

AGREGADO XI

LXXII REUNIÓN ORDINARIA DE LA COMISIÓN DE ALIMENTO SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”

COMISIÓN DE ALIMENTOS

ACTA N° 01/20

Asunción, 19 de mayo al 04 de junio de 2020

Documento de Trabajo - Versión en español

Texto en negrita: consensuado

Azul: comentarios de la LXXI reunión

Rojo: comentarios de la LXXII reunión – Asunción, mayo 2020

MERCOSUR/GMC/RES. N° 46/03

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 91/93, 18/94, 38/98, 21/02 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que el rotulado nutricional facilitará al consumidor conocer las propiedades nutricionales de los alimentos, contribuyendo al consumo adecuado de los mismos.

Que la información que se brinda con el rotulado nutricional complementará las estrategias y políticas de salud de los Estados Parte en beneficio de la salud del consumidor.

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

Que este Reglamento Técnico complementa la Resolución GMC N° 44/03.

EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:

Art. 1 – Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 – Los Estados Parte 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 Economía y Producción
Secretaría de Coordinación Técnica
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

Brasil: Ministério da Saúde
Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)
Secretaría de Defesa Agropecuária (SDA)

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
~~Ministerio de Agricultura y Ganadería~~
Ministerio de Industria y Comercio
Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

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

Art. 4 – Los Estados Parte del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 01/VII/2004.

LII GMC – Montevideo, 10/XII/03

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

1. Ámbito de Aplicación

El presente Reglamento Técnico se aplicará al rotulado nutricional de los alimentos envasados que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Parte del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores, [entendiéndose por éstos a los que adquieren el alimento para satisfacer sus necesidades alimentarias y nutricionales (ARG)]

BRA: propuesta de incluir "bebidas, ingredientes, aditivos alimentarios y adyuvantes de tecnología, inclusive aquellos destinados exclusivamente al procesamiento industrial o a los servicios de alimentación".

ARG: Sostiene su posición de entender que debe ser mantenido el alcance actual de la Res GMC 46/03 destinado a brindar información al consumidor final. En este sentido, y atendiendo a la preocupación manifestada por Uruguay con respecto a la definición de "consumidor", es que propuso incluir el concepto como parte del Ámbito de Aplicación.

Con relación a la propuesta de Brasil de detallar "bebidas, ingredientes, aditivos y coadyuvantes", Argentina entiende que no es necesario por encontrarse todos ellos incluidos bajo el término "alimentos", lo cual está claramente definido en la Res GMC 26/03.

Con respecto a la ampliación del alcance para incluir a los alimentos destinados exclusivamente al procesamiento industrial, Argentina no considera necesario establecer esta exigencia y reiteró la importancia de la veracidad de la información que finalmente recibirá el consumidor final. En este sentido, manifestó su preocupación con relación a la suma de los desvíos que se pudieran ir acumulando a lo largo de la cadena y con los diferentes ingredientes que componen un alimento compuesto, considerando las tolerancias permitidas para la declaración de la información nutricional.

Asimismo, Argentina no comparte la propuesta de incluir la declaración obligatoria de la información nutricional para aditivos y coadyuvantes de tecnología, entendiendo que se trata de un aporte poco significativo desde el punto de vista nutricional, además de resultar dificultoso establecer una porción de referencia para estos productos.

URU: El presente Reglamento Técnico se aplicará al rotulado nutricional de los alimentos envasados que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Parte del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los "consumidores finales". Entendiendo como "consumidores finales" las personas físicas que compran o reciben alimentos con el fin de satisfacer sus necesidades alimentarias y nutricionales.

Sin embargo, estamos abiertos a contemplar otro alcance mayor dado que nos preocupa aquellos alimentos que son ofrecidos a personas jurídicas que brindan servicios de alimentación, (entiéndase instituciones, comedores etc.) que pueden requerir esta

información en el momento de adquirir el producto. Entendemos que estos casos deberían analizarse la obligatoriedad de que la información sea brindada en el rotulo o documentación adjunta dado que, de no ser requerida, los oferentes no necesariamente la brinden.

Respecto a la información nutricional a brindar a la industria que utiliza los productos como materia prima, el formato que se establece en la actual 46/03 es de menor utilidad, dado que admite el redondeo de cifras, declarando “cero” cuando el contenido es menor a determinado valor. Esas pequeñas cantidades cuando se utilizan para el cálculo podrían no ser contempladas y llevaría a un rotulado erróneo del producto elaborado. Entendemos que para la industria la información a brindarse debería tener algunas variaciones en la presentación respecto a lo establecido en la 46/03. A nivel de cierto nivel de tamaño de industria, esta información es parte de la negociación entre privados.

Finalmente, entendemos que, en caso de contemplarse brindar la información a través de la documentación adjunta, el título del documento debería ser revisado. En este documento no se define “ROTULADO”, sin embargo en la 26/03 la propuesta de definición del término no contempla la información adjunta al producto como documento trazable al mismo. Rotulado: es cualquier material escrito, impreso o gráfico que está presente en el rotulo y en documentos, anillo, cinta o gargantilla que acompañe al alimento.

