



Legislación y rotulado de miel fraccionada

Temario



- ✓ Marco regulatorio nacional y organismos de control
- ✓ Información obligatoria para el rotulado de alimentos envasados
- ✓ Declaración de alérgenos
- ✓ Información nutricional complementaria (claims)
- ✓ Sellos de calidad
- ✓ Alimentos libre de gluten
- ✓ Algunos principios generales del rotulado
- ✓ Análisis de rótulos
- ✓ Retiro de alimentos del mercado
- ✓ Normas de publicidad
- ✓ Denuncias por presuntas infracciones a la Ley 22.802 de Lealtad Comercial



Marco regolatorio

Marco regulatorio



Registro Nacional de Productores Apícolas (RENAPA)

Res. SAGPyA 857/06
crea el Registro Nacional de Productores Apícolas y establece la obligatoriedad de la inscripción en el mismo.

Res. 502/15
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca incorpora la inscripción y/o actualización de los datos on line.

Identidad del producto

Código Alimentario Argentino
Capítulo X Alimentos Azucarados
Resolución 15/94 GMC MERCOSUR define el producto y establece las características y parámetros de calidad

Marco regulatorio



SANIDAD APÍCOLA

Res. SAGPyA 89/02 control sobre el posible tratamiento de las colmenas con sustancias peligrosas o supuestamente peligrosas para la salud humana y que sean transmitidas por la miel

REGISTRO NACIONAL DE APIARIOS DE CRIANZA

Res. SENASA 278/13 crea el Programa Nacional de Sanidad Apícola en el ámbito del SENASA y el Registro Nacional de Apiarios de Crianza

TRAZABILIDAD

Res. SENASA 186/03 pone en vigencia el sistema de trazabilidad para el sector apícola

Marco regulatorio



Res. GMC 80/96 - Capítulo II
CAA Buenas Prácticas de
Manufactura (BPM)

Res. SAGPyA 870/06
condiciones para la autorización
del funcionamiento de las salas
de extracción de miel para
consumo humano.

**Establecimientos
apícolas**

Res. SENASA 515/16 crea el
Registro Nacional de Salas de
Extracción de Miel y Acopios
Intermedios en el Sistema Único
de Registros (SUR).

Res. SENASA 233/98
Procedimientos Operativos
Estandarizados de Saneamiento
(POES)

Marco regulatorio



Plan Nacional de Control de
Residuos e Higiene en
Alimentos (CREHA)

Residuos y
Contaminantes

Res. GMC 12/11 - Capítulo II
CAA sobre límites máximos de
contaminantes inorgánicos en
alimentos

Res. SAGPyA 125/98
establece las acciones
correctivas en el caso de
detectar presencia de
residuos en los productos de
origen animal

Marco regulatorio

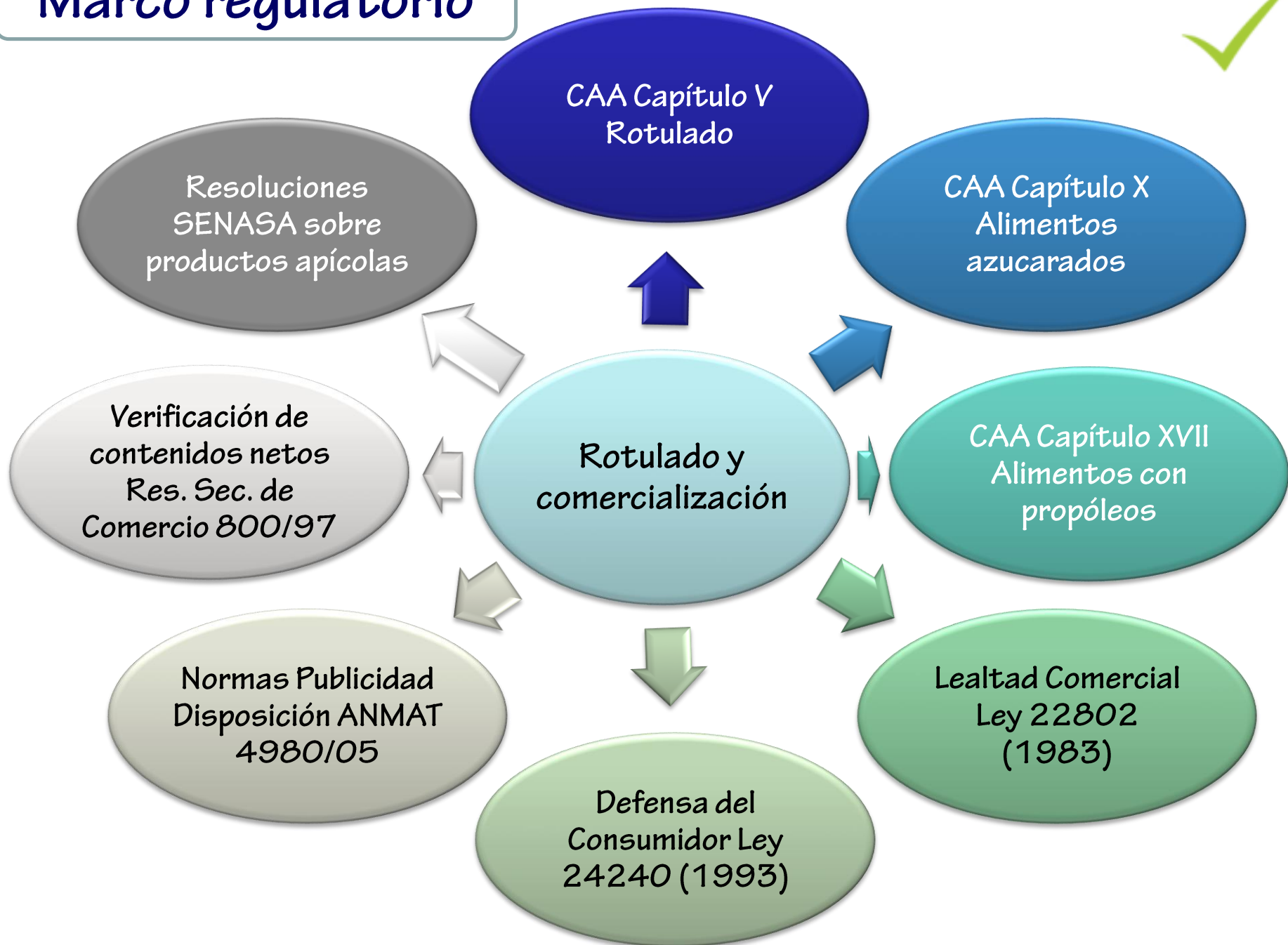


Res. SAGPyA 1051/94 y
274/95 reglamentan la
tipificación por origen
botánico de las mieles

Res. SAGPyA 111/96
establece las normas para
que funcionen los
laboratorios certificadores
del origen botánico de las
mieles

Tipificación
por origen
botánico

Marco regulatorio



Marco regulatorio



El SENASA tiene la responsabilidad de habilitar, controlar y fiscalizar a los establecimientos que extraigan, procesen, acondicionen, depositen y exporten miel u otros productos apícolas.

El trámite de habilitación se realiza en el centro regional de SENASA correspondiente al lugar de radicación del establecimiento.

