

**XXXV REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO Nº 3
“REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA
CONFORMIDAD”/COMISIÓN DE ALIMENTOS/ ACTA Nº 01/09**

Asunción, 13 al 16 de abril de 2009

Referencias:

[Texto en corchetes]: temas a ser considerados internamente

Texto sombreado: comentarios

~~Texto tachado:~~ eliminados

Texto en azul: temas no tratados por falta de tiempo

ANEXO

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

1) ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento Técnico se aplicará a la Información Nutricional Complementaria (INC) contenida en los rótulos, [incluyendo marcas], 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.

El presente Reglamento Técnico se aplica a la Información Nutricional Complementaria contenida en los anuncios en medios de comunicación y en todo mensaje transmitido en forma oral o escrita, de los alimentos que sean comercializados listos para la oferta al consumidor.

El presente Reglamento Técnico se aplica sin perjuicio de las disposiciones establecidas en la reglamentación MERCOSUR sobre rotulado de alimentos envasados.

El presente Reglamento Técnico no se aplica a los alimentos para fines especiales (de acuerdo a lo definido en el RTM sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados); aguas minerales, y demás aguas envasadas destinadas al consumo humano; y a la sal de mesa; sin perjuicio de lo establecido en los reglamentos técnicos específicos.

NO SE PODRÁ INCLUIR INFORMACION NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA EN:

- 1- Bebidas alcohólicas
- 2- Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología
- 3- Especies
- 4- Vinagres
- 5- Café, yerba mate, té y otras hierbas, sin agregados de otros ingredientes que aporten valor nutricional

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

Redacción propuesta por Brasil:

“Cuando para cumplir con algunos de los atributos definidos en el presente Reglamento Técnico fuera necesario la sustitución y/o reducción y/o adición de ingredientes que modifican los parámetros fijados en la identidad y las normas de calidad existentes, tales parámetros deben estar previstos en los criterios establecidos y técnicamente justificadas por cada país. Estos alimentos serán designados con el nombre del producto, seguido por el objeto de modificación de la información de nutrición complementaria.”

En el caso de vitaminas y minerales sólo podrán ser objeto de Información Nutricional Complementaria aquellos para los que se ha establecido la IDR en la reglamentación MERCOSUR correspondiente.

2) DEFINICIONES

2.1. Información Nutricional Complementaria- INC (declaraciones 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/o su contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra alimentaria así como con su contenido de vitaminas y minerales.

No se considera información nutricional complementaria:

- a. la mención de sustancias en la lista de ingredientes;
- b. la mención de nutrientes como parte obligatoria del rotulado nutricional;
- c. la declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes o del valor energético en el rótulo, cuando la misma es exigida por las disposiciones legales vigentes en materia de alimentos.

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

2.2.1. Contenido absoluto.

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

2.2.2. Contenido comparativo.

Es la información nutricional complementaria que compara los niveles de igual/es nutriente/s y/o el valor energético del un alimento objeto de la misma ~~modificado~~ con el alimento de referencia.

2.2.3. 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, conforme a lo establecido en el RTM correspondiente a porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional.

2.2.4. Plato preparado semi-listo o listo para consumir: comida elaborada, cocida o

precocida que no requiere agregado de ingredientes para su consumo.

2.2.4. Definición de ácidos grasos omega:

Ácidos grasos omega 3: son los ácidos grasos poliinsaturados en que el primer doble enlace se encuentra en el tercer carbono a partir del grupo metilo del ácido graso (CH₃)

~~e, [Son los ácidos grasos insaturados que tienen en comun un doble enlace C-C en la posición n-3: esto es el tercer enlace desde el grupo metilo del final de la cadena del ácido graso]~~

- [Ácidos grasos omega 6: son los ácidos grasos poliinsaturados en que el primer doble enlace se encuentra en el sexto carbono a partir del grupo metilo del ácido graso (CH₃)], o, [Son los ácidos grasos insaturados que tienen en comun un doble enlace C-C en la posición n-6: esto es el sexto enlace desde el grupo metilo del final de la cadena del ácido graso].

Argentina solicita que el texto permanezca entre corchetes

- [Ácidos grasos omega 9: son los ácidos grasos monoinsaturados en que el primer doble enlace se encuentra en el noveno carbono a partir del grupo metilo del ácido graso (CH₃)], o, [Son los ácidos grasos insaturados que tienen en comun un doble enlace C-C en la posición n-9: esto es el noveno enlace desde el grupo metilo del final de la cadena del ácido graso].