BRA: El Brasil considera que el alcance del Reglamento del MERCOSUR debe ser lo suficientemente amplio como para incluir la transmisión de información nutricional en todos los eslabones de la cadena alimentaria, incluidos los productos destinados exclusivamente a fines industriales y a los servicios alimentarios, así como los productos destinados al consumidor final. Esta medida es necesaria para hacer frente a la dificultad de acceso de muchos fabricantes, especialmente de los pequeños productores, a la información nutricional de los ingredientes utilizados en la preparación de sus productos.

La ausencia de esta información limita las alternativas disponibles para determinar el valor nutricional de los alimentos, aumentando innecesariamente los costos de la declaración de etiquetado nutricional, además de afectar negativamente a la exactitud de los valores nutricionales declarados.

Debe aclararse que la propuesta de ampliar el ámbito de aplicación no significa que la forma en que se transmite esta información sea idéntica en todos los productos.

En este sentido, el Brasil entiende que los alimentos destinados exclusivamente a fines industriales y a los servicios alimentarios pueden tener información nutricional transmitida por otros medios, garantizando la eficacia y proporcionalidad del enfoque propuesto, que ya se utiliza en otros reglamentos de etiquetado de alimentos vigentes en el Brasil, como el etiquetado de la presencia de alérgenos y lactosa.

Además, cabe señalar que este enfoque está alineado con el documento que se encuentra en las etapas finales de preparación por el Comité de Etiquetado de Alimentos del Codex Alimentarius (CCFL) sobre el etiquetado de los alimentos con fines industriales (PROPUESTA DE ETIQUETADO PARA ENVASE NO DESTINADO A LA VENTA AL POR MENOR), que establece en el punto 6.1 que debe presentarse información suficiente para permitir la preparación y el etiquetado de los alimentos preenvasados exigidos por los textos del Codex Alimentarius por otros medios, si no se declaran en la etiqueta de los alimentos con fines industriales, según el Apéndice II de rep19/FL.

PAR: Considerando los comentarios presentados por las delegaciones de BRA y URU, la Delegación de Paraguay evaluará los enfoques de los alcances propuestos por ambas delegaciones, en vista a su sostenida posición de que los alimentos para fines industriales proporcionen información nutricional a las empresas usuarias de dichos alimentos por otros medios diferentes al rotulado. Asimismo, evaluará la propuesta de incluir a los alimentos destinados a los servicios de alimentación.

El presente Reglamento Técnico se aplicará sin perjuicio de las disposiciones establecidas en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR vigentes en materia de rotulación de alimentos envasados y/o en cualquier otro Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

El presente Reglamento Técnico no se aplicará a:

Las Delegaciones acordaron que, una vez definido el listado de excepciones, evaluarán la mejor forma de expresarlo en el RTM, con el fin dar mayor claridad en cuanto a la aplicación del mismo, considerando que existen diferentes situaciones dentro de las excepciones, tales como productos exceptuados que podrán llevar la declaración de manera voluntaria, otros a los que le aplicará el RT específico, o incluso casos en los que podría no autorizarse la declaración de información nutricional.

1. Bebidas alcohólicas [y bebidas desalcoholizadas (BRA)]

BRA: La propuesta inicial presentada por el Brasil y sometida a consulta pública prevé la inclusión de bebidas alcohólicas y desalcoholizadas en el ámbito de aplicación del reglamento y que para estos productos la información nutricional se declara voluntariamente, siendo posible llevar a cabo la declaración completa o sólo la declaración de su valor energético. Esta medida examinó la tendencia a la información nutricional en bebidas alcohólicas, que ha sido objeto de iniciativas de autorregulación en la Unión Europea. En el caso de las bebidas desalcoholizadas, que están específicamente reguladas por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento (MAPA), se propuso un enfoque similar. En este caso, se mencionaron específicamente las bebidas desalcoholizadas en cuestión, a saber:

- (a) aperitivo sin alcohol, regulado por la Instrucción Normativa No 35 de 11/16/2010;
- (b) fruta fermentada sin alcohol y sidra sin alcohol, regulada por la Instrucción Normativa No 34, DE 11/29/2012;
- (c) uva desenfriada fermentada, disciplinada por la Instrucción Normativa No 14, de 2/8/2018; Y
- (d) cerveza sin alcohol, regulada por la Instrucción Normativa No 65, de 10/12/2019.

No obstante, teniendo en cuenta las manifestaciones presentadas por la delegación de Uruguay sobre la existencia de estudios científicos que demuestran que la declaración de información nutricional en las bebidas alcohólicas podría dar lugar a un aumento del consumo de estos productos con adolescentes y adultos jóvenes, el Brasil solicita el acceso a estos estudios, a fin de evaluar si la medida propuesta no podría causar más daños que beneficios, especialmente debido a los problemas de salud pública reconocidos causados por el consumo de alcohol.

En relación con las bebidas desalcoholizadas, se recibieron contribuciones en la consulta pública en las que se solicitaba que esos productos siguieran las mismas normas adoptadas para otros alimentos, ya que pueden contener grandes cantidades de

azúcares, por ejemplo. Por consiguiente, el Brasil está examinando la pertinencia de cambiar el enfoque de estos productos.