Salas de
extracción

Procesadores

Fraccionadores

Acopios y
depósitos

Marco regulatorio



Coordinación de Establecimientos Lácteos y Apícolas – Trámites

Auditoría y constancia de mantenimiento del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Críticos de Control (HACCP)

Habilitación de acopios, depósitos y/o salas de fraccionamiento y homogeneizado para exportación

Habilitación de salas de extracción de miel

Habilitación y revalidación de destino de exportación de miel y productos

Inscripción de apiarios de crianza (cabañas apícolas)

Registro de productos



Marco regulatorio



Código
Alimentario
Argentino



Reglamento técnico MERCOSUR de identidad y calidad de la miel Res. 15/94

Se entiende por miel el producto alimenticio producido por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de plantas, que las abejas recogen, transforman, combinan con sustancias específicas propias y almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena.

Marco regulatorio



Código
Alimentario
Argentino



Reglamento técnico MERCOSUR de identidad y calidad de la miel Res. 15/94

Designación (denominación de venta):

El producto se designará miel, pudiéndose agregar su CLASIFICACIÓN, en caracteres no mayores a los de la palabra miel

Características sensoriales:

Color: será variable desde casi incolora hasta pardo oscuro, pero siendo uniforme en todo el volumen del envase que la contenga.

Sabor y aroma: deberá tener sabor y aroma característicos y estar libre de sabores y aromas objetables

Consistencia: podrá ser fluida, viscosa o cristalizada total o parcialmente

Aditivos:

Se prohíbe expresamente la utilización de cualquier tipo de aditivo

Rotulado:

Se aplicará el rotulado obligatorio según CAA

La vida útil del producto será tal que se garantice el cumplimiento de los factores esenciales de calidad e higiene (características físico químicas y microbiológicas establecidas)

Deberá indicarse en la rotulación obligatoria la leyenda: "condiciones de conservación: mantener en lugar fresco"

Marco regulatorio

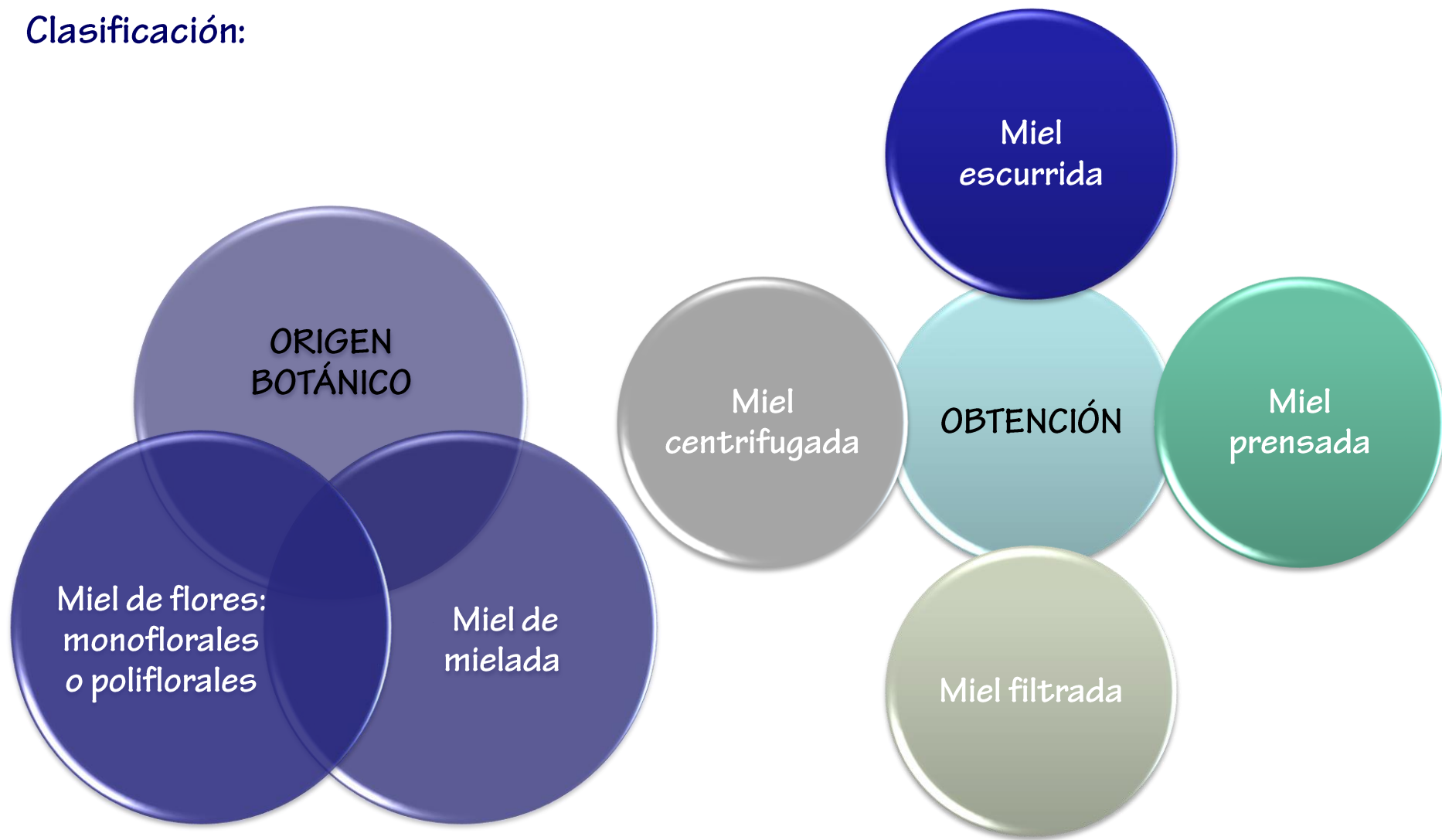


Código
Alimentario
Argentino



Reglamento técnico MERCOSUR de identidad y calidad de la miel Res. 15/94

Clasificación:



Marco regulatorio



Código
Alimentario
Argentino



Reglamento técnico MERCOSUR de identidad y calidad de la miel Res. 15/94

Clasificación:





Rotulado de alimentos envasados



Interpretación del Código Alimentario Argentino Ley 18284 y Decreto reglamentario 2126/71

El Código Alimentario Argentino es "positivo", esto significa que sólo está permitido "hacer" aquello que está taxativamente expresado en las reglamentaciones; es decir sólo están autorizadas aquellas prácticas que se mencionan en la norma.

Por lo tanto, quedan excluidas, sin que medie prohibición expresa, las prácticas que no se encuentran listadas en dicha ley.

Rotulado de alimentos envasados



El rotulado de los alimentos envasados procura orientar al consumidor en la decisión de compra a través de la declaración de información relevante, evitando que se describa al alimento de manera errónea, de modo de velar por la protección del consumidor.

El capítulo V del Código Alimentario Argentino (CAA) detalla la reglamentación para el rotulado de los alimentos envasados.

Estaremos analizando la normativa en base ese capítulo pero cuando sea pertinente incluiremos otras normativas que complementan las exigencias del CAA, analizando si hay compatibilidad o contradicción en algún caso y cómo resolverlo.

Información Obligatoria



- Denominación de venta del alimento
- Lista de ingredientes
- Contenido neto
- Identificación del origen
- Identificación del lote
- Fecha de duración
- Condiciones de conservación
- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda
- Información nutricional
- Nombre o razón social y dirección del importador, cuando corresponda

Información Obligatoria



➤ Denominación de venta del alimento

Es el nombre *específico* y no *genérico* que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento.

