

# Guía de Rotulado para alimentos envasados



Ministerio  
de Economía  
República Argentina

Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca

# Guía de Rotulado para alimentos envasados



# Autoridades

**Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca**  
*Dr. Sergio Iraeta*

**Subsecretario de Mercados Agroalimentarios e Inserción Internacional**  
*Lic. Agustín Tejeda Rodríguez*

**Director Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional**  
*Dr. Pablo Morón*

**Director de Alimentos**  
*Dr. Juan Morón*

## Participantes del trabajo

### **Autores:**

*Dr. Pablo Morón*  
*Lic. Elizabeth Kleiman*  
*Lic. Celina Moreno*  
*Lic. Natalia Basso*

### **Diseño gráfico:**

*Mp. Laura Maribel Sosa*

El presente trabajo ha sido elaborado exclusivamente con fines explicativos y como guía para el usuario. Todo cambio normativo y/o nuevas exigencias de organismos nacionales y/o internacionales pueden no encontrarse contemplados en el presente documento. La Secretaría de Bioeconomía no garantiza la exactitud de la información suministrada, y su utilización no representa responsabilidad alguna para este Organismo.

# Índice

---

## **3 Introducción**

## **5 Información general**

5 ¿Qué es un rótulo?

5 ¿Qué función cumple?

5 Principios generales del rotulado

7 ¿Qué información debe figurar obligatoriamente en el rótulo?

13 Rotulación facultativa

13 Presentación y distribución de la información obligatoria

13 Casos particulares

14 Casos especiales

## **19 Rotulado Nutricional**

19 ¿Qué alimentos se deben rotular?

19 ¿En que consiste el rotulado nutricional?

22 Presentación de la información. Esquemas

24 ¿Cómo se debe expresar la información nutricional?

24 ¿Qué valores se utilizan como referencia para la declaración de nutrientes?

26 Porciones y medidas caseras

## **33 Información Nutricional complementaria “CLAIMS”**

34 ¿Qué alimentos no pueden incluir INC?

34 ¿Qué es la INC?

36 ¿Qué términos están autorizados para las INC?

36 ¿Qué tipos de INC existen?

40 Anexo I: Tabla de productos, porciones y medidas caseras

48 Anexo II: Condiciones para el uso de los atributos para la INC

58 Glosario

59 Normativa de referencia

# Introducción

---

El rotulado de alimentos es un instrumento de gran relevancia dada la creciente variedad de productos que se ofrecen, las modernas vías de distribución e intercambio y las múltiples formas de presentación y promoción, que aumentan el interés de los consumidores por conocer los productos que adquieren.

Dicho interés se relaciona con la necesidad de brindar información que contribuya a mejorar la nutrición de la población en el marco de una alimentación adecuada y saludable. En este contexto, la información que figura en los rótulos de los alimentos es el principal medio de comunicación entre el consumidor y el elaborador.

En efecto, 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.

Por lo tanto, la información provista en los rótulos debe ser simple y de fácil comprensión, a fin de favorecer la interpretación de las propiedades de los alimentos, y consecuentemente, tomar decisiones más acertadas y adecuadas en la adquisición de estos productos.

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

En particular, en el año 2005 se incorporó al mencionado Código la Resolución del Grupo Mercado Común (GMC) N°26/03<sup>1</sup>, que establece los requisitos para el rotulado general. Y específicamente, desde el año 2006 es obligatoria la declaración del rótulo nutricional, a través de la incorporación de las Resoluciones GMC N° 46/03 y 47/03<sup>2</sup> a la normativa nacional.

1. Incorporada al CAA por Resolución Conjunta SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, (08/09/2005)

2. Incorporada al CAA por Resolución Conjunta SPRyRS 150/05 y SAGPyA 684/05, (08/09/2005).

Asimismo, desde el 31 de junio de 2013, se encuentra en vigencia la Resolución Conjunta N° 161 SPReI y 213 SAGyP referida a la declaración de propiedades nutricionales (Res. GMC N° 01/12).

Cabe señalar que las mencionadas Resoluciones GMC se armonizaron en el ámbito del MERCOSUR, y se incorporan a las normativas nacionales de manera de complementar las estrategias y políticas de salud de los Estados Partes, en beneficio de la salud del consumidor, con el objetivo de facilitar la libre circulación y evitar obstáculos técnicos al comercio.

La Guía de Rotulado para Alimentos Envasados ha sido elaborada en base a la legislación nacional general, y es específica en casos particulares. De este modo pretende facilitar la correcta implementación de la normativa referida al rotulado de los alimentos por parte de las empresas alimentarias.

El objetivo es contribuir con una herramienta que permita agilizar los costos de transacción, facilitar los trámites y los tiempos en la aprobación de los productos, permitiendo un mejor ingreso de los alimentos en la cadena de comercialización.

Asimismo, los funcionarios y técnicos de los organismos competentes de regulación, registro y control, contarán con una herramienta armonizada de fácil uso.

La Guía se encuentra estructurada en los siguientes bloques:

- ➔ Información general (obligatoria).
- ➔ Rotulado nutricional (obligatoria).
- ➔ Información Nutricional Complementaria (INC) o declaración de propiedades nutricionales -CLAIMS-. (voluntaria).



# Información general

## ¿Qué es un rótulo?

Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento.

## ¿Qué función cumple?

El rotulado tiene por objeto suministrar al consumidor información sobre características particulares de los alimentos, su forma de preparación, manipulación y conservación, su contenido y sus propiedades nutricionales.

## Principios generales del rotulado

Los alimentos envasados no deben describirse, ni presentarse con un rótulo que:

- a. Utilice vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan hacer que dicha información sea falsa, incorrecta, insuficiente, o que pueda inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso del alimento;
- b. atribuya efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse;
- c. destaque la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de alimentos de igual naturaleza;

- d. resalte en ciertos tipos de alimentos elaborados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración;
- e. resalte cualidades que puedan inducir a equívoco con respecto a reales o supuestas propiedades terapéuticas que tienen algunos componentes o ingredientes o pueden tener cuando son consumidos en cantidades diferentes a las que se encuentren en el alimento o cuando son consumidos bajo una forma farmacéutica;
- f. indique que el alimento posee propiedades medicinales o terapéuticas;
- g. aconseje su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa.

Además, la rotulación de los productos alimenticios debe realizarse exclusivamente en los lugares de fabricación o envasado, quedando prohibida la tenencia de rótulos fuera de los establecimientos mencionados<sup>3</sup>.

Asimismo, queda prohibido el uso de rótulos que tengan enmiendas, leyendas agregadas con caracteres diferentes a los tipográficos utilizados, así como la superposición de rótulos en los envases, salvo autorización expresa de la autoridad sanitaria competente<sup>4</sup>.

Y, en ningún caso se permitirá la existencia de productos alimenticios en envases que carezcan de los rótulos correspondientes, o que los mismos se presenten ilegibles, sucios, deteriorados o parcialmente arrancados<sup>5</sup>.

3. Artículo 243, Capítulo V Rotulación, CAA.

4. Artículo 244, Capítulo V Rotulación, CAA.

5. Artículo 245, Capítulo V Rotulación, CAA.

## De acuerdo al origen del alimento...

Las indicaciones geográficas y denominaciones de origen de un país, región o población, reconocidos como lugares en los que se elaboran alimentos con determinadas características, **no pueden ser usadas en la rotulación o propaganda de alimentos elaborados en otros lugares cuando esto pueda inducir a equívoco o engaño** al consumidor.

- Cuando se elaboren alimentos siguiendo tecnologías características de diferentes lugares geográficos para obtener productos alimenticios con caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas reconocidas, en la denominación del **alimento debe figurar la expresión “tipo”** con letras de igual tamaño, realce y visibilidad que las que corresponden a la denominación aprobada en el reglamento vigente en el país de consumo.
- No se podrá utilizar la expresión “tipo”, para denominar vinos y bebidas espirituosas con estas características.
- La rotulación de los alimentos se hará exclusivamente en los establecimientos procesadores habilitados por la autoridad competente del país de origen para la elaboración o el fraccionamiento.

Los alimentos que se **importen** o **exporten** deben ajustarse a las normas del CAA. No obstante, pueden exportarse productos que no alcancen a satisfacer dichas normas cuando:

- a. Su producción, elaboración y/o fraccionamiento haya sido autorizado a tal efecto por la Autoridad Sanitaria Nacional.
- b. Satisfagan las normas del país de destino.
- c. Expresen claramente en sus rótulos, envases y envolturas el cumplimiento de los requisitos indicados en los incisos **a.** y **b.** e indiquen el país de destino.

La Autoridad Sanitaria Nacional puede verificar las condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial de los productos que entren o salgan del país.

No obstante, en los rótulos de los productos alimenticios argentinos destinados exclusivamente a la exportación, pueden consignarse todas las leyendas en idioma extranjero<sup>6</sup>.

Y cuando el envase de los productos alimenticios argentinos destinados exclusivamente a la exportación, sea de hojalata, se debe consignar sobre el envase en forma indeleble la expresión “Industria Argentina” o su traducción, pudiendo llevar sus pesos y medidas en cualquier sistema, además del sistema métrico decimal<sup>7</sup>.

## ¿En qué idioma se debe expresar?

La información obligatoria debe estar redactada en el idioma oficial del país de consumo con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad adecuados, sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

Cuando la rotulación no estuviera redactada en el idioma oficial del país de destino, se debe colocar una **etiqueta complementaria** que contenga la información obligatoria en el idioma correspondiente, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Esta etiqueta puede ser colocada tanto en origen como en destino. En este último caso la aplicación debe ser efectuada antes de su comercialización.

6. Artículo 227, Capítulo V Rotulación, CAA.

7. Artículo 228, Capítulo V Rotulación, CAA.



## ¿Qué información debe figurar obligatoriamente en el rótulo?

El rótulo de alimentos envasados debe presentar obligatoriamente la siguiente información:

- Denominación de venta del alimento
- Lista de ingredientes
- Contenidos netos
- Identificación del origen
- Nombre o razón social y dirección del importador, cuando corresponda
- Identificación del lote
- Fecha de duración
- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda
- Rótulo nutricional

### Denominación de venta del alimento

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

Debe figurar la denominación y la marca del alimento, de acuerdo a las siguientes pautas:

- a. Cuando se haya establecido una o varias denominaciones para un mismo alimento en un Reglamento Técnico MERCOSUR,
- b. se utilizará por lo menos una de tales denominaciones; se podrá emplear una denominación acuñada, de fantasía, de fábrica o una marca registrada, siempre que vaya acompañada de una de las denominaciones indicadas en el punto **a.**;
- c. se podrán utilizar las palabras o frases adicionales requeridas para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condiciones físicas auténticas del alimento, las cuales irán junto a la denominación del alimento o muy cerca a la misma. Por ejemplo: tipo de cobertura, forma de presentación, condición o tipo de tratamiento a que ha sido sometido.