ARG: Acuerda con exceptuar a las bebidas alcohólicas de la declaración de información nutricional, excluyendo incluso la posibilidad de que lo hagan de manera voluntaria, con el fin de evitar que esto pudiera ser entendido de alguna manera como algo beneficioso. Manifestó, asimismo, la dificultad que conllevaría tener que establecer una porción de referencia.

Con relación a la propuesta de Brasil de incluir en las excepciones a las bebidas desalcoholizadas, Argentina reiteró que, a su entender, no es claro cuáles serían los productos abarcados por esta categoría, la cual no se encuentra definida como tal en su legislación. Asimismo, manifestó que incluso aquellas específicas que pudieran estar definidas, como ser la cerveza sin alcohol, no siempre se obtienen por un proceso tecnológico que implique extraer el alcohol generado durante la producción. Por otro lado, consideró que muchas de ellas pudieran asemejarse más a una bebida analcohólica que a una alcohólica “desalcoholizada”. Por lo anteriormente expuesto, es que considera necesario revisar la pertinencia de asemejarlas a las bebidas alcohólicas.

PAR: Evaluará internamente la prohibición de la aplicación del rotulado nutricional voluntaria de las bebidas alcohólicas y desalcoholizadas, considerando lo manifestado por las demás delegaciones.

URU: Comparte la posición de Argentina en la propuesta de exceptuar bebidas alcohólicas en la declaración de información nutricional, excluyendo incluso que pueda ser de manera voluntaria. Es la posición de Uruguay, que, de colocar alguna declaración en la etiqueta de bebidas alcohólicas, esta debe referirse a la cantidad de medidas estándar de alcohol que cada envase contiene. Uruguay ha establecido diez (10) gramos de alcohol puro como una medida estándar de alcohol, aunque reconoce las dificultades para estandarizar esto.

Con respecto de las bebidas desalcoholizadas, se considera que tampoco deben llevar una etiqueta de declaración de la información nutricional, ya que se entiende que esto podría estimular el consumo de estas bebidas, que en ocasiones pueden tener algún contenido alcohólico (menor a 0,5%) y por tanto estar desaconsejadas en algunos grupos de población, como mujeres embarazadas y niños.

2. Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología

ARG y URU: Acuerda con esta exclusión, pudiendo ser declarada la información nutricional de manera voluntaria.

BRA: Entiende que los aditivos alimentarios y los coadyuvantes de tecnología deben incluirse en el ámbito de aplicación del reglamento y que la declaración de la Tabla de Información Nutricional debe ser obligatoria en estos productos. Aunque estos productos se utilizan principalmente con fines tecnológicos, muchos pueden contribuir a una ingesta nutricional significativa. Por lo tanto, la declaración de los valores nutricionales de estos productos es importante para garantizar el derecho de los consumidores a acceder a la información pertinente sobre la composición de los productos, permitiendo la consecución de opciones alimentarias que sean conscientes y adecuadas a sus necesidades. El importante aporte nutricional de los aditivos alimentarios se reconoce en el MERCOSUR,

ya que la Resolución GMC N° 1/12, que se ocupa de las declaraciones nutricionales, establece que para el uso de las afirmaciones nutricionales de no adición de sodio, el alimento no puede contener sal (cloruro de sodio) u otras sales sódicas añadidas, que incluye las docenas de aditivos alimentarios basados en sales sódicas autorizadas para su uso en alimentos. Esta situación también se reconoce en las condiciones para el uso de declaraciones de no adición de sodio en las Directrices del Codex Alimentarius para el uso de declaraciones nutricionales y de salud. Además, las Directrices del Codex Alimentarius sobre etiquetado nutricional no prevén la exclusión de aditivos alimentarios y adyuvantes tecnológicos de la declaración obligatoria de esta información. Si un determinado aditivo alimentario o coadyuvante de tecnología no tiene un valor nutricional significativo, puede utilizar la declaración simplificada de la tabla de información nutricional, que representa una alternativa eficaz y proporcional para estos casos. Además, si estos productos están destinados exclusivamente a fines industriales, se aplicarían las normas propuestas para la transmisión de información nutricional en estos productos, que proporcionan su transmisión por otros medios.

PAR: Evaluará internamente, con base a los comentarios presentados por la Delegación de Brasil.

3. Especies.

[Especies o mezclas de especias (URU)]

[Especies y mezclas de especias sin agregados de otros ingredientes que agreguen valor nutricional (BRA).]

4. Aguas minerales naturales, y a las demás aguas destinadas al consumo humano. (Se registrarán por el RT específico.)

Con respecto al punto 1, fue tratado hasta aquí durante la LXXII RO

5. Vinagres

Las delegaciones acuerdan con la declaración voluntaria de la tabla nutricional de vinagres.

ARG: preguntó si los vinagres aceto balsámico estarían incluidos en vinagres.

ARG, BRA y PAR: van a evaluar internamente el vinagre aceto balsámico.

6. Sal (Cloruro de Sodio)

ARG: concuerda con la declaración voluntaria de la tabla nutricional de la sal. Va a discutir internamente sobre la declaración voluntaria para el azúcar.

BRA: propone la declaración obligatoria de la tabla nutricional para la sal y el azúcar, sin embargo, que sea de forma simplificada.