- Es el nombre establecido para el producto en la normativa vigente.
- Es la denominación aprobada del producto en su registro sanitario (RNPA: Registro Nacional de Producto Alimenticio, registro de producto en SENASA).

Información Obligatoria



➤ Lista de ingredientes

Quedan exceptuados de este ítem sólo aquellos alimentos compuestos por un único ingrediente. Por ejemplo azúcar, harina, yerba mate, vino, entre otros.

La lista de ingredientes figurará precedida de la expresión: “ingredientes:” o “ingr.:" y deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial.

Los aditivos serán declarados después del resto de los ingredientes.

Esta declaración constará de la función del aditivo y su nombre completo o su número INS o ambos.

Cuando entre los aditivos alimentarios haya más de uno con la misma función, podrán mencionarse uno a continuación de otro, agrupándolos por función.

Información Obligatoria



➤ Contenido neto

- Resolución N° 43/02 (Res GMC N° 22/02) – Secretaría de Comercio

Para la indicación cuantitativa pueden usarse algunas de las siguientes expresiones o palabras:

- para productos premedidos comercializados en unidades de masa: "PESO NETO" o "CONTENIDO NETO" o "CONT. NETO"
- para productos premedidos comercializados en unidades de volumen: "CONTENIDO NETO" o "CONT. NETO" o "VOLUMEN NETO" o "VOL. NETO"
- para productos premedidos comercializados en número de unidades: "CONTIENE" o "CONTENIDO" o "CONT."

Los productos premedidos que presentan dos fases (una sólida y otra líquida) deberán tener impreso en la cara principal del envase, las indicaciones cuantitativas referentes al contenido neto y el contenido neto escurrido precedidos de la expresiones "PESO NETO" y "PESO ESCURRIDO" en caracteres iguales de dimensión y relevancia.

Información Obligatoria



➤ Contenido neto

Para los productos premedidos comercializados en unidades de masa o de volumen, la altura mínima de los números de la indicación cuantitativa del contenido neto deberá obedecer a lo dispuesto en la siguiente tabla:

Contenido neto en gramos o mililitros	Altura mínima de los números en milímetros
Menor o igual que 50	2
Mayor que 50 y menor o igual que 200	3
Mayor que 200 y menor o igual que 1000	4
Mayor que 1000	6

La altura de la unidad del contenido neto (g, ml, etc.) será $\frac{2}{3}$ de la altura de los números

Información Obligatoria



➤ Identificación del origen

Se deberá indicar razón social del fabricante o productor o fraccionador o propietario de la marca; domicilio de la razón social; país de origen; número de registro del establecimiento elaborador ante el organismo competente.

Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: "fabricado en...", "producto... ", "industria..."

- Resolución N° 100/83 – Secretaría de Comercio – Ley 22802 Lealtad Comercial – Identificación de Mercadería:

La expresión Industria Argentina o Producción Argentina, no podrá consignarse formando parte de una frase u oración ni separarse en sus dos palabras, ni abreviarse.

Información Obligatoria



➤ Identificación del lote

Todo rótulo *deberá llevar impresa o grabada una indicación en clave que permita identificar el lote a que pertenece el alimento de forma que sea fácilmente visible, legible e indeleble.*

El lote será determinado en cada caso por el fabricante, productor o fraccionador del alimento según sus criterios que permitan la trazabilidad del producto.

Para la indicación del lote se podrá utilizar:

- *un código clave precedido de la letra “L”*
- *la fecha de elaboración, envasado o de duración mínima*

Información Obligatoria



➤ Fecha de duración

La fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:

- consumir antes de ...
- válido hasta ...
- validez ...
- val ...
- vence ...
- vencimiento ...
- vto ...
- venc ...
- consumir preferentemente antes de ...

Cualquier indicación usada debe ser clara y precisa. El día, mes y año (respetando ese orden) deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor. En este último caso se permite abreviar el nombre del mes por medio de las tres primeras letras del mismo.

Información Obligatoria



➤ Fecha de duración

No se requerirá la indicación de la fecha de duración mínima para:

- frutas y hortalizas frescas, incluidas las papas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma
- vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta
- bebidas alcohólicas que contengan 10% (v/v) o más de alcohol
- productos de panadería y pastelería que se consuman dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación
- vinagre
- azúcar
- productos consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados, tales como caramelos y pastillas
- goma de mascar
- sal de calidad alimentaria (no se aplica a las sales enriquecidas)

Información Obligatoria



➤ Condiciones de conservación

En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estiman necesarias para mantener sus condiciones normales.

Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases.

En particular, para los alimentos congelados, cuya fecha de duración mínima varía según la temperatura de conservación, se deberá señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración mínima para cada temperatura, debiendo señalarse en esta última situación, el día, el mes y el año (respetando ese orden) de fabricación.

Modo de conservación: en freezer a -18°C : hasta fecha de vencimiento.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Recomendaciones al consumidor:

Duración a -18°C (freezer): hasta fecha de vencimiento

Duración a -4°C (congelador): xxx días

Duración a 4°C (heladera): xxx días

Información Obligatoria



➤ Información Nutricional

Se aplica a los alimentos envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores, que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, destinados al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Es obligatorio declarar contenido cuantitativo de:

Valor energético (kcal y kJ)

Carbohidratos (g)

Proteínas (g)

Grasas totales (g)

Grasas saturadas (g)

Grasas trans (g)

Fibra alimentaria (g)

Sodio (mg)

Información Obligatoria



➤ Información Nutricional

La información nutricional debe ser expresada por porción. 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.

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.

Consumidor: Es toda persona física que compra o recibe alimentos con el fin de satisfacer sus necesidades alimentarias y nutricionales.

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

Porcentajes de Valores Diarios (% VD) que aporta la porción tomando los Valores de Referencia de Nutrientes y de Ingesta Diaria Recomendada que es un ANEXO de la RES GMC 46/03.

Información Obligatoria



➤ Información Nutricional

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.

A los efectos de establecer el tamaño de la porción se tomó como base una alimentación diaria de 2000 kcal u 8400 kJ.

La tabla de porciones es un ANEXO de la RES GMC 47/03.

Medida casera: Es un utensilio comúnmente utilizado por el consumidor para medir alimentos.

Presentación del rotulado nutricional: ubicación y características de la información:

- La disposición, el realce y el orden de la información nutricional deberán seguir los modelos presentados en la RES GMC 46/03
- 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 el formato lineal

Información Obligatoria



➤ Información Nutricional

Modelo Vertical A

INFORMACIÓN 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 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.		

Información Obligatoria



➤ Información Nutricional

Modelo Vertical B

	Cantidad por porción	% VD(*)	cantidad proporción	%VD(*)
INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción ... g o ml (medida casera)	Valor energético ... kcal =...kJ		Grasas saturadas ... g	
	Carbohidratos ...g		Grasas trans ...g	(No declarar)
	Proteínas ...g		Fibra alimentaria ...g	
	Grasas totales ...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 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.				

Modelo Lineal

Información Nutricional: Porción... g o ml (medida casera). Valor energético... kcal =... kJ (...%VD*); Carbohidratos...g (...%VD); Proteínas...g (...%VD); Grasas totales...g (...%VD); Grasas saturadas...g (...%VD); Grasas trans...g; Fibra alimentaria...g (...%VD); Sodio...mg (...%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 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Información Obligatoria



➤ Información Nutricional

¿Cuándo se puede expresar “Cero”, “0” o “No contiene”?

