

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE INFORMACIÓN
NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA
(DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES)**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones Nº 38/98, 56/02, 46/03, 47/03, 31/06 y 48/06 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que la información que se brinda con las declaraciones de propiedades nutricionales complementará las estrategias y políticas de salud de los Estados Partes en beneficio de la salud del consumidor.

Que la información nutricional complementaria facilitará el conocimiento por parte del consumidor de las propiedades nutricionales de los alimentos, contribuyendo a la selección adecuada de los mismos.

Que la información brindada al consumidor debe ser de fácil comprensión.

Que es necesario establecer requisitos que regulen la información nutricional complementaria contenida en los rótulos, 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, a fin de evitar que dicha información pueda resultar falsa, engañosa o confusa para el consumidor.

Que es conveniente definir claramente la información nutricional complementaria que podrán llevar los alimentos envasados que se comercialicen en el MERCOSUR, con el objetivo de facilitar la libre circulación de los mismos, actuar en beneficio del consumidor y evitar obstáculos técnicos al comercio.

Que el presente Reglamento Técnico contempla las solicitudes de los Estados Partes.

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiende a eliminar los obstáculos al comercio que generan las diferentes reglamentaciones nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art.1 - Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Información Nutricional Complementaria (Declaraciones de Propiedades Nutricionales)”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art.2 - Los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud

Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP)

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)

Brasil: Ministério da Saúde

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS)

Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)

Ministerio de Industria y Comercio (MIC)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública (MSP)

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP)

Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art.3 – La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extra-zona.

Art.4 – Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del

XLI SGT Nº 3 – Rio de Janeiro 26/XI/10

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA (DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES)

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 INC 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 y de los requisitos específicos establecidos para los alimentos.

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 INC (declaraciones de propiedades nutricionales) 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

En el caso de vitaminas y minerales sólo podrán ser objeto de INC aquellos para los que se ha establecido una Ingesta Diaria Recomendada (IDR) en la reglamentación MERCOSUR correspondiente.

2. DEFINICIONES

2.1. Información Nutricional Complementaria (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 INC:

- 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.

2.1.1 Las declaraciones de propiedades nutricionales comprenden:

2.1.1.1. Declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes (Contenido absoluto).

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

2.1.1.2 Declaración de propiedades comparativas (Contenido comparativo).

Es la INC que compara los niveles de igual/es nutriente/s y/o el valor energético del alimento objeto de la misma con el alimento de referencia.

2.2. 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.

2.3. Plato preparado semi-listo o listo para consumir: comida elaborada, cocida o precocida que no requiere agregado de ingredientes para su consumo.

2.4 Ácidos grasos omega 3: son los ácidos grasos poliinsaturados en los cuales el primer doble enlace se encuentra en el tercer carbono a partir del grupo metilo (CH₃) del ácido graso. Para fines de este Reglamento Técnico, se considera como ácidos grasos omega 3: ácido alfa-linolénico, ácido eicosapentaenoico (EPA) y ácido docosahexaenoico (DHA).

2.5 Ácidos grasos omega 6: son los ácidos grasos poliinsaturados en los cuales el primer doble enlace se encuentra en el sexto carbono a partir del grupo metilo (CH₃) del ácido graso. Para fines de este Reglamento Técnico, se considera como ácidos grasos omega 6 al ácido linoleico.

2.6 Ácidos grasos omega 9: son los ácidos grasos monoinsaturados en los cuales el primer doble enlace se encuentra en el noveno carbono a partir del grupo metilo (CH₃) del ácido graso. Para fines de este Reglamento Técnico, se considera como ácidos grasos omega 9 al ácido oleico.

2.7 Alimento de referencia: es el mismo alimento que el que contiene la INC pero que no ha sido modificado, procesado, o formulado a los efectos de aumentar o disminuir el valor energético o el nutriente objeto de la comparación.

2.8. Colesterol: Es un esteroide que presenta un núcleo ciclopentanoperhidrofenantreno con un grupo hidroxilo en C-3 y una cadena hidrocarbonada en C-17.

