

Secretaría de Coordinación Técnica

DEFENSA DEL CONSUMIDOR

Resolución 148/2004

Incorpórase al ordenamiento jurídico nacional el Reglamento Técnico Mercosur sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, que fuera dictado por el Grupo Mercado Común del Sur (Mercosur), a través de la Resolución N° 46/2003.

Bs. As., 12/10/2004

VISTO el Expediente N° S01:0091399/2004 del Registro del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, y

CONSIDERANDO:

Que con la finalidad de satisfacer el objetivo de constituir un Mercado Común, los Estados Parte signatarios del Tratado de Asunción aprobado por Ley N° 23.981, han decidido reglamentar el "Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados".

Que en cumplimiento de tal decisión el GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR), en su carácter de órgano ejecutivo del referido Tratado, ha dictado la Resolución N° 46 de fecha 10 de diciembre de 2003 donde se fija la obligatoriedad de la rotulación nutricional, complementando así lo establecido por la Resolución N° 44 de fecha 10 de diciembre de 2003 del GRUPO MERCADO COMUN.

Que el rotulado nutricional facilitará al consumidor, en beneficio de su salud, conocer las propiedades nutricionales de los alimentos envasados, al utilizar las informaciones proporcionadas en la toma de decisiones para la adquisición de productos alimenticios.

Que resulta conveniente definir claramente el rotulado nutricional que deberán llevar los alimentos envasados que se comercialicen en el MERCADO COMUN DEL SUR, con el objeto de facilitar la libre circulación de los mismos, actuar en beneficio del consumidor y evitar obstáculos técnicos al comercio.

Que por lo tanto corresponde adoptar e incluir en la legislación nacional el reglamento oportunamente dictado por el GRUPO MERCADO COMUN.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION ha tomado la intervención que le compete.

Que la presente medida se dicta en ejercicio de las facultades conferidas por el Artículo 12 incisos a) y c) de la Ley N° 22.802 de Lealtad Comercial y los Decretos Nros. 1283 de fecha 24 de mayo de 2003 y 25 de fecha 27 de mayo de 2003.

Por ello,

EL SECRETARIO DE COORDINACION TECNICA

RESUELVE:

Artículo 1° — Incorpórase a nuestro ordenamiento jurídico nacional el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados; que fuera dictado por el GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR) a través de la Resolución N° 46 de fecha 10 de diciembre de 2003; conforme lo dispuesto en los Anexos de dicha medida que como Anexo I con CATORCE (14) hojas, Anexo II con DOS (2) hojas y Anexo III con TRES (3) hojas se incorporan como Anexos a la presente resolución y forman parte integrante de la misma.

Art. 2º — Las infracciones a la presente resolución serán sancionadas conforme lo dispuesto en la Ley N° 22.802 de Lealtad Comercial.

Art. 3º — La presente resolución comenzará a regir a partir del 1 de agosto de 2006.

Art. 4º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Leonardo Madcur.

ANEXO I

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

1. AMBITO DE APLICACION.

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

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

El presente Reglamento Técnico no se aplicará a:

- 1- Bebidas alcohólicas.
- 2- Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología.
- 3- Especias.
- 4- Aguas minerales naturales, y a las demás aguas destinadas al consumo humano.
- 5- Vinagres.
- 6- Sal (Cloruro de Sodio).
- 7- Café, yerba mate, té y otras hierbas, sin agregados de otros ingredientes.
- 8- Alimentos preparados y envasados en restaurantes o comercios gastronómicos, listos para consumir.
- 9- Productos fraccionados en los puntos de venta al por menor que se comercialicen como premedidos.
- 10- Frutas, vegetales y carnes que se presenten en su estado natural, refrigerados o congelados.
- 11- Alimentos en envases cuya superficie visible para el rotulado sea menor o igual a 100 cm², esta excepción no se aplica a los alimentos para fines especiales o que presenten declaración de propiedades nutricionales.

2. DEFINICIONES.

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

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

El rotulado nutricional comprende:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.11. Alimentos para fines especiales: Son los alimentos elaborados o preparados especialmente para satisfacer

necesidades particulares de alimentación determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares y/o trastornos del metabolismo y que se presentan como tales. Se incluyen los alimentos para lactantes y niños en la primera infancia.

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

3. DECLARACION DE VALOR ENERGETICO Y NUTRIENTES.

3.1. Será obligatorio declarar la siguiente información:

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

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

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

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

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

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

3.2. Optativamente se podrán declarar:

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

3.2.2. Otros nutrientes.

3.3. Cálculo del Valor Energético y Nutrientes.

3.3.1. Cálculo del Valor Energético.

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

• Carbohidratos (excepto polialcoholes)	4 kcal/g - 17kJ/g
• Proteínas	4 kcal/g - 17kJ/g
• Grasas	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

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

3.3.2. Cálculo de Proteínas.

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

Proteína = contenido total de nitrógeno (Kjeldahl) x factor

Se utilizarán los siguientes factores:

5,75 proteínas vegetales;

6,38 proteínas lácteas;

6,25 proteínas cárnicas o mezclas de proteínas;

6,25 proteínas de soja y de maíz.

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

3.3.3. Cálculo de carbohidratos.

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

3.4. PRESENTACION DEL ROTULADO NUTRICIONAL.

3.4.1. Ubicación y características de la información.

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

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

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

3.4.1.4. La información correspondiente al rotulado nutricional deberá estar redactada en el idioma oficial del país de

consumo (español o portugués), sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas, se pondrá en un lugar visible, en caracteres legibles y deberá tener color contrastante con el fondo donde estuviera impresa.

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

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

3.4.3. Expresión de los valores.

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

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

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

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

Valor Energético/ Nutrientes	Cantidades noSignificativas por porción (expresada en g o ml)
Valor energético	Menor o igual que 4 kcal o menor que 17 kJ
Carbohidratos	Menor o igual que 0,5 g

Proteínas	Menor o igual que 0,5 g
Grasas totales (*)	Menor o igual que 0,5 g
Grasas saturadas	Menor o igual que 0,2 g
Grasas trans	Menor o igual que 0,2 g
Fibra alimentaria	Menor o igual que 0,5 g
Sodio	Menor o igual que 5 mg

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

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

3.4.4. Reglas para la información nutricional.

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

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

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

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

Carbohidratos: g, de los cuales:

azúcares: g

polialcoholes: g

almidón:g

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

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

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

grasas totales: g, de las cuales:

grasas saturadas: g

grasas trans:g

grasas monoinsaturadas:g

grasas poliinsaturadas:g

colesterol:mg

3.5. TOLERANCIA.

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

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

4. DECLARACION DE PROPIEDADES NUTRICIONALES (INFORMACION NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA).

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

5. DISPOSICIONES GENERALES.

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

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

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

A su vez, para la determinación de la porción de estos alimentos se deberá aplicar lo establecido en el Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de Alimentos Envasados, tomando como referencia, aquel o aquellos alimentos que por sus características nutricionales sean comparables 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 destinados a personas con trastornos metabólicos específicos y/o condiciones fisiológicas particulares podrán, a través de reglamentación, ser exceptuadas de declarar las porciones y/o el porcentaje de valor diario establecidas en el Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

ANEXO II

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

Valor Energético	2000 kcal – 8400 kJ
Carbohidratos	300 g
Proteínas	75 g

Grasas Totales	55 g
Grasas Saturadas	22 g
Fibra Alimentaria	25 g
Sodio	2400 mg

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

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

(*) 10% de biodisponibilidad.

(**) Moderada biodisponibilidad.

NOTAS:

- (1) FAO/OMS –Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. WHO Technical Report Series 916 Geneva, 2003.
- (2) Human Vitamin and Mineral Requirements, Report 07a Joint FAO/OMS Expert Consultation Bangkok, Thailand, 2001.
- (3) Dietary Reference Intake, Food and Nutrition Board, Institute of Medicine. 1999-2001.

ANEXO III

MODELOS DE ROTULADO NUTRICIONAL

A) Modelo Vertical A.

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

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

B) Modelo Vertical B.

	Cantidad por porción	% VD (*)	Cantidad por porción	% VD (*)
INFORMACION NUTRICIONAL Porción ___ g o ml (medida casera)	Valor energético ... kcal = ... kJ		Grasas saturadas... g	
	Carbohidratosg		Grasas transg	(No declarar)
	Proteínasg		Fibra alimentariag	

	Grasas totalesg		Sodiomg	
--	-----------------------	--	---------------	--

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

* Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

C) Modelo Lineal.

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

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

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

NOTA APLICABLE A TODOS LOS MODELOS.

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