PAR: Mencionó que actualmente la tabla nutricional se aplica al azúcar, por lo tanto, considera que tendría que haber una concordancia para la declaración de la tabla nutricional para la sal y el azúcar.

URU: propone la declaración de la tabla nutricional voluntaria para la sal y el azúcar.

7. Café, yerba mate, té y otras hierbas, sin agregados de otros ingredientes

PAR: propone excluir a la yerba mate de la declaración de la tabla nutricional, inclusive de forma voluntaria, pues la información nutricional debe ser declarada de acuerdo con el producto listo para su consumo. Si la decisión fuera la declaración voluntaria, será necesario excluir a la yerba mate y a otras infusiones.

ARG, BRA y URU: lo van a evaluar internamente.

8. Alimentos preparados y envasados en restaurantes o comercios gastronómicos, listos para consumir.

ARG, PAR y URU: concuerdan con la declaración voluntaria de la tabla nutricional para alimentos preparados y envasados en restaurantes y establecimiento comerciales, listo para el consumo.

BRA: concuerda con la declaración voluntaria, sin embargo, sugiere la siguiente redacción:

Alimentos envasados que sean preparados o fraccionados y comercializados en el propio establecimiento.

Se aguardará la postura de la ARG, PAR y URU sobre la redacción propuesta por Brasil

9. A los productos fraccionados en los puntos de venta al por menor, comercializados como premedidos.

ARG y PAR: concuerdan con la declaración voluntaria de la tabla nutricional para alimentos preparados y envasados en restaurantes y establecimientos comerciales, listo para el consumo.

URU: evaluará internamente, pues había en el mercado productos fraccionados en el establecimiento, sin tabla nutricional, idénticos a los que provienen del fabricante fraccionados, con tabla nutricional. Los fraccionados en el momento de la compra, a pedido del consumidor, estarían exceptos, pero existen bandejas en el supermercado que quedarían sin tabla.

BRA: la propuesta de dejar como voluntaria fue hecha teniendo en cuenta el impacto para los feteadores que deberían tener una estructura específica para incluir la tabla. Sugiere la siguiente redacción: Alimentos envasados en los puntos de venta a pedido del consumidor.

URU: sugiere considerar en la redacción las dos situaciones: a) feteado en góndolas; y b) los feteados a solicitud del consumidor.

ARG, BRA y PAR: van a evaluar internamente.

10. Frutas, vegetales y carnes *in natura*, refrigerados y congelados

BRA: propone separa “*vegetales in natura*” y carnes e incluir a los pescados.

ARG: aclaró que entiende que no es necesaria la inclusión de pescados, pero no se opone a esta inclusión.

PAR: concuerda con la separación entre frutas, vegetales y carnes, y está de acuerdo con la redacción actual, “refrigerados y congelados” que se refieren a todos.

URU: propone de cambiar la redacción a: “frutas y hortalizas”, que incluyen a las legumbres, verduras, etc., en vez de usar solamente “vegetales”. Acuerda en incluir pescados y frutos de mar.

PROPUESTA DE REDACCIÓN

- Declaración voluntaria para “frutas, hortalizas, carnes, incluidos pescados, in natura, refrigerados y congelados.

11. Alimentos con envases cuya superficie visible para el rotulado sea menor o igual a 100 cm². Esta excepción no se aplica a los alimentos para fines especiales o que presenten declaración de propiedades nutricionales.

ARG y PAR: acuerdan con la exclusión de envases pequeños de la tabla nutricional, para van a evaluar lo relacionado a la superficie visible.

URU: recordó que, en la reunión de Buenos Aires, quedó acordado que los países iban a evaluar la posibilidad de reducir el área visible y propuso reducir la superficie visible a menor o igual a 60 cm².

BRA: después del desarrollo interno del proceso regulatorio para el etiquetado nutricional, la propuesta de Brasil ha desvinculado las áreas para definir la ubicación de la tabla nutricional y el etiquetado frontal.

CONCLUSIÓN:

- Las delegaciones están de acuerdo con la declaración voluntaria de la tabla para los envases pequeños, pero es necesario debatir sobre la superficie mínima visible.

Otras propuestas de declaración voluntaria:

1) Hielo - ARG, BRA, PAR y URU: están de acuerdo con la declaración voluntaria de la tabla nutricional para el hielo.

2) Huevos *in natura* (ARG)

ARG, PAR: propuesta de declaración de la tabla nutricional voluntaria para huevos *in natura* por la dificultad de informar la tabla nutricional.

URU: preguntó si los huevos refrigerados también estarían incluidos y sugirió cambiar la redacción por “huevos con cáscara”

BRA: lo va a evaluar internamente.

2. Definiciones

(Las Delegaciones acordaron revisar la pertinencia o no mantener estas definiciones una vez concluido el análisis del documento en su totalidad.)