3. CRITERIOS PARA LA UTILIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA

3.1. La declaración de INC 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 Técnico cuando la misma fuera utilizada.

3.2. Todo alimento que presente INC debe contener la información nutricional obligatoria de acuerdo a lo dispuesto en el RTM correspondiente.

- 3.2.1. La cantidad de cualquier nutriente acerca del que se incluya una INC deberá ser obligatoriamente declarada en la tabla de información nutricional.
- 3.2.2. Los valores establecidos para el atributo “No contiene” son considerados no significativos y deben ser declarados en la tabla de información nutricional como “cero”, “0” o “no contiene”.
- 3.2.3. Cuando se incluya una INC con respecto a la cantidad de azúcares, se deberá indicar en la tabla de información nutricional la cantidad de azúcares debajo de los carbohidratos.
- 3.2.4. Cuando se incluya una INC 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 INC 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 INC 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 INC la contribución nutricional de los ingredientes adicionados de acuerdo con las instrucciones de preparación.
- 3.3.3. En el caso de los alimentos con INC 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 INC debe ser cumplida por la porción de alimento establecida en los RTM correspondientes a porciones para los fines del rotulado nutricional.
- 3.4.1 En los envases individuales con el mismo tamaño de porción establecidas en el RTM correspondiente, la INC debe ser cumplida por el contenido del envase.
- 3.4.2 Cuando las porciones declaradas en los envases individuales se encuentren dentro de las tolerancias permitidas (\pm 30% de la porción de referencia), la INC deberá cumplirse, tanto en el envase individual como en la porción establecida en el RTM correspondiente.
- 3.4.3 En los casos en los cuales la porción declarada en el envase individual no se corresponda con la establecida en el RTM correspondiente, ni con la tolerancia permitida para la misma, la INC deberá cumplirse tanto en el envase individual como en la porción establecida en el RTM correspondiente.

- 3.4.4 En los productos que se presenten en unidades de consumo o fraccionado, la INC deberá cumplirse tanto en la porción establecida en el RTM correspondiente como en la porción declarada en la tabla de información nutricional.
- 3.4.5 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.
- 3.4.6 Para el caso de los platos preparados listos o semi listos para el consumo, la INC se calculará en base a 100 g o 100 ml del alimento, según corresponda.
- 3.5 Los alimentos con INC no podrán ser presentados de manera que:
- 3.5.1 Puedan llevar a interpretación errónea o engaño del consumidor;
 - 3.5.2 Puedan incentivar el consumo excesivo de determinados alimentos;
 - 3.5.3 Puedan sugerir que sean nutricionalmente completos.
- 3.6 Los criterios para la utilización de la INC son aquellos fijados en las tablas establecidas en los puntos 5.1 y 5.2 del presente Reglamento Técnico.
- 3.7 Cuando la INC estuviera basada en propiedades inherentes al alimento, debe incluirse una aclaración a continuación de la declaración, de que todos los alimentos de igual tipo también poseen esa/s propiedad/es con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.
- 3.8 Cuando hubiera obligatoriedad legal de modificar la composición nutricional del alimento debido a situaciones nutricionales específicas, se podrá hacer uso de la INC 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 INC comparativa debe obedecer las siguientes premisas:
- 3.10.1 El alimento con INC comparativa debe ser comparado con el alimento de referencia.
- 3.10.1.1 El contenido de nutrientes y/o valor energético del alimento objeto de una INC comparativa se deberá comparar con el alimento de referencia del mismo fabricante.
- 3.10.1.2 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.
- 3.10.1.3 La empresa responsable de la realización de la INC comparativa debe disponer de la documentación sobre la identidad y la composición del (de los) alimento(s) de referencia utilizado(s) para consulta de las autoridades competentes cuando sea solicitado.
- 3.10.2 En caso de no existir el alimento de referencia no se podrá utilizar la INC comparativa.

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

3.10.4 La identidad del (de los) alimento(s) que se compara/n debe ser definida. Los alimentos que declaren INC comparativa deben indicar en el rótulo/publicidad que el alimento fue comparado con una media de los alimentos de referencia del mercado o con el alimento de referencia del mismo fabricante, según corresponda.

