

Lic. Celina Moreno  
Dirección de Agroalimentos  
Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca

# Nueva reglamentación para los alimentos envasados\*

\* El presente trabajo ha sido elaborado exclusivamente con fines explicativos y como guía para el usuario.  
En ningún caso debe tomarse como reemplazo de la norma.

A close-up photograph of several green bell peppers. The peppers are vibrant green and have a smooth, slightly glossy texture. They are arranged in a cluster, with some in the foreground and others slightly behind. The background is dark, making the green of the peppers stand out. The lighting is soft, highlighting the curves and ridges of the peppers.

A partir del 1° de enero de 2014 será obligatorio el cumplimiento de una nueva normativa sobre las declaraciones de propiedades nutricionales para los alimentos envasados.

El tema es de interés general, pero quienes posean una empresa elaboradora de alimentos envasados necesariamente tienen que cumplir las disposiciones que se describen en el presente informe.

## Nueva reglamentación para los alimentos envasados

**A**ctualmente se encuentran en el mercado cientos de productos alimenticios que incluyen en sus rótulos y/o publicidades frases tales como: “Light...”, “bajo en...”, “fuente de...”, etc. Estas expresiones tienen por fin destacar ciertas características relacionadas con el contenido de nutrientes y/o el valor energético que poseen los productos.

En casi todos los casos se destaca el menor contenido de nutrientes o componentes que es recomendable no consumir en exceso por sus efectos sobre la salud, como sucede con las grasas, las grasas saturadas, las grasas trans, el sodio, el colesterol, etc.

Por otro lado, se encuentran los nutrientes cuya presencia en un alimento es beneficiosa, debido a que se espera que su consumo tenga efectos positivos para la salud, entre ellos las proteínas, las fibras y las vitaminas y minerales.

Este realce toma en cuenta que los consumidores actuales se comportan de forma activa frente a lo que van a consumir, en muchos casos exigiendo alimentos con características puntuales. A ello se suma el escaso tiempo que suelen tener los clientes para hacer sus compras, y como se trata de información que se encuentra estratégicamente más visible, inevitablemente influye sobre la elección de un producto frente a otro similar de otra marca o con distintas características.

La decisión de compra se halla necesariamente influida por otros factores tales como costumbres, gustos, preferencias de acuerdo a la edad, precio, tamaño de la porción (volumen), presentación (cantidad por envase/forma de presentación), practicidad, etc. pero es indudable que la información nutricional acapara actualmente un interés central para millones de consumidores.

### La INC

El rotulado nutricional incluye toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento, y comprende:

- o La declaración del valor energético y de nutrientes (por ejemplo: la tabla de información nutricional);

- o La declaración de propiedades nutricionales o Información Nutricional Complementaria (INC), también conocida como *CLAIMS nutricionales*.

La INC se define como “*cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación con su valor energético y/o su contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra alimentaria así como con su contenido de vitaminas y minerales*”.

Cabe aclarar que **NO son consideradas INC:**

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

### Cómo se reglamenta esta información

En Argentina, desde el año 2004, la información nutricional complementaria está reglamentada, únicamente para el ámbito nacional, por la Resolución Conjunta Ex Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias (SPRyRS) N° 40/04 y ex Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGPyA) N° 298/04, incorporada como artículo 235 quinto del Código Alimentario Argentino (CAA).

El 11 de junio de 2013, entró en vigencia la Res. Conj. Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos (SPReI) N° 161/13 y Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP) N° 213/13 que establece una nueva normativa para las declaraciones de propiedades nutricionales armonizada en el ámbito del MERCOSUR (Resolución Grupo Mercado Común –GMC- N° 01/12).

Sin embargo, esta última comenzará a ser obligatoria a partir del 1° de enero de 2014, por lo que hasta esa fecha coexistirán ambas normativas, pudiendo utilizarse indistintamente.

**Por tratarse de una Resolución armonizada a nivel MERCOSUR, se aplica a todos los alimentos envasados que se producen y comercializan en el territorio de**

**los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos al consumidor.**

El hecho de que sea una resolución MERCOSUR cobra relevancia debido a que permite tener uniformidad de criterios relacionados con este tema, propiciando el comercio de determinados productos y facilitando la interpretación por parte del consumidor.