Argentina solicita que el texto permanezca entre corchetes

2.2.6. Alimento de referencia: es el mismo alimento objeto de comparación que no fue modificado, procesado o formulado aumentando o disminuyendo el valor energético u otro nutriente objeto de la comparación, [para fines de Información Nutricional Complementaria]

Brasil: A fin de no confundir y permitir que las modificaciones realizadas en los alimentos industrializados para el mejoramiento del perfil nutricional.

[2.2.7. Colesterol:]

3. CRITERIOS PARA LA UTILIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA

3.1. La declaración de información nutricional complementaria será de carácter opcional para los alimentos en general con excepción de los mencionados en el punto 1), siendo obligatorio el cumplimiento de este reglamento cuando la misma fuera utilizada.

3.2. Todo alimento que presente Información Nutricional Complementaria debe contener la información nutricional obligatoria.

3.2.1. La cantidad de cualquier nutriente acerca del que se incluya una declaración de propiedad nutricional deberá ser obligatoriamente declarada en la tabla de información nutricional.

3.2.2. Cuando se incluya una declaración de propiedad nutricional con respecto al tipo y/o la cantidad de carbohidratos, se deberá indicar en la tabla de información nutricional la cantidad de azúcares y el (los) carbohidrato(s) del (de los) que se hace una declaración de propiedad. Además pueden ser indicadas en la tabla nutricional las cantidades de polialcoholes, almidones u otros carbohidratos.

3.2.3. Cuando se incluya una declaración de propiedad nutricional con respecto al tipo y/o la cantidad de grasas y/o ácidos grasos y/o colesterol, se deberán indicar en la tabla de información nutricional las cantidades de grasas saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas y colesterol.

3.3. La información nutricional complementaria debe referirse al alimento listo para el consumo, preparado cuando fuera el caso, de acuerdo con las instrucciones de preparación indicadas por el fabricante, siempre que no se pierdan estas propiedades.

3.3.1 En el caso de las declaraciones realizadas para los atributos fuente y alto contenido, no se deberá tomar en cuenta para el cálculo de la información nutricional complementaria la contribución nutricional de los ingredientes adicionados de acuerdo con las instrucciones de preparación.

3.3.2 En caso de declaraciones realizadas para los atributos “bajo”, “no contiene” y “sin adición de...”, se deberá tomar en cuenta para el cálculo de la información nutricional complementaria la contribución nutricional de los ingredientes adicionados de acuerdo con las instrucciones de preparación.

3.3.3. En el caso de los alimentos con información nutricional complementaria que necesiten ser reconstituidos con la adición de otros ingredientes, en el rótulo deberá figurar adicionalmente la información nutricional del producto listo para el consumo (preparado). Quedan excluidos de la obligatoriedad de consignar esta información nutricional adicional los productos que utilizan en el modo de preparación solamente agua.

3.4 La información nutricional complementaria debe calcularse y expresarse por porción establecida en los RTM correspondientes a porciones para los fines del rotulado nutricional.

[3.4.1 Para el caso de los envases individuales, sólo podrán declarar INC aquellos que se correspondan con la porción tal y como se define en el RTM correspondiente, debiendo brindar la información por el contenido real del envase.

3.4.1.1 Para el caso de los envases individuales cuya porción se encuentra dentro de la tolerancia permitida ($\pm 30\%$ de la porción de referencia), sólo se permitirá la declaración de INC si el atributo es cumplido tanto por el contenido del envase individual como por la porción de referencia.]

3.4.1.2 [“Para el caso de los envases individuales que no se corresponden con la porción de referencia sólo se permitirá la realización de INC si el atributo es cumplido tanto por el envase individual como en la porción de referencia”.]

3.4.2 Cuando un alimento no posee una porción establecida en el RTM correspondiente a porciones para fines del rotulado nutricional, se deberá tomar 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 Técnico antes mencionado.

3.4.2 [Para el caso de los platos preparados listos o semi listos, la información nutricional complementaria se calculara en base a 100g de alimento].

El tema continua en análisis. Los estados partes lo estudiaran internamente

3.5 No se permite el uso de Información Nutricional Complementaria:

3.5.1 que pueda llevar a interpretación errónea o engaño del consumidor;

3.5.2 que puedan incentivar el consumo excesivo de determinados alimentos;

3.5.3 que pueda sugerir que el alimento es nutricionalmente completo

3.6 Los criterios para la utilización de la Información Nutricional Complementaria son aquellos fijados en las tablas establecidas en los puntos 5.1 y 5.2 del presente Reglamento.