## 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.

El resto de los alimentos deben incluir la lista de ingredientes, la cual debe figurar precedida de la expresión: “**ingredientes:**” o “**ingr.:**” y se regirá por las siguientes pautas:

- a. Todos los ingredientes deberán **enumerarse en orden decreciente de peso inicial**;
- b. cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto se podrá declarar como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista -colocada entre paréntesis-, de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones;
- c. cuando un **ingrediente compuesto** para el que se ha establecido un nombre en una norma del CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS o del MERCOSUR, constituya menos del 25% del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado;
- d. el **agua** deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmueras, jarabes, almíbares, caldos u otros similares y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de ingredientes. No será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación.
- e. Cuando se trate de alimentos **deshidratados, concentrados, condensados o evaporados**, que requieren ser reconstituídos con agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituído. En estos casos se deberá incluir la siguiente expresión: “*Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo*”.
- f. En el caso de **mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o de plantas aromáticas** en que ninguna predomine en peso de una manera significativa, podrá enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención: “**en proporción variable**”.



### ¿Qué es un aditivo?

Es cualquier sustancia agregada intencionalmente a los alimentos, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, transporte o manipulación de un alimento. Ello tendrá, o puede esperarse razonablemente que tenga (directa o indirectamente), como resultado, que el propio aditivo o sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento.

Este término no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas incorporadas a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

### Declaración de aditivos alimentarios en la lista de ingredientes

Los aditivos alimentarios se deben declarar formando parte de la lista de ingredientes. Esta declaración constará de:

- a. La función principal o fundamental del aditivo en el alimento.
- b. Su nombre completo, o su número INS (Sistema Internacional de Numeración, CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS), o ambos.
  - » Cuando entre los aditivos alimentarios haya más de uno con la misma función, podrán mencionarse uno a continuación del otro, agrupándolos por función.
  - » Los aditivos alimentarios serán declarados después del resto de los ingredientes.
  - » Para el caso de los aromatizantes/saborizantes se declarará sólo la función y optativamente su clasificación, según lo establecido en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR sobre aromatizantes/ saborizantes.

### Contenidos netos

Estos se indican según lo establecen los Reglamentos Técnicos MERCOSUR<sup>8</sup> correspondientes. A modo de ejemplos se pueden citar:

PRODUCTO	CONTENIDOS NETOS	CONTENIDOS LIBRES
Aceites comestibles, excluyendo el de oliva	100 cm <sup>3</sup> - 200 cm <sup>3</sup> - 250 cm <sup>3</sup> - 500 cm <sup>3</sup> - 750 cm <sup>3</sup> - 900 cm <sup>3</sup> - 1 L - 1,5 L - 2 L	Más de 2 L y menos de 100 cm <sup>3</sup>
Arroz, excluyendo platos preparados	100 g - 125 g - 200 g - 250 g - 500 g - 1kg - 2 kg y 5 kg	Más de 5 kg
Azúcar blanco	100 g - 200 g - 250 g - 500 g - 1 kg - 2 kg y 5 kg	Más de 5 kg y menos de 100 g

8. Resolución GMC N° 22/02: Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Contenidos Netos de Productos Industrializados Premedidos y Resolución GMC N° 31/07: Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Contenidos Netos de Productos Premedidos.

En relación a esto, cabe destacar que la capacidad del envase debe guardar relación con el volumen real del producto, no pudiendo existir entre ambos una diferencia mayor del 10% cuando se trate de envases opacos herméticamente cerrados y del 5% cuando se trate de envases transparentes<sup>9</sup>.



## Identificación del origen

Se debe indicar:

- el nombre (razón social) del fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca;
- domicilio de la razón social;
- país de origen y localidad (es el lugar donde fue producido el alimento o donde recibió el último proceso sustancial de transformación si es que se elaboró en más de un país);
- número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente, es decir el Registro Nacional de Establecimiento (RNE) y opcionalmente se podrá indicar el número de Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA).

Para identificar el origen se debe utilizar una de las siguientes expresiones:

“fabricado en...”, “producto...”,  
“industria...”.

Los productos que se elaboren en el país serán considerados como provenientes de la Industria Argentina, aún cuando se usen materias primas extranjeras en cualquier proporción<sup>10</sup>.

## Identificación del lote

Todo rótulo debe llevar impresa, grabada o marcada de forma indeleble, legible y visible, una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote al que pertenece el alimento.

El lote es una clave que indica el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesados por un mismo fabricante o fraccionador, en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales.

El número o clave de lote será determinado en cada caso por el fabricante, productor o fraccionador del alimento, según sus criterios.

Para la indicación del lote se puede utilizar:

- a. **Un código clave precedido de la letra “L”.**  
Dicho código debe estar a disposición de la autoridad competente y figurar en la documentación comercial cuando se efectúe intercambio entre Estados Partes; o
- b. **la fecha de elaboración, envasado o de duración mínima,** siempre que la(s) misma(s) indique(n) por lo menos el día y el mes o el mes y el año claramente y en el citado orden.

9. Artículo 240, Capítulo V Rotulación, CAA.

10. Artículo 224, Capítulo V Rotulación, CAA.

## Fecha de duración

Esta constará por lo menos de:

- el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses;
- el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año, estableciendo: “fin de (año)”.

La fecha se debe declarar con alguna de las siguientes expresiones:

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

Estas expresiones deben ir acompañadas de:

- la fecha, o
- una referencia concreta al lugar donde aparece la fecha, o
- una impresión en la que se indique mediante perforaciones o marcas indelebles el día y el mes o el mes y el año.

Cualquier indicación usada debe ser clara y precisa:

- El día, mes y año se deben declarar en orden numérico no codificado, con la salvedad que se podrá indicar 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 sus tres primeras letras. Ejemplo: ENE, FEB, MAR, etc.

## Excepciones

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

- Frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;
- 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, por la naturaleza de su contenido, se consuman por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
- vinagre;
- azúcar sólido;
- productos de confitería 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);

## Alimentos con requisitos especiales para su conservación

Los alimentos que requieren tomar precauciones especiales para mantener sus condiciones normales, deben llevar en sus rótulos una leyenda con caracteres bien legibles donde se indiquen las temperaturas máximas y mínimas a las cuales se debe conservar y el tiempo en el cual el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones. Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de ser abiertos sus envases.

En particular, para los **alimentos congelados**, cuya fecha de duración mínima varía según la temperatura de conservación, se debe señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración mínima para cada temperatura, en función de los criterios ya mencionados o la duración mínima para cada temperatura, debiendo señalar en esta última situación el día, el mes y el año de fabricación.

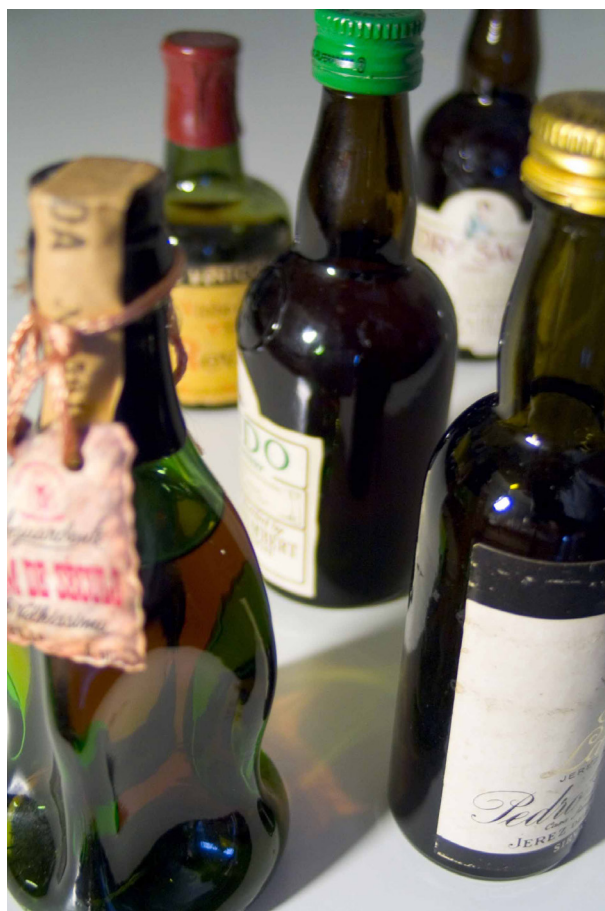
Para la expresión de la duración mínima se podrán utilizar expresiones tales como:

“duración a  $-18^{\circ}$  C (freezer): ...”  
 “duración a  $-4^{\circ}$  C (congelador): ...”  
 “duración a  $4^{\circ}$  C (refrigerador): ...”

## Preparación e instrucciones de uso del producto

Cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones necesarias sobre el modo apropiado de empleo, incluida la reconstitución, la descongelación y/o el tratamiento que deba realizar el consumidor para el uso correcto del producto.

Dichas instrucciones no deben ser ambiguas, ni dar lugar a falsas interpretaciones de modo de garantizar una correcta utilización del alimento.



## Rotulación facultativa

En la rotulación puede presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y engaño, establecidos en los principios generales de rotulado.

### Denominación de calidad

Solamente pueden emplear denominaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las correspondientes especificaciones para un alimento determinado por medio de un Reglamento Técnico específico.

Dichas denominaciones deberán ser fácilmente comprensibles y no deben ser equívocas o engañosas en forma alguna, debiendo cumplir con la totalidad de los parámetros que identifican la calidad del alimento.

### Información nutricional

Se podrá brindar información nutricional, siempre que no contradiga lo dispuesto en los principios generales de rotulado (Ver página 19).

## Presentación y distribución de la información obligatoria

En la cara principal debe figurar la denominación de venta del alimento, su calidad, pureza o mezcla (cuando esté reglamentado), la cantidad nominal del producto contenido, en su forma más relevante en conjunto con el diseño, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad.

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

### Casos particulares

A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado sea inferior a 10 cm<sup>2</sup>, podrán quedar exentas de los requisitos establecidos como Información Obligatoria. En estos casos, sí deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto.

No obstante, el envase que contenga al conjunto de las unidades pequeñas deberá presentar la totalidad de la información obligatoria requerida.

## Casos especiales

→ Los productos que contienen exclusivamente ingredientes de origen vegetal pueden incluir en sus rótulos la leyenda: “ESTE PRODUCTO, AL IGUAL QUE TODOS LOS DE ORIGEN VEGETAL, NO CONTIENE COLESTEROL”<sup>11</sup>.