Para fines de este Reglamento Técnico MERCOSUR se considera:

2.1. Rotulado nutricional: es toda declaración destinado a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento. El rotulado nutricional comprende:

a) [La tabla de información nutricional]

ARG: a) Declaración de nutrientes

BRA: a) Tabla de información nutricional (en portugués)

PAR y URU: a) Declaración de nutrientes (Tabla de información nutricional)

ARG: entiende que “declaración de nutrientes” y “tabla de información nutricional” no son sinónimos y que la diferencia no se corresponde con una cuestión idiomática por lo que no acuerda con que sean colocadas cosas diferentes en las versiones en español y portugués. Evaluará internamente la propuesta realizada por Paraguay y Uruguay.

b) Las declaraciones de propiedades nutricionales (PT alegações nutricionais)

c) El rotulado nutricional frontal

2.2. Declaración de nutrientes: Es una relación o enumeración normalizada del valor energético y el contenido de nutrientes de un alimento.

2.3. Declaración de propiedades nutricionales (Información Nutricional Complementaria): 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, grasas, carbohidratos y fibra alimentaria, así como con su contenido de vitaminas y minerales.

BRA: Declaración de propiedades nutricionales (en Portugués: Alegações nutricionais): es cualquier declaración, con excepción de la tabla nutricional y del rotulado nutricional frontal, que indique que un alimento posee propiedades nutricionales positivas con relación a su valor energético o contenido de nutrientes, contemplando las declaraciones de valor absoluto y comparativo y de sin adición.

ARG no identifica inconvenientes con la redacción contemplada en la Res GMC 46/03, la cual a su vez se encuentra alineada con el Codex Alimentarius.

Tomando esto último en consideración, y contemplando la excepción que incluye en su propuesta Brasil, propone complementar la definición con el siguiente texto en línea con lo establecido en Codex y en la Res GMC 1/12:

ARG: 2.3 Declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria): 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, grasas, carbohidratos y fibra alimentaria, así como con su contenido de vitaminas y minerales.

No se considera información nutricional complementaria:

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

PAR: Acuerda con la propuesta de ARG y propone eliminar el texto entre paréntesis (Información Nutricional Complementaria)

URU: van a analizar internamente.

ARG: Analizará lo propuesto por PAR.

BRA 2.4. Rotulado nutricional frontal: es la declaración estandarizada simplificada del contenido de nutrientes específicos en la cara principal del rótulo del alimento.

ARG: concuerda con la propuesta de BRA

URU: **Rotulado Nutricional Frontal:** Es una forma de información nutricional complementaria que presenta información nutricional interpretativa en la parte frontal del envase de alimentos preenvasados. Puede incluir símbolos/gráficos, textos o una combinación de estos que proporcionen información sobre los nutrientes incluidos.

PAR: **Rotulado Nutricional Frontal:** Es la información nutricional complementaria que presenta información nutricional simplificada en la cara principal del envase de los alimentos y que brinda información sobre el contenido de los nutrientes críticos, a fin de que el consumidor pueda optar adecuadamente por alimentos, conforme a su preferencia, en el marco de un estilo de vida saludable.

No obstante, analizará internamente las demás propuestas

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

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

2.5. **Carbohidratos o hidratos de carbono o glúcidos:** Son todos los mono, di y polisacáridos, incluidos los polialcoholes presentes en el alimento, que son digeridos, absorbidos y metabolizados por el ser humano.

2.5.1. **Azúcares totales:** Son todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento, que son digeridos, absorbidos y metabolizados por el ser humano. No se incluyen los polialcoholes.

2.5.2. BRA: **Azúcares adicionado:** son todos los mono y disacáridos adicionados durante el procesamiento de los alimentos, incluidos aquellos provenientes de la adición de azúcar de caña, de azúcar de remolacha, azúcares de otras fuentes, miel, melaza, extracto de malta, sacarosa, glucosa, fructosa, lactosa, dextrosa, azúcar invertido, jarabes, maltodextrinas, otros carbohidratos hidrolizados e ingredientes con adición de cualquiera de los ingredientes anteriores, con excepción de los polioles, de los azúcares adicionados utilizados durante la fermentación o por el pardeamiento no enzimático y de los azúcares naturalmente presentes en vegetales enteros, en pedazos, en polvo o deshidratados y en pulpas, pures, pastas y jugos concentrados de vegetales.

ARG: Dado que la posición de Argentina es la inclusión de azúcares totales, no considerando necesario la inclusión de la definición de azúcares adicionados.

PAR: Acuerda con la definición propuesta antes, condicionado el mantenimiento o no de este nutriente en el rotulado nutricional.

URU: 2.5.2. **Azúcares añadidos:** se refiere al agregado durante el proceso de elaboración de: a) azúcares; b) azúcares de hidrólisis de polisacáridos; c) miel; d) jugos y jugos concentrados de frutas, y hortalizas; ingredientes que contengan agregado de cualquiera de los anteriores.

2.5.3. BRA: **Polioles:** alcohol que contiene más de dos grupos de hidroxilos.

PAR y URU: concuerda con la definición

ARG: **Polioles:** Son alcoholes polihídricos con varios grupos hidroxilos, obtenidos por la reducción del grupo aldehído o cetona de un monosacárido, o por la reducción del grupo carbonilo libre, si lo tuviere, de un oligosacárido."

2.6. **Fibra alimentaria:** Es cualquier material comestible que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano.

BRA: **Fibra alimentaria:** Polímero de carbohidrato con tres o más unidades monoméricas que no son hidrolizadas por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano.

