

Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias

y

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 40/2004-SPRRS y 298/2004-SAGPA

Modificación. Reglaméntanse los requisitos para el empleo de la Información Nutricional Complementaria en los rótulos de los alimentos acondicionados para ofrecerlos al consumidor.

Bs. As., 18/2/2004

VISTO la Res. GMC N° 36/93, incorporada al Código Alimentario Argentino por Res. M.S. y A.S N° 34/ 96, la Res. GMC N° 18/94, incorporada al Código Alimentario Argentino por Res. M.S. y A.S. N° 3/95 y el Expediente N° 1-0047-2110-2900-99-5 del Instituto Nacional de Alimentos y,

CONSIDERANDO:

Que el incremento de la variedad de productos que se ofrecen, las modernas vías de: distribución e intercambio, de presentación y promoción de los mismos han despertado el interés de los consumidores.

Que resulta conveniente asociar dicho interés con la relación que existe entre la salud y una dieta apropiada, donde el mejoramiento de la nutrición debe ser una prioridad, siendo el conocimiento el medio que contribuirá significativamente a lograrlo.

Que la información provista debe ser simple y de fácil comprensión para facilitar al consumidor datos sobre los alimentos a fin de que pueda seleccionar su alimentación con discernimiento.

Que es necesario asegurar que el etiquetado nutricional complementario no describa un producto, ni presente información sobre el mismo que sea de algún modo falsa, equívoca, engañosa o carente de significado en algún aspecto, por lo que se hace imprescindible reglamentar los requisitos para el empleo de la Información Nutricional Complementaria en los rótulos de los alimentos acondicionados para ofrecerlos al consumidor.

Que es conveniente adoptar un reglamento técnico que especifique las condiciones a que debe ajustarse la información nutricional complementaria sin perjuicio de las reglamentaciones particulares referidas a alimentos para regímenes especiales contenidas en el Capítulo XVII del Código Alimentario Argentino.

Que ello permitirá unificar criterios aplicables a la evaluación de la rotulación y publicidad de los alimentos con el objetivo de velar por la protección del consumidor, mejorar la libre circulación de los productos evitando las prácticas comerciales desleales.

Que la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) ha opinado favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto 815/99.

Por ello,

LA SECRETARIA DE POLITICAS, REGULACION Y RELACIONES SANITARIAS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN:

Artículo 1º — Incorpórase al Código Alimentario Argentino el artículo 235 quinto el que quedará redactado de la siguiente forma: Artículo 235 quinto: "En los rótulos o anuncios de los alimentos y en todo mensaje (incluyendo marcas comerciales), que bajo cualquier forma de transmisión (oral o escrita, radial, televisiva,

entre otras) sugiera o implique propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes y/o valor energético, y/o proceso de elaboración, se permitirá la información nutricional complementaria (Declaración de propiedades nutricionales "CLAIMS") relacionada al contenido de nutrientes y/o valor energético de acuerdo a las condiciones establecidas en el presente artículo.

Estas condiciones se aplicarán sin perjuicio de lo establecido en las normas generales para la rotulación de alimentos y en las disposiciones especiales que figuran en el Capítulo XVII de este Código.

1. AMBITO DE APLICACION.

Se aplicará a todos los alimentos producidos y/o envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos al consumidor.

2. DEFINICIONES

2.1. Información Nutricional Complementaria.

Es cualquier expresión y/o representación que afirme, sugiera o implique que un alimento posee propiedades nutricionales particulares, específicamente pero no sólo en relación a su valor energético y su contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra alimentaria, así como también 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 rotulado cuando sea exigido por la legislación específica.

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 o cantidad del nutriente y/o valor energético presente en el alimento.

2.2.2. Contenido comparativo.

La Información Nutricional Complementaria Comparativa es la que compara en más o en menos el/los nivel/es de uno o más nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos.

3. CRITERIOS PARA LA UTILIZACION DE LA INFORMACION NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA.

3.1. La declaración de la información Nutricional Complementaria será de carácter opcional para todos los alimentos, siendo obligatorio el cumplimiento de estas normas cuando la misma fuera utilizada.

3.2. El presente artículo no se aplicará a aguas minerales naturales ni a las demás aguas destinadas al consumo humano las que tendrán su propia reglamentación, que permitirá la indicación en el rótulo de sus características mineronutricionales.

3.3. La Información Nutricional Complementaria debe calcularse y expresarse en base a 100 g ó 100 ml del alimento listo para el consumo, preparado, cuando fuera el caso, de acuerdo con las instrucciones del rotulado.