~~3.7 Cuando la Información Nutricional Complementaria estuviera basada en propiedades inherentes al alimento, debe incluirse una aclaración seguida a la declaración, con caracteres de igual tamaño, color, realce y visibilidad, de que todos los alimentos de igual tipo también poseen esa/s propiedad/es.~~

3.7 “Cuando la Información Nutricional Complementaria estuviera basada en propiedades inherentes al alimento, debe incluirse una aclaración seguida a la declaración, de que todos los alimentos de igual tipo también poseen esa/s propiedad/es con [caracteres de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, de forma legible y en un color contrastante al fondo del rotulo.]”

3.8 Cuando hubiera obligatoriedad legal de modificar la composición nutricional del alimento debido a situaciones nutricionales específicas, se podrá hacer uso de la Información Nutricional Complementaria conforme a lo establecido en 3.7

3.9 Cuando para un alimento se cumplan más de un atributo de acuerdo a las tablas definidas en los puntos 5.1 y 5.2 del presente Reglamento, podrá constar en el rótulo cada una de las INC correspondientes.

3.10 La utilización de la Información Nutricional Complementaria Comparativa debe obedecer las siguientes premisas:

3.10.1 [Los alimentos con Información Nutricional Complementaria comparativa deben ser comparados con el/los alimento/s de referencia.] o
[Los alimentos que se comparan deben ser versiones diferentes del mismo alimento]

Se debatirá internamente cual de las definiciones será utilizada

3.10.2 [En caso de no existir el alimento de referencia no se podrá utilizar la información nutricional complementaria comparativa.]

3.10.3 El contenido de nutrientes y/o valor energético del alimento objeto de una Información Nutricional Complementaria comparativa se deberá comparar con el alimento de referencia del mismo fabricante. En caso de no existir el alimento de referencia del mismo fabricante se utilizara, el valor medio del contenido de tres alimentos de referencia conocidos y comercializados [en el país.]

Se estudiarán alternativas para el caso de no existir tres elementos de referencia en el mercado.

3.10.4 El tamaño de las porciones a comparar debe ser igual, considerando el producto listo para consumo.

3.10.5 La identidad del/de los alimento/s que se compara/n debe ser definida. Los alimentos deben ser descriptos de manera tal que puedan ser claramente identificados por el consumidor en el rótulo y publicidad.

3.10.6 La diferencia en el atributo objeto de la comparación (valor energético y/o contenido de nutrientes), debe ser expresada cuantitativamente en el rótulo en porcentaje, fracción o cantidad absoluta. Esta diferencia será declarada junto a la Información Nutricional Complementaria, con caracteres de igual tamaño, color, realce y visibilidad.

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

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

[La información nutricional complementaria debe estar escrita en el idioma oficial del país de consumo. A excepción de los términos en el idioma inglés autorizados por el presente reglamento.]

Las delegaciones estudiarán internamente la incorporación de los términos en inglés supeditado a la traducción de los mismos.

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

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

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

ATRIBUTO	TERMINOS AUTORIZADOS EN IDIOMA ESPAÑOL(E) Y PORTUGUÉS(P), Y CORRESPONDIENTES EN INGLÉS(I)
Reducido	Reducido en..., ...menos de..., menor contenido de..., menos..., ... menos que..., liviano en...(E) Reduzido em..., menos..., menor teor de...(P) Light..., [lite..., less than..., reduced, lower...](I)
Aumentado	Aumentado en..., ...más de..., más... (E) Aumentado em..., mais...(P) [Increased..., more than..., higher...](I)

5. CONDICIONES PARA INCLUIR DECLARACIONES RELACIONADAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES Y/O VALOR ENERGÉTICO

5.1. CONTENIDO ABSOLUTO.

VALOR ENERGÉTICO		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	[No más de 40 kcal (170 kJ)]	[Por 100 g en platos preparados]
	No más de 40 kcal (170 kJ)	Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
No contiene	No más de 4 kcal (17 kJ)	Por porción

AZÚCARES (*)		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contienen más de 5 g de azúcares.	Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
	Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético" conforme el caso , [con caracteres de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, de forma legible y en un color contrastante al fondo del rotulo] [con caracteres de igual tamaño color, realce y visibilidad,] junto a la información nutricional complementaria. Uruguay propone mantener la propuesta del documento inicial: "Y cumple con las condiciones de reducido o bajo en valor energético"	
No contiene	No contiene más de 0.5 g de azúcares	Por porción