Cuando la porción de alimento contenga cantidades **menores o iguales** a las establecidas en la siguiente tabla como “no significativas”:

VALOR ENERGÉTICO/ NUTRIENTES	CANTIDADES NO SIGNIFICATIVAS 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” “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.

Información Obligatoria



➤ Información Nutricional

Expresión de los valores:

VALORES	DECLARACIÓN
Valor energético y Porcentaje de valores diarios (%VD)	en números enteros
Nutrientes:	
• valores ≥ 10	en números enteros
• valores < 10 y ≥ 1	con una cifra decimal
• valores < 1	con una cifra decimal y con dos cifras decimales para las vitaminas y minerales

Información Obligatoria



➤ Información Nutricional

La obligatoriedad del rotulado nutricional no se aplicará a:

- Bebidas alcohólicas
- Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología
- Especias
- Aguas minerales naturales, y a las demás aguas destinadas al consumo humano
- Vinagres
- Sal (cloruro de sodio)
- Café, yerba mate, té y otras hierbas, sin agregados de otros ingredientes
- Alimentos preparados y envasados en restaurantes o comercios gastronómicos, listos para consumir
- Productos fraccionados en los puntos de venta al por menor que se comercialicen como premedidos
- Frutas, vegetales y carnes que se presenten en su estado natural, refrigerados o congelados
- 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

Información Obligatoria



➤ Presentación y distribución de la información obligatoria

Deberá figurar en la cara principal, la denominación de venta del alimento, la cantidad nominal del producto contenido, en su forma más relevante en conjunto con el diseño (cara principal) en contraste de colores para su correcta visibilidad.

El tamaño de las letras y números para la rotulación obligatoria, excepto la indicación de los contenidos netos, no será inferior a 1 mm.

- Resolución N° 100/83 – Secretaría de Comercio – Ley 22802
Lealtad Comercial – Identificación de Mercadería:

La denominación, nombre del país donde fueron fabricados y el contenido neto, deberán figurar en la sección principal de los envases o etiquetas donde se consigna la marca en su forma más relevante, en conjunto con el dibujo alegórico, si lo hubiere, y en un contraste de colores que asegure su correcta visibilidad.

Información Obligatoria



IMPORTANTE: ANALIZAREMOS CASOS REALES DE RÓTULOS DE PRODUCTOS QUE SE ENCUENTRAN EN EL MERCADO, SOLAMENTE CON UN FIN ACADÉMICO; EN NINGÚN CASO HAREMOS UN JUZGAMIENTO SOBRE LA LEGALIDAD DE LOS MISMOS, NI JUICIOS DE VALOR SOBRE LAS EMPRESAS INVOLUCRADAS.

Otras leyendas obligatorias



Art 235 sexto - En el rótulo de los envases de miel, deberá consignarse con caracteres de buen realce y visibilidad y en un lugar destacado de la cara principal, la siguiente leyenda: "No suministrar a niños menores de 1 año".

El **botulismo infantil** es una enfermedad que se produce en la infancia si el niño ingiere una bacteria que produce toxinas en el organismo. Aunque no es frecuente, cuando sucede resulta muy severa, causando debilidad muscular y problemas respiratorios.





Declaración de alérgenos

Declaración de alérgenos



La Resolución Conjunta 11-E/2017 incluye la modificación y actualización el art. 235 séptimo sobre declaración de alérgenos en el rotulado de alimentos envasados. Se otorga a las empresas un plazo de 365 días corridos para su adecuación a partir del día de publicación en el BORA, fecha de publicación: 09/10/17.



Declaración de alérgenos



Los alérgenos y sustancias capaces de producir reacciones adversas en individuos susceptibles indicados en el presente deberán ser declarados a continuación de la lista de ingredientes del rótulo siempre que ellos o derivados de ellos estén presentes en los productos alimenticios envasados, ya sean añadidos como ingredientes o como parte de otros ingredientes:

- Trigo, centeno, cebada, avena y productos derivados con algunas excepciones
- Crustáceos y productos derivados
- Huevos y productos derivados
- Pescado y productos derivados con algunas excepciones
- Maní, y productos derivados
- Soja, y productos derivados con algunas excepciones
- Leche y productos lácteos (incluida lactosa) con algunas excepciones
- Frutas secas (indicando la/s que corresponda/n) y productos derivados con algunas excepciones
- Dióxido de azufre y sulfitos presentes en concentraciones iguales o mayores a 10 ppm

Declaración de alérgenos



Se deberá declarar

- 'Contiene...', o
- 'Contiene derivado/s de...', o
- 'Contiene... y derivado/s de...'.

Frase de advertencia:

Cuando un alérgenos no forme parte de los ingredientes del alimento pero exista la posibilidad de contaminación accidental durante el proceso de elaboración, aun habiendo aplicado las BPM, deberá constar en el rótulo la frase de advertencia:

- ✓ 'Puede contener...', o
- ✓ 'Puede contener derivado/s de...', o
- ✓ 'Puede contener... y derivado/s de...'.

Declaración de alérgenos



Presentación de la información:

Las declaraciones deben estar agrupadas inmediatamente después o debajo de la lista de ingredientes y con caracteres legibles que cumplan con los siguientes requisitos de declaración:

- Mayúscula
- Negrita
- Color contrastante con el fondo del rótulo

Altura mínima de 2 mm y nunca inferior a la altura de la letra utilizada en la lista de ingredientes.

Las declaraciones no pueden estar ubicadas en lugares cubiertos, removibles por la apertura del lacre o de difícil visualización, como áreas de sellado y de torsión.

En el caso de envases con un área visible para el rotulado igual o inferior a 100 cm², la altura mínima de los caracteres es de 1 mm.



Información Nutricional Complementaria - Claims

Información Nutricional Complementaria - Claims



Art. 235 quinto del CAA (Res. GMC N° 01/12)

La Información Nutricional Complementaria (INC) o declaración de propiedades nutricionales, también conocidas como “CLAIMS nutricionales”, es cualquier expresión y/o representación que afirme, sugiera o implique que un alimento posee propiedades nutricionales particulares, en relación a su valor energético y su contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra alimentaria, y también su contenido de vitaminas y minerales.

Los requisitos establecidos para declarar INC son también aplicables a:

→ **Las marcas:** que hagan alusión a atributos y/o términos relacionados con esta información solamente pueden ser usadas en alimentos que cumplan los requisitos establecidos para la utilización de la INC.

→ **La publicidad:** es la información 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.

Información Nutricional Complementaria - Claims



ATRIBUTO	TERMINOS AUTORIZADOS
Bajo	Español: Bajo..., leve..., ligero..., pobre..., liviano... Portugués: Baixo em..., pouco... baixo teor de..., leve em...
No contiene	Español: No contiene, libre de..., cero (0 o 0%)..., sin..., exento de..., no aporta..., free..., zero... Portugués: Não contém, livre de..., zero (0 ou 0%)..., sem..., isento de...
Alto contenido	Español: Alto contenido, rico en..., alto tenor... Portugués: Alto conteúdo, rico em..., alto teor...
Fuente	Español: Fuente de..., con..., contiene... Portugués: Fonte de..., com..., contém...
Muy bajo	Español: Muy bajo... Portugués: Muito baixo
Sin adición	Español: Sin adición de..., sin...adicionado/a, sin agregado de..., sin... agregada/o Portugués: Sem adição de..., zero adição de..., sem adicionado



Información Nutricional Complementaria - Claims



Se han definido dos tipos de INC, las declaraciones relacionadas al contenido de nutrientes y/o valor energético comprenden:

- Declaración de contenido absoluto: es la INC que describe el nivel o cantidad de uno o más nutrientes y/o valor energético presente en el alimento.
- Declaración de contenido comparativo: es la INC que compara o coteja en más o en menos el/los nivel/es de uno o más nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos.