→ Los productos alimenticios que deban ser descascarados antes de consumirse o que contengan elementos cuya ingesta implique un riesgo: deben consignar con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, y en un lugar destacado la/las siguiente/s leyendas según corresponda:

→ *“Atención: Consumir descascarado - No apto para niños menores de 6 (seis) años”.*

→ *“Las partes pequeñas podrían ser ingeridas o aspiradas”.*

→ *“Atención: Por el tamaño es inconveniente su consumo por menores de... años”, colocando en el espacio en blanco, la edad adecuada.*

→ *“Atención: Contiene un juguete no apto para menores de 3 (tres) años”<sup>12</sup>.*

→ Los alimentos preparados con carne picada, molida o feteada deben presentar en sus rótulos instrucciones claras en relación al tratamiento de cocción previo al consumo, de modo tal que al cortar el alimento, no se desprenda jugo rosado ni existan vestigios de tal color en la superficie de corte<sup>13</sup>.

→ Las salchichas tipo Viena sin piel deberán indicar en el rótulo el proceso de cocción al que deben ser sometidas previo al consumo, el cual debe ser como mínimo de tres minutos en agua en ebullición<sup>13</sup>.

En ambos casos (carne picada y salchichas) podrán ser adicionados de una etiqueta complementaria que contenga las instrucciones requeridas en cada caso, y que al intentar retirarla no se desprenda<sup>13</sup>.

→ Los productos alimenticios que contengan hortalizas tales como espinaca, remolacha, brócoli, zanahoria, coliflor u otros vegetales; cuyo contenido de nitratos sea mayor a 200 mg/kg de producto tal como se ofrece al consumidor (previo a su preparación); y jugos vegetales cuyo contenido de nitratos sea mayor que 40 mg/litro, deben consignar con caracteres de buen realce y visibilidad, en un lugar destacado de la cara principal, la siguiente leyenda: *“Este producto no es apropiado para niños menores de 1 año por su contenido de nitratos”<sup>14</sup>.*

→ Los alimentos que contengan edulcorantes no nutritivos, tartrazina, ácido benzoico o sus sales de calcio, potasio o sodio y dióxido de azufre o sus derivados, deberán declarar su presencia mediante una leyenda que indique “CONTIENE... (indicando el nombre completo del aditivo)” siempre y cuando no se indique el nombre específico de los mencionados aditivos en la lista de ingredientes<sup>15</sup>.

→ Los alimentos con aspartamo: debe indicarse la presencia de fenil-alanina para los fenilcetonúricos, y en el caso de todos los edulcorantes no nutritivos, se declarará su concentración.

11. Artículo 235 bis1, Capítulo V Rotulación, CAA

12. Artículo 235 bis 2, Capítulo V Rotulación, CAA.

13. Resolución 494/2001 Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

14. Artículo 235 quáter, Capítulo V Rotulación, CAA.

15. Resolución Conjunta N° 149/2005 SPRRS y 683/2005 SAGPyA



→ Las aguas minerales<sup>16</sup> se rotularán respetando todos los criterios existentes en la norma de rotulado general de los siguientes datos:

### 1. Indicaciones obligatorias:

- » Denominación del producto.
- » Marca registrada.
- » Clasificación correspondiente de acuerdo al grado de mineralización, a la composición y al contenido gaseoso (Artículo 986, incisos 1 y 4 del CAA).
- » Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida el agua. (Artículo 985, inciso 3, apartado b) del CAA).
- » Lugar del emplazamiento de la fuente mediante indicaciones que no puedan suscitar engaño y confusión.
- » Datos referidos a la composición o el resultado del análisis practicado por la Autoridad Sanitaria Competente (ASC) en el momento de autorizar el producto. **El contenido de sodio en todos los casos.** Optativamente podrán mencionarse resultados del análisis microbiológico.
- » Identificación de la partida o del día de elaboración, la que podrá efectuarse mediante una clave que se pondrá en conocimiento de la ASC.
- » Cuando el envase supere los dos (2) litros deberán consignar en el rótulo las siguientes leyendas:

*Conservar el envase cerrado y en un lugar fresco cada vez que se utilice. Una vez abierto, consumir el producto dentro de los ... días. (el número de días es determinado bajo responsabilidad del Director Técnico y aceptado por la autoridad competente de inscripción).*

### 2. Indicaciones optativas:

- » Nombre de la fuente.
- » Termalidad y/o radioactividad mediante las menciones “Temperatura (o radioactividad) en el punto de captación” o expresiones similares que no den lugar a confusión o engaño con respecto a que tales propiedades correspondan al agua en el momento de su captación y no al producto envasado”.



16. Artículo 988, Capítulo XII Bebidas Alcohólicas, CAA.

→ **Alimentos libres de gluten.** Podrán ser considerados como tales, aquellos que hayan sido preparados únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración —que impidan la contaminación cruzada— **no contengan prolaminas procedentes del trigo, de todas las especies de Triticum, como la escaña común (Triticum spelta L.), kamut (Triticum polonicum L.), de trigo duro, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas.**

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

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

Estos productos se rotularán con la denominación de venta del producto que se trate seguido de la indicación “libre de gluten” debiendo incluir la leyenda “sin T.A.C.C.” en las proximidades de la denominación de venta, con buen realce, tamaño y visibilidad.

Para la aprobación de los alimentos libres de gluten, los elaboradores y/o importadores deben presentar ante la Autoridad Sanitaria de su jurisdicción:

1. Análisis que avalen la condición de “libre de gluten” otorgado por un organismo oficial o entidad con reconocimiento oficial y
2. 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<sup>17</sup>.

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 T.A.C.C.”.



- 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 T.A.C.C.”.



Reducción máxima 11 mm

17. Artículo 1383 bis, Capítulo XVII Alimentos de Régimen o Dietéticos, CAA.



Además del símbolo obligatorio, estos productos alimenticios podrán llevar opcionalmente los símbolos facultativos que se reconocen en la legislación correspondiente y figuran a continuación<sup>18</sup>.

- Los alimentos que contengan en su composición **edulcorantes no nutritivos** son considerados dietéticos, y por lo tanto deben consignar en el rótulo principal la leyenda: *“Alimento o Bebida Dietética o Alimento o Bebida para Regímenes Especiales”* a continuación de la designación específica y con igual tamaño de letra. Deben consignar las concentraciones en mg/100g ó 100 cm<sup>3</sup> de los edulcorantes no nutritivos empleados con caracteres de un tamaño no menor de 1,5 mm de altura<sup>19</sup>.
- Los envases de miel, deben consignar con caracteres de buen realce, visibilidad y en un lugar destacado de la cara principal, la siguiente leyenda:

**“No suministrar a niños menores de 1 año”<sup>20</sup>.**

18. Artículo 1383 bis, Capítulo XVII Alimentos de Régimen o Dietéticos, CAA.  
 19. Artículo 1349, Capítulo XVII Alimentos de Régimen o Dietéticos, CAA.  
 20. Artículo 235 sexto, Capítulo V Rotulación de Alimentos Envasados, CAA.

- En el rótulo de las **bebidas enlatadas** con o sin alcohol, gasificadas o no, se debe consignar con caracteres de buen realce y visibilidad y en un lugar destacado de la cara principal, la siguiente leyenda: *“No consumir directamente del envase”<sup>21</sup>.*
- **Bebidas analcohólicas con cafeína y taurina.** En los rótulos deben consignar las siguientes leyendas obligatorias:
  - a. *“No consumir en caso de embarazo, lactancia, niños y personas de edad avanzada”.*
  - b. *“Se sugiere no consumir con alcohol”.*
  - c. *“Alto contenido de cafeína” cuando ésta supere los 20 mg/100 ml<sup>22</sup>.*
- **Productos azucarados con aromatizantes artificiales o con aromatizantes idénticos a los naturales,** se admite en sus rótulos la representación gráfica de la fruta o sustancia cuyo sabor caracteriza al producto debiendo acompañar la designación del alimento con la expresión *“sabor a ...”* (llenando el espacio en blanco con el nombre/s del sabor/es caracterizante/s), en letras de buen tamaño realce y visibilidad; y la indicación *“artificialmente aromatizado”* con caracteres del mismo tamaño que la designación del producto<sup>23</sup>.
- **Imágenes de frutas en bebidas sin alcohol, gasificadas o no.** En el rótulo y/o publicidad de bebidas sin alcohol, pueden utilizarse representaciones gráficas relativas a las frutas u hortalizas, cuando el contenido de éstas sea de al menos 5% v/v.

Para el caso de bebidas a base de jugo de limón, se exige un mínimo de 25% v/v.

21. Artículo 235 tris, Capítulo V Rotulación de Alimentos Envasados, CAA.  
 22. Artículo 1388, Capítulo XVII Alimentos de Régimen o Dietéticos, CAA.  
 23. Artículo 233 bis, Capítulo V Rotulación, CAA.



### What makes us different?

Our products are made with natural ingredients and contain no artificial flavors, colors, or preservatives. We use only the finest quality ingredients to create our products, ensuring they are safe and healthy for you and your family.



We combine the best of nature with modern science to create products that are both delicious and nutritious. Our products are made with natural ingredients and contain no artificial flavors, colors, or preservatives.

low sugar  
no artificial  
flavors or  
preservatives  
made with  
natural ingredients

For more information, visit our website at [www.ourbrand.com](http://www.ourbrand.com)

# Rotulado Nutricional

## ¿Qué alimentos deben llevar rotulado nutricional?

Todos los alimentos y bebidas producidos, envasados y comercializados en el país y los Estados Parte del Mercosur.

Están **exceptuados** del rotulado nutricional los siguientes alimentos:

1. Bebidas alcohólicas.
2. Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología.
3. Especies.
4. Aguas minerales naturales, y las demás aguas destinadas al consumo humano.
5. Vinagres.
6. Sal (Cloruro de Sodio)<sup>24</sup>.
7. Café, yerba mate, té y otras hierbas, sin agregado de otros ingredientes<sup>25</sup>.
8. Alimentos preparados y envasados en restaurantes o comercios gastronómicos, listos para consumir.
9. Productos fraccionados en los puntos de venta al por menor que se comercialicen como premedidos.
10. Frutas, vegetales y carnes que se presenten en su estado natural, refrigerados o congelados.
11. Alimentos en envases cuya superficie visible para el rotulado sea menor o igual a 100 cm<sup>2</sup>, esta excepción no se aplica a los alimentos para fines especiales o que presenten declaración de propiedades nutricionales<sup>26</sup>.