Existen casos concretos en los cuales esta reglamentación NO es aplicable, debido a que cuentan con directrices específicas que las reglamentan. Tal es el caso de los alimentos para fines especiales<sup>1</sup>, aguas minerales y demás aguas envasadas destinadas al consumo humano, y la sal de mesa.

El objetivo que persigue esta nueva norma -respecto a la anterior-, es ser más exigente en ciertos requisitos, reforzando así el concepto del rotulado general dirigido a evitar que se describan o presenten rótulos que utilicen vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas con información 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<sup>2</sup>.

Específicamente, se establece que los alimentos con INC no pueden presentarse de manera que puedan:

- Llevar a interpretación errónea o engaño del consumidor.
- Incentivar el consumo excesivo de determinados alimentos.
- Sugerir que sean nutricionalmente completos.

...

1. Los alimentos para fines especiales son aquellos que han sido elaborados o preparados 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. Res. GMC 46/03, incorporada al Capítulo V del CAA por Resolución Conjunta SPRyRS 29/2006 y SAGPyA 639/2006.

2. Punto 3.1. Principios generales de la Res. GMC 26/03, incorporada al Capítulo V del CAA por Resolución Conjunta SPRyRS 149/2005 y SAGPyA 683/2005.

## Criterios generales

A diferencia de la normativa que reglamenta el rotulado general y nutricional, la declaración de INC es de carácter opcional para los alimentos en general con ciertas excepciones. Sin embargo, en los casos en que la empresa defina su utilización, su cumplimiento pasa a ser obligatorio y deberá obedecer estrictamente a los criterios y requisitos establecidos para tales fines.

Asimismo, cuando se utilice la INC deberá figurar en la tabla de información nutricional la cantidad del nutriente en cuestión, además de los datos ya exigidos por la normativa de rotulado nutricional.

La INC incluye además:

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

**Por su parte, existen casos en los cuales no se permitirá la inclusión de INC, debido a que no se considera relevante destacar su contenido de nutrientes, tanto sea por su escaso aporte o porque se procura evitar el incentivo de su consumo. Estos son:**

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

### Casos particulares

- Cuando la INC estuviera basada en propiedades inherentes al alimento, se deberá incluir una aclaración a continuación de la declaración, explicando que todos los alimentos de igual tipo también poseen esa/s propiedad/es con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información. **Por ejemplo, si un fabricante de aceite de maíz desea destacar que su producto no contiene colesterol, podrá hacerlo siempre y cuando indique en el mismo envase que todos los aceites de maíz comparten esta característica con el de su producción.**
- El mismo caso se presentará con los productos alimenticios que tengan alguna obligación legal de modificar la composición nutricional del alimento debido a situaciones nutricionales específicas. Ejemplo de ello, sería el de los productos que utilicen harina de trigo -fortificada con hierro, con ácido fólico, con tiamina, con riboflavina y niacina por la Ley 25.630 (en Argentina)-. **Si pretenden destacar algún nutriente incluido en la mencionada normativa, deberán aclarar que tienen la misma característica que el resto de los productos elaborados con harina de trigo.**
- Se permite incluir en el rótulo más de una declaración nutricional. Por ejemplo, un alimento podrá colocar: “cero grasas” y “rico en fibra”.

### Forma de cálculo y expresión

La INC deberá:

- Referirse al alimento listo para el consumo (preparado cuando fuera el caso, de acuerdo con las instrucciones de preparación indicadas por el fabricante).
- Ser cumplida por la porción de referencia establecida en las normas específicas correspondientes a porciones para los fines del rotulado nutricional<sup>3</sup>.

...

3. Res GMC 47/03 incorporada al CAA Resolución Conjunta SPRyRS 29/2006 y SAGPyA 639/2006.

Sin embargo, cuando se quiera utilizar el atributo “bajo” y la porción sea menor a 30 gr. o ml., el cálculo para poder utilizar la INC debe realizarse en base a 50 gr. o 50 ml. Por ejemplo:

#### Caramelos bajos en azúcares

- La porción según la GMC 47/03 es 20 g. (es menor de 30 g).
- Cada caramelo aporta 2 g. de azúcares cada 20 g. de producto.
- Por lo que en 50 g. aporta 5 g. de azúcares.
- La condición para bajo en azúcares es: “No contiene más de 5 gramos de azúcares por porción”. (#)
- Por lo tanto cumple con la condición para colocar la INC de “bajo en azúcares”.

(#) 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.