La utilización de la INC comparativa debe obedecer a las siguientes premisas específicas:

- El alimento con INC comparativa debe ser comparado con el alimento de referencia.
- El contenido de nutrientes y/o valor energético del alimento objeto de una INC comparativa se debe comparar con el alimento de referencia del mismo fabricante.
- En caso de no existir el alimento de referencia del mismo fabricante, se utilizará el valor medio del contenido de tres alimentos de referencia comercializados en el país de elaboración y/o de comercialización.

Información Nutricional Complementaria - Claims



CONTENIDO ABSOLUTO

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

(*) Para estos atributos pueden ser utilizados, opcionalmente, los términos "calorías", "kilocalorías", o "kcal" como equivalente al término "valor energético".

Información Nutricional Complementaria - Claims



CONTENIDO COMPARATIVO

VALOR ENERGÉTICO (*)	
ATRIBUTO	CONDICIONES
Reducido	Reducción mínima del 25% en el Valor Energético y
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo "Bajo valor energético"

(*) Para este atributo pueden ser utilizados, opcionalmente, los términos "calorías", "kilocalorías" o "kcal" como equivalentes al término "valor energético".



Sellos de calidad

Sellos de calidad



Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

Secretaría de Agregado de Valor

➤ Producción Orgánica



➤ Sello Alimentos Argentinos, una elección natural



➤ Indicaciones Geográficas y

Denominaciones de Origen - IG/DO



Objetivo

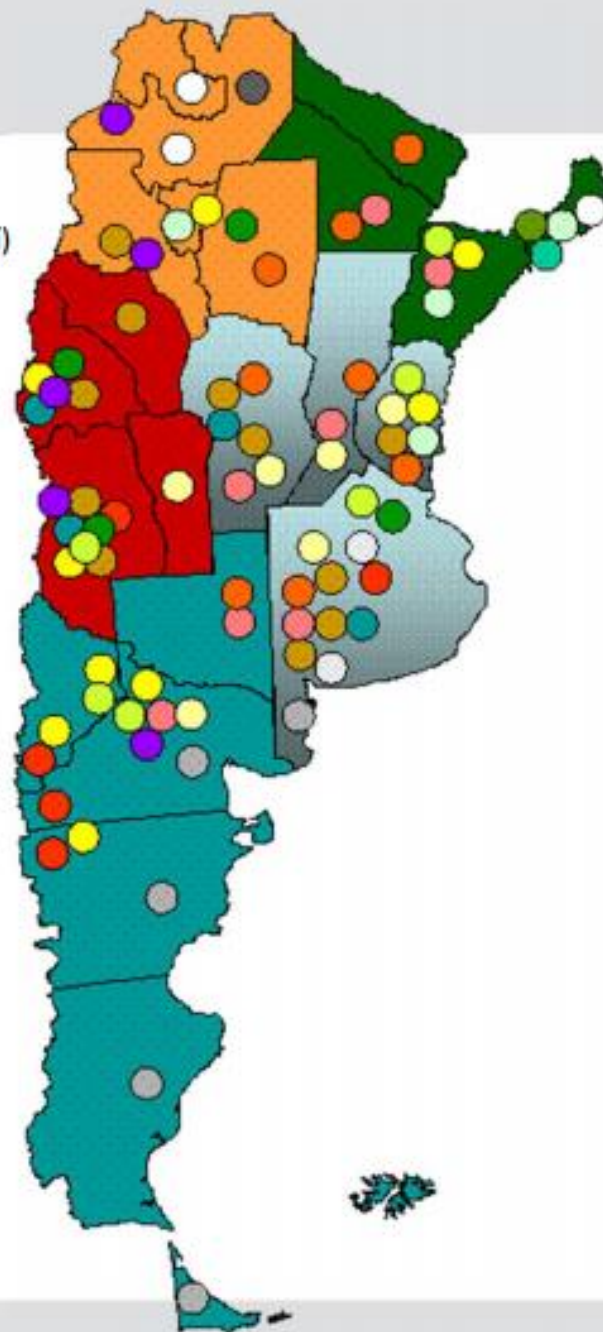
Identificar a nuestro país como proveedor de alimentos con
calidad diferenciada

Producción Orgánica

+ de 110 productos diferentes... entre ellos:



- Aceites (oliva, girasol, soja, maní)
- Aceites esenciales
- Aromáticas
- Azúcar
- Carne bovina
- Carne ovina y lana
- Cereales y oleaginosas
- Confituras
- Fruta fresca
- Harinas
- Hortalizas frescas
- Jugos, pulpas y puré de frutas
- Legumbres
- Miel
- Té
- Vino
- Yerba mate



Resolución SAGPyA 270/00 y sus modif. Res. SAGPyA 451/01: establecen las condiciones para producir miel orgánica.



Sello

Alimentos Argentinos, una elección natural



Protocolo de calidad para Miel fraccionada



Protocolo de calidad para Miel a granel



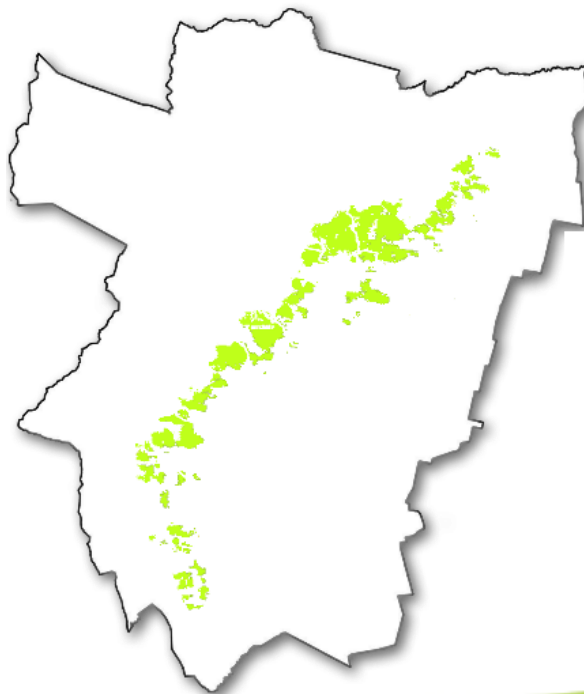
Proyecto de indicación geográfica



Miel de azahar de limón tucumano

Las Indicaciones Geográficas (IG) son un ejemplo típico de esto y se utilizan para proteger y reconocer una calidad diferenciada que no es “creada” sino que es “existente” como consecuencia del vínculo con el territorio.

<https://inta.gob.ar/documentos/agregando-valor-en-los-territorios>





Alimentos libres de gluten

Alimentos libres de gluten



Art 1383 - (Res Conj. SPRel y SAGPA N° 131 y N° 414 del 8.07.11)
Se entiende por "alimento libre de gluten" el que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración —que impidan la contaminación cruzada— no contiene prolaminas procedentes del trigo, centeno, cebada, avena.

El contenido de gluten no podrá superar el máximo de 10 mg/kg.