24. Incluye la sal adicionada de acuerdo a los programas de Salud.

25. Entiéndase por "sin agregado de otros ingredientes" a la adición de ingredientes que no agregan valor nutricional significativo al producto.

26. Son los alimentos elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades particulares de alimentación determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares y/o trastornos del metabolismo

## ¿En qué consiste el rotulado nutricional?

Es toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento. Comprende:

- **Declaración de nutrientes:** Es la enumeración normalizada del valor energético y del contenido de nutrientes de un alimento.
- **Declaraciones de propiedades nutricionales o información nutricional complementaria:** Es cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares.

### ¿A qué se denomina nutriente?

Es cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que:

- a. proporciona energía; y/o
- b. es necesaria, o contribuya al crecimiento, desarrollo y mantenimiento de la salud y de la vida; y/o
- c. cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

y que se presentan como tales. Se incluyen los alimentos para lactantes y niños en la primera infancia. La composición de tales alimentos deberá ser esencialmente diferente de la composición de los alimentos convencionales de naturaleza análoga, caso de que tales alimentos existan.

## ¿Qué nutrientes deben declararse obligatoriamente?

Además del valor energético total del alimento, será obligatorio declarar **cuantitativamente** el contenido de cada uno de los siguientes nutrientes y su porcentaje de VD por porción de alimento.

- Carbohidratos (g)
- Proteínas (g)
- Grasas totales (g)
- Grasas saturadas (g)
- Grasas trans (g)
- Fibra alimentaria (g)
- Sodio (mg)

## ¿Se pueden declarar otros nutrientes?

Se pueden declarar aquellos nutrientes:

- Que se consideren importantes para mantener un buen estado nutricional.
- Que se incluyan en la declaración de propiedades nutricionales u otra declaración que haga referencia a nutrientes.

## ¿Cómo se declaran los nutrientes?

Cuando se declaren los nutrientes específicos, deberá realizarse de la siguiente manera:

### Carbohidratos

- Carbohidratos g, de los cuales:
- Azúcares g
- Polialcoholes g
- Almidón g
- Otros carbohidratos\* g

\*(los que deberán ser identificados en la rotulación)

La cantidad de azúcares, poliacóholes, almidón y otros carbohidratos podrá indicarse también como **porcentaje del total** de carbohidratos.

### Grasas

- Grasas totales g, de las cuales:
- Grasas saturadas g
- Grasas trans g
- Grasas monoinsaturadas g
- Grasas poliinsaturadas g
- Colesterol mg

**Vitaminas y Minerales\*** se podrán declarar aquellos que figuran en la Tabla de Valores de Ingesta Diaria Recomendada (IDR) de Nutrientes de declaración voluntaria: siempre y cuando se encuentren presentes en cantidad igual o mayor que 5 % de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) por porción indicada en el rótulo. (Ver página 24).

\*Para los productos alimenticios destinados a personas con trastornos metabólicos específicos y/o condiciones fisiológicas particulares, deberán utilizarse los valores de IDR para proteínas y micronutrientes establecidos en el Artículo 1387 del Capítulo XVII: Alimentos de régimen o dietéticos del CAA.

## ¿Qué es el valor energético?

El valor energético proporciona una medida de la cantidad de energía que aporta una porción del alimento.

### ¿Cómo se calcula?

Se calcula a partir de la suma de la energía aportada por los carbohidratos, proteínas, grasas y alcoholes. Se expresan en kilocalorías (Kcal) o kilojoules (Kj).

→ Tener en cuenta: 1 kcal: 4.18 kj

## Unidades

NUTRIENTE	ENERGÍA QUE APORTAN 1 kcal = 4,18 kj
Carbohidratos (excepto polialcoholes)	4 kcal/g - 17kJ/g
Polidextrosas	1 kcal/g - 4kJ/g
Proteínas	4 kcal/g - 17kJ/g
Grasas	9 kcal/g - 37kJ/g
Ácidos orgánicos	3 kcal/g - 13kJ/g
Alcohol (Etanol)	7 kcal/g - 29kJ/g
Polialcoholes	2,4 kcal/g - 10kJ/g

Para otros nutrientes no previstos aquí, se podrán utilizar los factores indicados en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos o en su ausencia, factores establecidos en el Codex Alimentarius.

## Cálculo de Proteínas

La cantidad de proteínas se deberá calcular utilizando la siguiente fórmula:

$$\text{Proteína} = \text{contenido total de nitrógeno (Kjeldahl)} \times \text{factor}$$

### Factores de conversión

- 5,75 proteínas vegetales;
- 6,38 proteínas lácteas;
- 6,25 proteínas cárnicas o mezclas de proteínas;
- 6,25 proteínas de soja y de maíz.

Se podrá usar un factor diferente cuando se indique en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico o en su ausencia el factor indicado en un método de análisis específico validado y reconocido internacionalmente.

## Cálculo de carbohidratos

Se calculará como la diferencia entre 100 y la suma del contenido de proteínas, grasas, fibra alimentaria, humedad y cenizas.



## Presentación de la información. Esquemas

La disposición, el realce y el orden de la información nutricional deben seguir los siguientes modelos:

### 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.

### Modelo Vertical B

	Cantidad por porción	% VD(*)	cantidad por porción	%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.



## Nota aplicable a todos los modelos

- La expresión “INFORMACIÓN NUTRICIONAL”, el valor y las unidades de la porción y lo correspondiente a la medida casera **deben ser de mayor destaque que el resto de la información nutricional**.
- La información nutricional debe aparecer agrupada en un **mismo lugar**, estructurada en forma de cuadro (tabular), con las cifras y las unidades en columnas. Sólo cuando el espacio no fuera suficiente, se utilizará la forma lineal conforme al modelo presentado.
- La declaración del valor energético y de los nutrientes se debe hacer en **forma numérica**. No obstante, no se debe excluir el uso de otras formas de presentación complementaria.
- La información correspondiente al rotulado nutricional debe estar redactada en el **idioma oficial** del país de consumo (español o portugués), sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas. Se pondrá en un lugar visible, en caracteres legibles y debe tener color contrastante con el fondo donde esté impresa.
- Se debe agregar como parte de la información nutricional la siguiente expresión: “**Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas**”.



## ¿Cómo debe expresarse la información nutricional?

Debe ser expresada por porción, incluyendo la medida casera correspondiente, y el porcentaje de Valor Diario (%VD).

\*Queda excluida la declaración de grasas trans en porcentaje de Valor Diario (%VD).

\*Adicionalmente, la información nutricional puede ser expresada por 100g o 100 ml.

Las porciones para cada alimento en particular, se encuentran establecidas en el Anexo I (ver página 40)

Para calcular el porcentaje del Valor Diario (% VD) del valor energético y de cada nutriente que aporta la porción del alimento se deben utilizar los Valores Diarios de Referencia de Nutrientes (VDR) y de Ingesta Diaria Recomendada (IDR). (ver página 25)

Las cantidades mencionadas deben ser las correspondientes al alimento tal como se ofrece al consumidor.

## ¿Qué valores se utilizan como referencia para la declaración de nutrientes?

Los nutrientes se declaran de acuerdo a los siguientes valores, siempre expresados en las unidades correspondientes.

### Valores Diarios de Referencia de Nutrientes (VDR) de declaración obligatoria <sup>(1)</sup>

NUTRIENTE	VALOR DE REFERENCIA
Valor Energético	2000 kcal - 8400 kJ
Carbohidratos	300 gramos
Proteínas	75 gramos
Grasas Totales	55 gramos
Grasas Saturadas	22 gramos
Fibra Alimentaria	25 gramos
Sodio	2400 miligramos

(1) FAO/OMS -Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. WHO Technical Report Series 916 Geneva, 2003.

## Valores de Ingesta Diaria Recomendada de nutrientes (IDR) de declaración voluntaria: vitaminas y minerales

VITAMINAS Y MINERALES	VALOR DE REFERENCIA
Vitamina A <sup>(2)</sup>	600 µg
Vitamina D <sup>(2)</sup>	5 µg
Vitamina C <sup>(2)</sup>	45 mg
Vitamina E <sup>(2)</sup>	10 mg
Tiamina <sup>(2)</sup>	1,2 mg
Riboflavina <sup>(2)</sup>	1,3 mg
Niacina <sup>(2)</sup>	16 mg
Vitamina B6 <sup>(2)</sup>	1,3 mg
Ácido fólico <sup>(2)</sup> 27	240 µg
Vitamina B12 <sup>(2)</sup>	2,4 µg
Biotina <sup>(2)</sup>	30 µg
Ácido pantoténico <sup>(2)</sup>	5 mg
Calcio <sup>(2)</sup>	1000 mg
Hierro <sup>(2)</sup> (*)	14 mg
Magnesio <sup>(2)</sup>	260 mg
Zinc <sup>(2)</sup> (**)	7 mg
Yodo <sup>(2)</sup>	130 µg
Vitamina K <sup>(2)</sup>	65 µg
Fósforo <sup>(3)</sup>	700 mg
Flúor <sup>(3)</sup>	4 mg
Cobre <sup>(3)</sup>	900 µg
Selenio <sup>(2)</sup>	34 µg
Molibdeno <sup>(3)</sup>	45 µg
Cromo <sup>(3)</sup>	35 µg
Manganeso <sup>(3)</sup>	2,3 mg
Colina <sup>(3)</sup>	550 mg
(*) 10% de biodisponibilidad.	
(**) Moderada biodisponibilidad	
(2) Human Vitamin and Mineral Requirements, Report 07a Joint FAO/OMS Expert Consultation Bangkok, Thailand, 2001	
(3) Dietary Reference Intake, Food and Nutrition Broad, Institute of Medicine. 1999-2001.	

27. 240 microgramos de ácido fólico equivalen a 400 microgramos de folato. Resolución Conjunta N° 49/07 SPRRS y N° 106/07 SAGPyA. Rectificación en el Anexo A de la Res. GMC N° 46/03: "Valores de Ingesta Diaria Recomendada de Nutrientes (IDR) de Declaración Voluntaria: Vitaminas y Minerales".

### CRITERIOS PARA DECLARAR LOS NUTRIENTES

Valores:	se declaran:
mayores o iguales a 100	en números enteros con tres cifras.
menores a 100 y mayores o iguales a 10	en números enteros con dos cifras.
menores a 10 y mayores o iguales a 1	con una cifra decimal.
menores a 1	para las vitaminas y minerales con dos cifras decimales para el resto de los nutrientes con una cifra decimal

### ¿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.

### Declaración nutricional simplificada

En los casos en los que el valor energético o nutrientes sean no significativos, se podrá sustituir la declaración del valor energético o contenido de nutrientes, por la siguiente frase: **“No aporta cantidades significativas de... (especificando si se trata de valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/s)”**; la cual se colocará dentro del espacio reservado para la rotulación nutricional.