3.10.5 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 INC, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.

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

4 TERMINOS AUTORIZADOS PARA LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA (DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES)

4.1 La INC deberá estar redactada en el idioma oficial del país de consumo (español o portugués), sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

4.1.1. En los casos que existan textos en otros idiomas relacionados con la INC que no cumplan con lo establecido en el presente Reglamento Técnico estos no deberán ser visibles en el rótulo.

4.1.2. Se exceptuarán de traducir los términos en inglés autorizados para los respectivos idiomas en los ítems 4.2. y 4.3 del presente Reglamento Técnico.

4.2 Términos autorizados para las INC relativas al contenido de nutrientes (contenido absoluto), siempre que se cumplan los requerimientos establecidos en el ítem 5.1.

ATRIBUTO	TERMINOS AUTORIZADOS
Bajo	Español: Bajo, leve, ligero, pobre, liviano Portugués: Baixo em..., pouco...
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 de	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..., sinagregada/o Portugués: Sem adição de..., zero adição de..., sem adicionado

4.3 Términos autorizados para la INC comparativas (contenido comparativo), siempre que se cumplan los requerimientos establecidos en el ítem 5.2.

ATRIBUTO	TERMINOS AUTORIZADOS
Reducido	Español: Reducido en..., ...menos de..., menor contenido de..., menos..., ... menos que..., light... Portugués: Reduzido em..., menos..., menor teor de..., light...
Aumentado	Español: Aumentado en..., ...más de..., más... Portugués: Aumentado em..., mais...

5. CONDICIONES PARA DECLARAR INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA (DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES)

5.1 CONTENIDO ABSOLUTO.

VALOR ENERGÉTICO (*)		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No más de 40 kcal (170 kJ)	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		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	No más de 4 kcal (17 kJ)	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción

(*) Para estos atributos pueden ser utilizados, opcionalmente, los términos “Calorías”, “kilocalorías” o “kcal” como equivalentes al término “valor energético”.

AZÚCARES (*)		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contienen más de 5 g de azúcares.	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción cuando estas son mayores a 30 g 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 junto a la INC la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético", según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.	
No contiene	No contiene más de 0.25 g de azúcares.	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción
	Y no contiene en la lista de ingredientes azúcares y/o ingredientes que sean entendidos como alimentos con azúcares, excepto que estos estuvieran declarados con un asterisco, que refiera a una nota después de la lista de ingredientes: “(*) Aporta cantidades no significativas de azúcares”.	

	Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético", según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.
Sin adición de azúcares	<p>1. El alimento no debe contener:</p> <p>1.1 azúcares adicionados;</p> <p>1.2 ingredientes que contengan azúcares adicionados;</p> <p>1.3 ingredientes que contienen naturalmente azúcares 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 de referencia es normalmente elaborado con azúcares adicionados.</p> <p>4. Si el alimento no cumple con la condición de exento en azúcares, deberá consignarse en el rótulo junto a la INC "contiene azúcares propios de los ingredientes" con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.</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 junto a la INC la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético", según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.</p>

(*) No se permite realizar INC respecto a azúcares específicos.

GRASAS TOTALES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contiene más de 3 g de grasas totales	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		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
	Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético", según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.	
No Contiene	No contiene más de 0.5 g de grasas totales	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda

		Por porción
	Y cumple con las condiciones establecidas para el atributo “No contiene” para grasas saturadas, grasas trans, colesterol y ningún otro tipo de grasa que sea declarado con valores superiores a cero.	
	Y no contiene en la lista de ingredientes grasas y/o aceites y/o ingredientes que sean entendidos como alimentos grasos, excepto que estos estuvieran declarados con un asterisco, que refiera a una nota después de la lista de ingredientes: “(*) Aporta cantidades no significativas de grasas”.	
	Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo “reducido o bajo en valor energético” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “no es un alimento reducido o bajo en valor energético”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.	