**Criterios específicos para alimentos que requieren reconstitución.** En el caso de los alimentos con INC que necesiten ser reconstituidos con la adición de otros ingredientes (diferentes al agua), deberán incluir en el rótulo adicionalmente la información nutricional del alimento listo para el consumo (preparado) de acuerdo a las instrucciones de preparación indicadas por el fabricante.

No obstante, en estos productos se presentan dos escenarios, a saber:

1. Para utilizar los atributos “fuente” y “alto contenido”: NO 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.
2. Contrariamente, para los atributos “bajo”, “no contiene” y “sin adición de...”: SÍ 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.

## Clasificación de los *claims* nutricionales

Las declaraciones relacionadas con el contenido de nutrientes y/o valor energético pueden clasificarse de dos maneras:

**a. Contenido absoluto.** Es la INC que describe el nivel y/o la cantidad de uno o más nutrientes y/o valor energético contenidos en el alimento. Por ejemplo, para utilizar el claim “*bajo en valor energético*”, el producto deberá aportar menos de 40 kcal.

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

En ambos casos (a y b) la normativa establece requisitos específicos para su utilización, en cuanto a la cantidad y tipo de nutriente a destacar.

**Respecto al contenido comparativo, se señala lo siguiente:**

Para utilizar la comparación de los atributos “reducido” y “aumentado” deben cumplirse dos requisitos:

- Una diferencia relativa mínima de 25 %, en más o en menos, en el valor energético y/o en el contenido de nutrientes de los alimentos comparados. Para los micronutrientes (vitaminas y minerales) se aceptará una diferencia relativa mínima del 10% de la IDR.
- Una diferencia absoluta mínima en el valor energético o en el contenido de nutrientes, igual a los valores definidos para los atributos “fuente” o “bajo”.

Producto Clásico o tradicional (Alimento de referencia)	Producto reducido en calorías
chocolate de 130 Kcal. Menos el 25%	Chocolate de 98 Kcal. Chocolate <i>light</i> o reducido en calorías

**La INC comparativa deberá obedecer además a las siguientes premisas:**

- Debe ser comparada con un alimento de referencia<sup>4</sup>.
- El contenido de nutrientes y/o valor energético del alimento objeto de una INC comparativa debe ser comparable al 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.
  - » En caso de no existir el alimento de referencia, NO se podrá utilizar la INC comparativa.

Además:

- El tamaño de las porciones a comparar debe ser igual, considerando el producto listo para consumo.
- Para el caso de los platos preparados la comparación se realizará por 100 gramos o 100 mililitros de producto.
- La diferencia en el atributo objeto de la comparación, debe expresarse cuantitativamente en el rótulo en porcentaje, fracción o cantidad absoluta, e indicar en el rótulo/publicidad con qué alimento/s fue comparado.
- 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.

## Casos particulares

Existen ciertos casos en los que se exige que la INC deba ser calculada de manera particular. El detalle figura en la tabla ubicada en la siguiente página.

4. El alimento de referencia es la versión convencional del mismo alimento que utiliza la INC comparativa y que sirve como patrón de comparación para realizar y destacar una modificación nutricional restringida al atributo comparativo “reducido” o “aumentado”.

## Nueva reglamentación para los alimentos envasados

Casos particulares	Forma de cálculo
Alimentos presentados en envases individuales	La INC debe ser cumplida por: 1) el contenido del envase individual y, 2) la porción de referencia del alimento.
Alimentos presentados en unidades de consumo o fraccionados	La INC debe ser cumplida por: 1) la porción de referencia y, 2) la porción declarada en la tabla de información nutricional.
Inexistencia de porción establecida en la normativa de porciones para fines del rotulado nutricional	Se deberá tomar como referencia, la porción de aquel o aquellos alimentos que por sus características nutricionales sean comparables y/o similares. Si no, se deberá utilizar la metodología empleada para la armonización de las porciones .
Platos preparados listos o semi listos para el consumo	La INC se calculará en base a 100 gr. o 100 ml. del alimento, según corresponda.

Fuente | Elaboración propia.

### Términos autorizados

Al respecto, debe considerarse que:

- La INC deberá estar redactada en el idioma oficial del país de consumo (español o portugués), sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.
- En caso de que existan textos en otros idiomas relacionados con la INC que NO cumplan con lo establecido en el Reglamento éstos no deberán ser visibles en el rótulo.
- Los términos en inglés autorizados en esta normativa para los respectivos idiomas NO necesitan ser traducidos.