### Tolerancia de declaración de nutriente

Se acepta una tolerancia de  $\pm 20\%$  respecto a los valores de nutrientes declarados en el rótulo, en relación con los valores reales del producto.

Para los productos que contengan micronutrientes en cantidad superior a la tolerancia establecida en el ítem anterior, la empresa responsable deberá contar con los estudios que la justifiquen.

## PORCIONES Y MEDIDAS CASERAS<sup>28</sup>

### ¿Qué es una 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.

### Otras definiciones...

- **Medida casera:** Es un utensilio de cocina comúnmente utilizado por el consumidor para medir alimentos.
- **Unidad:** Cada uno de los productos alimenticios iguales o similares contenidos en un mismo envase.
- **Fracción:** Parte de un todo.
- **Rebanada, feta o rodaja:** Fracción de espesor uniforme que se obtiene de un alimento.
- **Plato preparado semi-listo o listo:** Comida elaborada, cocida o precocida que no requiere agregado de ingredientes para su consumo.

Para el caso de los **envases individuales**, la cantidad por porción es la cantidad que contenga el envase. Y la medida casera es la “unidad de producto” como ser: 1 barra, 1 pote, 1 sachet, 1 sobre, 1 taza, x unidad(es), entre otras.

Algunos ejemplos de los utensilios generalmente utilizados, sus capacidades y dimensiones aproximadas.

28. Resolución Conjunta N° 150/05 SPRyRS y N° 684/05 SAGPyA y Resolución Conjunta N° 42/06 SPRyRS y N° 642/06 SAGPyA, las cuales incorporan la Resolución GMC N° 47/03: Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de Alimentos Envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

Medida casera	capacidad o dimensión
Taza de té	200 cm <sup>3</sup> o ml
Vaso	200 cm <sup>3</sup> o ml
Cuchara de sopa	10 cm <sup>3</sup> o ml
Cuchara de té	5 cm <sup>3</sup> o ml
Plato llano o playo	22 cm de diámetro
Plato hondo	250 cm <sup>3</sup> o ml

Se podrá utilizar para productos específicos otras medidas caseras establecidas tales como rebanada, feta, rodaja, fracción o unidad.

### ¿Cómo se determina el tamaño de la porción de los diferentes alimentos?

Las porciones correspondientes a cada alimento se encuentran establecidas en el Código Alimentario Argentino (en esta guía ver anexo I, pág. 40-42).

Para los casos en los cuales no exista una porción establecida se debe tener en cuenta la información establecida en la siguiente tabla:

NIVEL	Grupo de alimentos	Valor Energético medio (ve)		Numero de Porciones	Valor energético medio	
		Kcal	Kj		Kcal	Kj
1	I. Productos de panificación, cereales, leguminosas, raíces, tubérculos y sus derivados	900	3800	6	150	630
2	II. Verduras, Hortalizas y conservas vegetales.	300	1260	3	30	125
	III-Frutas, jugos, néctares y refrescos de frutas			3	70	295
3	IV. Leche y derivados	500	2100	2	125	525
	V-Carnes y huevos			2	125	525
4	VI. Aceites, grasas, y semillas oleaginosas.	300	1260	2	100	420
	VII. Azúcares y productos que aportan energía proveniente de carbohidratos y grasas			1	100	420
-	VIII- Salsas, aderezos, caldos, sopas y platos preparados	-	-	-	-	-

Algunas consideraciones para tener en cuenta sobre los datos obtenidos en la tabla:

- Que se tomó como base una alimentación diaria de 2000 kilocalorías u 8400 kiloJoule. Los alimentos fueron clasificados en NIVELES y GRUPOS DE ALIMENTOS, determinándose el VALOR ENERGÉTICO MEDIO que aporta cada grupo, el NÚMERO DE PORCIONES recomendadas y el VALOR ENERGÉTICO MEDIO que corresponde a cada porción.
- Para los alimentos de consumo ocasional dentro de una alimentación saludable que corresponda incluir en el Grupo VII, no se tendrá en cuenta el valor energético medio establecido para el grupo.
- Otros productos alimenticios no clasificados dentro de estos cuatro niveles están incluidos en el Grupo VIII denominado “Salsas, aderezos, caldos, sopas y platos preparados”.

### ¿Cómo se deben expresar las porciones en medidas caseras?

Cuando los valores de las porciones sean mayores o menores a la porción establecida se deberá indicar en valores enteros o sus fracciones, de la siguiente forma<sup>29</sup>:

PRODUCTO	PORCIÓN	MEDIDA CASERA
Galletitas saladas, integrales y grisines	30 g	X unidades que correspondan
Pan envasado feteado o no	50 g	X unidades/fetas que correspondan
Hamburguesas a base de carnes	80 g	X unidades que correspondan
Mermeladas y jaleas	20 g	1 cuchara de sopa
Leche fluida, leche fermentada, yogurt	200 ml	1 vaso
Manteca, margarina y similares	10 g	1 cuchara de sopa
Fideos y Pastas secas	80 g	X plato/taza que correspondan
Masa para pizza	40 g	X fracción que corresponda

Formas de expresión de porciones cuando éstas presentan valores mayores, menores o iguales a la porción establecida.

PORCENTAJE DE LA MEDIDA CASERA	FRACCIÓN A INDICAR
Para valores menores o iguales a la unidad de medida casera	
Hasta el 30%	1/4 de ... (medida casera)
Del 31% al 70%	1/2 de ... (medida casera)
Del 71% al 130%	1 ... (medida casera)
Para valores mayores a la unidad de medida casera	
Del 131% al 170%	1 <sup>1/2</sup> de ... (medida casera)
Del 171% al 230%	2 ... (medida casera)

29. Ver Anexo I: Tabla de Productos, porciones y medidas caseras.



## Criterios de tolerancia para las porciones

En función de las diferentes formas de presentación, uso y/o de comercialización de los alimentos, se deben tener en cuenta las siguientes situaciones particulares para expresar las porciones.

### Alimentos presentados en envase individual<sup>30</sup>

Se considera envase individual a aquel cuyo contenido corresponde a una porción usualmente consumida en una sola ocasión.

Se acepta una variación máxima de  $\pm 30\%$  con relación al valor en gramos o mililitros establecidos para la porción de dicho alimento. Para aquellos alimentos cuyo contenido exceda dicha variación, se debe informar el número de porciones contenidas en el envase individual, de acuerdo a lo establecido en la siguiente tabla:

Contenido neto	¿Cómo expresar la unidad y la porción en la tabla de INFORMACIÓN NUTRICIONAL?
menor que 30% de la porción establecida	... g o ml (unidad) – porción de referencia de ... g o ml
entre 31% y 70% de la porción establecida	... g o ml (unidad) – porción de referencia de ... g o ml
entre 71% y 130% de la porción establecida	Porción ... g o ml (1 medida casera)
entre 131% y 170% de la porción establecida	... g o ml (unidad) – porción de referencia de ... g o ml
entre 171% y 200% de la porción establecida	I. ... g o ml (unidad) – porción de referencia de ... g o ml
	II. ...g o ml (unidad) – 2 porciones de referencia
La frase “porción de referencia de ... g o ml” también puede ser colocada debajo de la tabla, referenciada con un símbolo (*, #, etc).	

30. Resolución Conjunta N° 49/07 SPRRS y N° 106/07 SAGPyA complementación de las Resoluciones GMC N° 46/03 Y N° 47/03



### Alimentos utilizados usualmente como ingredientes

La porción debe corresponder a la cantidad de producto usualmente utilizada en las preparaciones más comunes, no debiendo superar el aporte energético por porción correspondiente al grupo al que pertenecen.

### Alimentos con dos fases separables

La porción corresponde a la fase drenada o escurrida, excepto para aquellos alimentos donde la parte sólida como la líquida son habitualmente consumidas. La información nutricional debe consignar claramente sobre qué parte o partes del alimento se declara.

### Productos presentados en unidades de consumo o fraccionados

Se aceptan variaciones máximas de  $\pm 30\%$  con relación al valor en gramos o mililitros establecidos para la porción de alimentos, para los que la medida fue establecida como "X unidades que correspondan" o "fracción que corresponda".

### Alimentos preparados semi - listos o listos para el consumo

El tamaño de la porción debe ser establecido en relación a un aporte máximo de 500 kcal o 2100 kJ, excepto para aquellos alimentos incluidos en la tabla del Anexo I (pág 40).

### Alimentos concentrados o en polvo o deshidratados para preparar alimentos que necesiten reconstitución con o sin el agregado de otros ingredientes

La porción a ser declarada será la cantidad suficiente del producto tal como se ofrece al consumidor, para preparar la cantidad establecida de producto final. Se podrá declarar también la porción 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.

### Alimentos que se presentan con partes no comestibles

La porción se aplica a la parte comestible. La información nutricional debe consignar claramente que está referida a la parte comestible.





### Alimentos presentados en envases con varias unidades

A los efectos de la aplicación de las siguientes situaciones, se entiende por unidades idénticas o de similar naturaleza aquéllas que por su composición nutricional, ingredientes empleados y características más resaltables pueden ser consideradas en términos generales como alimentos similares y comparables. Cuando estas condiciones no se den, se considerará que las unidades son de diferente naturaleza o diferentes tipos de alimentos.

- **Unidades idénticas o de similar naturaleza**  
La porción del alimento que se presente en un envase que contenga unidades idénticas o de similar naturaleza, dispuestas para consumo individual, será aquella establecida en el Anexo I. La información nutricional debe corresponderse con los valores medios de valor energético y nutrientes de las unidades.

### → Unidades de diferente naturaleza

La porción del alimento que se presente en un envase que contenga unidades de diferente naturaleza, dispuestas para consumo individual, será la correspondiente según la tabla del Anexo I, a cada uno de los alimentos presentes en el envase. Se declarará el valor energético y el contenido de nutrientes de cada uno de ellos.

### Alimentos compuestos

Se considera alimento compuesto aquel cuya presentación incluye dos o más alimentos envasados separadamente con instrucciones de preparación o cuyo uso habitual sugiera su consumo conjunto.

En este último caso, la información nutricional debe estar referida a la porción del alimento combinado. Ésta debe ser la suma de las porciones de cada uno de los productos individuales. La información relativa a la medida casera debe ser la correspondiente al producto principal establecida en la tabla del Anexo I.





# Información Nutricional complementaria “CLAIMS”<sup>31</sup>

La información nutricional complementaria, en adelante INC, se encuentra reglamentada a través de la Resolución GMC N° 01/12, armonizada en el ámbito del MERCOSUR.