GRASAS SATURADAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contiene más de 1,5 g de la suma de grasas saturadas y grasas trans	Por 100 g o 100 ml para platos preparados según corresponda
		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
	Y cumple con las condiciones establecidas para el atributo “No contiene” grasas trans	
	Y la energía provista por las grasas saturadas no debe ser mayor al 10 % del Valor Energético Total del alimento.	
No contiene	No contiene más de 0,1 g de grasas saturadas	Por 100 g o 100 ml para platos preparados según corresponda
		Por porción
	Y cumple con las condiciones establecidas para el atributo “No contiene” grasas trans	

ACIDOS GRASOS TRANS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
No contiene	No contiene más de 0,1 g de grasas trans	Por 100 g o 100 ml para platos preparados según corresponda
		Por porción
	Y cumple con las condiciones establecidas para el atributo “bajo contenido” en grasas saturadas	

ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	Contiene al menos 300 mg de ácido alfa-linolénico o al menos 40 mg de la suma de ácido eicosapentaenoico y ácido decohexaenoico	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción
Alto contenido	Contiene al menos 600 mg de ácido alfa-linolénico o al menos 80 mg de la suma de ácido eicosapentaenoico y ácido decohexaenoico	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción
Si el alimento no cumple con el atributo de “reducido o bajo en grasas saturadas” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “No es un alimento reducido o bajo en grasas saturadas”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.		

ÁCIDOS GRASOS OMEGA 6		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	Contiene al menos 1,5 g de ácido linoleico; y	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
	al menos el 45% de los ácidos grasos presentes en el producto proceden del ácido linoleico y el ácido linoleico aporta más del 20% del valor energético del producto.	Por porción
Si el alimento no cumple con el atributo de “reducido o bajo en grasas saturadas” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “No es un alimento reducido o bajo en grasas saturadas”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.		
Alto contenido	Contiene al menos 3 g de ácido linoleico; y	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
	al menos el 45% de los ácidos grasos presentes en el producto proceden del ácido linoleico y el ácido linoleico aporta más del 20% del valor energético del producto.	Por porción
Si el alimento no cumple con el atributo de “reducido o bajo en grasas saturadas” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “No es un alimento reducido o bajo en grasas saturadas”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.		

ACIDOS GRASOS OMEGA 9		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	Contiene al menos 2 g de ácido oleico; y	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
	al menos el 45% de los ácidos grasos presentes en el producto proceden del ácido oleico y el ácido oleico aporta más del 20% del valor energético del producto.	Por porción
Si el alimento no cumple con el atributo de “reducido o bajo en grasas saturadas” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “No es un alimento reducido o bajo en grasas saturadas”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.		
Alto contenido	Contiene al menos 4 g de ácido oleico; y	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
	al menos el 45% de los ácidos grasos presentes en el producto proceden de ácido oleico y el ácido oleico aporta más del 20% del valor energético del producto.	Por porción
Si el alimento no cumple con el atributo de “reducido o bajo en grasas saturadas” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “No es un alimento reducido o bajo en grasas saturadas”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.		

COLESTEROL		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contiene más de 20 mg de colesterol	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		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
	Y cumple las condiciones establecidas para el atributo “Bajo” en grasas saturadas.	
No contiene	No contiene más de 5 mg de colesterol	Por 100 g o 100 ml para platos preparados según corresponda
		Por porción
	Y cumple las condiciones establecidas para el atributo “Bajo” en grasas saturadas	

SODIO		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contiene más de 80 mg de sodio	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		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
Muy bajo	No contiene más de 40 mg de sodio	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		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	No contiene más de 5 mg de sodio	Por 100 g o 100 ml en platos preparados
		Por porción

SAL	
Sin adición de sal	<p>1) El alimento no debe contener sal (cloruro de sodio) adicionado.</p> <p>2) El alimento no debe contener otras sales de sodio adicionadas.</p> <p>3) El alimento no debe contener ingredientes que tengan sales de sodio adicionados.</p> <p>4) El alimento de referencia contiene sal (cloruro de sodio) u otra sal de sodio adicionada.</p> <p>5) El alimento de referencia no cumple con el atributo “Bajo en sodio”.</p> <p>6) Si el alimento no cumple con la condición de “No contiene sodio”, deberá consignarse en el rótulo junto a la INC la frase “contiene sodio propio de los ingredientes”, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.</p>

PROTEÍNAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	Contiene al menos 6 g de proteínas y las cantidades de aminoácidos esenciales del alimento cumplen con las condiciones establecidas en la Tabla I	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción
Alto contenido	Contiene al menos 12 g de proteínas y las cantidades de aminoácidos esenciales del alimento cumplen con las condiciones establecidas en la Tabla I	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción

FIBRAS ALIMENTARIAS (*)		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	Contiene al menos 3 g de fibra	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
	Contiene al menos 2,5 g de fibra	Por porción
Alto contenido	Contiene al menos 6 g de fibra	por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
	Contiene al menos 5 g de fibra	Por porción

(*) No se permite realizar INC respecto a fibras alimentarias específicas.

VITAMINAS Y MINERALES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	Contiene al menos 15 % de la IDR	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción
Alto contenido	Contiene al menos 30 % de la IDR	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción

5.2. CONTENIDO COMPARATIVO.

VALOR ENERGÉTICO (*)		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 30% en el Valor Energético Total	Por 100 g o 100 ml, según corresponda, del plato preparado comparado
		Por porción comparada
	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".

AZÚCARES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 30% en azúcares con una diferencia de al menos 5 g de azúcares	Por 100 g o 100 ml, según corresponda, del plato preparado comparado
		Por porción comparada
	Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético", según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.	

GRASAS TOTALES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 30% en grasas totales	Por 100 g o 100 ml, según corresponda, del plato preparado comparado
		Por porción comparada
	Y el alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo "Bajo en grasas totales"	
	Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético", según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.	

GRASAS SATURADAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 30% en grasas saturadas	Por 100 g o 100 ml, según corresponda, del plato preparado comparado
		Por porción comparada
	Y 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"	
	Y la energía provista por las grasas saturadas no representa más del 10% del Valor Energético Total.	

COLESTEROL		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 30% en colesterol	Por 100 g o 100 ml, según corresponda, del plato preparado comparado
		Por porción comparada
	El alimento cumple las condiciones del atributo "Bajo en grasas saturadas"	
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo "Bajo en colesterol".	

SODIO		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 30% en sodio	Por 100 g o 100 ml, según corresponda, del plato preparado comparado
		Por porción comparada
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo "Bajo en sodio".	

PROTEÍNAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Aumentado	<p>Aumento mínimo del 30% en el contenido de proteínas, y</p> <p>el alimento de referencia debe cumplir por lo menos con el atributo de “fuente de proteínas”,y</p> <p>las cantidades de aminoácidos esenciales del alimento cumplen con las condiciones establecidas en la Tabla I .</p>	Por 100 g o 100 ml, según corresponda, del plato preparado comparado
		Por porción comparada

FIBRAS ALIMENTARIAS (*)		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Aumentado	<p>Aumento mínimo del 30% en fibras totales y el alimento de referencia debe cumplir por lo menos con el atributo de “fuente de fibra”</p>	Por 100 g o 100 ml, según corresponda, del plato preparado comparado
		Por porción comparada

(*) No se permite realizar INC respecto a fibras alimentarias específicas.

VITAMINAS Y MINERALES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Aumentado	<p>Aumento mínimo del 10% en el contenido de la vitamina o mineral con relación al alimento de referencia y el alimento de referencia debe cumplir por lo menos con el atributo de “fuente de vitamina” o “fuente de mineral”, objeto de la alegación, según corresponda.</p>	Por 100 g o 100 ml, según corresponda, del plato preparado comparado
		Por porción comparada

TABLA I	
Aminoácidos	Composición de referencia (mg de aminoácido/g de proteína)
Histidina	15
Isoleucina	30
Leucina	59
Lisina	45
Metionina + cistina	22
Fenilalanina + tirosina	30
Treonina	23
Triptofano	6
Valina	39

Referencia FAO/WHO/ UNU Expert Consultation on Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition. WHO Technical Report Series N° 935. World Health Organization, Geneva, Switzerland. (2007).