PAR: Concuerda con la definición propuesta por BRA

ARG: **Fibra alimentaria:** Son polisacáridos, oligosacáridos o derivados de los mismos, ya sean naturales o sintéticos incluyendo la lignina, que resisten la hidrólisis de las enzimas endógenas del ser humano y llegan intactos al colon donde algunos pueden ser parcialmente hidrolizados y fermentados por la flora colónica.

URU: analizará internamente ambas propuestas

2.7. Grasas o lípidos: Son sustancias de origen vegetal o animal, insolubles en agua, formadas de triglicéridos y pequeñas cantidades de no glicéridos, principalmente fosfolípidos.

2.7.1. Grasas saturadas: Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos sin dobles enlaces, expresados como ácidos grasos libres.

2.7.2. Grasas monoinsaturadas: Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos con un doble enlace con configuración *cis*, expresados como ácidos grasos libres.

2.7.3. Grasas poliinsaturadas: Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos con doble enlaces *cis-cis* separados por un grupo metileno, expresados como ácidos grasos libres.

2.7.4. Grasas *trans*: Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos insaturados con uno o más dobles enlaces en configuración *trans*, expresados como ácidos grasos libres.

BRA: **Grasas *trans***: Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos insaturados con uno o más dobles enlaces no conjugados en la configuración *trans*, expresados como ácidos grasos libres.

PAR: concuerda con la propuesta

ARG: **Grasas *trans***: Todos los isómeros geométricos de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados que poseen dobles enlaces carbono-carbono no conjugados en configuración *trans*.

URU: Analizará internamente ambas propuestas

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

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

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

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

ARG: No cree necesario incluir las definiciones de Colesterol, Omega 3, 6 y 9, no obstante, considerará la pertinencia de su inclusión en función a lo que finalmente

quede en el resto del texto. Asimismo, señaló que las definiciones deberán ser coherentes y consistente con lo expresado en la Res GMC N° 1/12.

PAR y URU: Analizarán internamente sobre la pertinencia de la inclusión de estas definiciones (2.7.5. al 2.7.8.), luego de revisado el documento.

BRA: Solicita que las definiciones permanezcan en el texto hasta la revisión final del mismo y considera que existe inconsistencia en las definiciones de la Res 01/12. Brasil va a presentar una propuesta de definiciones en la próxima reunión.

2.8. **Proteínas:** Son polímeros de aminoácidos o compuestos que contienen polímeros de aminoácidos.

2.9. **Porción:** Es la cantidad media del alimento que debería ser consumida por personas sanas, mayores de 36 meses de edad, en cada ocasión de consumo, con la finalidad de promover una alimentación saludable.

BRA: **Porción:** es la cantidad de alimento utilizada como referencia para fines de rotulado nutricional.

ARG: **Porción:** Es la cantidad del alimento que se sugiere sea consumida por personas sanas, en cada ocasión de consumo, tomando para su cálculo como base una alimentación diaria de 2000 kcal o 8400 kJ de acuerdo a lo establecido en el Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

PAR: analizarán internamente todas las propuestas.

URU: Con respecto a la propuesta de BRA no está claro a qué tamaño de la porción o por 100 gramos. Con respecto a la definición actual modificar la frase “con la finalidad de promover una alimentación saludable”, ya que la misma les ha generado inconvenientes en su aplicación. Analizará internamente la propuesta de ARG.

2.10. **Consumidores:** Son las personas físicas que compran o reciben alimentos con el fin de satisfacer sus necesidades alimentarias y nutricionales.

BRA: **Consumidores:** toda persona física o jurídica que adquiere o utiliza alimentos.

URU: Manifiesta su preocupación de que se tenga dos significados diferentes para el mismo término en las Res. GMC N° 46/03 y N° 26/03

PAR: Considera que la definición de consumidores estaría supeditada a lo que se defina en el alcance, y una vez definido el alcance, analizará si correspondería o no, incluir la definición de consumidor según se define en la Res. 26/03

ARG: comparte la definición actualmente vigente. No obstante, entendiendo que esta definición guarda relación con el alcance del RTM, propone incluir este concepto en el punto 1. "Ámbito de aplicación".

2.11. **Alimentos para fines especiales:** Son los alimentos elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades particulares de alimentación determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares y/o trastornos del metabolismo y que se presentan como tales. Se incluyen los alimentos para

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

URU: **Alimentos para fines especiales:** son aquellos elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades particulares de nutrición determinadas por condiciones físicas, fisiológicas o metabólicas específicas. La composición de los alimentos para fines especiales deberá ser diferente de la composición de los alimentos convencionales de naturaleza análoga.

La Delegación de URU manifestó la necesidad de dejar abierto los alimentos que integran este grupo y que quede claro que se deben diferenciar de los comunes.

BRA Propuesta de inclusión: **Alimentos en estado natural (PT in natura):** son todos los alimentos de origen vegetal o animal sin adición de ingredientes que agreguen algún valor nutricional significativo y cuyo consumo inmediato exija solamente la remoción de la parte comestible y los tratamiento para su perfecta higienización y conservación.

ARG, URU y PAR: Manifiestan su preocupación por la escasa claridad de la definición y el alcance de la definición. No consideran necesarios la inclusión de la definición.