Esta normativa -incorporada al CAA por Resolución Conjunta N° 161 SPReI y 213 SAGyP el 11/06/2013-, es obligatoria desde el 1° de enero de 2014.

Todos los requisitos que se detallan a continuación, aplican a la INC contenida en los rótulos de los alimentos envasados que se produzcan o comercialicen en el territorio de los Estados Parte del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasadas en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores.

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.

31. Art. 235 quinto, Capítulo V Rotulación, CAA. Resolución Conjunta N° 161/13 SPReI y 2013/13 SAGyP

## ¿Qué alimentos no pueden incluir INC?

Existen casos concretos en los cuales esta reglamentación NO es aplicable, dado que cuentan con directrices específicas que reglamentan sobre este tema. Tal es el caso de los alimentos para fines especiales<sup>32</sup>, aguas minerales y demás aguas envasadas destinadas al consumo humano, y la sal de mesa.

Asimismo, existen casos en los cuales NO se permite la inclusión de INC, debido a que no se considera relevante destacar su contenido de nutrientes, tanto sea por su escaso o nulo aporte.

Estos son:

- Bebidas alcohólicas
- Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología
- Especias
- Vinagres
- Café, yerba mate, té y otras hierbas para infusiones sin agregados de otros ingredientes que aporten valor nutricional.

Con respecto a las vitaminas y minerales, sólo podrán ser objeto de INC aquellos para los que se ha establecido la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) en la reglamentación MERCOSUR correspondiente.

## ¿Qué es la INC?

La Información Nutricional Complementaria 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.

### No se considera INC:

- La mención de sustancias en la lista de ingredientes.
- La mención de nutrientes como parte obligatoria del rotulado nutricional.
- La declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes o del valor energético en el rotulado, cuando sea exigido por las disposiciones legales vigentes en materia de alimentos.

32. Alimentos para fines especiales: Son los alimentos elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades particulares de alimentación determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares y/o trastornos del metabolismo y que se presentan como tales. Se incluyen los alimentos para lactantes y niños en la primera infancia (Cápitulo XVII Alimentos Dietéticos, CAA).

La composición de tales alimentos deberá ser esencialmente diferente de la composición de los alimentos convencionales de naturaleza análoga, caso de que tales alimentos existan. (RTM N° 46/03 sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados).

La reglamentación establece los criterios que se deben tener en cuenta siempre que se utilicen las INC en un producto, a saber:

1. La declaración de INC es de carácter **opcional** para los alimentos. Sin embargo, en los casos en los cuales la empresa defina su utilización, el cumplimiento de esta reglamentación será obligatorio.
2. Al igual que todos los alimentos, aquellos que presenten INC deben contener la información nutricional obligatoria.

A continuación se presentan algunas particularidades adicionales:

- a. La cantidad de cualquier nutriente del que se realice una INC debe ser obligatoriamente declarada en la tabla de información nutricional. Por ejemplo: *calcio, hierro, omega 3*.
  - b. 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”.
  - c. Cuando se incluya una INC referida al contenido de azúcares, se debe indicar en la tabla de información nutricional la cantidad de azúcares debajo de los carbohidratos.
  - d. Cuando se incluya una INC con respecto al tipo y/o la cantidad de grasas y/o ácidos grasos y/o colesterol, se deben indicar las cantidades de grasas saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas y colesterol en la tabla de información nutricional, junto con los nutrientes obligatorios.
3. La INC se debe referir al alimento listo para el consumo, preparado cuando fuera el caso, de acuerdo con las instrucciones de preparación indicadas por el fabricante (siempre y cuando esas propiedades se mantengan en el producto final).

A continuación se presentan algunas particularidades adicionales:

- a. En el caso de las declaraciones realizadas para los atributos “fuente” y “alto contenido”, para el cálculo de la INC no se debe tomar en cuenta la contribución nutricional de los ingredientes adicionados de acuerdo con las instrucciones de preparación.
  - b. En el caso de las declaraciones realizadas para los atributos “bajo”, “no contiene” y “sin adición de...”, si se debe tomar en cuenta para el cálculo de la INC la contribución nutricional de los ingredientes adicionados de acuerdo con las instrucciones de preparación.
  - c. En los alimentos con INC que necesiten ser reconstituidos con la adición de otros ingredientes, debe figurar adicionalmente en el rótulo la información nutricional del alimento listo para el consumo (preparado) de acuerdo a las instrucciones de preparación indicadas por el fabricante. Están excluidos de esta obligatoriedad los productos que utilizan en el modo de preparación solamente agua.
4. La INC debe ser cumplida por la porción de alimento establecida en la Resolución GMC N° 47/03 correspondiente a porciones para los fines del rotulado nutricional, del Capítulo V del CAA.

A continuación se presentan algunas particularidades adicionales:

- a. **Alimentos presentados en envases individuales:** la INC debe ser cumplida tanto por el contenido del envase individual como por la porción de referencia del alimento correspondiente.
- b. **Alimentos presentados en unidades de consumo o fraccionados:** la INC deberá ser cumplida tanto en la porción de referencia correspondiente como en la porción declarada en la tabla de información nutricional.

- c. Alimentos que no poseen una porción establecida: se deberá tomar como referencia, la porción de 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 descripta antes mencionada.
  - d. **Platos preparados listos o semi listos para el consumo:** la INC se calcula en base a 100 g o 100 ml del alimento, según corresponda.
5. Los alimentos con INC no podrán ser presentados de manera que:
    - a. Puedan llevar a interpretación errónea o engaño del consumidor.
    - b. Puedan incentivar el consumo excesivo de determinados alimentos.
    - c. Puedan sugerir que sean nutricionalmente completos.
  6. Cuando la INC estuviera basada en propiedades inherentes al alimento, se debe incluir una aclaración a continuación de la declaración, indicando que *todos los alimentos de igual tipo poseen esa/s propiedad/es*. Esta aclaración se debe colocar con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de ésta, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.
  7. 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 el ítem 6.
  8. Un alimento puede incluir más de una INC (siempre y cuando cumpla con las condiciones establecidas para cada atributo).

## ¿Qué términos están autorizados para las INC?

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

En los casos que existan textos en otros idiomas relacionados con la INC que no cumplan con lo establecido, éstos no deberán estar visibles en el rótulo.

Los términos en inglés autorizados para los respectivos idiomas del presente Reglamento no necesitan ser traducidos.

Más adelante se detallan los términos permitidos para cada tipo de declaración. (Ver cuadros pág. 38 y 39)

## ¿Qué tipos de INC existen?

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.

## CONTENIDO ABSOLUTO

En la siguiente tabla se detallan los términos autorizados para las INC relativas al contenido de nutrientes absoluto.

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

## CONTENIDO COMPARATIVO

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.

**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.**

- Si no existe el alimento de referencia, NO se podrá utilizar la INC comparativa.
- El tamaño de las porciones a comparar debe ser igual, considerando el alimento listo para consumo.
- Para el caso de los platos preparados, la comparación se realiza por 100 gramos ó 100 mililitros de producto.
- 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.
- La diferencia en el atributo objeto de la comparación 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.

En la siguiente tabla se detallan los términos autorizados para las INC relativas al contenido comparativo de nutrientes.

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...





**ANEXOS I y II**

# ANEXO I

## Tabla de Productos, porciones y medidas caseras<sup>33</sup>

TABLA I: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, CEREALES, LEGUMINOSAS, RAÍCES, TUBÉRCULOS, Y SUS DERIVADOS (1 porción aproximadamente 150 kcal)		
Productos	Porción (g/ml)	Medidas Caseras
Almidones y féculas	20	1 cuchara de sopa
Arroz crudo	50	1/4 de taza
Avena arrollada sin otros ingredientes	30	2 cucharas de sopa
Barra de cereales con hasta 10% de grasa	30	X unidades que corresponda
Papa, mandioca y otros tubérculos cocidos en agua, envasados al vacío	150	X unidades/tazas que correspondan
Papa y mandioca pre-frita congelada	85	X unidades/tazas que correspondan
Productos a base de tubérculos y cereales pre-fritos y/o congelados	85	X unidades que corresponda
Galletitas saladas, integrales y grisines	30	X unidades que corresponda
Bizcochuelos, budines y tortas, sin relleno	60	1 rebanada/fracción que corresponda
Maíz blanco, locro (crudo)	50	1/3 taza
Cereales para desayuno que pesan hasta 45 g por taza - livianos	30	X tazas que correspondan
Cereales para desayuno que pesan más de 45 g por taza	40	X tazas que correspondan
Cereales integrales crudos	45	X tazas que correspondan
Harinas de cereales y tubérculos, todos los tipos	50	X taza
Salvado y germen de trigo	10	1 cuchara de sopa
Harina láctea	30	1 cuchara de sopa
Harina gruesa de mandioca tostada	35	1 cuchara de sopa
Fideos y Pastas secas	80	X plato/ taza que correspondan
Fideos y Pastas deshidratadas con relleno	70	X plato/ taza que correspondan

33. Incorporadas al CAA por Artículo 1º de la Resolución Conjunta N° 42/2006 SPRyRS y N° 642/2006 SAGPyA. Modificación del Anexo de la Resolución Conjunta 150/2005 SPRyRS y 684/2005 SAGPyA. Incorporación al CAA de la Resolución Grupo Mercado Común N° 47/2003 "Reglamento Técnico Mercosur de Porciones de Alimentos Envasados a os Fines del Rotulado Nutricional"

Fideos y Pastas frescas con o sin relleno	100	X plato/ taza que correspondan
Panes envasados feteados o no, con o sin relleno	50	X unidades/fetas que corresponda
Panes envasados de consumo individual, chipa paraguaya	50	X unidades que corresponda
Pan endulzado sin frutas	40	X unidades que corresponda
Facturas y productos de pastelería, salados o dulces sin relleno	40	X unidades que corresponda
Pan de papa, pan de queso y otros panes enfriados o congelados con relleno y masas para panes	40	X unidades/rebanadas que correspondan
Pan de papa, pan de queso y otros panes enfriados o congelados sin relleno, chipa paraguaya	50	X unidades/rebanadas que correspondan
Pororó, pochoclo, palomitas dulces o saladas	25	1 taza
Tostadas	30	X unidades que corresponda
Tofu	40	1 rebanada
Trigo para kibe y proteína de soja texturizada	50	1/3 taza
Leguminosas secas, todas	60	X tazas que correspondan
Polvos para preparar flanes y postres	Cant. suficiente p/preparar 120 g	X cucharas que correspondan
Tapioca	30	2 cucharas de sopa
Masa para empanadas, pasteles y panqueques	30	X unidades que corresponda
Masa para tarta	30	X fracción que corresponda
Masa para pizza	40	X fracción que corresponda
Pan rallado, galleta molida y rebozador	30	3 cucharas de sopa
Preparaciones a base de soja (tipo: milanesa, albóndiga y hamburguesa)	80	X unidades que corresponda
Mezcla para sopa paraguaya y chipaguazú	Cant. suficiente p/preparar 150 g	1 rebanada
Pre-mezcla para preparar bori-bori	Cant. suficiente p/preparar 80 g	X cucharadas que correspondan
Pre-mezcla para preparar chipa paraguaya y mbeyu y otros panes	Cant. suficiente p/preparar 50 g	X cucharadas que correspondan
Preparados deshidratados para purés de tubérculos	Cant. suficiente p/preparar 150 g	X tazas/ cucharas de sopa que correspondan
Polvos para tortas, bizcochuelos y budines	Cant. suficiente p/preparar 60 g	X cucharas que correspondan