Para comprobar condición de libre de gluten deberá utilizarse metodología analítica basada en la Norma Codex STAN 118-79 (adoptada en 1979, enmendada en 1983; revisada en 2008) enzimo inmunoensayo ELISA R5 Méndez y toda aquella que Autoridad Sanitaria Nacional evalúe y acepte.

Estos productos se rotularán con la denominación del producto que se trate seguido de la indicación "libre de gluten" debiendo incluir además la leyenda "Sin TACC" en las proximidades de la denominación del producto con caracteres de buen realce, tamaño y visibilidad.

Alimentos libres de gluten



Art 1383 - (Res Conj. SPRel y SAGPA N° 131 y N° 414 del 8.07.11) cont. A los efectos de la inclusión en el rótulo de la leyenda "Sin TACC", la elaboración de los productos deberá cumplir con las exigencias del presente Código para alimentos libres de gluten.

Para la aprobación de los alimentos libres de gluten, los elaboradores y/o importadores deberán presentar ante la Autoridad Sanitaria de su jurisdicción: análisis que avalen la condición de "libre de gluten" otorgado por un organismo oficial o entidad con reconocimiento oficial y un programa de buenas prácticas de fabricación, con el fin de asegurar la no contaminación con derivados de trigo, avena, cebada y centeno en los procesos, desde la recepción de las materias primas hasta la comercialización del producto final.

Toda la documentación requerida para la inscripción debe estar firmada por el Director Técnico (profesional con incumbencias en alimentos, matriculado y colegiado).

Para la inscripción se acompaña Declaración Jurada donde se colocan los datos del producto en cuestión, la empresa y la firma el Director Técnico.

Alimentos libres de gluten



Res Conj. SPRe y SAGPA N° 131 y N° 414 del 8.07.11

.....los productos alimenticios que se comercialicen en el país, y que cumplan con lo dispuesto por el artículo 3° de la ley (*), deben llevar impresos en sus envases o envoltorios, de modo claramente visible, la leyenda “Libre de gluten” y el símbolo que establezca la autoridad de aplicación.

(*) Ley 26.588 Declárase de interés nacional la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca.

Alimentos libres de gluten



Artículo 1383 bis - (Resolución Conjunta SPReI y SAGyP N° 201/2011 y N° 649/2011 – B.O. 06/10/2011)

Los productos alimenticios ‘Libres de Gluten’ que se comercialicen en el país deben llevar, obligatoriamente impreso en sus envases o envoltorios, de modo claramente visible, el símbolo que figura a continuación y que consiste en un círculo con una barra cruzada sobre tres espigas y la leyenda “Sin T.A.C.C.” en la barra admitiendo dos variantes:

a) A color: círculo con una barra cruzada rojos (pantone - RGB255-0-0) sobre tres espigas dibujadas en negro con granos amarillos (pantone - RGB255-255) en un fondo blanco y la leyenda “Sin TACC”.

b) En blanco y negro: círculo y barra cruzada negros sobre tres espigas dibujadas en negro con granos blancos en un fondo blanco y la leyenda “Sin TACC”.

Alimentos libres de gluten



11 mm reducción mínima

Alimentos libres de gluten



Los productos alimenticios “Libres de Gluten” podrán llevar, además del símbolo obligatorio, los símbolos facultativos que por la presente se reconocen y que figuran a continuación.

La utilización de los símbolos admitidos como de uso facultativo, por tratarse de emblemas o distintivos de naturaleza privada y de titularidad de terceros, será siempre bajo exclusiva responsabilidad, costo y cuenta de quienes los utilicen.



Alimentos libres de gluten



anmat
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica

ARGENTINA
200 AÑOS DE
INDEPENDENCIA

Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Institucional | Sistemas de Vigilancia | Legislación | Prensa y Comunicación

MEDICAMENTOS
ALIMENTOS
PROD. MÉDICOS
COSMÉTICOS
DOMISANITARIOS
HIGIENE ORAL
MED. BIOLÓGICOS

ACCEDA A SU PERFIL

COMUNIDAD
REGULADOS
PROFESIONALES

ANMAT Responde
0800-333-1234

Enfoque ANMAT

Sustancias Sujetas a Control Especial

Evaluación de TECNOLOGÍAS SANITARIAS

ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

NOVEDADES

17 de octubre de 2016
Productos de referencia para IFAs sujetos a estudios de Bioequivalencia
Por medio de la Disposición 11247/16, publicada hoy en el Boletín Oficial, la ANMAT establece un nuevo listado de productos de referencia para las especialidades medicinales que contengan ingredientes farmacéuticos activos sujetos a estudios de Bioequivalencia.

17 de octubre de 2016
Prohibición de Sustancias GBL y Cloruro de Etilo
La GBL es un precursor químico que no tiene actividad terapéutica reconocida. Por su parte, el cloruro de etilo es empleado como uno de los componentes de determinadas drogas psicoactivas que se consumen por vía inhalatoria.

17 de octubre de 2016
Talleres de Capacitación de Productos Médicos durante el mes de

ALERTAS RETIROS

Inspecciones anmat

VADEMECUM

Faltante de Medicamentos



Alimentos libres de gluten



**ALIMENTOS
LIBRES DE
GLUTEN**
Inicio

**Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación**

Search:

Más control

[Marco regulatorio](#)
[Técnica analítica oficial](#)
[Listado de Laboratorios Oficiales RENALOA](#)
[Auditorías](#)
[Buenas Prácticas de Manufactura](#)
[Consulta online del Listado Integrado de ALG](#)
[Directrices para Autorización y Auditoría ALG](#)
[Altas y Bajas en el Listado de ALG \(instructivo\)](#)

Más participación

[Material educativo](#)
[Material multimedia](#)
[Audios y spots](#)

ACERCA DE LA ENFERMEDAD CELÍACA

La celiaquía es una enfermedad con alto grado de prevalencia en la población de nuestro país. De acuerdo a estimaciones del Ministerio de Salud de la Nación, se calcula que 1 de cada 100 personas es celíaca. Las características propias de la enfermedad condicionan la calidad de vida de las personas afectadas y sus familias. Una vez diagnosticada, su tratamiento consiste únicamente en una dieta estricta de alimentos libres de gluten, que deberá mantenerse de por vida.

El 5 de mayo se conmemora el Día Internacional de la Enfermedad Celíaca, con el fin de promover el conocimiento de esta enfermedad, sensibilizar a la sociedad y buscar soluciones para las personas afectadas.

MÁS INFORMACIÓN:

Resolución 1560 /2007. Creación del Programa Nacional para la detección y control de la Enfermedad Celíaca.

Ministerio de Salud de la Nación. Programa Nacional para Detección y control de la Enfermedad Celíaca.

Ley 26.947. "Día Nacional del Enfermo Celíaco".

 **Consulta On-Line del
Listado Integrado de
ALG**



Volver

Alimentos libres de gluten



Listado Integrado de Alimentos Libres de Gluten
Ley 26.588

anmat



Ministerio de
Salud
Presidencia de la Nación

Ingrese el RNPA

Ingrese marca del producto

Ingrese nombre de fantasía

Seleccione estado del producto

Vigente ▼

Seleccione tipo de producto

Seleccionar... ▼

Buscar

Imprimir

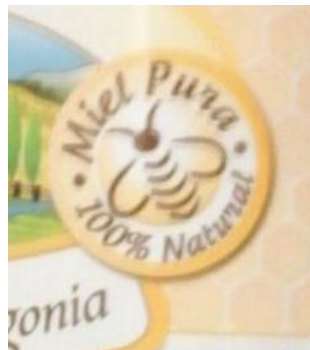


Algunos principios generales del rotulado

Algunos principios generales del rotulado



Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con rótulo que utilice vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan inducir a engaño al consumidor.