BRA: **Medida casera:** forma de cuantificación de la porción del alimento, por medio de utensilios, unidades u otras formas comúnmente usadas por el consumidor para medir los alimentos.

ARG: Considera que no es necesaria la inclusión y que debe haber concordancia con la Res 47/03

PAR y URU: concuerdan con la definición

BRA: **Cara principal:** es la parte del rotulado donde se presenta de forma más relevante la denominación de venta y la marca o logo, en caso de que existan

ARG, PAR y URU: No considera necesario la inclusión de esta definición, ya que no es el ámbito de aplicación del presente reglamento

2.12. [BRA: **Valores diarios de referencia (VDR):** son valores basados en datos científicos sobre las necesidades nutricionales o sobre la reducción de enfermedades crónicas o no transmisibles que son aplicados en el rotulado nutricional y en las declaraciones de propiedades funcionales y de salud.]

La Delegación del Brasil mencionó que la propuesta del concepto de VDR se aplicaría solo para fines del presente reglamento, con el objetivo incluir en un único anexo en vez de contar con dos tablas distintas de VDR e IDR, de forma a tener todos los nutrientes posibles de ser declarados en el rotulado nutricional (obligatorio y voluntario). También enfatizó que al final, para el consumidor, solo se informa una tabla sin la distinción entre IDR y VDR.

ARG, PAR y URU: solicitan que la definición quede entre corchetes hasta el momento de discutir el tema y se defina el mismo en el punto específico del reglamento.

3. Declaración de Valor Energético y Nutrientes

3.1. Será obligatorio declarar la siguiente información:

3.1.1 El contenido cuantitativo del valor energético y de los siguientes nutrientes:

- Carbohidratos
- Azúcares totales
- Proteínas
- Grasas totales
- Grasas saturadas
- Grasas *trans*
- Fibra alimentaria
- Sodio

BRA: propone incluir la declaración de azúcares adicionados en la tabla nutricional. Fue aclarado que durante el proceso regulatorio del rotulado en el Brasil, hubo cambio de la posición en relación a la declaración de azúcares en la tabla nutricional. Inicialmente la propuesta era declarar azúcares totales, pero con la discusión técnica y la discusión sobre el VDR para azúcares totales se llegó a la conclusión de que sería más adecuado declarar también los azúcares adicionados.

ARG: No entiende que haya necesidad de incluir los azúcares adicionados por considerar que esa declaración aumenta la cantidad de información declarada.

PAR: Mantiene su posición de declaración de azúcares totales, con el argumento de que, sobre el punto de vista fisiológico, no hay motivo para incluir los azúcares adicionados en la tabla nutricional. Además de eso, destacó que no hay metodología de análisis para azúcares adicionados.

URU: Acuerda en declarar los azúcares totales y azúcares adicionados sobre el argumento de los azúcares libres tendría mayor importancia nutricional y para alinear la tabla nutricional y el rotulado frontal.

ARG: Destacó que la cuestión de los azúcares totales y adicionados es semejante al sodio, por ejemplo, que también puede estar naturalmente presente o ser adicionado. El propósito de la tabla nutricional es brindar información al consumidor sobre el contenido de nutrientes, y declarar solamente los adicionados brindaría una información parcial.

BRA: Destacó que al evaluar con más profundidad la declaración de azúcares identificó en el informe de la OMS, Reino Unido y EUA, que los azúcares adicionados poseen una fuerte relación con el desarrollo de las enfermedades crónicas no transmisibles. Destacó que hay desafíos a ser superados, tales como la inexistencia de una definición legal y la fiscalización. Con respecto a la definición a ser utilizada, hay alternativas en referencias internacionales. Comprende que la declaración de azúcares adicionados presenta ventajas, especialmente con relación a la existencia de referencia de VDR y que una desventaja sería la mayor dificultad de fiscalización, que requiere adaptación del sistema actual de análisis.

PAR: Informó que la EFSA estableció un VDR de 90 g para azúcares totales, y que hay evidencia suficiente para eso. Destacó además que no fueron identificadas revisiones sistemáticas y metaanálisis que indique la diferencia metabólica entre los azúcares totales y adicionados y que no hay metodología de análisis para la verificación de esta información.

BRA: Se compromete a enviar a los países las referencias 168, 169 y 170 del informe de Análisis de Impacto Regulatorio que traen revisiones sistemáticas (los documentos pueden ser accedidos por los links de abajo):

168. *World Health Organization. [Guideline: sugars intake for adults and children. 2015.](#)*

169. *Scientific Advisory Committee on Nutrition. [Carbohydrates and Health Report. 2015.](#)*

170. *Dietary Guidelines Advisory Committee. [Scientific Report of the 2015 Dietary Guidelines Advisory Committee: Advisory Report to the Secretary of Health and Human Services and the Secretary of Agriculture. U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. Washington, DC. 2015.](#)*

Destacó además la preocupación cuando solamente se declaran los azúcares totales, los azúcares adicionados tiene VDR de 50 y cuando se declara los azúcares totales, con un VDR de 90 g, el valor de azúcares adicionados puede ser sobrepasado.

ARG: Expresó su preocupación con la fiscalización de los azúcares adicionados y se comprometió a evaluar internamente los documentos científicos que serán enviados por las delegaciones de Brasil y de Paraguay.

