

MODIFICACION DEL REGLAMENTO BROMATOLOGICO NACIONAL, RELATIVO AL ROTULADO DE ALIMENTOS

Aprobado/a por: Decreto N° 272/018 de 29/08/2018 artículo 1.

Artículo 1.- Incorpóranse las disposiciones contenidas en el presente decreto al Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994.

2.- Los alimentos envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores en el territorio nacional, para los cuales la normativa exija rotulado nutricional, deberán constar de un rotulado en su cara frontal, siempre que en su proceso de elaboración, o en el de alguno de sus ingredientes, se haya agregado sodio, azúcares o grasas y en cuya composición final el contenido de sodio, azúcares, grasas o grasas saturadas exceda los valores establecidos en el presente decreto.

3.- Quedarán exceptuados de la obligación de incorporar el rotulado frontal los alimentos de uso medicinal, alimentos para dietas de control de peso por sustitución parcial de comidas, los suplementos dietarios y para deportistas, las fórmulas para lactantes y niños y niñas de hasta 36 meses y los edulcorantes de mesa.

4.- Los elaboradores, importadores y/o fraccionadores, tendrán la responsabilidad del cumplimiento, veracidad y legibilidad del rotulado frontal de los alimentos envasados.

5.- El rotulado a ser incorporado en la cara frontal de los productos envasados deberá cumplir con lo establecido en el Anexo IV de este decreto.

6.- La fiscalización del cumplimiento del presente decreto estará a cargo del Ministerio de Salud Pública, en el ámbito de su competencia, sin perjuicio de las competencias constitucionales y legales atribuidas a otros órganos y entes públicos.

7.- El incumplimiento de lo establecido en el presente decreto dará lugar a la aplicación de las sanciones que correspondan, en el marco de la Ley N° 9.202 de 12 de enero de 1934 (Orgánica de Salud Pública), sus modificativas y concordantes.

8.- Incorpórase al presente decreto los Anexos I (Glosario), II y III (Valores por encima de los cuales debe colocarse rotulado frontal) y IV (Características del rotulado frontal) que forman parte integral del mismo.

9.- Exhórtase a todas las administraciones públicas estatales a que al momento de adquirir a cualquier título alimentos que contengan el rotulado frontal, evalúen su conveniencia y adecuación a la política pública promovida por el presente decreto.

10.- Exhórtase a centros educativos públicos y privados, así como otros centros de cuidado y atención a la infancia y la familia, a incluir, en todos sus niveles y modalidades de enseñanza, actividades que contribuyan a desarrollar hábitos de una alimentación saludable y adviertan sobre los efectos nocivos de una dieta excesiva en grasas, saturadas, azúcares y sodio.

11.- Las disposiciones del presente decreto, entrarán en vigencia a partir de su publicación, concediéndose 18 meses a los sujetos referidos en el artículo 4° para adaptarse a sus disposiciones, sin perjuicio de las adecuaciones que procedan como resultado de los procedimientos para la elaboración, revisión y derogación de Reglamentos técnicos MERCOSUR contenidos en la Resolución del GRUPO MERCADO COMÚN N° 45/17 de 19 de diciembre de 2017, sus modificativas y reglamentarias.

Anexo I

Glosario

1. Agregado de sodio: Se refiere al agregado, durante el proceso de elaboración, de cualquier sal que contenga sodio o cualquier

ingrediente que contenga sales de sodio agregadas.

2. Agregado de azúcares: Se refiere al agregado, durante el proceso de elaboración, de:
 - a. azúcares;
 - b. azúcares de hidrólisis de polisacáridos;
 - c. miel;
 - d. ingredientes que contengan agregado de cualquiera de los anteriores.

3. Agregado de grasas: Se refiere al agregado, durante el proceso de elaboración, de:
 - a. grasas y aceites;
 - b. manteca;
 - c. cremas de leche;
 - d. ingredientes que contengan agregado de cualquiera de los anteriores.

En productos lácteos no se considera agregado de grasas cuando la cantidad de grasas lácteas por litro de leche utilizada en la elaboración sea inferior a 50 gramos.

Anexo II

Criterios para definir exceso de sodio, azúcares, grasas y grasas saturadas

Los criterios para establecer contenido excesivo de sodio, azúcares, grasas y grasas saturadas fueron establecidos a través de una flexibilización del Modelo de Perfil de Nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud(1).

(1) Organización Panamericana de la Salud. (2016). Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. Washington, DC: Organización Panamericana de la Salud.

Sodio *	Azúcares ***	Grasas ****	Grasas saturadas*****
8 mg de sodio por 1 kcal o 500mg cada 100 g **	20% del valor calórico total y 3 g cada 100g	35% del valor calórico total	12% del valor calórico total

Los criterios expresados en valor absoluto en la Tabla se aplican al alimento listo para el consumo, preparado de acuerdo a las instrucciones indicadas por el fabricante.