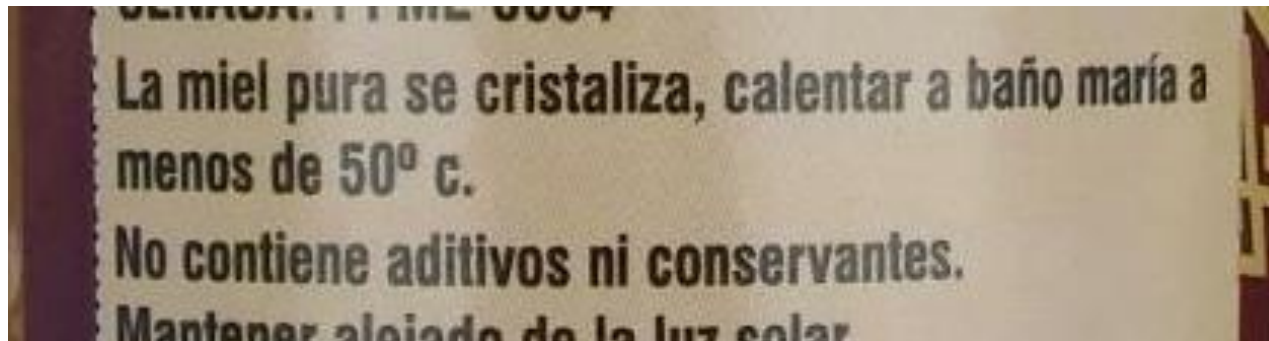
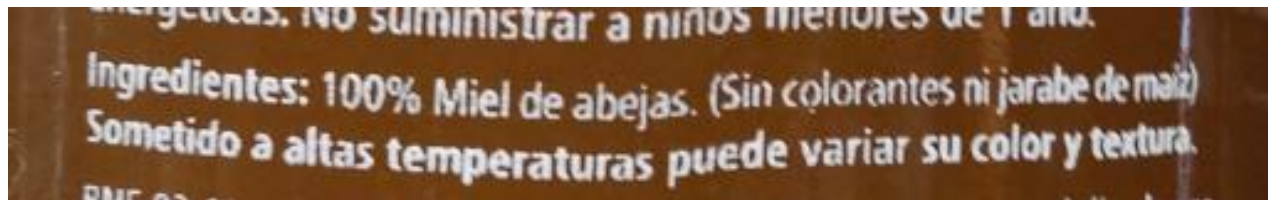


IMPORTANTE: ANALIZAREMOS CASOS REALES DE RÓTULOS DE PRODUCTOS QUE SE ENCUENTRAN EN EL MERCADO, SOLAMENTE CON UN FIN ACADÉMICO; EN NINGÚN CASO HAREMOS UN JUZGAMIENTO SOBRE LA LEGALIDAD DE LOS MISMOS, NI JUICIOS DE VALOR SOBRE LAS EMPRESAS INVOLUCRADAS.

Algunos principios generales del rotulado



Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con rótulo que destaque la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de alimentos de igual naturaleza o con similar tecnología de elaboración.

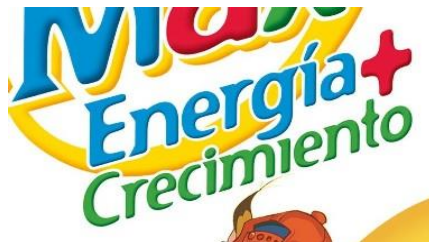


IMPORTANTE: ANALIZAREMOS CASOS REALES DE RÓTULOS DE PRODUCTOS QUE SE ENCUENTRAN EN EL MERCADO, SOLAMENTE CON UN FIN ACADÉMICO; EN NINGÚN CASO HAREMOS UN JUZGAMIENTO SOBRE LA LEGALIDAD DE LOS MISMOS, NI JUICIOS DE VALOR SOBRE LAS EMPRESAS INVOLUCRADAS.

Algunos principios generales del rotulado



Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con rótulo que indique que el alimento posee propiedades medicinales o terapéuticas o aconseje su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa.





Retiro de alimentos del mercado

Retiro de alimentos del mercado



Marco normativo

La Resolución Conjunta 200/2008 y 566/2008 SPReI y SAGPyA incorpora al CAA:

Art. 1415: Facultades de las Autoridades Sanitarias para el retiro de alimentos del mercado.

Art. 18 tris: Todo establecimiento en el cual se realicen actividades de elaboración, industrialización, fraccionamiento, distribución, importación y/o comercialización es responsable de implementar un sistema de retiro, planificado y documentado.

Quedan exceptuados de dicha obligación los locales de venta minorista y establecimientos que elaboren comidas para la venta directa al público.

Retiro de alimentos del mercado



Definiciones:

Incidente alimentario:

- ✓ Evento que posee consecuencias potencialmente dañinas para los consumidores
- ✓ Identificación de productos alimenticios que se encuentran en infracción
- ✓ Identificación de un brote por consumo de un alimentos
- ✓ Identificación de malas prácticas en el establecimiento
- ✓ Reclamos/quejas sobre los productos

Retiro de alimentos del mercado:

- ✓ Acción correctiva ante un incidente alimentario

Retiro de alimentos del mercado



Objetivos:

- ✓ Inmovilizar los alimentos implicados
- ✓ Recuperar, efectiva y eficientemente, la mayor cantidad posible del producto de riesgo del mercado

El inicio y la finalización del retiro deberán ejecutarse en el menor tiempo posible.

Se debe contar con un procedimiento adecuado en el que estén definidos los roles y responsabilidades de los involucrados y plazos a cumplir.

Retiro de alimentos del mercado



Estrategia de retiro:

Es el curso de acción planificado, que permite llevar adelante las acciones para el recupero específico de un producto considerado de riesgo.

- ✓ Evaluación del riesgo: clase I, II y III
- ✓ Profundidad del retiro: mayorista, minorista, consumidor
- ✓ Extensión: limitada, amplia
- ✓ Comunicación con el público: según clase
- ✓ Chequeo de efectividad: medir cómo se está ejecutando el retiro y sus resultados
- ✓ Disposición: identificado y separado
- ✓ Destino: destrucción, redestinación, reprocesamiento, liberación, en todos los casos bajo la supervisión/autorización de la Autoridad Sanitaria

Retiro de alimentos del mercado



Evaluación del riesgo - Clasificación del retiro

Clase I: cuando el incidente alimentario implica una probabilidad razonable de que el consumo de un producto, provocará consecuencias adversas graves para la salud o la muerte. En este caso el producto no deberá consumirse en ningún lugar, deberán recuperarse incluso las unidades que se encuentren en poder de los consumidores.

Clase II: en el caso de aquellos incidentes en los que existe una probabilidad razonable de consecuencias adversas temporarias y/o reversibles en la salud de las personas que consuman el alimento.

Clase III: el motivo del retiro presenta una baja probabilidad de consecuencias adversas para la salud de los consumidores, pero constituye una infracción.