**TABLA II HORTALIZAS Y CONSERVAS VEGETALES**  
(1 porción aproximadamente 30 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Porción Medidas Caseras
Concentrado de vegetales triple (extracto)	30	2 cucharas de sopa
Concentrado de vegetales	15	1 cuchara de sopa
Puré o pulpa de vegetales incluido tomate	60	3 cucharas de sopa
Salsa de tomate o a base de tomate y otros vegetales	60	3 cucharas de sopa
Pickles y alcaparras	15	1 cuchara de sopa
Jugos vegetales, frutas y soja	200 ml	1 vaso
Vegetales deshidratados en conserva (tomate seco)	40	X cucharas que correspondan
Vegetales deshidratados para sopa	40	X cucharas que correspondan
Vegetales deshidratados para puré	Cant. suficiente p/ preparar 150 g	X cucharas que correspondan
Vegetales en conserva (alcaucil, espárrago, hongos, ajíes, pepino y palmitos) en salmuera, vinagre y aceites	50	X unidades/tazas que correspondan
Jardineras y otras conservas de vegetales y legumbres (zanahorias, arvejas, choclo, tomate pelado y otros)	130	X taza que corresponda
Milanesas de vegetales	80	X unidades que correspondan



**TABLA III: FRUTAS, JUGOS, NÉCTARES Y REFRESCOS DE FRUTAS**  
(1 porción aproximadamente 70 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Porción Medidas Caseras
Pulpa de frutas para refrescos, jugos concentrados de frutas y deshidratados	Cant. suficiente p/ preparar 200 ml	X cucharas que correspondan
Pulpa de frutas para postres	50	X cucharas que correspondan
Jugo, néctar y refrescos bebidas de frutas	200 ml	1 vaso
Frutas deshidratadas (peras, duraznos, ananá, ciruelas, parte comestible)	50	X unidades/ cucharas que corresponda
Pasas de uva	30	X cucharas que correspondan
Frutas en conserva, incluido ensalada y cóctel de frutas	140	X unidades/ cucharas que corresponda

**TABLA IV: LÁCTEOS Y DERIVADOS**  
(1 porción aproximadamente 125 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Porción Medidas Caseras
Bebida láctea	200 ml	1 vaso
Leche fermentada, yoghurt, todos los tipos	200	1 vaso
Lecha fluida, todos los tipos	200 ml	1 vaso
Lecha evaporada	Cant. suficiente p/preparar 200 ml	X cucharas que corresponda
Queso rallado	10	1 cuchara de sopa
Quesos cottage, ricota descremada, queso blanco y untable descremado	50	2 cucharas de sopa
Otros quesos (ricota, semiduros blanco, untables, quesos cremosos, fundidos y en pasta)	30	X cucharas/rebanada que corresponda
Leche en polvo	Cant. suficiente p/preparar 200 ml	X cucharas que corresponda
Postres lácteos	120	1 unidad o 1/2 taza
Polvos para preparar postres lácteos.	Cant. suficiente p/preparar 120g	X cucharas que corresponda
Polvo para helados	Cant. suficiente p/preparar 50g	X cucharas que corresponda

**TABLA V: CARNES Y HUEVOS**  
(1 porción aproximadamente 125 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Porción Medidas Caseras
Albóndigas a base de carnes	80	X unidades que corresponda
Anchoas en conserva	15	1 cuchara de sopa
Jamonada, Corned Beef	30	1 rebanada
Atún, sardina, caballa, y otros pescados con o sin salsas	60	3 cucharas de sopa/unidad que corresponda
Caviar	10	1 cuchara de té
Charqui, charque, tasajo	30	X fracciones de plato que corresponda
Hamburguesas a base de carnes	80	X unidades que corresponda
Chorizos, salchichas, todos los tipos	50	X unidades/fracción que corresponda
Derivados del Surimi	20	X unidades o cucharas que corresponda
Preparaciones de carnes condimentadas, ahumadas, cocidas o no	100	X unidades que corresponda
Preparaciones de carnes con harinas o rebozadas.	130	X unidades que corresponda
Embutidos, fiambres	40	X unidades/feta que corresponda
Blanco de pavita	60	X unidades/feta que corresponda
Patés (jamón, hígado, panceta, etcétera)	10	1 cuchara de té
Huevo	X gramos que corresponda	1 unidad



**TABLA VI: ACEITES, GRASAS Y SEMILLAS OLEAGINOSAS**  
(1 porción aproximadamente de 100 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Porción Medidas Caseras
Aceites vegetales, todos los tipos	13 ml	1 cuchara de sopa
Aceituna	20	X unidades que corresponda
Panceta en trozos, ahumada o fresca	10	1 rebanada
Grasas animales	10	1 cuchara de sopa
Grasas vegetales	10	1 cuchara de sopa
Mayonesa y salsas a base de mayonesa	12	1 cuchara de sopa
Manteca, margarina y similares.	10	1 cuchara de sopa
Salsas para ensaladas a base de aceite	13 ml	1 cuchara de sopa
Crema Chantilly	20	1 cuchara de sopa
Crema de leche	15	1 cuchara y 1/2 de sopa
Leche de coco	15	1 cuchara de sopa
Coco rallado	12	2 cucharas de té
Semillas oleaginosas (mezcladas, cortadas, picadas, enteras)	15	1 cuchara de sopa

**TABLA VII: AZÚCARES Y PRODUCTOS CON ENERGÍA PROVENIENTE DE CARBOHIDRATOS**  
(1 porción aproximadamente 100 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Porción Medidas Caseras
Azúcar, todos los tipos	5	1 cuchara de té
Polvo achocolatado, polvos a base de cacao, chocolate en polvo y cacao en polvo	20	2 cucharas de sopa
Dulces de corte (guayaba, membrillo, higo, batata, etcétera)	40	1 rebanada
Dulces en pasta (calabaza, guayaba, de leche, banana, mocoto)	20	1 cuchara de sopa
Mermeladas y jaleas diversas	20	1 cuchara de sopa
Jarabe de maíz, miel, cobertura de frutas, leche condensada y otros jarabes (cassis, grosella, frambuesa, mora, guaraná, etcétera)	20	X cuchara que correspondan
Polvo para gelatina y jaleas de fantasía	Cant. suficiente p/ preparar 120g	X cucharas de sopa
Postres de gelatina lista y jaleas de fantasía	120	1 unidad

LOS PRODUCTOS PRESENTADOS A CONTINUACIÓN SON CONSIDERADOS DE CONSUMO OCASIONAL		
Productos	Porción (g/ml)	Porción Medidas Caseras
Frutas enteras en conserva para adornos (cerezas al marrasquino, frambuesas)	20	X unidades que correspondan
Caramelos, chupetines y pastillas	20	X unidades que correspondan
Gomas de mascar	3	X unidades que correspondan
Chocolates, bombones y similares	25	X unidades/fracción que corresponden
Confitos de chocolate y grageados en general, garrapiñadas	25	X cucharas/unidades que correspondan
Helados	60 g o 130 ml	1 bola o unidades que correspondan
Helados en envase individual	60 g o 130 ml	X unidades que correspondan
Barra de cereales con más de 10% de grasas, turrónes, dulce de maní, pasta de maní	20	X unidades/ fracción que corresponden
Bebidas sin alcohol carbonatadas o no (té, bebidas a base de soja y refrescos)	200 ml	1 taza/vaso
Polvo para preparar refrescos	Cant. suficiente p/ preparar 200 ml	X cucharas de sopa
Galletitas dulces, con o sin relleno	30	X unidades que correspondan
Brownies y alfajores	40	X unidades que corresponden
Frutas abrillantadas	30	X unidades /cucharas que corresponden
Pan Dulce	80	X unidades/rebanadas que corresponden
Tortas, budines con frutas	60	X unidades/rebanadas que corresponden
Tortas, budines con relleno y/o coberturas	60	X unidades/rebanadas que corresponden
Facturas, productos de pastelería, salados o dulces con relleno y/o cobertura	40	X unidades que corresponden
Productos para copetín a base de cereales y harinas, extruidos o no	25	X taza
Mezcla para la preparación de rellenos, coberturas para tortas y helados y otros	20	X cucharas de sopa que correspondan



**TABLA VIII: SALSAS, ADEREZOS, CALDOS, SOPAS Y PLATOS PREPARADOS**

Productos	Porción (g/ml)	Porción Medidas Caseras
Caldo (carne, gallina, legumbres, etcétera) y polvos para sopa incluye (bori-bori, pirá caldo, soyo)	Cant. suficiente p/ preparar 250 ml	X cucharas de sopa/Fracción/ unidades que correspondan
Ketchup y mostaza	12	1 cuchara de sopa
Salsas a base de soja y/o vinagre	X gramos que corresponda	1 cuchara de sopa
Salsas a base de productos lácteos o caldos	X gramos que corresponda	2 cucharas de sopa
Polvos para preparar salsas	Cant. suficiente p/preparar 2 cucharadas de sopa	X cucharas de sopa que correspondan
Miso	20	1 cuchara de sopa
Missoshiro	Cant. suficiente p/ preparar 200 ml	X cucharas de sopa que correspondan
Extracto de soja	30	2 cucharas de sopa
Platos preparados listos y semi-listos no incluidos en otros ítems de la tabla	X gramos (máx. de 500 kcal)	X unidades/fracción que corresponda
Condimentos preparados	5	1 cuchara de té

\*Donde no figuran unidades de medida se entiende que los valores se expresan en gramos (g).

## Anexo II

Las siguientes tablas detallan las condiciones para declarar información nutricional complementaria de contenido absoluto y comparativo<sup>34</sup>.