*Los alimentos deberán constar de rotulado frontal si superan al menos uno de los criterios establecidos.

** En complemento al criterio establecido en la Tabla, en el caso de alimentos que declaren un contenido calórico < 13 kcal/100g se considerará como valor límite 100 mg de sodio/ 100 g.

*** Incluye todos los monosacáridos y los disacáridos presentes en el alimento. Se exceptúan la lactosa y los azúcares naturalmente presentes en las frutas y verduras utilizadas como ingredientes en los alimentos.

Quedarán exceptuados los productos que cumplan simultáneamente las siguientes tres condiciones:

- * Tengan un contenido de azúcares menor o igual a 7g/100g
- * No contengan edulcorantes no nutritivos
- * Las calorías provenientes de los azúcares representen menos del

80% del valor calórico total.

**** Se exceptúan las grasas provenientes de frutos secos y semillas utilizadas como ingredientes en los alimentos.

Anexo III

Criterios para definir exceso de sodio, azúcares, grasas y grasas saturadas

Los criterios para establecer contenido excesivo de sodio, azúcares, grasas y grasas saturadas fueron establecidos siguiendo el Modelo de Perfil de Nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud(2).

(2) Organización Panamericana de la Salud. (2016). Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. Washington, DC: Organización Panamericana de la Salud.

Sodio *	Azúcares ***	Grasas	Grasas saturadas
1 mg de sodio por 1 kcal o 360mg cada 100 g **	10% del valor calórico total	30% del valor calórico total	10% del valor calórico total

La medida de los criterios de la Tabla se realiza sobre el producto preparado de acuerdo a las instrucciones del elaborador.

*Los alimentos deberán constar de un rótulo frontal si superan al menos uno de los criterios.

** En complemento al criterio establecido en la Tabla, en el caso de bebidas no alcohólicas que declaren contener cero calorías (≤ 4 kcal) se considerará como valor límite 100 mg de sodio/ 100 ml de bebida.

*** incluye todos los monosacáridos y los disacáridos presentes en el alimento, excepto la lactosa.

Anexo IV

Características del rotulado frontal

El rotulado frontal consistirá de símbolos con diseño octagonal y fondo negro y borde blanco, que contendrán en su interior la expresión "EXCESO" seguida del nutriente que corresponda: GRASA, GRASAS SATURADAS, AZÚCARES o SODIO, según se detalla en la Figura 1. Se incluirá un símbolo por cada nutriente que se encuentre en exceso.



Figura 1. Diseño del rotulado frontal a ser utilizado en la cara frontal de las etiquetas.

El rotulado estará disponible en la página web del Ministerio de Salud Pública en alta calidad y deberá ser descargada para su inclusión en las etiquetas de acuerdo a las especificaciones establecidas en el presente decreto.

Deberá utilizarse un octágono independiente por cada nutriente que exceda los límites establecidos en el Anexo II del presente decreto. El rotulado deberá ubicarse en la cara frontal principal del envase de los productos, preferentemente en la parte superior, utilizando las dimensiones establecidas en la Tabla 1. En el caso de envases en los que la cara principal sea menor a 30cm², el rotulado deberá incluirse en el envase mayor que los contenga.

En caso de que deban incluirse rotulado para más de un nutriente, los símbolos deberán colocarse uno a continuación del otro, utilizando los formatos disponibles en la página web del Ministerio de Salud Pública.

El rotulado deberá ser incluido en los envases de forma indeleble y no podrá estar cubierto de forma parcial o total por ningún otro elemento. Se podrá también utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble, siempre que los mismos cumplan los requisitos de características, tamaño y ubicación establecidos en el presente Decreto.

Tabla 1. Dimensiones del rotulado según el área de la cara principal del envase.

Área de la cara principal del envase	Dimensiones de cada uno de los símbolos
Menor a 30 cm ²	Debe rotularse el envase secundario, según el área de su cara principal
Mayor o igual a 30 y menor a 60 cm ²	1,5 x 1,5 cm
Mayor o igual a 60 y menor a 100 cm ²	2,0 x 2,0 cm
Mayor o igual a 100 y menor a 200 cm ²	2,5 x 2,5 cm
Mayor o igual a 200 y menor a 300 cm ²	3,0 x 3,0 cm
Mayor o igual a 300 cm ²	3,5 x 3,5 cm

(*) **Notas:**

● **Ampliar información en imagen electrónica:** Decreto N° 272/018 de 29/08/2018.

Ver Reglamento modificado: Decreto N° 315/994 de 05/07/1994 Capítulo 1 Sección 4.