Normas para la publicidad de productos alimenticios

Disposición ANMAT 4980/05 y Disposición ANMAT 1631/2009

Normas para la publicidad de productos alimenticios



Toda publicidad o propaganda de productos alimenticios NO deberá:

- Incluir textos que se encuentren expresamente prohibidos en el CAA
- Modificar los rótulos aprobados de acuerdo con la normativa vigente, en cuanto a los usos y las propiedades específicas del producto
- Publicitar un producto o una modificación de uno ya existente en el mercado como "nuevo" o "nueva", una vez transcurridos dos años de la fecha del comienzo de su comercialización al público. Cuando se trate de cambios en productos que ya se encuentran en el mercado deberá indicarse en qué radica la novedad y comunicarla en forma completa
- Incluir mensajes tales como: "aprobado o recomendado por expertos" "demostrado en ensayos clínicos" o similares a menos que la empresa cuente con estudios científicos o ensayos clínicos realizados en centros reconocidos de investigación o evaluación, del país o del exterior, los que deberán encontrarse disponibles ante el requerimiento de la ANMAT.

Normas para la publicidad de productos alimenticios



Toda publicidad o propaganda de productos alimenticios NO deberá:

- Referirse a los productos como "naturales" cuando éstos sean semisintéticos o formulados conjuntamente con componentes sintéticos. Para los productos obtenidos a partir de sustancias de origen natural, el anuncio sólo podrá consignar "obtenido a partir de sustancias de origen natural" o "con ingredientes obtenidos a partir de sustancias de origen natural".
- Incluir frases y/o mensajes que atribuyan al producto acciones y/o propiedades terapéuticas y/o inmunológicas, o sugieran que el alimento es un producto medicinal o mencionen que un alimento diagnostica, cura, calma, mitiga, alivia, previene o protege de una determinada enfermedad

Notificación publicidades

Disposición ANMAT 6516/2015 – 20/08/15



Que resulta necesario fortalecer el monitoreo y la fiscalización de la publicidad de los productos sujetos a vigilancia sanitaria, para garantizar que la información provista sea veraz y objetiva, con el fin de que no induzca a errores de comprensión ni de lugar a promociones engañosas o que predispongan a conductas y/o hábitos no saludables.

En el marco del Programa de Monitoreo y Fiscalización de Publicidad y Promoción de Productos Sujetos a Vigilancia Sanitaria.

Que la normativa señalada se ha dictado fundamentalmente con el fin de evitar que los consumidores, prescriptores y/o dispensadores tomen decisiones equivocadas basadas en afirmaciones falsas o engañosas sobre las propiedades y características de un determinado producto.

Notificación publicidades

Disposición ANMAT 6516/2015 – 20/08/15



Que resulta necesario reducir la brecha temporal entre la primera emisión de la publicidad y/o promoción y la fiscalización por parte del Organismo, a fin de garantizar que la información brindada sea adecuada a la normativa vigente, siendo veraz, precisa y clara; con el fin de propender a la utilización adecuada del producto, presentando sus propiedades objetivamente sin engaños o equívocos.

La notificación tendrá carácter de declaración jurada, se realizará en el sistema de gestión electrónica con firma digital, a través del sitio web institucional www.anmat.gov.ar, mediante un usuario y una clave otorgada por la ANMAT.

La notificación de publicidad y promoción debe realizarse dentro de las 48 (cuarenta y ocho) horas a contar desde el inicio de la difusión del material en cuestión.

Notificación publicidades

Disposición ANMAT 6516/2015 – 20/08/15



En caso de presunta infracción a la normativa vigente en materia publicitaria, la ANMAT cursará las intimaciones pertinentes a las empresas titulares de los productos a fin de que cesen la difusión de la publicidad y/o promoción involucrada.

La declaración jurada deberá estar firmada por el Representante legal o apoderado y Director Técnico, y ser acompañada con los datos y documentación detallada en el Anexo I.



ÍNDICE DE PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACION DIGITAL



	DATOS A COMPLETAR EN EL FORMULARIO.	
1.	DEL SOLICITANTE.	
1.1	Carácter.	
1.2.	Nombre o Razón Social.	
1.3.	Número de legajo.	
1.4.	Domicilio legal.	
1.5.	Dirección Técnica.	
1.6.	Representante legal o Apoderado firmante de la solicitud.	
2.	DATOS DEL PRODUCTO INSCRIPTO	
2.1.	Nombres.	
2.1.	Nombre/s Genérico/s.	
1		
2.1.	Nombre comercial o de marca.	
2		
2.2.	Número de disposición autorizante.	
2.3.	Número de certificado según categoría de inscripción	
2.4.	Titular del certificado.	
2.5	Prospectos/Rótulos	
3.	DATOS DE LA CAMPAÑA PUBLICITARIA	
3.1	Agencia de Publicidad	
3.2	Medios de difusión (Televisión, Internet, radio, gráfica (diarios, revistas, medios similares) y vía publica (carteles y folletos)	
3.3	Duración de campaña y lugar de entrega/ difusión de entrega del material	
3.4	Mención de referencias bibliográficas (en caso de corresponder)	
3.5	Pieza publicitaria adjunta de acuerdo al formato correspondiente	
3.6	Número de Registro de Publicidad AFSCA	



**Denuncias por presuntas infracciones a la Ley
22.802 de Lealtad Comercial**

Denuncias por presuntas infracciones a la Ley 22.802 de Lealtad Comercial



Denuncias ante la Autoridad de Aplicación una presunta infracción a la Ley de Lealtad Comercial con la finalidad que se investigue la conducta denunciada y se impongan las sanciones previstas en la Ley:

La Ley de Lealtad Comercial regula la exhibición de precios en comercios, las ofertas y promociones, la publicidad, los concursos, el rotulado de los productos, el contenido neto de productos, las diferencias entre el precio exhibido en góndola y el facturado en caja en supermercados, etc.

En este tipo de procesos, el denunciante pone en conocimiento de la autoridad la presunta infracción para que intervenga, pero no es parte en el sumario que se le inicia a la empresa.

Denuncias por presuntas infracciones a la Ley 22.802 de Lealtad Comercial



Requisitos

1.- Nota describiendo los hechos que dan origen a la denuncia. Original firmado por el consumidor afectado y copia para constancia de recepción.

2.- Documento que acredite la presunta infracción o el incumplimiento (factura de compra, ticket, folleto, publicidad, etc.). Original o copia sin autenticar.

Importante: En los casos en que no sea posible aportar documentación, sólo se requerirá la presentación de la nota firmada por el consumidor.

Nota: En caso que el trámite se realice en las Oficinas Provinciales de Comercio, consultar la documentación a presentar en los teléfonos indicados.

Denuncias por presuntas infracciones a la Ley 22.802 de Lealtad Comercial



¿Cómo se hace?

En la Dirección de Lealtad Comercial:

- Personalmente en Av. Julio A. Roca 651, Planta Baja, Sector 8, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- Telefónicamente a través de la Línea Gratuita de Orientación al Consumidor 0800-666-1518.

Costo: gratuito

Más información:

<https://www.argentina.gob.ar/denuncia-por-presuntas-infracciones-la-ley-22802-de-lealtad-comercial>



La información provista en los rótulos debe ser simple, de fácil comprensión y acorde a la legislación vigente.

De este modo, los consumidores tomarán decisiones más acertadas en la adquisición de productos alimenticios.

María Blasco

ALIAR | Gestión Alimentaria

Luis María Campos 559, P: 3, of. 306

(C1426BOD) CABA, Argentina

Tel. 54.11.4776.0777 / 4776.0677

mariablasco@aliargestionaria.com

www.aliargestionaria.com