3.4. En el caso de vitaminas y minerales sólo podrán ser objeto de Información Nutricional Complementaria aquellos para los que se ha establecido la IDR o DDR en el presente Código.

3.5. No se permite el uso de Información Nutricional Complementaria que pueda llevar a interpretación errónea o engaño al consumidor.

3.6. Los criterios cuantitativos para la utilización de la Información Nutricional Complementaria son aquellos fijados en las tablas listadas en 5.1 y 5.2.

3.7. Cuando la Información Nutricional Complementaria estuviera basada en propiedades inherentes al

alimento, debe haber una aclaración en un lugar próximo a la declaración, con caracteres de igual realce y visibilidad, de que todos los alimentos de ese tipo también poseen esas propiedades.

3.7.1. 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.

3.8. Cuando para un alimento se cumpla más de un atributo de acuerdo a las tablas anexas, podrá constar en el rótulo cada una de las declaraciones nutricionales correspondientes.

3.9. Condiciones para la utilización de SIN ADICION:

3.9.1. El término "sal" se refiere al cloruro de sodio y no es sinónimo de sodio. Por lo tanto para utilizar el atributo SIN ADICION DE SAL deberán cumplirse las siguientes condiciones:

- a) No se agrega sal durante la elaboración,
- b) El alimento utilizado como referencia es normalmente elaborado con sal,
- c) El contenido de sodio del alimento cumple con la condición de exento y,
- d) Si el contenido de sodio del alimento cumple con la condición de muy bajo o bajo en sodio. Se deberá consignar en el rótulo: "no es un alimento libre de sodio".

3.9.2. Los términos "sin agregado de azúcar", "sin adición de azúcar", podrán ser utilizados si se cumplen en su totalidad las siguientes condiciones:

- a) No se adicionan azúcares durante el procesamiento o envasado
- b) El producto no contiene jugo de frutas ni ingredientes a los cuales se les haya agregado azúcares.
- c) No se utiliza algún medio, tal como el uso de enzimas, durante el procesado, que pueda incrementar el contenido de azúcares.
- d) El alimento utilizado como referencia es normalmente elaborado con azúcares.
- e) Si el alimento no cumple con la condición de exento, deberá consignarse en el rótulo "NO ES UN ALIMENTO LIBRE DE AZUCARES".
- f) Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para "reducido o bajo valor energético" deberá consignar en el rótulo una de las siguientes frases:

"NO ES UN ALIMENTO REDUCIDO EN CALORIAS / ENERGIA" o

"NO ES UN ALIMENTO BAJO EN CALORIAS / ENERGIA"

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

3.10.1. Los alimentos a ser comparados deben ser diferentes versiones de un mismo alimento o alimento similar. Los alimentos a ser comparados deben ser claramente identificados.

3.10.2. La diferencia en el atributo objeto de la comparación (valor energético y/o contenido de nutrientes), debe estar expresada cuantitativamente en el rótulo. Esta información podrá estar contenida en la Información Nutricional Complementaria o en un lugar próximo a ella o en la denominación de venta.

3.10.2.1. Esta diferencia puede ser expresada en porcentaje, fracción o cantidad absoluta.

3.10.2.2. La identidad del/de los alimento/s que se comparan debe ser definida. Los alimentos deben ser descriptos de manera tal que puedan ser claramente identificados por el consumidor. La comparación se establecerá tomando como referencia: un producto similar del mismo fabricante o el valor medio del contenido de tres productos similares conocidos o provenientes de una base de datos.

3.10.3. 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".

3.11. A los efectos de este artículo, se entiende que pueden ser utilizados como sinónimos:

a) VCT (Valor Calórico Total) y VET (Valor Energético Total);

b) Lípidos y Grasas;

c) Glúcidos y Carbohidratos;

d) Prótidos y Proteínas;

4. TERMINOS A SER UTILIZADOS PARA DECLARACIONES NUTRICIONALES RELACIONADAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES Y/O VALOR ENERGETICO.

4.1. Los términos listados en el apartado 4, sólo podrán utilizarse acompañados por el correspondiente objeto de la información nutricional complementaria, en el mismo campo de visión con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.

4.2. Declaraciones relacionadas al contenido absoluto de nutrientes y/o valor energético.

4.2.1. Los términos "LEVE", "LIGERO", "BAJO", "POBRE", "BAJO CONTENIDO", "LIGHT", "LITE" o "LOW", podrán ser utilizados cuando se cumpla el atributo "bajo" de acuerdo al ítem 5.1.

4.2.2. Los términos "MUY BAJO" o "VERY LOW" podrán ser utilizados cuando se cumpla el atributo "muy bajo" de acuerdo al ítem 5.1.