	<p>Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético" conforme el caso, [con caracteres de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, de forma legible y en un color contrastante al fondo del rotulo] con caracteres de igual tamaño color, realce y visibilidad, junto a la información nutricional complementaria.</p> <p>Uruguay propone mantener la propuesta del documento inicial: "Y cumple con las condiciones de reducido o bajo en valor energético con excepción de la goma de mascar"</p>
Sin adición de azúcares	<p>1)El alimento no contiene azúcares adicionados, ni ingredientes que contengan azúcares adicionados ni o ingredientes que contienen naturalmente azúcares y que son agregados a los alimentos para dar sabor dulce como sustituto de los azúcares;</p> <p>2)No se utiliza algún medio, tal como el uso de enzimas, durante el procesado, que pueda incrementar el contenido de azúcares;</p> <p>3) [El alimento normalmente es elaborado con azúcares adicionados de referencia contiene azúcares adicionados;]</p> <p>4) Si el alimento no cumple con la condición de exento en azúcares, deberá consignarse en el rótulo ["contiene azúcares naturalmente presentes en los ingredientes"] [no es un alimento libre de azúcares] [con caracteres de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, de forma legible y en un color contrastante al fondo del rotulo] [igual] tamaño, color, realce y visibilidad, junto a la información nutricional complementaria;</p> <p>5) Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético" conforme el caso, [con caracteres de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, de forma legible y en un color contrastante al fondo del rotulo] [igual] tamaño, color, realce y visibilidad, junto a la información nutricional complementaria.</p> <p>Uruguay propone mantener la propuesta del documento inicial: "Y cumple con las condiciones de reducido o bajo en valor energético"</p>

(*) No se permite realizar declaraciones de propiedad nutricional respecto a los azúcares específicos.

GRASAS TOTALES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contiene más de 3 g de grasas	[Por 100 g en platos preparados] [siempre que 30% o menos de su valor energético proviene de la grasa.]

		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
No Contiene	No contiene más de 0.5 g de grasas	Por porción.
	Y cumple con las condiciones establecidas para el atributo "No contiene" para grasas saturadas, grasas trans y colesterol	

GRASAS SATURADAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	[No contiene más de 2 g de la suma de grasas saturadas y grasas trans, no pudiendo contener más de 0,2 g de grasas trans.] ó [No contiene más de 1,5 g de la suma de grasas saturadas y grasas trans, no pudiendo contener más de 0,2 g de grasas trans.] ó [No contiene más de 1,5 g de grasas saturadas]	[Por 100 g para platos preparados] Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30 g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
	[Y la energía provista por las grasas saturadas no debe ser mayor al 10 % del Valor Energético Total en todos los casos.] [Y la energía provista por las grasas saturadas no debe ser mayor al 15 % del Valor Energético Total en todos los casos.]	
No contiene	[No contiene más de 0,2 g de grasas saturadas y no más de 0,2 g de grasas trans] A solicitud de Argentina	[Por 100 g de plato preparado] [Por porción cuando estas son mayores a 30 g o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30 g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.]

ACIDOS GRASOS TRANS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
No contiene	No contiene más de 0.2 g de grasas trans y	[Por 100 g de plato preparado] [Por porción cuando estas son mayores a 30 g o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30 g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.]
	[No contiene más de 1.5 o 2] g de la suma de grasas saturadas y grasas trans.]	
	Y cumple con las condiciones de bajo contenido en grasas saturadas	

ACIDOS GRASOS POLIINSATURADOS (OMEGA 3)		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
[Contiene] Propuesta Argentina si el atributo “contiene” y “con” fueran diferentes al atributo “fuente”	[Contiene al menos 150mg de ácidos grasos omega 3]	Por porción
Fuente	Por lo menos 300 mg de ácidos grasos omega 3	[Por 100 g en platos preparados] Por porción de referencia
	[El valor energético aportados por las grasas saturadas y trans no deben ser mayores que el 10 % del Valor Energético Total en todos los casos] [El valor energético aportados por las grasas saturadas y trans no deben ser mayores que el 15 % del Valor Energético Total en todos los casos]	
	Si el alimento no cumple con el atributo de reducido o bajo en grasas saturadas conforme al caso debe llevar la frase “No es un alimento reducido o bajo en grasas saturadas” [con caracteres de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, de forma legible y en un color contrastante al fondo del rotulo] junto a la información nutricional complementaria.	