En concreto, no debe perderse de vista que la información que figura en los rótulos de los alimentos es el principal medio de comunicación entre el consumidor y el elaborador.

Por su parte, el hecho de que un alimento pueda convertirse en una preferencia para quien lo consuma, dependerá del tipo y la cantidad de nutrientes que se realcen según los criterios de *marketing* que aplique la empresa elaboradora.

Los consumidores se hallan hoy inmersos en ambientes donde existe una sobre-información brindada por diferentes medios de comunicación, y se expresan infinidad de mensajes con diferentes objetivos. Los diferentes actores nos señalan cómo comer rico, sano, barato, rápido, proponen nuevos gustos y proclaman las ventajas de consumir tal o cual producto.

Por esto es importante señalar –y hacer cumplir- la imperativa responsabilidad que cabe a las empresas elaboradoras de alimentos en el tipo de información que brindan y la forma como la declaran en los rótulos de sus productos (más allá de la información establecida en las normativas), que siempre debe estar dirigida a informar correctamente y proteger al consumidor.

(\*) Si el alimento no cumple con "bajo o reducido en valor energético", debe colocar una frase aclaratoria: "Este no es un alimento bajo o reducido en valor energético".

1. Res GMC 47/03 incorporada al CAA Resolución Conjunta SPRyRS 29/2006 y SAGPyA 639/2006.

### Resumen comparativo de los cambios 2004 vs. 1/01/2014

	Res. Conj. 40/2004 SPRyRS y 298/2004 SAGPyA	Res. Conj. 161/2013 SPReI y 213/2013 SAGyP Vigente a partir del 1° de enero de 2014
<b>Forma de declaración (Aplicable a todos los nutrientes)</b>	Por 100 g. o ml. de producto.	1) Por porción del producto. 2) En 100 g. o 100 ml. para platos preparados. 3) Para los atributos “bajo”. Las porciones ≤ a 30 g. o 30 ml. se calculan en base a 50 g. o 50 ml. 1) Por porción del producto. 2) En 100 g. o 100 ml. para platos preparados. 3) Para los atributos “bajo”. Las porciones ≤ a 30 g. ó 30 ml. se calculan en base a 50 g. o 50 ml.
<b>Usos del termino <i>light</i></b>	Sinónimo de “Reducido” y “Bajo”.	Sinónimo de “Reducido”.
<b>Términos autorizados</b>	Idiomas: Español e inglés.	Idiomas: Español y portugués. (A excepción de los términos en inglés: <i>light</i> , <i>free</i> y <i>zero</i> ).
<b>Frases aclaratorias (*)</b>	Para los atributos: “bajo en azúcares” y “reducido en azúcares”.	Para los atributos: “bajo en azúcares”, “bajo en grasas totales”, “no contiene azúcares”, “reducido en azúcares”, “reducido en grasas totales”.  Las frases deben tener 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.
<b>Azúcares y fibra</b>		No se permite realizar INC respecto a azúcares ni fibras específicas.
<b>Condiciones adicionales</b>	Para carbohidratos, azúcares, grasas saturadas y colesterol.	Para casi todos los nutrientes (azúcares, grasas totales y saturadas, omegas, colesterol, proteínas), menos sodio, fibra y vitaminas y minerales.
<b>Grasas <i>trans</i></b>	NO está incluido.	Se incluye para el atributo “no contiene”.
<b>Omegas 3, 6, 9</b>	NO están incluidos.	Se establecen valores <b>MAS</b> condiciones particulares.
<b>“bajo en sodio”</b>	120 mg. de sodio	80 mg.de sodio.
<b>Proteínas</b>	Condición en % respecto de la Ingesta Dietética Recomendada (IDR).	Condición en gramos <b>MAS</b> requisito de cantidad y calidad de aminoácidos esenciales.
<b>Contenido comparativo</b>	Diferencia relativa mínima de 25 %, <b>MAS</b> Diferencia absoluta mínima para algunos nutrientes.	Diferencia relativa mínima de 25 %, <b>MAS</b> Diferencia absoluta mínima igual a los valores definidos para los atributos “fuente” o “bajo” (para todos los nutrientes).

(\*) Si el alimento no cumple con “bajo o reducido en valor energético”, debe colocar una frase aclaratoria: “Este no es un alimento bajo o reducido en valor energético”.