4.2.3. Los términos "ALTO CONTENIDO", "ALTO TENOR", "RICO", "RICH" o "HIGH", podrán ser utilizados cuando se cumpla el atributo "alto contenido (alto tenor)" de acuerdo al ítem 5.1.

4.2.4. Los términos "FUENTE" o "SOURCE" podrán ser utilizados cuando se cumpla el atributo "fuente" de acuerdo al ítem 5.1.

4.2.5. Los términos "LIBRE", "SIN", "CERO", "NO CONTIENE", "EXENTO", "WITHOUT", "ZERO", "NO" o "FREE", podrán ser utilizados cuando se cumplan el atributo "no contiene" de acuerdo al ítem 5.1.

4.2.6. Los términos "SIN ADICION", "SIN AGREGADO" o "NO... ADDED" "SIN...AGREGADA", podrán ser utilizados cuando se cumpla el atributo "sin adición" de acuerdo al ítem 5.1.

4.2.7. Los términos "SIN ADICION DE SAL", "SIN AGREGADO DE SAL", "SIN SAL AGREGADA" podrán ser utilizados cuando se cumplan los atributos de: "no contiene sodio", "muy bajo en sodio" o "bajo en sodio", de acuerdo al ítem 5.1.

4.3. Declaraciones relacionadas al contenido comparativo de nutrientes y/o valor energético.

4.3.1. Los términos "REDUCIDO", "LIGERO", "LEVE", "LIGHT", "LITE" o "MENOS QUE", podrán ser utilizados cuando se cumpla el atributo de: "reducido" de acuerdo al ítem 5.2.

4.3.2. Los términos "AUMENTADO" ,"INCREASED" o "MAS QUE", podrán ser utilizados cuando se cumpla el atributo "aumentado" de acuerdo al ítem 5.2.

TABLA DE EQUIVALENCIA DE TERMINOS

ATRIBUTO	CONTENIDO ABSOLUTO DE NUTRIENTES Y/O VALOR ENERGETICO	TERMINOS EQUIVALENTES EN INGLES
BAJO	Leve, Ligero, Pobre, Bajo, Bajo Contenido	Light, Lite, Low
MUY BAJO	Muy bajo	Very Low
NO CONTIENE	Libre ..., Sin..., Cero..., Exento ..., No contiene...	...Free, No..., Without..., Zero...
SIN AGREGADO	Sin agregado ..., Sin adición ..., Sin...agregado.	No... added
ALTO CONTENIDO	Alto contenido ..., Rico ..., Alto tenor...	High..., Rich...
FUENTE	Fuente ...,	Source...

ATRIBUTO	CONTENIDO COMPARATIVO DE NUTRIENTES Y/O VALOR ENERGETICO	TERMINOS EQUIVALENTES EN INGLES
REDUCIDO	Reducido ..., Leve..., Liviano, Menos que...	Light..., Lite..., Reduced..., Less than..
AUMENTADO	Aumentado..., Más que...	Increased ..., More than...

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

5.1- CONTENIDO ABSOLUTO

VALOR ENERGETICO (Valor Calórico)	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Bajo	Máximo de 40 kcal (170 kJ) / 100 g para sólidos Máximo de 20 kcal (80 kJ) / 100 ml para líquidos.
No contiene	Máximo de 4 kcal (17 kJ) / 100 g para sólidos Máximo de 4 kcal (17 kJ) / 100 ml para líquidos

CARBOHIDRATOS	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Bajo	Máximo de 5 g / 100 g de carbohidratos para sólidos Máximo de 2,5 g / 100 ml de carbohidratos para líquidos y las mismas condiciones exigidas para los atributos Valor Energético Bajo o Reducido O una de las siguientes frases: "No es un alimento reducido en calorías/energía" "No es un alimento bajo en calorías/energía"
No contiene	Máximo de 0,5 g de carbohidratos / 100g (sólidos) Máximo de 0,5 g de carbohidratos / 100ml (líquidos) y las mismas condiciones exigidas para los atributos Valor Energético Bajo o Reducido O una de las siguientes frases: "No es un alimento reducido en calorías/energía" "No es un alimento bajo en calorías/energía"

AZUCARES	
ATRIBUTO	CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Bajo	Máximo de 5 g de azúcares / 100 g (sólidos) Máximo de 2,5 g de azúcares / 100 ml (líquidos) y Las mismas condiciones exigidas para los atributos Reducido o Bajo Valor Energético, o una de las siguientes frases: "No es un alimento reducido en calorías/energía" "No es un alimento bajo en calorías/energía"

CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO	
No Contiene	Máximo de 0,5 g de azúcares / 100 g (sólidos) Máximo de 0,5 g de azúcares / 100 ml (líquidos) y Las mismas condiciones exigidas para los atributos Reducido o Bajo Valor Energético, o una de las siguientes frases: "No es un alimento reducido en calorías/energía" "No es un alimento bajo en calorías/energía"
Sin Adición	No se adicionaron azúcares durante la producción o envasado del producto y no contiene jugos de frutas o ingredientes a los cuales se les haya agregado azúcares y cumple con la condición de exento de azúcares o la frase "no es un alimento libre de azúcares" y las mismas condiciones exigidas para los atributos Reducido o Bajo Valor Energético, o una de las siguientes frases: "No es un alimento reducido en calorías/energía" "No es un alimento bajo en calorías/energía"

GRASAS TOTALES	
CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO	
Bajo	Máximo de 3 g de grasas / 100 g (sólidos) Máximo de 1,5 g de grasas / 100 ml (líquidos)
No Contiene	Máximo de 0,5 g de grasas / 100 g (sólidos) Máximo de 0,5 g de grasas / 100 ml (líquidos)

GRASAS SATURADAS	
CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO	
Bajo	Máximo de 1,5 g de grasa saturada / 100 g (sólidos) Máximo de 0,75 g de grasa saturada / 100 ml (líquidos) y Energía aportada por la grasa saturada no debe ser mayor a 10% del Valor Energético Total
No Contiene	Máximo de 0,1 g de grasa saturada / 100 g (sólidos) Máximo de 0,1 g de grasa saturada / 100 ml (líquidos)

COLESTEROL	
CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO	
Bajo	Máximo de 20 mg colesterol / 100 g (sólidos) Máximo de 10 mg colesterol / 100 ml (líquidos) y Máximo de 1,5 g de grasa saturada / 100 g (sólidos) Máximo de 0,75 g de grasa saturada / 100 ml (líquidos) y Energía aportada por grasa saturada no debe ser mayor a 10% del Valor Energético Total
No Contiene	Máximo de 5 mg colesterol / 100 g (sólidos) Máximo de 5 mg colesterol / 100 ml (líquidos) y Máximo de 1,5 g de grasa saturada / 100 g (sólidos) Máximo de 0,75 g de grasa saturada / 100 ml (líquidos) y Energía aportada por grasa saturada no debe ser mayor a 10% del Valor Energético Total

Los ácidos grasos trans, cuando estén presentes, deben ser computados en el cálculo de grasas saturadas para la Información Nutricional Complementaria relativa a los atributos de: bajo en grasa saturada, bajo y no contiene colesterol.

SODIO	
CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO	
Bajo	Máximo de 120 mg sodio / 100 g (sólidos) Máximo de 120 mg sodio / 100ml (líquidos)
Muy Bajo	Máximo de 40 mg sodio / 100 g (sólidos) Máximo de 40 mg sodio / 100ml (líquidos)
No contiene	Máximo de 5 mg sodio / 100 g (sólidos) Máximo de 5 mg sodio / 100ml (líquidos)

SAL	
ATRIBUTO	CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Sin Adición	a) No se agrega sal durante la elaboración. b) El alimento utilizado como referencia es normalmente elaborado con sal. c) El contenido de sodio del alimento cumple con la condición de exento y. d) Si el contenido cumple con las condiciones de: muy bajo o bajo en sodio, consignará: No es un alimento libre de sodio

PROTEINAS	
ATRIBUTO	CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Fuente	Mínimo de 10% de la IDR o DDR de referencia por 100 g (sólidos) Mínimo de 5% de la IDR o DDR de referencia por 100 ml (líquidos)
Alto Contenido	Mínimo de 20% de la IDR o DDR de referencia por 100 g (sólidos) Mínimo de 10% de la IDR o DDR de referencia por 100 ml (líquidos)

FIBRA ALIMENTARIA	
ATRIBUTO	CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Fuente	Mínimo de ,0 g de fibras / 100 g (sólidos) Mínimo de 1,5 g de fibras / 100 ml (líquidos)
Alto Contenido	Mínimo de 6 g fibras / 100 g (sólidos) Mínimo de 3 g fibras / 100 ml (líquidos)

VITAMINAS Y MINERALES	
ATRIBUTO	CONDICIONES PARA EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Fuente	Mínimo de 15% de la IDR o DDR de referencia por 100 g (sólidos) Mínimo de 7,5% de la IDR o DDR de referencia por 100 ml (líquidos)
Alto Contenido	Mínimo de 30% de la IDR o DDR de referencia por 100 g (sólidos) Mínimo de 15% de la IDR o DDR de referencia por 100 ml (líquidos)

5.2 – CONTENIDO COMPARATIVO

VALOR ENERGETICO (Valor Calórico)	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Reducido	Reducción mínima del 25% del Valor Energético Total y diferencia mayor que 40 kcal (170 kJ) / 100 g (para sólidos) o 20 kcal (80 kJ) / 100 ml (para líquidos),
Aumentado	Aumento mínimo del 25% del Valor Energético Total y diferencia mayor que 40 Kcal (170 kJ) / 100 g (sólidos) o 20 Kcal (80 kJ) / 100 ml (líquidos)

CARBOHIDRATOS	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Reducido	Reducción mínima de 25% de carbohidratos y diferencia mayor que 5 g de carbohidratos / 100 g (sólidos) 2,5 g de carbohidratos / 100 ml (líquidos), y las mismas condiciones exigidas para los atributos Valor Energético Bajo o Reducido. O una de las siguientes frases: "No es un alimento reducido en calorías/energía" "No es un alimento bajo en calorías/energía"
Aumentado	Aumento mínimo de 25% de carbohidratos y diferencia mayor que 5 g de carbohidratos / 100 g (sólidos) 2,5 g de carbohidratos / 100 ml (líquidos).

AZÚCARES	
ATRIBUTO	CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Reducido	Reducción mínima de 25% de Azúcares y diferencia mayor que 5 g de azúcares / 100 g (sólidos) 2,5 g de azúcares / 100 ml (líquidos) Y las mismas condiciones exigidas para los atributos Reducido o Bajo Valor Energético, O una de las siguientes frases: "No es un alimento reducido en calorías/energía" "No es un alimento bajo en calorías/energía"
Aumentado	Aumento mínimo de 25% de Azúcares y diferencia mayor que 5 g de azúcares / 100 g (sólidos) 2,5 g de azúcares / 100 ml (líquidos)

GRASAS TOTALES	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Reducido	Reducción mínima de 25% en Grasas Totales y diferencia mayor que 3 g grasas / 100 g (sólidos) 1,5 g grasas / 100 ml (líquidos)

GRASAS SATURADAS	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Reducido	Reducción mínima de 25% en grasas saturadas y diferencia mayor que 1,5 g de grasa saturada / 100 g (sólidos) 0,75 g de grasa saturada / 100 ml (líquidos) y Energía aportada por grasas saturadas debe ser no mayor que 10% del Valor Energético Total

Los ácidos grasos trans, cuando están presentes, deben ser computados en el cálculo de grasas saturadas para la Información Nutricional Complementaria relativa a grasa saturada y colesterol.

COLESTEROL	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Reducido	Reducción mínima de 25% en colesterol y diferencia mayor que 20 mg colesterol / 100 g (sólidos) 10 mg colesterol / 100 ml (líquidos) y Máximo de 1,5 g de grasa saturada / 100 g (sólidos) y Máximo de 0,75 g de grasa saturada / 100 ml (líquidos) y Energía aportada por grasas saturadas debe ser no mayor que 10% del Valor Energético Total

SODIO	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Reducido	Reducción mínima de 25% en Sodio y diferencia mayor que 120 mg / 100 g (sólidos) 120 mg / 100 ml (líquidos)

PROTEINAS	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Aumentado	Aumento mínimo de 25% del contenido de proteínas y diferencia mayor que 10% de la IDR o DDR / 100 g para sólidos 5% de la IDR o DDR / 100 ml para líquidos

FIBRA ALIMENTARIA	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Aumentado	Aumento mínimo de 25% del contenido de fibras alimentarias y diferencia mayor que 3 g / 100 g para sólidos 1,5 g / 100 ml para líquidos

VITAMINAS Y MINERALES	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Aumentado	Aumento mínimo de 10% de la IDR o DDR de vitaminas y/o minerales y diferencia mayor que 15% de la IDR o DDR / 100 g para sólidos 7,5% de la IDR o DDR / 100 ml para líquidos

Art. 2º — La presente Resolución entrará en vigencia a partir de los 30 (TREINTA) días de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 3º — Comuníquese a las Autoridades Sanitarias Provinciales y del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires.

Art. 4º — Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, comuníquese y archívese. — Graciela Z. Rosso. — Miguel S. Campos.

(Nota Infoleg: Por art. 1º de la [Resolución Conjunta N° 78 y 485/2004](#) de la Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

respectivamente B.O. 12/5/2004 se otorga un plazo de 90 (NOVENTA) días corridos para el agotamiento del stock de rótulos de los productos alimenticios acondicionados para la venta que no se adecuan a lo establecido en la presente Resolución Conjunta).