seguinte:

Valor energético / nutrientes	Quantidades não significativas /porção (g ou ml)	
Valor energético	Menor que 4 kcal	Menor que 17 kJ
Carboidratos	Menor que 0,5 g	
Proteínas	Menor que 0,5 g	
Gorduras	Menor que 0,5 g	
Gorduras saturadas	Menor que 0,2 g	
Gorduras <i>trans</i>	Menor que 0,2 g	
Fibra alimentar	<i>Menor que 0,5 g</i>	
Sódio	<i>Menor que 5 mg</i>	

3.7.3.3. Alternativamente, poderá ser utilizada uma declaração nutricional simplificada. Para tanto, a declaração de valor energético ou conteúdo de nutrientes será substituída pela seguinte frase: “Não contém quantidade significativa de .....(valor energético e ou nome dos nutrientes)” que será colocada dentro do espaço destinado para rotulagem nutricional.

### 3.7.4. Regras para a informação nutricional

3.7.4.1. A informação nutricional deverá ser expressa por porção, incluindo a medida caseira correspondente, segundo o estabelecido no Regulamento Técnico MERCOSUL específico e em percentual de Valor Diário (%VD). Fica excluída a

declaração de gordura *trans* em percentual de Valor Diário (%VD). Adicionalmente, as informações nutricionais podem ser expressas por 100 g ou 100 ml.

3.7.4.2. Para apresentação da informação nutricional do valor energético e dos nutrientes, em percentual de Valor Diário (%VD), devem ser usados como base de cálculo os Valores Diários de Referência de Nutrientes (VDR) do Anexo A. Para as vitaminas e minerais devem ser utilizados como base de cálculo os Valores de Ingestão Diária Recomendada (IDR) que constam do mesmo anexo. Se deverá incluir como parte da informação nutricional a seguinte frase: “Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas”.

3.7.4.3. As quantidades mencionadas deverão ser as correspondentes ao alimento tal como se oferece ao consumidor. Pode-se declarar, também, informações do alimento preparado, desde que se indiquem as instruções específicas de preparação e que tais informações se refiram ao alimento, pronto para o consumo.

3.7.5. Quando for declarado o conteúdo de açúcares e ou polióis e ou amido e ou outros carboidratos, presentes no alimento, esta declaração deverá constar abaixo do conteúdo de carboidratos, da seguinte forma:

Carboidratos .....g, dos quais:

. açúcares.....g

. polióis .....g

. amido.....g

. outros carboidratos ...g (devem ser identificados no rótulo)

O conteúdo de açúcares, polióis, amido e outros carboidratos pode ser indicado também como porcentagem do total de carboidratos.

3.7.6. Sempre que for declarada a quantidade e tipo de ácidos graxos e ou a quantidade de colesterol, esta declaração deverá constar abaixo do conteúdo de gorduras, da seguinte forma:

Gorduras .....g, dos quais:

. gorduras saturadas:.....g

. gorduras trans.....g

.gorduras monoinsaturadas:.....g

. gorduras poliinsaturadas:.....g

. colesterol:.....mg

### 3.8. Tolerância

3.8.1. Será admitida uma tolerância de  $\pm$  20% com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo.

3.8.2. Para os produtos que contenham micronutrientes em quantidade superior a tolerância estabelecida no item 3.8.1, a empresa responsável deve manter à disposição os estudos que justifiquem tal variação.

## 4. Informação Nutricional Complementar

4.1 O uso da informação nutricional complementar nos rótulos dos alimentos é facultativo e não deverá substituir, mas ser adicional à declaração de nutrientes.

## 5. Disposições Gerais

5.1. A rotulagem nutricional poderá ser incluída no país de origem ou de destino, e neste último caso, prévia à comercialização do alimento.

5.2. Para fins da comprovação da informação nutricional, no caso em que se realize por ensaios, devem ser empregados métodos analíticos reconhecidos e validados internacionalmente. Caso seja necessário, devido a resultados divergentes, será acordado um método a ser utilizado entre as partes envolvidas.

5.3. Quando facultativamente for declarado a informação nutricional no rótulo dos alimentos excetuados neste presente regulamento, ou para os alimentos não contemplados no RTM de Porções de Alimentos Embalados, a rotulagem nutricional deve cumprir com os requisitos do presente regulamento. Além disso para a determinação da porção desses alimentos se deverá aplicar o estabelecido no RTM de Porções de Alimentos Embalados, tomando como referência aquele(s) alimento(s) que por suas características nutricionais sejam comparáveis e ou similares. Em caso contrário deverá ser utilizada a

metodologia empregada para harmonização das porções descritas no regulamento antes mencionado.

5.4. Os alimentos para fins especiais serão regidos de acordo com a legislação de cada Estado Parte.

## ANEXO A

### VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA DE NUTRIENTES (VDR) DE DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA (1)

Valor energético	2000 kcal - 8400kJ
Carboidratos	300 gramas
Proteínas	75 gramas
Gorduras Totais	55 gramas
Gorduras saturadas	22 gramas
Fibra alimentar	25 gramas
Sódio	2400 miligramas

### VALORES DE INGESTÃO DIÁRIA RECOMENDADA DE NUTRIENTES (IDR) DE DECLARAÇÃO VOLUNTÁRIA - VITAMINAS E MINERAIS

Vitamina A (3)	800 µg
Vitamina D (3)	5 µg
Vitamina C (3)	60 mg
Vitamina E (3)	10 mg
Tiamina (3)	1,4 mg
Riboflavina (3)	1,6 mg
Niacina (3)	18 mg
Vitamina B6 (3)	2 mg
Ácido fólico (2)	400 µg
Vitamina B12 (2)	2,4 µg
Biotina (4)	30 µg
Ácido pantotênico (4)	6 mg
Cálcio (2)	1000 mg
Ferro (3)	14 mg
Magnésio (3)	300 mg
Zinco (3)	15 mg
Yodo (3)	150 µg
Vitamina K (4)	80 µg
Fósforo (4)	800 mg
Flúor (4)	4 mg
Cobre (4)	3 mg
Selênio (4)	70 µg



Molibdênio (6)	45 µg
Cromo (6)	35 µg
Manganês (4)	5 mg
Colina (4) (5)	425 mg

**NOTAS:**

- (1) FAO/OMS –Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. WHO Technical Report Series 916 Geneva, 2003.  
(2) FAO/OMS –Expert Consultation and Human Vitamin and Mineral Requirements, Bangkok, 1998  
(3) Codex Alimentarius FAO/OMS - Guidelines on Nutrition Labelling CAC/GL 2 – 1985 (Ver. 1 – 1993)  
(4) Nutricional Academy of Science, Reference Values. Institute of Medicine. 10<sup>th</sup> Edition 1989  
(5) Nutricional Academy of Science, Reference Values. Institute of Medicine. 2000.  
(6) Dietary Reference Intake, Food and Nutrition Board, Institute of Medicine. 2002

**ANEXO B**

**MODELOS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL**

A ) Modelo Vertical A

<b>{PRIVATE}INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
<b>Porção ___ g ou ml (medida caseira)</b>		
	<b>Quantidade por porção</b>	<b>% VD (*)</b>
Valor energético	....kcal =....kJ	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	
Gorduras <i>trans</i>	g	(Não declarar)
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	
“Não contém quantidade significativa de .....(valor energético e ou nome dos nutrientes)” (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)		

\* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maior ou menor dependendo de suas necessidades energéticas.

b ) Modelo vertical B

{PRIVATE}	Quantidade/porção	% VD (*)	Quantidade/porção	% VD (*)
<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b> Porção ____ g ou ml (medida caseira)	Valor energético ... kcal = .....kJ		Gorduras saturadas...g	
	Carboidratos .....g		Gorduras <i>trans</i> ....g	(Não declarar)
	Proteínas .....g		Fibra alimentar... g	
	Gorduras totais ..... g		Sódio..... mg	
"Não contém quantidade significativa de .....(valor energético e ou nome dos nutrientes)" (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)				

\* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maior ou menor dependendo de suas necessidades energéticas.

C) Modelo Linear

**Informação Nutricional: Porção \_\_\_\_ g ou ml;** (medida caseira) Valor energético.... kcal =.kJ ( %VD); Carboidratos ...g (%VD); Proteínas ...g(%VD); Gorduras totais .....g (%VD); Gorduras saturadas.....g (%VD); Gorduras *trans*...g; Fibra alimentar ...g (%VD); Sódio ..mg (%VD). "Não contém quantidade significativa de .....(valor energético e o nome dos nutrientes)" (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada).

\*% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maior ou menor dependendo de suas necessidades energéticas.

**Nota explicativa a todos os modelos:**

A expressão "INFORMAÇÃO NUTRICIONAL" o valor e as unidades da porção e da medida caseira devem estar em maior destaque do que o resto da informação nutricional.