COLESTEROL		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contiene más de 20 mg de colesterol	[Por 100 g en platos preparados]
		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
	Y cumple las condiciones establecidas para el atributo “Bajo” en grasas saturadas. [“Y cumple con la condición establecida para el atributo “No contiene” grasas trans”] (propuesta de Argentina y Uruguay) En caso de que la condición para Bajo en grasa saturadas se opte por la que tome en cuenta la suma de la saturadas y trans, la frase “No contiene grasas trans” no sería necesaria	
No contiene	No contiene más de 2 mg de colesterol	[Por 100 g en platos preparados]
		Por porción
	Y cumple las condiciones establecidas para el atributo “Bajo” en grasas saturadas. [“Y cumple con la condición establecida para el atributo “No contiene” grasas trans”] (propuesta de Argentina y Uruguay) En caso de que la condición para Bajo en grasa saturadas	

	se opte por la que tome en cuenta la suma de la saturadas y trans, la frase “No contiene grasas trans” no sería necesaria
--	---

SODIO		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
[Bajo]	No contiene más de [120] mg de sodio	Por 100 g en platos preparados
		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
[Muy bajo]	No contiene más de [40] mg de sodio	Por 100 g en platos preparados
		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
No contiene	No contiene más de 5 mg de sodio	Por porción

SAL (*)	
Sin adición de sal	<p>1) No contiene sal u otra sal de sodio adicionada, ni ingredientes que contengan sales de sodio adicionados;</p> <p>2) [El alimento de referencia es elaborado con sal;]</p> <p>3) Si el alimento no cumple con la condición de “No contiene sodio”, deberá consignarse en el rotulo la frase “no es un alimento libre de sodio“, con caracteres de [igual] tamaño, color, realce y visibilidad, junto a la información nutricional complementaria;</p> <p>4) El alimento cumple al menos con la condición de “bajo en sodio”.</p>

(*) el término “sal” se refiere al cloruro de sodio y no es sinónimo de sodio.

PROTEÍNAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	Contiene al menos [10%] de la VD para proteínas (sería [7.5] g) [(con un valor biológico no inferior a 20-Canadá)] [Prop. BR: contiene al menos 5g de proteína]	Por porción.
		Por 100 g en platos preparados
Alto tener contenido	Dos veces el valor del atributo “fuente” por porción	

FIBRAS ALIMENTARIAS	
ATRIBUTO	CONDICIONES

Fuente	Contiene al menos 2 g de fibra	Por porción
Alto tenor	Dos veces el valor del atributo “fuente” por porción	
Las condiciones corresponden al total de contenido de fibra alimentaria si la Información Nutricional Complementaria no identifica cada fibra o fuente de la que proviene.		

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

5.2. CONTENIDO COMPARATIVO.

La comparación para los atributos "REDUCIDO" y "AUMENTADO" deberá cumplir con los dos requisitos que se mencionan a continuación:

a) Una diferencia relativa mínima de 25 %, en más o en menos, en el valor energético y/o en el contenido de nutrientes de los alimentos comparados. Para los micronutrientes se aceptará una diferencia relativa mínima del 10% de la IDR o DDR.

y, además:

b) Una diferencia absoluta mínima en el valor energético o en el contenido de nutrientes, igual a los valores definidos en las Tablas anexas, para los atributos "FUENTE" o "BAJO".

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

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

AZÚCARES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en azúcares con una diferencia de al menos 5 g de azúcares	Por porción comparada.
		Por 100 g del plato preparado comparado

	y las mismas condiciones exigidas para los atributos REDUCIDO o BAJO VALOR ENERGÉTICO.
--	--

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

GRASAS SATURADAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en grasas saturadas	Por porción comparada.
		Por 100 g del plato preparado comparado
	Se deben computar los ácidos grasos <i>trans</i> en el cálculo de grasas saturadas.	
	La reducción no debe resultar en un aumento de ácidos grasos <i>trans</i> y el alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo “bajo en grasas saturadas”	
La energía provista por las grasas saturadas no representa más del 10% del Valor Energético Total.		

GRASAS TRANS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en grasas <i>trans</i> y	Por porción comparada.
		Por 100 g del plato preparado comparado
	1. La reducción no debe resultar en un aumento de grasas saturadas 2. el alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo “bajo en grasas saturadas”	

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

SODIO O SAL		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en sodio.	Por porción comparada.

		Por 100 g del plato preparado comparado
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo “bajo en sodio o sal”	

PROTEÍNAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Aumentado	Aumento mínimo del 25% en el tenor de proteínas, (contiene un ratio en proteínas de no menos de 20 – Canadá) y presenta una diferencia no menor al 10% de la VD	Por porción. (Canadá - Cantidad razonablemente consumible)
		Por 30 g combinado con 125 mL de leche.

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

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