### 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”.

34. Resolución GMC Resolución Grupo Mercado Común N° 01/12, Reglamento Técnico MERCOSUR sobre “Información Nutricional Complementaria (Declaraciones de Propiedades Nutricionales) incorporada al CAA por Resolución Conjunta N° 161/2013 SPReI y N° 213/2013 SAGyP..

AZÚCARES (*)		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contiene más de 5 g de azúcares.	Por 100 g ó 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 ó 50 ml
	Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo “bajo o reducido en valor energético” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido 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 azúcares y	Por 100 g ó 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción
	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” y	
	Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo “ bajo o reducido en valor energético” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido 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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El alimento no debe contener: <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 azúcares adicionados;</li> <li>1.2 ingredientes que contengan azúcares adicionados;</li> <li>1.3 ingredientes que contienen naturalmente azúcares que son agregados a los alimentos para dar sabor dulce como sustituto de los azúcares.</li> </ol> </li> <li>2. No se utiliza algún medio, tal como el uso de enzimas, durante el procesado, que pueda incrementar el contenido de azúcares en el producto final.</li> <li>3. El alimento de referencia es normalmente elaborado con azúcares adicionados.</li> <li>4. Si el alimento no cumple con la condición establecida para el atributo “exento en azúcares”, deberá consignarse en el rótulo junto a la INC la frase “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.</li> <li>5. Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo “bajo o reducido en valor energético” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido 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.</li> </ol>	

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

GRASAS TOTALES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contiene más de 3 g de grasas totales y	Por 100 g ó 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 ó 50 ml
	Si el alimento no cumple con las condiciones establecidas para el atributo “bajo o reducido en valor energético” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido 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 y	Por 100 g ó 100 ml en platos preparados según corresponda Por porción
	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” y	
Si el alimento no cumple con las condiciones establecidas para el atributo “bajo o reducido en valor energético” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido 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 y	Por 100 g ó 100 ml para 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 ó 50 ml
	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 a excepción de leches descremadas, leches descremadas fermentadas y quesos descremados, para los que se aplicará un valor máximo de 0,2 g y	Por 100 g ó 100 ml para platos preparados según corresponda
		Por porción
	Cumple con las condiciones establecidas para el atributo "No contiene" grasas trans.	

GRASAS TRANS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
No contiene	No contiene más de 0,1 g de grasas trans y	Por 100 g ó 100 ml para platos preparados según corresponda
		Por porción
	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 EPA y DHA	Por 100 g ó 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción
	Si el alimento no cumple con el atributo de “bajo o reducido en grasas saturadas” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido 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 600 mg de ácido alfa-linolénico o al menos 80 mg de la suma de EPA y DHA	Por 100 g ó 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción
	Si el alimento no cumple con el atributo de “bajo o reducido en grasas saturadas” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido 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 ó 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción
	Al menos el 45% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden del ácido linoleico y	
	El ácido linoleico aporta más del 20% del valor energético del alimento y	
	Si el alimento no cumple con el atributo de “bajo o reducido en grasas saturadas” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido 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 ó 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción
	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 alimento y	
	Si el alimento no cumple con el atributo de “bajo o reducido en grasas saturadas” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido 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 9		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	Contiene al menos 2 g de ácido oleico; y	Por 100 g ó 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción
	Al menos el 45% de los ácidos grasos presentes en el producto proceden del ácido oleico y	
	Al ácido oleico aporta más del 20% del valor energético del producto y	
	Si el alimento no cumple con el atributo de “bajo o reducido en grasas saturadas” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “No es un alimento bajo o reducido 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 ó 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción
	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.	
	Si el alimento no cumple con el atributo de “bajo o reducido en grasas saturadas” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido 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 y	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.
	Cumple las condiciones establecidas para el atributo “Bajo en grasas saturadas”.	
No contiene	No contiene más de 5 mg de colesterol y	Por 100 g ó 100 ml para platos preparados según corresponda
		Por porción
	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 ó 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 ó 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 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 ó 50 ml.
No contiene	No contiene más de 5 mg de sodio	Por 100 g ó 100 ml en platos preparados.
		Por porción.

SAL	
ATRIBUTO	CONDICIONES
Sin adición de sal	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El alimento no debe contener sal (cloruro de sodio) adicionado.</li> <li>2. El alimento no debe contener otras sales de sodio adicionadas.</li> <li>3. El alimento no debe contener ingredientes que tengan sales de sodio adicionados.</li> <li>4. El alimento de referencia contiene sal (cloruro de sodio) u otra sal de sodio adicionada.</li> <li>5. El alimento de referencia no cumple con el atributo “Bajo en sodio”.</li> <li>6. Si el alimento no cumple con la condición establecida para el atributo “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.</li> </ol>

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



FIBRA ALIMENTARIA (*)		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	Contiene al menos 3 g de fibra	Por 100 g ó 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 ó 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 ó 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción
Alto contenido	Contiene al menos 30 según corresponda % de la IDR	Por 100 g ó 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción

## 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”.

AZÚCARES (*)		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en azúcares y el valor absoluto de la diferencia debe ser al menos 5 g de azúcares y	Por 100 g ó 100 ml, según corresponda, del plato preparado comparado
		Por porción
Si el alimento no cumple con las condiciones establecidas para el atributo “bajo o reducido en valor energético” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “no es un alimento bajo o reducido 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 se permite realizar INC respecto a azúcares específicos.

GRASAS TOTALES	
ATRIBUTO	CONDICIONES
Reducido	Reducción mínima del 25% en grasas totales 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 establecidas para el atributo “bajo o reducido en valor energético” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido 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 25% en grasas saturadas y
	La reducción no debe resultar en un aumento de las cantidades de ácidos grasos trans y
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones establecidas 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 25% en el contenido de colesterol y
	El alimento cumple las condiciones establecidas del atributo “Bajo en grasas saturadas” y
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones establecidas para el atributo “Bajo en colesterol”.

SODIO	
ATRIBUTO	CONDICIONES
Reducido	Reducción mínima del 25% en el contenido de sodio y
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones establecidas para el atributo “Bajo en sodio”.

PROTEÍNAS	
ATRIBUTO	CONDICIONES
Aumentado	Aumento mínimo del 25% en el contenido de proteínas, y
	El alimento de referencia debe cumplir las condiciones establecidas para el atributo de “fuente de proteínas”, y
	Las cantidades de aminoácidos esenciales de la proteína adicionada al alimento cumplen con las condiciones establecidas en la TABLA I.

FIBRA ALIMENTARIA (*)	
ATRIBUTO	CONDICIONES
Aumentado	Aumento mínimo del 25% en el contenido de fibra alimentaria y
	El alimento de referencia debe cumplir las condiciones establecidas para el atributo de “fuente de fibra alimentaria”

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

VITAMINAS Y MINERALES	
ATRIBUTO	CONDICIONES
Aumentado	Aumento mínimo del 10% en el contenido de la vitamina o mineral y
	El alimento de referencia debe cumplir las condiciones establecidas para el atributo “fuente de vitamina” o “fuente de mineral”, objeto de la alegación, según corresponda.

TABLA I	
Aminoácidos	Composición de referencia (mg de aminoácido/g de proteína)
Histidina	15
Isoleucina	30
Leucina	59
Lisina	45
Metionina + cisteína	22
Fenilalanina + tirosina	38
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. WorldHealth Organization, Geneva, Switzerland. (2007).

# Glosario

---

- **Carbohidratos o hidratos de carbono o glúcidos:** Son todos los mono, di y polisacáridos, incluidos los polialcoholes presentes en el alimento, que son digeridos, absorbidos y metabolizados por el ser humano.
- **Azúcares:** Son todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento, que son digeridos, absorbidos y metabolizados por el ser humano. No se incluyen los polialcoholes.
- **Fibra alimentaria:** Es cualquier material comestible que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano. La fibra alimentaria se clasifica en dos tipos: Soluble e insoluble, por su afinidad al agua.
- **Grasas o lípidos:** Son sustancias de origen vegetal o animal, insolubles en agua, formadas de triglicéridos y pequeñas cantidades de no glicéridos, principalmente fosfolípidos. Son los nutrientes que más energía aportan.
- **Grasas saturadas:** Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos sin dobles enlaces, expresados como ácidos grasos libres.
- **Grasas monoinsaturadas:** Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos con un doble enlace con configuración cis, expresados como ácidos grasos libres. La mayoría de los ácidos grasos de la naturaleza se encuentran en la forma cis.
- **Grasas poliinsaturadas:** Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos con doble enlaces cis-cis separados por un grupo metileno, expresados como ácidos grasos libres.
- **Grasas trans:** Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos insaturados con uno o más dobles enlaces en configuración trans, expresados como ácidos grasos libres.
- **Proteínas:** Son polímeros de aminoácidos o compuestos que contienen polímeros de aminoácidos. Pueden ser de origen vegetal o animal.
- **Sodio:** Es un mineral que se puede encontrar naturalmente en los alimentos, se puede utilizar como conservante o adicionarse como cloruro de sodio.

# Normativa de referencia

---

1. Ley 18.284. Código Alimentario Argentino (CAA).  
Anexo II Decreto 2126/71. Reglamentación de la Ley 18.284.
2. Decreto 815/99. Sistema Nacional de Control de Alimentos.
3. Capítulo V: Normas para la rotulación y publicidad de los Alimentos. CAA.
4. Resolución Conjunta N°149/05 SPRRS y N° 683/05 SAGPyA, que incorpora la Resolución GMC 26/03: Reglamento Técnico MERCOSUR para la Rotulación de Alimentos Envasados y las Resoluciones GMC 44/03 y 46/03: Reglamentos Técnicos MERCOSUR para la Rotulación Nutricional de Alimentos Envasados.
5. Resolución Conjunta N° 150/05 SPRRS y N° 648/05 SAGPyA, que incorpora la Resolución GMC 47/03: Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de Alimentos para la Rotulación Nutricional de Alimentos Envasados.
6. Resolución Conjunta N° 161/13 SPReI y 2013/13 SAGyP, que incorpora la Resolución GMC N° 01/12 referida al Reglamento Técnico MERCOSUR sobre “Información Nutricional Complementaria (Declaraciones de Propiedades Nutricionales)”.

## Para mayor información acerca de la autorización del rótulo:

[www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar)

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/Inicio.php>

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/tramites.php>

En los dos últimos links encontrará diversas guías con la descripción de los trámites necesarios para registrar establecimientos y productos envasados para la venta al público en el mercado interno (con tránsito provincial y/o federal), así como también para la importación y exportación de esos productos.





**Ministerio  
de Economía**  
República Argentina

**Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca**