

# -Código Alimentario Argentino-

## CAPITULO V

### NORMAS PARA LA ROTULACION Y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS

#### Resolución Conjunta 41/2003 y 345/2003

**Artículo 1°** — Incorporáse al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común N° 21/02 "Reglamento Técnico Mercosur para Rotulación de Alimentos Envasados", que se adjunta como Anexo I y forma parte de la presente Resolución.

**Art. 2°** — Deróganse las Resoluciones del ex M.S. y A.S. Nros. 34/96 y 291/99 que incorporaron las Resoluciones Grupo Mercado Común Nros. 36/93 y 72/97 respectivamente y el punto 37 del artículo 1° de la Resolución del ex M.S. y A.S. N° 3/95 que incorporó la Resolución Grupo Mercado Común N° 21/94.

**Art. 3°** — Todo reglamento específico a que se refiere la Resolución Grupo Mercado Común N° 21/02 tendrá únicamente como excepción las previstas por la Autoridad Sanitaria Nacional.

**Art. 4°** — Con excepción de los artículos del Código Alimentario Argentino Nros. 221, 222, 233bis, 240, de los párrafos 1° y 2° del artículo 235, del artículo 235 bis incorporado al mencionado Código por las Resoluciones del ex M.S. y A. S. Nros. 888/98 y 5/99, de las Disposiciones Generales del Código Alimentario Argentino y de los casos particulares de rotulación fuera de la cara principal, ya previstos en el citado Código; se deroga toda otra normativa de rotulación que se oponga a la presente.

**Art. 5°** — El rotulado de alimentos comprendidos en el Capítulo XVII —Alimentos de régimen o dietéticos— del Código Alimentario Argentino, deberá cumplir obligatoriamente las exigencias de la presente resolución, las incluidas en la Resolución N° 3/95 del ex M.S. y A.S. y aquellas específicas del Código Alimentario Argentino que no sean contrarias a estas normas generales.

**Art. 6°** — Para cumplimentar la información de la fecha de duración y la de identificación de lote requeridas en la presente resolución podrán emplearse caracteres tipográficos diferentes a los del resto del rótulo.

**Art. 7°** — Toda modificación en la rotulación de los alimentos en virtud de la presente Resolución será de cumplimiento obligatorio por parte de los elaboradores no siendo exigible presentación alguna ante cualquier Autoridad Sanitaria.

**Art. 8°** — La presente entrará en vigencia el día 29 de julio de 2003.

**Art. 9°** — Comuníquese mediante copia autenticada de la presente Resolución a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR con sede en la Ciudad de Montevideo para el conocimiento de los Estados Partes a los fines de lo establecido en los Artículos 38 y 40 del Protocolo de Ouro Preto.

**Art. 10.** — Comuníquese mediante copia autenticada al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto - Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común Sección Nacional.

**Art. 11.** — Comuníquese a las Autoridades Sanitarias Provincias y del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires.

**Art. 12.** — Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, comuníquese y archívese. — Carlos E. Filgueira Lima. — Haroldo A. Lebed.

ANEXO I

MERCOSUR/GMC/RESOLUCION N° 21/02

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA ROTULACION DE ALIMENTOS ENVASADOS  
(Derogación de las Resolución GMC N° 36/93, 21/94 y 72/97)

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 36/93, 91/93, 21/94, 152/96, 72/97 y 38/97 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO.

CAPITULO V

## -Código Alimentario Argentino-

Que por medio de la Resolución GMC N° 36/93 se aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados;

Que resulta necesario actualizar la legislación a efectos de brindar al consumidor toda la información que pueda resultarle indispensable.

### EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Art. 1 — Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 — Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente resolución a través de los siguientes Organismos:

Argentina: Ministerio de Salud - Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria. Ministerio de la Producción: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación - Secretaría de la Competencia, la Desregulación y la Defensa del Consumidor

Brasil: Ministério da Agricultura e do Abastecimento - (MA) Ministério de Saúde - (MS)

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP y BS) Ministerio de Industria y Comercio (MIC) Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública (MSP) Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM) Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 3 — El presente Reglamento se aplicará en territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 — Se derogan las Resoluciones:

— Resolución GMC N° 36/93 Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados  
— Resolución GMC N° 21/94 Reglamento Técnico MERCOSUR para Declaración de Aditivos en la Lista de Ingredientes.

— Resolución GMC N° 72/97 Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados (Complementario de la Resolución GMC N° 36/93).

Art. 5 — Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 31/12/02.

ANEXO

### REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA ROTULACION DE ALIMENTOS ENVASADOS

#### 1. AMBITO DE APLICACION

El presente Reglamento Técnico se aplicará a la rotulación de todo alimento que se comercialice en los Estados Partes del MERCOSUR, cualquiera sea su origen, envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores.

En aquellos casos en los que por las características particulares de un alimento se requiera una reglamentación específica, la misma se aplicará de manera complementaria a lo dispuesto por el presente Reglamento Técnico MERCOSUR.

#### 2. DEFINICIONES

2.1- Rotulación- 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.

2.2- Envase- Es el recipiente, el empaque o el embalaje destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte y manejo de alimentos.

2.2.1- Envase primario o envoltura primaria o recipiente- Es el envase que se encuentra en contacto directo con los alimentos.

2.2.2- Envase secundario o empaque- Es el envase destinado a contener el o los envases primarios.

2.2.3- Envase terciario o embalaje- Es el envase destinado a contener uno o varios envases secundarios

2.3- Alimento envasado- Es todo alimento que está contenido en un envase listo para ofrecerlo al consumidor.

2.4- Consumidor- Es toda persona física o jurídica que adquiere o utiliza alimentos.

2.5- Ingrediente- Es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de alimentos y que esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

2.6- Materia prima- Es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir tratamiento y/o transformación de naturaleza física, química o biológica.

2.7- Aditivo alimentario- Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá, o puede esperarse razonablemente que tenga (directa o

## -Código Alimentario Argentino-

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 que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

2.8- Alimento- Es toda sustancia que se ingiere en estado natural, semielaborada o elaborada y se destina al consumo humano, incluidas las bebidas y cualquier otra sustancia que se utilice en su elaboración, preparación o tratamiento, pero no incluye los cosméticos, el tabaco, ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamento.

2.9- Denominación de venta del alimento- Es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento. Será fijado en el Reglamento Técnico MERCOSUR en el que se indiquen los patrones de identidad y calidad inherentes al producto.

2.10- Fraccionamiento de alimentos- Es la operación por la que se divide y acondiciona un alimento a los efectos de su distribución, su comercialización y su entrega al consumidor.

2.11 - Lote- Es 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.

2.12- País de origen- Es aquel donde fue producido el alimento o habiendo sido elaborado en más de un país, donde recibió el último proceso sustancial de transformación.

2.13 - Cara principal- Es la parte de la rotulación donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y la marca o el logo, si los hubiere.

### 3- PRINCIPIOS GENERALES

3.1 - Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con 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, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos;

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 algunos componentes o ingredientes tienen 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.

3.2- Las denominaciones geográficas de un país, de una región o de una población, reconocidos como lugares en que se elabora alimentos con determinadas características, no podrán ser usadas en la rotulación o en la propaganda de alimentos elaborados en otros lugares cuando esto pueda inducir a equívoco o engaño al consumidor.

3.3- Cuando se elaboren alimentos siguiendo tecnologías características de diferentes lugares geográficos para obtener alimentos con caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas reconocidas, en la denominación del alimento deberá 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.

3.4- 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. Cuando la rotulación no estuviera redactada en el idioma del Estado Parte de destino, debe ser colocada una etiqueta complementaria conteniendo la información obligatoria en el idioma correspondiente, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Esta etiqueta podrá ser colocada tanto en origen como en destino. En este último caso la aplicación debe ser efectuada antes de su comercialización.

### 4- IDIOMA

La información obligatoria deberá estar redactada en el idioma oficial del país de consumo (español o portugués), con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

### 5- INFORMACION OBLIGATORIA

A menos que se indique otra cosa en el presente Reglamento Técnico o en un reglamento específico, la rotulación de alimentos envasados deberá presentar obligatoriamente la siguiente información:

— Denominación de venta del alimento

— Lista de ingredientes

## -Código Alimentario Argentino-

- Contenidos netos
- Identificación del origen
- Nombre o razón social y dirección del importador, para alimentos importados.
- Identificación del lote
- Fecha de duración mínima
- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.

### 6— PRESENTACION DE LA INFORMACION OBLIGATORIA

#### 6.1 - Denominación de venta del alimento

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

- a) cuando se haya establecido una o varias denominaciones para un alimento en un Reglamento Técnico MERCOSUR, deberá utilizarse por lo menos una de tales denominaciones;
- b) 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 a);
- c) podrán aparecer las palabras o frases adicionales requeridas para evitar que se induzca a error 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.

#### 6.2- Lista de ingredientes

6.2.1. Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente (por ejemplo: azúcar, harina, yerba mate, vino, etc.) deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes.

6.2.2. La lista de ingredientes figurará 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 definido en un reglamento de un Estado Parte podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista, 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, destinados a ser reconstituidos para su consumo con el agregado de agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituido. En estos casos deberá incluirse 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".

6.2.3. Declaración de aditivos alimentarios en la lista de ingredientes. Los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes.

Esta declaración constará de:

- a) la función principal o fundamental del aditivo en el alimento, y
- 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 de 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.

Algunos alimentos deberán mencionar en su lista de ingredientes el nombre completo del aditivo utilizado. Esta situación será indicada en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

#### 6.3- Contenidos netos

Se indicarán según lo establecen los Reglamentos Técnicos MERCOSUR correspondientes.

## -Código Alimentario Argentino-

### 6.4. Identificación del origen

#### 6.4.1 . Se deberá 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;
- número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente;

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

### 6.5- Identificación del lote

6.5.1. Todo rótulo deberá llevar impresa, grabada o marcada de cualquier otro modo, una indicación en dave o lenguaje claro, que permita identificar el lote a que pertenece el alimento de forma que sea fácilmente visible, legible e indeleble.

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

6.5.3. Para la indicación del lote se podrá 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, según corresponda, de conformidad con el punto 6.6.1. b)

### 6.6- Fecha de duración mínima

6.6.1. Si no está determinado de otra manera en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico, registrá el siguiente marcado de la fecha:

a) Se declarará la "fecha de duración mínima

b) 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)".

c) La fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:

— "consumir antes de..."

— "válido hasta..."

— "validez..."

— "val..."

— "vence..."

— "vencimiento ..."

— "vto ....."

— "venc..."

— "consumir preferentemente antes de..."

d) Las expresiones establecidas en el apartado c) deberán ir acompañadas de:

— la fecha misma, 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 año según corresponda de acuerdo con los criterios indicados en el punto 6.6.1 b).

Cualquier indicación usada debe ser clara y precisa

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

f) No obstante lo establecido en el numeral 6.6.1. a) 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);

## -Código Alimentario Argentino-

— alimentos que han sido eximidos por Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

6.6.2. En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estiman necesarias para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y mínimas a las cuales debe conservarse el alimento 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 abiertos sus envases.

En particular, para los alimentos congelados, cuya fecha de duración mínima varía según la temperatura de conservación, se deberá señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración mínima para cada temperatura, en función de los criterios ya mencionados o en su lugar la duración mínima para cada temperatura, debiendo señalarse en esta última situación el día, el mes y el año de fabricación. Para la expresión de la duración mínima podrá utilizarse expresiones tales como:

"duración a -18° C (freezer): ..."

"duración a - 4° C (congelador):..."

"duración a 4° C (refrigerador): ..."

### 6.7- Preparación e instrucciones de uso del producto

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

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

### 7- ROTULACION FACULTATIVA

7.1 - En la rotulación podrá presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios de la presente norma, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y engaño, establecidos en la sección 3- Principios Generales.

#### 7.2- Denominación de calidad

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

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

#### 7.3- Información nutricional

Se podrá brindar información nutricional, siempre que no contradiga lo dispuesto en la Sección 3- Principios Generales.

### 8- PRESENTACION Y DISTRIBUCION DE LA INFORMACION OBLIGATORIA

8.1- Deberá figurar en la cara principal, 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, si lo hubiere, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad.

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

### 9- CASOS PARTICULARES

9.1. 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 en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto.

9.2- En todos los casos establecidos en 9.1, el envase que contenga las unidades pequeñas deberá presentar la totalidad de la información obligatoria requerida.

### **Artículo 220 - Derogado por RES GMC Nº 21/02**

(Res 2343, 19.4.80)

*"Se entiende por Rotulación, toda inscripción, leyenda o disposición que se imprima, adhiera o grave a un producto o a su envase, envoltura o embalaje y que identifique al mismo de acuerdo con las normas del presente Código.*

## -Código Alimentario Argentino-

*Toda rotulación, así como el texto de los prospectos o instrucciones que se acompañan al producto, debe ser previamente aprobada por la autoridad de Salud Pública competente en lo que se refiere exclusivamente a las exigencias sanitario-bromatológicas del mismo".*

### **Artículo 221 (Res 2343, 19.4.80 y Resol Conj 41 y 345/03)**

"En la publicidad que se realice por cualquier medio deberá respetarse la definición, composición y denominación del producto establecidas por el presente Código".

### **Artículo 222 (Res 2343, 19.4.80 y Resol Conj 41 y 345/03)**

"Queda prohibida la rotulación y publicidad de los productos contemplados en el presente Código cuando desde el punto de vista sanitario-bromatológico las mismas sean capaces de suscitar error, engaño o confusión en el consumidor".

### **Artículo 223 Derogado por RES GMC Nº 21/02**

*"Todo producto alimenticio, aditivo, condimento, bebida, así como sus materias primas deberán llevar un rótulo con caracteres bien visibles, redactado en castellano, en el que consten:*

*1. La designación del producto y su composición exacta en los casos establecidos en el presente Código, exceptuándose el segundo requisito del párrafo anterior los productos que en cada caso determine la autoridad sanitaria competente.*

*2. (Res 101, 22.02.93) "El peso o volumen neto de cada unidad, expresado en el Sistema Métrico Legal Argentino (SIMELA)".*

*3. Nombre y domicilio del productor y/o fraccionador y/o distribuidor o expendedor.*

*Si se trata de productos importados deberá consignarse además el lugar de origen, nombre y domicilio del importador y/o fraccionador y/o distribuidor o expendedor.*

*4. (Res 615, 10.05.88) "La indicación del año de cosecha, de elaboración o de envasamiento.*

*Según las exigencias particularmente previstas por el presente Código se deberán consignar las indicaciones correspondientes.*

*Cuando tuviera una vida útil limitada la Autoridad Sanitaria competente exigirá la fecha de vencimiento, dando intervención a la Autoridad Sanitaria Nacional".*

*5. Número del certificado de autorización del producto otorgado por la autoridad sanitaria competente y número de inscripción del establecimiento elaborador.*

*6. Todo otro requisito exigido por el presente Código y las leyes y disposiciones concordantes en vigencia".*

### **Artículo 224 Derogado por RES GMC Nº 21/02**

*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.*

### **Artículo 225 Derogado por RES GMC Nº 21/02**

*Los productos importados que se entreguen al mercado sin sufrir modificaciones en su naturaleza, serán considerados como de la industria extranjera.*

*Igual consideración merecerán si sólo sufrieran en el país una simple adición de trabajo (fraccionamiento, trasvasamiento). En estos casos deberá indicarse en idioma castellano y en caracteres visibles, que tales operaciones se han efectuado en el país.*

### **Artículo 226 Derogado por RES GMC Nº 21/02**

*Los rótulos para los productos alimenticios argentinos y aditivos alimentarios, destinados al consumo interno, deberán estar redactados en idioma castellano. Podrán incluirse las traducciones que se crean convenientes, pero no deberán ser consignadas en forma y caracteres más preponderantes de las redactadas en castellano.*

### **Artículo 227 Derogado por RES GMC Nº 21/02**

*En los rótulos de los productos alimenticios argentinos destinados exclusivamente a la exportación, podrán consignarse todas las leyendas en idioma extranjero.*

### **Artículo 228 Derogado por RES GMC Nº 21/02**

## -Código Alimentario Argentino-

*En los productos alimenticios argentinos destinados exclusivamente a la exportación, si el envase fuese de hojalata, la expresión Industria Argentina o su traducción debe consignarse sobre él en forma indeleble, pudiendo llevar sus pesos y medidas en cualquier sistema, además del sistema métrico decimal.*

### **Artículo 229 Derogado por RES GMC Nº 21/02**

*Para los productos importados se permitirá la redacción del rotulado en idioma extranjero, exceptuando lo dispuesto en el último párrafo del Artículo 225, debiendo asimismo expresar sus pesos y medidas en el sistema métrico decimal sin perjuicio de consignar los correspondientes al sistema en uso en el país de origen o procedencia.*

### **Artículo 230 Derogado por RES GMC Nº 21/02**

*Los recipientes que contengan alimentos, aditivos alimentarios, bebidas y sus materias primas correspondientes, deberán tener inscripciones dando a conocer las denominaciones exactas de los mismos de acuerdo con el presente Código, en forma bien clara y visible, de manera que no puedan provocar engaño o confusión.*

### **Artículo 231 Derogado por RES GMC Nº 21/02**

*El empleo de toda indicación falsa o con tendencia engañosa sobre una parte cualquiera del rótulo no se encontrará justificada por ninguna referencia que se haga a la opinión de un técnico o especialista, ni por ninguna explicación que pretenda aclarar el uso de dicha indicación.*

### **Artículo 232 Derogado por RES GMC Nº 21/02**

*Los símbolos y dibujos empleados en los rótulos deben corresponder, en todos los casos, a los productos envasados y a la calidad que se ofrece.*

### **Artículo 233 Derogado por RES GMC Nº 21/02**

*Los productos artificiales no podrán llevar en sus rótulos, símbolos o dibujos que representen primeras materias de productos naturales.*

*Todo producto artificial sobre cuya condición de tal no se prevenga al consumidor, se considerará como falsificado.*

### **Artículo 233bis - Res 659, 3.10.94 y Resol Conj 21/02**

*"Se admitirá en los productos azucarados con aromatizantes artificiales o con aromatizantes idénticos a los naturales en todos los casos en que no lo prohíba expresamente una norma particular del producto, la representación gráfica de la fruta o sustancia cuyo sabor caracteriza al producto debiendo acompañarla 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".*

### **Artículo 234 - Derogado por RES GMC Nº 21/02**

*(Res 2343, 19.4.80)*

*"Prohíbese en los rótulos el uso de adjetivos calificativos que induzcan a la atribución de valor o calidad especial en materia higiénico-sanitaria y bromatológica.*

*En los rótulos el nombre de los productos y/o sus componentes deberán ajustarse a las designaciones establecidas en el Código Alimentario Argentino".*

### **Artículo 235 - (Res 200, 7.3.88 y Res Conj 41 y 345/03)**

*"En los rótulos o anuncios, por cualquier medio (propaganda radial, televisiva, oral o escrita) queda prohibido efectuar indicaciones que se refieran a propiedades medicinales, terapéuticas o aconsejar su consumo por razones de estímulo, bienestar o salud.*

<p><b>Este siguiente párrafo quedará derogado a partir de los 90 días de la fecha publicación en el Boletín Oficial de la Res Conj. SPyRS y SAGPA N°120 y N° 516 (19-11-03)</b></p>
---

## -Código Alimentario Argentino-

Se permite la inclusión de la expresión "Sin TACC" o del símbolo internacional "Sin Gluten" en los productos que no contengan trigo, avena, cebada ni centeno o sus componentes proteicos.

**Derogado por RES GMC N° 21/02** *Los productos alimenticios que lleven indicaciones o se denuncien con las propiedades citadas en el primer párrafo y/o se les asigne algún valor curativo y/o lleven o se anuncien con indicaciones sobre la forma de ingestión propias de sustancias medicamentosas y/o expongan a la venta en envases característicos de productos medicinales (ampollas, comprimidos, cápsulas, frasco-gotero, frasco con gotero, etc) serán considerados especialidades medicinales y deberán tener la aprobación de la autoridad sanitaria competente".*

### **Artículo 235 bis (Res MSyAS N° 888, 4.11.98 y Res Conj 41 y 345/03)**

"En los rótulos de los productos que contienen exclusivamente ingredientes de origen vegetal se permite la inclusión de la leyenda: "ESTE PRODUCTO, AL IGUAL QUE TODOS LOS DE ORIGEN VEGETAL, NO CONTIENE COLESTEROL".

### **Artículo 235 bis - (Res MSyAS N° 005, 7.01.99 y Res Conj 21/02)**

"En el rotulado de los productos alimenticios que deban ser descascarados antes de consumirse o que contengan elementos cuya ingesta implique un riesgo deberá consignarse con caracteres de buen 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. "Las partes pequeñas podrían ser ingeridas o aspiradas". - "Atención: Contiene un juguete no apto para menores de 3 (tres) años".

### **Artículo 235 bis - Derogado por RES GMC N° 21/02**

**(Res MSyAS N° 291, 14.04.99)**

*"Se deberá indicar en forma obligatoria en la rotulación de los alimentos envasados, el nombre o razón social y la dirección del importador. Los datos anteriormente mencionados podrán ser incluidos en el país de origen o procedencia o en el destino".*

<b>El siguiente artículo entrará en vigencia a partir de los 30 días de la fecha publicación en el Boletín Oficial de la Res Conj. SPRyRS y SAGPA N°40 y N° 298 (Publicada el 03-03-04)</b>
---

### **Artículo 235 quinto - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 40 y 298/200404)**

"En los rótulos o anuncios de los alimentos y en todo mensaje (incluyendo marcas comerciales), que bajo cualquier forma de transmisión (oral o escrita, radial, televisiva, entre otras) sugiera o implique propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes y/o valor energético, y/o proceso de elaboración, se permitirá la información nutricional complementaria (Declaración de propiedades nutricionales "CLAIMS") relacionada al contenido de nutrientes y/o valor energético de acuerdo a las condiciones establecidas en el presente artículo.

Estas condiciones se aplicarán sin perjuicio de lo establecido en las normas generales para la rotulación de alimentos y en las disposiciones especiales que figuran en el Capítulo XVII de este Código.

#### **1. AMBITO DE APLICACION.**

Se aplicará a todos los alimentos producidos y/o envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos al consumidor.

#### **2. DEFINICIONES**

##### **2.1. Información Nutricional Complementaria.**

Es cualquier expresión y/o representación que afirme, sugiera o implique que un alimento posee propiedades nutricionales particulares, específicamente pero no sólo en relación a su valor energético y su contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra alimentaria, así como también su contenido de vitaminas y minerales. No se considera información nutricional complementaria:

- a. La mención de sustancias en la lista de ingredientes
- b. La mención de nutrientes como parte obligatoria del rotulado nutricional
- c. La declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes o del valor energético en el rotulado cuando sea exigido por la legislación específica.

##### **2.2. Las declaraciones relacionadas al contenido de nutrientes y/o valor energético comprenden:**

###### **2.2.1. Contenido absoluto.**

## -Código Alimentario Argentino-

Es la Información Nutricional Complementaria que describe el nivel o cantidad del nutriente y/o valor energético presente en el alimento.

### 2.2.2. Contenido comparativo.

La Información Nutricional Complementaria Comparativa es la que compara en más o en menos el/los nivel/es de uno o más nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos.

### 3. CRITERIOS PARA LA UTILIZACION DE LA INFORMACION NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA.

3.1. La declaración de la información Nutricional Complementaria será de carácter opcional para todos los alimentos, siendo obligatorio el cumplimiento de estas normas cuando la misma fuera utilizada.

3.2. El presente artículo no se aplicará a aguas minerales naturales ni a las demás aguas destinadas al consumo humano las que tendrán su propia reglamentación, que permitirá la indicación en el rótulo de sus características minero-nutricionales.

3.3. La Información Nutricional Complementaria debe calcularse y expresarse en base a 100 g ó 100 ml del alimento listo para el consumo, preparado, cuando fuera el caso, de acuerdo con las instrucciones del rotulado.

3.4. En el caso de vitaminas y minerales sólo podrán ser objeto de Información Nutricional Complementaria aquellos para los que se ha establecido la IDR o DDR en el presente Código.

3.5. No se permite el uso de Información Nutricional Complementaria que pueda llevar a interpretación errónea o engaño al consumidor.

3.6. Los criterios cuantitativos para la utilización de la Información Nutricional Complementaria son aquellos fijados en las tablas listadas en 5.1 y 5.2.

3.7. Cuando la Información Nutricional Complementaria estuviera basada en propiedades inherentes al alimento, debe haber una aclaración en un lugar próximo a la declaración, con caracteres de igual realce y visibilidad, de que todos los alimentos de ese tipo también poseen esas propiedades.

3.7.1. Cuando hubiera obligatoriedad legal de modificar la composición nutricional del alimento debido a situaciones nutricionales específicas, se podrá hacer uso de la Información Nutricional Complementaria conforme a lo establecido en 3.7.

3.8. Cuando para un alimento se cumpla más de un atributo de acuerdo a las tablas anexas podrá constar en el rótulo cada una de las declaraciones nutricionales correspondientes.

### 3.9. Condiciones para la utilización de SIN ADICION:

3.9.1. El término "sal" se refiere al cloruro de sodio y no es sinónimo de sodio. Por lo tanto para utilizar el atributo SIN ADICION DE SAL deberán cumplirse las siguientes condiciones:

- a) No se agrega sal durante la elaboración,
- b) El alimento utilizado como referencia es normalmente elaborado con sal,
- c) El contenido de sodio del alimento cumple con la condición de exento y,
- d) Si el contenido de sodio del alimento cumple con la condición de muy bajo o bajo en sodio. Se deberá consignar en el rótulo: "no es un alimento libre de sodio".

3.9.2. Los términos "sin agregado de azúcar", "sin adición de azúcar", podrán ser utilizados si se cumplen en su totalidad las siguientes condiciones:

- a) No se adicionan azúcares durante el procesamiento o envasado
- b) El producto no contiene jugo de frutas ni ingredientes a los cuales se les haya agregado azúcares.
- c) No se utiliza algún medio, tal como el uso de enzimas, durante el procesado, que pueda incrementar el contenido de azúcares.
- d) El alimento utilizado como referencia es normalmente elaborado con azúcares.
- e) Si el alimento no cumple con la condición de exento, deberá consignarse en el rótulo "NO ES UN ALIMENTO LIBRE DE AZUCARES".
- f) Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para "reducido o bajo valor energético" deberá consignar en el rótulo una de las siguientes frases:

"NO ES UN ALIMENTO REDUCIDO EN CALORIAS / ENERGIA" o

"NO ES UN ALIMENTO BAJO EN CALORIAS / ENERGIA"

3.10. La utilización de la Información Nutricional Complementaria Comparativa debe obedecer a las siguientes premisas:

3.10.1. Los alimentos a ser comparados deben ser diferentes versiones de un mismo alimento o alimento similar. Los alimentos a ser comparados deben ser claramente identificados.

3.10.2. La diferencia en el atributo objeto de la comparación (valor energético y/o contenido de nutrientes), debe estar expresada cuantitativamente en el rótulo. Esta información podrá estar contenida en la Información Nutricional Complementaria o en un lugar próximo a ella o en la denominación de venta.

3.10.2.1. Esta diferencia puede ser expresada en porcentaje, fracción o cantidad absoluta.

3.10.2.2. La identidad del/de los alimento/s que se comparan debe ser definida. Los alimentos deben ser descritos de manera tal que puedan ser claramente identificados por el consumidor. La comparación se establecerá tomando como referencia: un producto similar del mismo fabricante o el valor medio del contenido de tres productos similares conocidos o provenientes de una base de datos.

## -Código Alimentario Argentino-

3.10.3. La comparación para los atributos "REDUCIDO" y "AUMENTADO" deberá cumplir con los dos requisitos que se mencionan a continuación:

a) 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 se aceptará una diferencia relativa mínima del 10% de la IDR o DDR.

y, además:

b) Una diferencia absoluta mínima en el valor energético o en el contenido de nutrientes, igual a los valores definidos en las Tablas anexas, para los atributos "FUENTE" o "BAJO".

3.11. A los efectos de este artículo, se entiende que pueden ser utilizados como sinónimos:

a) VCT (Valor Calórico Total) y VET (Valor Energético Total);

b) Lípidos y Grasas;

c) Glúcidos y Carbohidratos;

d) Prótidos y Proteínas;

### 4. TERMINOS A SER UTILIZADOS PARA DECLARACIONES NUTRICIONALES RELACIONADAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES Y/O VALOR ENERGETICO.

4.1. Los términos listados en el apartado 4, sólo podrán utilizarse acompañados por el correspondiente objeto de la información nutricional complementaria, en el mismo campo de visión con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.

4.2. Declaraciones relacionadas al contenido absoluto de nutrientes y/o valor energético.

4.2.1. Los términos "LEVE", "LIGERO", "BAJO", "POBRE", "BAJO CONTENIDO", "LIGHT", "LITE" o "LOW", podrán ser utilizados cuando se cumpla el atributo "bajo" de acuerdo al ítem 5.1.

4.2.2. Los términos "MUY BAJO" o "VERY LOW" podrán ser utilizados cuando se cumpla el atributo "muy bajo" de acuerdo al ítem 5.1.

4.2.3. Los términos "ALTO CONTENIDO", "ALTO TENOR", "RICO", "RICH" o "HIGH", podrán ser utilizados cuando se cumpla el atributo "alto contenido (alto tenor)" de acuerdo al ítem 5.1.

4.2.4. Los términos "FUENTE" o "SOURCE" podrán ser utilizados cuando se cumpla el atributo "fuente" de acuerdo al ítem 5.1.

4.2.5. Los términos "LIBRE", "SIN", "CERO", "NO CONTIENE", "EXENTO", "WITHOUT", "ZERO", "NO" o "FREE", podrán ser utilizados cuando se cumplan el atributo "no contiene" de acuerdo al ítem 5.1.

4.2.6. Los términos "SIN ADICION", "SIN AGREGADO" o "NO... ADDED" "SIN...AGREGADA", podrán ser utilizados cuando se cumpla el atributo "sin adición" de acuerdo al ítem 5.1.

4.2.7. Los términos "SIN ADICION DE SAL", "SIN AGREGADO DE SAL", "SIN SAL AGREGADA" podrán ser utilizados cuando se cumplan los atributos de: "no contiene sodio", "muy bajo en sodio" o "bajo en sodio", de acuerdo al ítem 5.1.

4.3. Declaraciones relacionadas al contenido comparativo de nutrientes y/o valor energético.

4.3.1. Los términos "REDUCIDO", "LIGERO", "LEVE", "LIGHT", "LITE" o "MENOS QUE", podrán ser utilizados cuando se cumpla el atributo de: "reducido" de acuerdo al ítem 5.2.

4.3.2. Los términos "AUMENTADO", "INCREASED" o "MAS QUE", podrán ser utilizados cuando se cumpla el atributo "aumentado" de acuerdo al ítem 5.2.

TABLA DE EQUIVALENCIA DE TERMINOS

ATRIBUTO	CONTENIDO ABSOLUTO DE NUTRIENTES Y/O VALOR ENERGÉTICO	TERMINOS EQUIVALENTES EN INGLES
BAJO	Leve, Ligero, Pobre, Bajo, Bajo Contenido	Light, Lite, Low
MUY BAJO	Muy bajo	Very Low
NO CONTIENE	Libre ..., Sin..., Cero..., Exento ..., No contiene...	...Free, No..., Without..., Zero...
SIN AGREGADO	Sin agregado .., Sin adición ..., Sin...agregado.	No....added
ALTO CONTENIDO	Alto contenido ..., Rico ..., Alto tenor...	High..., Rich....
FUENTE	Fuente ...,	Source....

ATRIBUTO	CONTENIDO COMPARATIVO DE NUTRIENTES Y/O VALOR ENERGÉTICO	TERMINOS EQUIVALENTES EN INGLES
REDUCIDO	Reducido ..., Leve..., Liviano, Menos que...	Light..., Lite..., Reduced..., Less than...

**-Código Alimentario Argentino-**

AUMENTADO	Aumentado..., Más que...	Increased ..., More than...
-----------	--------------------------	-----------------------------

**5. CONDICIONES PARA DECLARACIONES RELACIONADAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES Y / O VALOR ENERGETICO**

**5.1- CONTENIDO ABSOLUTO**

<b>VALOR ENERGETICO (Valor Calórico)</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO</b>
Bajo	Máximo de 40 kcal (170 kJ) / 100 g para sólidos Máximo de 20 kcal (80 kJ) / 100 ml para líquidos.
No contiene	Máximo de 4 kcal (17 kJ) / 100 g para sólidos Máximo de 4 kcal (17 kJ) / 100 ml para líquidos

<b>CARBOHIDRATOS</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO</b>
Bajo	Máximo de 5 g / 100 g de carbohidratos para sólidos Máximo de 2,5 g / 100 ml de carbohidratos para líquidos  y las mismas condiciones exigidas para los atributos Valor Energético Bajo o Reducido o una de las siguientes frases: "No es un alimento reducido en calorías/energía" "No es un alimento bajo en calorías/energía"
No contiene	Máximo de 0,5 g de carbohidratos / 100g (sólidos) Máximo de 0,5 g de carbohidratos / 100ml (líquidos)  y las mismas condiciones exigidas para los atributos Valor Energético Bajo o Reducido o una de las siguientes frases: "No es un alimento reducido en calorías/energía" "No es un alimento bajo en calorías/energía"
Sin Adición	No se adicionaron azúcares durante la producción o envasado del producto y, no contiene jugos de frutas o ingredientes a los cuales se les haya agregado azúcares y, cumple con la condición de exento de azúcares o la frase "no es un alimento libre de azúcares" y, las mismas condiciones exigidas para los atributos Reducido o Bajo Valor Energético, o una de las siguientes frases: "No es un alimento reducido en calorías/energía" "No es un alimento bajo en calorías/energía"

<b>AZUCARES</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO</b>

**-Código Alimentario Argentino-**

Bajo	<p align="center">Máximo de 5 g de azúcares / 100 g (sólidos) Máximo de 2,5 g de azúcares / 100 ml (líquidos)</p> <p align="center">y</p> <p align="center">Las mismas condiciones exigidas para los atributos Reducido o Bajo Valor Energético,</p> <p align="center">o</p> <p align="center">una de las siguientes frases: "No es un alimento reducido en calorías/energía" "No es un alimento bajo en calorías/energía"</p>
No Contiene	<p align="center">Máximo de 0,5 g de azúcares / 100 g (sólidos) Máximo de 0,5 g de azúcares / 100 ml (líquidos)</p> <p align="center">y</p> <p align="center">Las mismas condiciones exigidas para los atributos Reducido o Bajo Valor Energético,</p> <p align="center">o</p> <p align="center">una de las siguientes frases: "No es un alimento reducido en calorías/energía" "No es un alimento bajo en calorías/energía"</p>
Sin Adición	<p align="center"><i>No se adicionaron azúcares durante la producción o envasado del producto</i></p> <p align="center">y,</p> <p align="center">no contiene jugos de frutas o ingredientes a los cuales se les haya agregado azúcares</p> <p align="center">y,</p> <p align="center">cumple con la condición de exento de azúcares o la frase "no es un alimento libre de azúcares"</p> <p align="center">y,</p> <p align="center">las mismas condiciones exigidas para los atributos Reducido o Bajo Valor Energético,</p> <p align="center">o</p> <p align="center">una de las siguientes frases: "No es un alimento reducido en calorías/energía" "No es un alimento bajo en calorías/energía"</p>

<b>GRASAS TOTALES</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO</b>
Bajo	<p align="center">Máximo de 3 g de grasas / 100 g (sólidos) Máximo de 1,5 g de grasas / 100 ml (líquidos)</p>
<b>No Contiene</b>	<p align="center">Máximo de 0,5 g de grasas / 100 g (sólidos) Máximo de 0,5 g de grasas / 100 ml (líquidos)</p>

<b>GRASAS SATURADAS</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO</b>
Bajo	<p align="center">Máximo de 1,5 g de grasa saturada / 100 g (sólidos) Máximo de 0,75 g de grasa saturada / 100 ml (líquidos)</p> <p align="center">y</p> <p align="center">Energía aportada por la grasa saturada no debe ser mayor a 10% del Valor Energético Total</p>
<b>No Contiene</b>	<p align="center">Máximo de 0,1 g de grasa saturada / 100 g (sólidos) Máximo de 0,1 g de grasa saturada / 100 ml (líquidos)</p>

<b>COLESTEROL</b>
-------------------

-Código Alimentario Argentino-

<b>CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	
Bajo	Máximo de 20 mg colesterol / 100 g (sólidos) Máximo de 10 mg colesterol / 100 ml (líquidos) y Máximo de 1,5 g de grasa saturada / 100 g (sólidos) Máximo de 0,75 g de grasa saturada / 100 ml (líquidos) y Energía aportada por grasa saturada no debe ser mayor a 10% del Valor Energético Total
No Contiene	Máximo de 5 mg colesterol / 100 g (sólidos) Máximo de 5 mg colesterol / 100 ml (líquidos) y Máximo de 1,5 g grasa saturada / 100 g (sólidos) Máximo de 0,75 g grasa saturada / 100 ml (líquidos) y Energía aportada por grasa saturada no debe ser mayor a 10% del Valor Energético Total

Los ácidos grasos trans, cuando estén presentes, deben ser computados en el cálculo de grasas saturadas para la Información Nutricional Complementaria relativa a los atributos de: bajo en grasa saturada, bajo y no contiene colesterol.

<b>SODIO</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO</b>
Bajo	Máximo de 120 mg sodio / 100 g (sólidos) Máximo de 120 mg sodio / 100ml (líquidos)
Muy Bajo	Máximo de 40 mg sodio / 100 g (sólidos) Máximo de 40 mg sodio / 100ml (líquidos)
No contiene	Máximo de 5 mg sodio / 100 g (sólidos) Máximo de 5 mg sodio / 100ml (líquidos)

<b>SAL</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO</b>
Sin Adición	a) No se agrega sal durante la elaboración, b) El alimento utilizado como referencia es normalmente elaborado con sal, <b>c) El contenido de sodio del alimento cumple con la condición de exento,</b> d) Si el contenido cumple con las condiciones de: muy bajo o bajo en sodio, consignará: No es un alimento libre de sodio

<b>PROTEÍNAS</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO</b>
Fuente	Mínimo de 10% de la IDR o DDR de referencia por 100 g (sólidos) Mínimo de 5% de la IDR o DDR de referencia por 100 ml (líquidos)
Alto Contenido	Mínimo de 20% de la IDR o DDR de referencia por 100 g (sólidos) Mínimo de 10% de la IDR o DDR de referencia por 100 ml (líquidos)

<b>FIBRA ALIMENTARIA</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO</b>
Fuente	Mínimo de 3,0 g de fibras / 100 g (sólidos) Mínimo de 1,5 g de fibras / 100 ml (líquidos)
Alto Contenido	Mínimo de 6 g fibras / 100 g (sólidos) Mínimo de 3 g fibras / 100 ml (líquidos)

<b>VITAMINAS Y MINERALES</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES PARA EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO</b>
Fuente	Mínimo de 15% de la IDR o DDR de referencia por 100 g (sólidos) Mínimo de 7,5% de la IDR o DDR de referencia por 100 ml (líquidos)
Alto Contenido	Mínimo de 30% de la IDR o DDR de referencia por 100 g (sólidos) Mínimo de 15% de la IDR o DDR de referencia por 100 ml (líquidos)

-Código Alimentario Argentino-

5.2 – CONTENIDO COMPARATIVO

<b>VALOR ENERGETICO (Valor Calórico)</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO</b>
Reducido	Reducción mínima del 25 % del Valor Energético Total y diferencia mayor que 40 kcal (170 kJ) / 100 g (para sólidos) o 20 kcal (80 kJ) / 100 ml (para líquidos),
Aumentado	Aumento mínimo del 25% del Valor Energético Total y diferencia mayor que 40 Kcal (170 kJ) / 100 g (sólidos) o 20 Kcal (80 kJ) / 100 ml (líquidos)

<b>CARBOHIDRATOS</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO</b>
Reducido	Reducción mínima de 25% de carbohidratos y diferencia mayor que 5 g de carbohidratos / 100 g (sólidos) 2,5 g de carbohidratos / 100 ml (líquidos), y las mismas condiciones exigidas para los atributos Valor Energético Bajo o Reducido. O una de las siguientes frases: "No es un alimento reducido en calorías/energía" "No es un alimento bajo en calorías/energía"
Aumentado	Aumento mínimo de 25% de carbohidratos y diferencia mayor que 5 g de carbohidratos / 100 g (sólidos) 2,5 g de carbohidratos / 100 ml (líquidos).

<b>AZÚCARES</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO</b>
Reducido	Reducción mínima de 25% de Azúcares y diferencia mayor que 5 g de azúcares / 100 g (sólidos) 2,5 g de azúcares / 100 ml (líquidos) Y las mismas condiciones exigidas para los atributos Reducido o Bajo Valor Energético, O una de las siguientes frases: "No es un alimento reducido en calorías/energía" "No es un alimento bajo en calorías/energía"
Aumentado	Aumento mínimo de 25% de Azúcares y diferencia mayor que 5 g de azúcares / 100 g (sólidos) 2,5 g de azúcares / 100 ml (líquidos)

<b>GRASAS TOTALES</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO</b>
Reducido	Reducción mínima de 25% en Grasas Totales y diferencia mayor que 3 g grasas / 100 g (sólidos) 1,5 g grasas / 100 ml (líquidos)

<b>GRASAS SATURADAS</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO</b>

## -Código Alimentario Argentino-

Reducido	Reducción mínima de 25% en grasas saturadas y diferencia mayor que 1,5 g de grasa saturada / 100 g (sólidos) 0,75 g de grasa saturada / 100 ml (líquidos) y Energía aportada por grasas saturadas debe ser no mayor que 10% del Valor Energético Total
----------	--

Los ácidos grasos trans, cuando están presentes, deben ser computados en el cálculo de grasas saturadas para la Información Nutricional Complementaria relativa a grasa saturada y colesterol.

<u>COLESTEROL</u>	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Reducido	Reducción mínima de 25% en colesterol y diferencia mayor que 20 mg colesterol / 100 g (sólidos) 10 mg colesterol / 100 ml (líquidos) y Máximo de 1,5 g de grasa saturada / 100 g (sólidos) y Máximo de 0,75 g de grasa saturada / 100 ml (líquidos) y Energía aportada por grasas saturadas debe ser no mayor que 10% del Valor Energético Total

<u>SODIO</u>	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Reducido	Reducción mínima de 25% en Sodio y diferencia mayor que 120 mg / 100 g (sólidos) 120 mg / 100 ml (líquidos)

<u>PROTEÍNAS</u>	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Aumentado	Aumento mínimo de 25 % del contenido de proteínas y diferencia mayor que 10% de la IDR o DDR / 100 g para sólidos 5 % de la IDR o DDR / 100 ml para líquidos

<u>FIBRA ALIMENTARIA</u>	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Aumentado	Aumento mínimo de 25% del contenido de fibras alimentarias y diferencia mayor que 3 g / 100g para sólidos 1,5 g / 100 ml para líquidos

<u>VITAMINAS Y MINERALES</u>	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Aumentado	Aumento mínimo de 10% de la IDR o DDR de vitaminas y/o minerales Y diferencia mayor que 15% de la IDR o DDR / 100 g para sólidos 7,5% de la IDR o DDR / 100 ml para líquidos

### Artículo 236 Derogado por RES GMC Nº 21/02

*En general, las denominaciones geográficas de un país, región o población, no podrán usarse en la designación de los productos elaborados en otros lugares, cuando puedan inducir a engaño.*

## -Código Alimentario Argentino-

*Constituyen excepción las denominaciones geográficas extranjeras que por el uso se han transformado en genéricas para determinados alimentos y que, por esta razón, no componen denominaciones de origen. Tales son: Champagne, Emmenthal, Gruyere, Habana, Jerez, Madera, Málaga, Oporto, Roquefort, Marsala, Salsa Indiana, Salsa Inglesa, Salsa Portuguesa y otras que se aprueben.*

### **Artículo 237 Derogado por RES GMC Nº 21/02**

*Queda prohibido designar productos nacionales (vinos, quesos y otros) con denominaciones geográficas argentinas que no correspondan a la región o lugar de elaboración.*

*En algunos productos se permitirá utilizar dichas denominaciones anteponiendo las palabras tipo, imitación o estilo impresas con letras de igual tamaño, forma y color. Se exceptúan los vinos nacionales en cuyos rótulos no se admitirá, ni aún precedida de los vocablos tipo, cepa o estilo, denominaciones geográficas de zonas vitivinícolas del país que no sean las correspondientes a las de su elaboración.*

### **Artículo 238 Derogado por RES GMC Nº 21/02**

*En los envases cuyos contenidos puedan experimentar alteraciones ulteriores después de abiertos, deberá indicarse en el rótulo principal o en uno secundario, que el producto es de consumo inmediato.*

*Asimismo deberá indicarse las condiciones ambientales en que el producto debe ser conservado y la fecha de envasado y vencimiento cuando correspondiere.*

### **Artículo 239 Derogado por RES GMC Nº 21/02**

*La indicación del contenido debe referirse únicamente al peso o volumen neto y la tolerancia entre el peso o volumen neto declarado en el rótulo y el peso o volumen neto efectivo contenido en el envase que se expendá al público será:*

*de 3% en envases de hasta 5 litros o 5 kg.*

*de 2% para envases mayores de 5 litros*

*ó 5 kg y hasta 20 litros o 20 kg.*

*y de 1% en envases mayores de 20 litros o 20 kg.*

### **Artículo 240 (Res Conj 41 y 345/03)**

*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.*

### **Artículo 241 Derogado por RES GMC Nº 21/02**

*Los productos nacionales semejantes, por determinadas condiciones, aspecto, sabor, forma, composición, etc, a productos extranjeros que no tengan análogos en nuestro país, pueden ser designados con el nombre usual con que dichos productos circulan en el comercio, seguido del calificativo argentino o del nombre técnico exacto del reemplazante, en los casos de productos vegetales o animales, por ejemplo: Caviar argentino, Atún argentino, etc.*

### **Artículo 242 Derogado por RES GMC Nº 21/02**

*Queda prohibido el uso de denominaciones vagas o incompletas que no expresen claramente la naturaleza del producto, como ser: harina alimenticia, pescado en aceite, etc.*

### **Artículo 243 Derogado por RES GMC Nº 21/02**

*La rotulación de los productos alimenticios se realizará exclusivamente en los lugares de fabricación o envase de los mismos, quedando prohibida la tenencia de rótulos fuera de los establecimientos mencionados.*

### **Artículo 244 - Derogado por RES GMC N21/02**

*(Res 2343, 19.4.80)*

*"Queda prohibido el uso de rótulos que tengan enmiendas, leyendas agregadas con caracteres diferentes a los tipográficos que correspondan a los mismos, así como la superposición de rótulos en los envases, salvo autorización expresa de la autoridad sanitaria competente".*

## -Código Alimentario Argentino-

### **Artículo 245 Derogado por RES GMC Nº 21/02**

*En ningún caso se permitirá en los comercios de venta, mayoristas o minoristas, 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.*

### **Artículo 246 Derogado por RES GMC Nº 21/02**

*En los productos que contengan antioxidantes, colorantes o conservantes, de uso permitido, éstos deberán declararse en el rótulo (por ej: contiene colorante permitido), con las excepciones previstas en el presente Código, pudiendo indicarse asimismo su nombre.*

## **RES GMC Nº 018/94**

### **Incorporada por Resolución MSyAS Nº 003, 11.01.95**

Todo producto elaborado y rotulado antes del 31 de diciembre de 1994 de acuerdo a la Resolución 679 MSyAS 93 podrá circular libremente en el ámbito del MERCOSUR co-existiendo durante su aptitud con aquellos rotulados según la legislación que se incorpora por medio de la presente Resolución de la Autoridad Sanitaria Nacional.

Toda "norma específica" a que se refieren las resoluciones anexas, serán únicamente aquellas armonizadas en el ámbito del MERCOSUR.

Toda modificación en la composición, formulación o rotulación de los alimentos en virtud de las Resoluciones del MERCOSUR, serán de cumplimiento obligatorio por parte de los elaboradores no siendo exigible presentación alguna ante cualquier Autoridad Sanitaria

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 en la lista de ingrediente del rotulado con sus nombres específicos. Con referencia al aspartamo deberá indicarse para fenilcetonúricos, la presencia de fenil-alanina y en el caso de todos los edulcorantes no nutritivos, se declarará la concentración de los mismos.

## **REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS**

Art 1º.- Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR para "Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados", que figura como Anexo a la presente Resolución.

Art 2º.- Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos.

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social; Ministerio de Economía, Obras y Servicios Públicos; Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca; Instituto Argentino de Sanidad Animal (SENASA); Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal (IASCAV); Secretaría de Industria; Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV)

**Brasil Ministério da Saúde; Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Paraguay Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Industria y Comercio. Uruguay Ministerio de Salud Pública.**

Art 3º.- La presente Resolución entrará en vigor el 1 de enero de 1995.

## **ANEXO**

### **1.- AMBITO DE APLICACIÓN**

El presente reglamento técnico se aplicará a la rotulación nutricional de los alimentos que se produzcan y comercialicen en los Estados Partes del MERCOSUR, envasados en ausencia del cliente, prontos para ofrecerlos a los consumidores. Se podrá elaborar disposiciones más detalladas para alimentos modificados, nutricos, dietéticos, para regímenes especiales o de uso medicinal.

El presente reglamento técnico se aplicará sin perjuicio de las disposiciones establecidas en materia de rotulación de alimentos envasados que figuran en la Resolución. 36/93 del GMC y/o en cualquier otro Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

## -Código Alimentario Argentino-

El presente reglamento técnico no se aplicará a las aguas minerales naturales ni a las demás aguas destinadas al consumo humano, las que tendrán su propia reglamentación que les permita indicar en su rótulo sus características minero-nutricionales.

La declaración de nutrientes deberá ser obligatoria para aquellos alimentos respecto de los cuales se formulen declaraciones de propiedades nutricionales.

El rotulado nutricional será optativo para todos los demás alimentos.

El rotulado nutricional no deberá dar a entender deliberadamente que los alimentos presentados con tal rótulo tienen necesariamente alguna ventaja nutricional con respecto a los que no se presenten así etiquetados.

### 2.- DEFINICIONES

2.1.- Rotulado nutricional - Es toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento.

El rotulado nutricional comprende dos componentes:

- a) la declaración de nutrientes;
- b) la información nutricional complementaria.

2.2.- Declaración de nutrientes - Es una relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento.

2.3.- Información nutricional complementaria (Declaración de propiedades nutricionales) - Es cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo en relación con su valor energético y contenido de proteínas, lípidos, glúcidos y fibra alimentaria, así como con su contenido de vitaminas y minerales. No se considera declaración de propiedades nutricionales:

- a) la mención de sustancias en la lista de ingredientes;
- b) la mención de nutrientes como parte obligatoria del rotulado nutricional;
- c) la declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes, o del valor energético, en la etiqueta, sólo si lo exige la legislación nacional, hasta tanto se elabore un Reglamento Técnico MERCOSUR.

2.4.- Nutriente - Es cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento, que:

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

2.5.- Azúcares - Son todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento. No se incluyen los polialcoholes.

2.6.- Fibra alimentaria - Es cualquier material comestible de origen vegetal que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano, determinado según el método 985.29 de A.O.A.C. 15th. Ed., 1990 (Método enzimático-gravimétrico).

2.7.- Lípidos o materia grasa - Son todos los lípidos, incluidos los fosfolípidos.

2.8.- Glúcidos o carbohidratos o hidratos de carbono - Son todos los glúcidos metabolizados por el ser humano, incluidos los polialcoholes.

2.9.- Proteínas - Corresponde al contenido de nitrógeno total (Kjeldhal) multiplicado por el factor correspondiente según el tipo de alimento.

2.10.- Ácidos grasos saturados - Son los ácidos grasos sin dobles enlaces, expresados como ácidos grasos libres.

2.11.- Ácidos grasos monoinsaturados - Son los ácidos grasos con un doble enlace cis. expresados como ácidos grasos libres.

2.12.- Ácidos grasos poliinsaturados - Son los ácidos grasos con dobles enlaces cis-cis, separados por un grupo metileno, expresados como ácidos grasos libres.

### 3.- DECLARACIÓN DE NUTRIENTES

3.1.- Nutrientes que han de declararse

3.1.1.- Cuando se aplique la declaración de nutrientes, será obligatorio declarar la información cuantitativa siguiente:

- 3.1.1.1.- Valor energético,
- 3.1.1.2.- Los nutrientes siguientes: proteínas; glúcidos; lípidos y fibra alimentaria
- 3.1.1.3.- La cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades
- 3.1.1.4.- La cantidad de cualquier otro nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, según lo exijan los reglamentos técnicos MERCOSUR.
- 3.1.1.5.- Optativamente podrán declararse otros nutrientes.

## -Código Alimentario Argentino-

3.1.2.- Cuando se autorice en un Reglamento Técnico MERCOSUR la mención de información nutricional complementaria con respecto a la cantidad o el tipo de glúcido, deberá incluirse la cantidad total de azúcares, además de lo prescrito en la Subsección 3.1.1. Podrá indicarse también las cantidades de almidón y/u otro(s) constituyente(s) de glúcido(s).

3.1.3.- Cuando se autorice en un Reglamento Técnico MERCOSUR la mención de información nutricional complementaria con respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, deberá indicarse las cantidades de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, de conformidad con lo estipulado en la sección 3.3.6.

3.1.4.- Además de la declaración obligatoria indicada en las Subsecciones 3.1.1., 3.1.2. y 3.1.3., podrá enumerarse las vitaminas y los minerales que figuran en el Anexo A.

3.1.5.- Cuando se aplique la declaración de nutrientes sólo se indicará las vitaminas y minerales que se encuentren presentes en al menos 15 % de la D.D.R. por 100 g. ó 100 ml. del producto pronto para consumo (p.p.c.), o por porción indicada de producto pronto para consumo (p.p.c.)

3.2.- Cálculo de nutrientes -

3.2.1.- Cálculo de energía -

La cantidad de energía que ha de declararse deberá calcularse utilizando los siguientes factores de conversión:

Glúcidos (excepto polialcoholes)	4 kcal/g - 17 kJ/g
Proteínas	4 kcal/g - 17 kJ/g
Lípidos	9 kcal/g - 37 kJ/g
Alcohol (Etanol)	7 kcal/g - 29 kJ/g
Acidos orgánicos	3 kcal/g - 13 kJ/g
Polialcoholes	2,4 kcal/g - 10 kJ/g
Polidextrosas	1 kcal/g - 4 kJ/g

Podrá usarse factores adecuados para otros ítems aquí no previstos, los que serán indicados en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

3.2.2.- Cálculo de proteínas

La cantidad de proteínas que ha de indicarse, deberá calcularse utilizando la fórmula siguiente:

Proteína=contenido total de nitrógeno (Kjeldahl) x factor.

Se utilizará los siguientes factores:

5.75- proteínas vegetales

6.38- proteínas lácteas

6.25- proteínas cármicas o mezclas de proteínas

Podrá usarse un factor diferente cuando se indique en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

3.2.3- Cálculo de glúcidos

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

3.3.- Presentación del contenido en nutrientes

3.3.1.- La declaración del contenido de nutrientes o sus componentes deberá hacerse en forma numérica. No obstante, no se excluirá además, el uso de otras formas de presentación complementaria.

Las unidades que deberán utilizarse son las siguientes:

Energía: Kcal (y kJ optativo)

Proteínas (N x factor): gramos (g) y optativo: % D.D.R.

Glúcidos: gramos (g)

Lípidos: gramos (g)

Fibra alimentaria: gramos (g)

Sodio: miligramos (mg)

Colesterol: miligramos (mg)

Vitaminas: miligramos (mg), microgramos (µg), UI, % D.D.R. u otra forma adecuada de expresión.

Minerales: miligramos (mg), microgramos (µg), % D.D.R.

3.3.2.- La información podrá expresarse por 100 gramos o por 100 mililitros, o por porción, siempre y cuando se indique el número de porciones contenidas en el envase.

3.3.3.- Las cantidades mencionadas deberán ser las correspondientes al alimento tal y como el mismo se vende. Se podrá dar también información respecto del alimento preparado, siempre y cuando se indiquen las

## -Código Alimentario Argentino-

instrucciones específicas de preparación con el suficiente detalle y la información se refiera al alimento en el estado listo para el consumo.

3.3.4.- Para la declaración de nutrientes en función de las D.D.R. deberá utilizarse la información que se indica en el Anexo A.

3.3.5.- Siempre que se declare el contenido de azúcares y/o polialcoholes y/o almidón y/o polidextrosas y/u otros glúcidos, esta declaración seguirá inmediatamente a la del contenido de glúcidos, de la siguiente manera:

glúcidos g, de los cuales:  
azúcares: g  
polialcoholes: g  
almidón: g  
polidextrosa: g  
otros glúcidos: g

La declaración "otros glúcidos" se refiere a cualquier otro glúcido, el cual deberá ser daramente identificado. El contenido de azúcares, polialcoholes, almidón, polidextrosas y otros glúcidos podrá indicarse también como porcentaje del total de glúcidos.

3.3.6.- Siempre que se declare la cantidad y/o el tipo de ácidos grasos y/o la cantidad de colesterol, esta declaración seguirá inmediatamente a la del contenido total de lípidos, de la siguiente manera:

lípidos g, de los cuales:  
ácidos grasos saturados: g  
ácidos grasos monoinsaturados: g  
ácidos grasos poliinsaturados: g  
colesterol: mg

El contenido de ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados y ácidos grasos poliinsaturados podrá indicarse también como porcentaje del total de lípidos.

### 3.4.- Tolerancias y cumplimiento

3.4.1.- Se establecerá límites de tolerancia en relación con las exigencias de Salud Pública, la estabilidad en almacén, la precisión de los análisis, el diverso grado de elaboración y la inestabilidad y variabilidad propias del nutriente en el producto, y según si el nutriente ha sido añadido al producto o se encuentra naturalmente presente en él.

3.4.2.- Transitoriamente se tomará una tolerancia en  $\pm 10\%$  para macronutrientes y de  $\pm 20\%$  para micronutrientes, respecto a los valores declarados en el rótulo.

3.4.3.- Los valores que figuren en la declaración de nutrientes deberán ser valores medios derivados de los datos específicamente obtenidos de análisis de muestras representativas del producto que ha de ser rotulado.

## 4.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA

4.1.- La información nutricional complementaria debe tener por objeto facilitar la comprensión del consumidor del valor nutritivo de su alimento y ayudarlo a interpretar la declaración sobre el nutriente.

4.2.- La información nutricional complementaria sólo se podrá utilizar cuando así se indique en un reglamento técnico MERCOSUR.

4.3.- El uso de información nutricional complementaria en los rótulos de los alimentos deberá ser facultativo y no deberá sustituir sino añadirse a la declaración de los nutrientes.

## 5.- PRESENTACIÓN

5.1.- La información nutricional deberá aparecer agrupada en un mismo lugar, estructurada toda ella en forma de cuadro (tabular) y si el espacio lo permite, con las cifras en columna. Si el espacio no fuera suficiente se utilizará la forma lineal.

5.2.- La información se pondrá en un lugar visible, en caracteres claramente legibles e indelebles.

### ANEXO A

Dosis diaria recomendada (DDR)<sup>1,2</sup>

Proteína,	g	50
Vitamina A,	$\mu\text{g}$	800
Vitamina D,	$\mu\text{g}$	5
Vitamina C,	mg	60
Vitamina E,	mg	10
Tiamina,	mg	1,4
Riboflavina,	mg	1,6
Niacina,	mg	18

-Código Alimentario Argentino-

Vitamina B6,	mg	2
Acido fólico,	µg	200
Vitamina B12,	µg	1
Biotina,	mg	0,15
Acido pantoténico,	mg	6
Calcio,	mg	800
Hierro,	mg	14
Magnesio,	mg	300
Zinc,	mg	15
Yodo,	µg	150

- 1) Según Codex Alimentarius FAO/OMS; Alinorm 93/22, Apéndice II y Directiva 90/496 de. la C.E.E.
- 2) Esta tabla podrá ser complementada de acuerdo con las recomendaciones de National Research Council, 10th. Edition, 1989.