

MERCOSUR/GMC/RES N° 18/94

ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

VISTO: El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión N° 4/91 del Consejo del Mercado Común, las Resoluciones N° 36/93 y N° 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 24/94 del Subgrupo de Trabajo N° 3, "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

Que la rotulación nutricional debe presentarse en un formato reglamentado, válido para todo el MERCOSUR y basado en reglamentaciones internacionales, para que por un lado redunde en beneficio del consumidor y para evitar la creación de obstáculos técnicos al comercio.

Que este Reglamento Técnico complementa la Resolución N° 36/93 del GMC.

Que este Reglamento Técnico resulta conveniente a los efectos de facilitar el comercio intra y extra MERCOSUR.

EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:

Art.1. Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR para "Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados", que figura como Anexo a la presente Resolución.

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

Argentina:

Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía, Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal (IASCAV)
Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)
Secretaría de Industria
Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV)

Brasil:

Ministério da Saúde
Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária

Paraguay:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Ministerio de Industria y Comercio

Uruguay:
Ministerio de Salud Pública

Art. 3. La presente Resolución entrará en vigor el 1 de enero de 1995.

ANEXO

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

1. Ambito de aplicación.

El presente reglamento técnico se aplicará a la rotulación nutricional de los alimentos que se produzcan y comercialicen en los Estados Partes del MERCOSUR, envasados en ausencia del cliente, prontos para ofrecerlos a los consumidores. Se podrán elaborar disposiciones más detalladas para alimentos modificados nutritivos, dietéticos, para regímenes especiales o de uso medicinal.

El presente reglamento técnico se aplicará sin perjuicio de las disposiciones establecidas 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 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.

La declaración de nutrientes deberá ser obligatoria para aquellos alimentos respecto de los cuales se formulen declaraciones de propiedades nutricionales.

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

2.3. 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. 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. Azúcares: son todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento. No se incluyen los polialcoholes.

2.6. Fibra alimentaria: es cualquier material comestible de origen vegetal que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano, determinado según el método 985.29 de AOAC 15th. Ed., 1990 (Método enzimático-gravimétrico).

2.7. Lípidos o materia grasa: son todos los lípidos, incluidos los fosfolípidos.

2.8. Glúcidos o carbohidratos o hidratos de carbono: son todos los glúcidos metabolizados por el ser humano, incluidos los polialcoholes.

2.9. Proteínas: corresponde al contenido de nitrógeno total (Kjeldahl) multiplicado por el factor correspondiente según el tipo de alimento.

2.10. Ácidos grasos saturados: son los ácidos grasos sin dobles enlaces, expresados como ácidos grasos libres.

2.11. Ácidos grasos monoinsaturados: son los ácidos grasos con un doble enlace cis, expresados como ácidos grasos libres.

2.12. Ácidos grasos poliinsaturados: son los ácidos grasos con dobles enlaces cis-separados por grupo metileno, expresados como ácidos grasos libres.

3. Declaración de nutrientes.

3.1. Nutrientes que han de declararse.

3.1.1. Cuando se aplique la declaración de nutrientes, será obligatorio declarar la información cuantitativa siguiente:

3.1.1.1. Valor energético,

3.1.1.2. Los nutrientes siguientes:

- proteínas
- glúcidos
- lípidos
- fibra alimentaria

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 autorice en un Reglamento Técnico MERCOSUR la mención de información nutricional complementaria con respecto a la cantidad o el tipo de glúcido, deberá incluirse la cantidad total de azúcares, además de lo prescripto en la subsección 3. I. I. Podrán indicarse también las cantidades de almidón y/u otro(s) constituyente(s) de glúcido(s).

3.1.3. Cuando se autorice en un Reglamento Técnico MERCOSUR la mención de información nutricional complementaria con respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, deberán indicarse las cantidades de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, 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 sólo se indicará las vitaminas y minerales que se encuentren presentes en al menos 15 % de la D.D.R. por 100 g o 100 ml del producto pronto para consumo (p.p.c.), o por porción indicada de producto pronto para consumo (p.p.c.).

3.2. Cálculo de nutrientes.

3.2.1. Cálculo de energía.

La cantidad de energía que ha de declararse deberá calcularse 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 ítem aquí no previstos, los que serán indicados en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

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.

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.

3.3. Presentación del 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, % D.D.R. u otra forma adecuada de expresión.
- Minerales: miligramos (mg), microgramos (μg), % D.D.R.

3.3.2. La información podrá expresarse por 100 gramos o por 100 mililitros o por porción, siempre y cuando se indique el número de porciones contenidas en el envase.

3.3.3. 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.

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

3.3.5. 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, polidextrosas y otros glúcidos podrá indicarse también como porcentaje del total de glúcidos.

3.3.6. 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 lípidos, de la siguiente manera:

- lípidos ... g, de los cuales:

. ácidos grasos saturados: g

. ácidos grasos monoinsaturados: g

. ácidos grasos poliinsaturados: g

. colesterol: mg

El contenido de ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados y ácidos grasos poliinsaturados podrá indicarse también como porcentaje del total de lípidos.

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 precisión de los 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 tomará una tolerancia en $\pm 10\%$ para macronutrientes, y de $\pm 20\%$ para micronutrientes, respecto a los valores 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 ayudarle 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.

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

ANEXO A

Dosis diaria recomendada (D.D.R.) ¹²

Proteína, g	50
Vitamina A, µg	800
Vitamina D, µg	5
Vitamina C, mg	60
Vitamina E, mg	10
Tiamina, mg	1,4
Riboflavina, mg	1,6
Niacina, mg	18
Vitamina B6, mg	2
Acido fólico, µg	200
Vitamina B12, µg	1
Biotina, mg	0,15
Acido pantoténico, mg	6
Calcio, mg	800
Hierro, mg	14
Magnesio, mg	300
Cinc, mg	15
Yodo, µg	150

NOTAS

(1) Según Codex Alimentarius FAO/OMS Alinorm 93/22. Apéndice II y Directiva 90/496 de la CEE.

(2) Esta tabla podrá ser complementada de acuerdo con las recomendaciones de National Research Council 10th. Edition. 1989.