PAR: Considera que no es una buena práctica incluir un requisito en un reglamento que presenta dificultades de cuantificación laboratorial.

BRA: Comparte con la preocupación de las demás delegaciones con relación a la fiscalización de los azúcares adicionados y destacó que en muchos productos la cantidad de azúcar presente es la adicionada. En este situación, la cantidad de azúcares totales y adicionados será la misma.

URU: Resaltó que la fiscalización no se restringe a análisis laboratoriales y que hay otras formas de fiscalización que pueden ser empleadas para confirmaciones sobre la declaración de azúcares adicionados.

BRA: Propone dejar en la relación de nutrientes de declaración obligatoria en la tabla nutricional un ítem que permita incluir otros nutrientes, como por ejemplo para los casos de alimentos con adición de nutrientes especiales o alimentos con declaraciones de salud.

ARG: Mencionó que la declaración en la tabla de nutrientes objeto de declaraciones de salud, está contenido en el punto 3.1.3. de la Res GMC 46/03, recordó que en anteriores reuniones ya se había acordado reformular este punto para dejar más claro el alcance.

BRA: Informó que en el Brasil existen dos tipos de enriquecimiento de alimentos: obligatorio y voluntario; y entiende que cuando se enriquece un alimento obligatoria o voluntariamente, los nutrientes adicionados deben ser obligatoriamente declarados.

ARG: En relación con la declaración de vitaminas y minerales, mantiene la posición actual de la Res GMC N° 46/03, de poder declarar un nutriente solamente cuando estuviera en cantidades por encima del 5%.

BRA: Propone la declaración obligatoria en los alimentos adicionados por encima de 5% y los nutrientes naturalmente presentes, pueden ser declarados voluntariamente cuando estuvieran por encima del 5%.

ARG: Consultó los antecedentes regulatorios para esta declaración.

PAR: Expresó su preocupación con la adición indiscriminada de nutrientes a los alimentos como herramienta de marketing, y que en este caso, la tabla nutricional quedaría muy larga.

BRA: Aclaró que la fortificación voluntaria está regulada en el Brasil desde 1998, y que hay preocupación con la seguridad en relación con el exceso de nutrientes. El reglamento que trae las reglas para la fortificación es la Portaria N° 31/1998. Como no hay armonización en este tema entre los países, y que esta discusión traería mucha complejidad a esta revisión, el Brasil propone incluir un texto más genérico para que cada país contemple otros casos que requieran una declaración de nutrientes en la tabla nutricional. Aclaró que los nutrientes naturalmente presentes, es una opción de la empresa, declarar o no, en tanto que los fortificados, por no ser necesariamente esperados en los alimentos, deben ser declarados.

ARG: Compartió las preocupaciones del Paraguay en cuanto a la extensión de la tabla nutricional, y entiende la posición de Brasil, pero como los nutrientes naturalmente presentes no serán declarados, es una información parcial que podría resultar confusa para el entendimiento del consumidor.

URU: Aclaró que tiene un reglamento de adición de nutrientes a los alimentos.

3.1.2 La cantidad de cualquier otro nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, según lo exijan los Reglamentos Técnicos MERCOSUR

3.1.3. La cantidad de cualquier otro nutriente acerca del que se incluya declaración de propiedades nutricionales u otra declaración que haga referencia a nutrientes.

3.1.4. Cuando se incluya una declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria) con respecto al tipo y/o la cantidad de carbohidratos, se deberá indicar la cantidad de azúcares y el(los) carbohidrato(s) del (de los) que se hace una declaración de propiedades. Se podrá indicar también la cantidad de almidón y/u otro(s) carbohidrato(s), de conformidad con lo estipulado en el numeral 3.4.5.

3.1.5 Cuando se incluya una declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria) con respecto al tipo y/o la cantidad de grasas y/o ácidos grasos y/o colesterol, se deberán indicar las cantidades de grasas saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas y colesterol, de conformidad con lo estipulado en el numeral 3.4.6.

3.2 Optativamente se podrán declarar:

3.2.1 Las vitaminas y los minerales que figuran en el Anexo A, siempre y cuando se encuentren presentes en cantidad igual o mayor que 5 % de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) por porción indicada en el rótulo.

3.2.2 Otros nutrientes.

3.3 Cálculo del Valor Energético y Nutrientes

3.3.1 Cálculo del Valor Energético

La cantidad de energía a declarar se deberá calcular utilizando los siguientes factores de conversión:

BRA: Propone los siguientes valores:

• Carbohidratos (excepto polialcoholes)	4 kcal/g - 17 kJ/g
• Proteínas	4 kcal/g - 17 kJ/g
• Grasas	9 kcal/g - 37 kJ/g
• Alcohol (Etanol)	7 kcal/g - 29 kJ/g
• Ácidos orgánicos	3 kcal/g - 13 kJ/g
• Lactitol	2 kcal/g
• Xilitol	2,4 kcal/g
• Maltitol	2,1 kcal/g
• Sorbitol	2,6 kcal/g
• Manitol	1,6 kcal/g
• Eritritol	0,2 kcal/g
• Isomalte	2 kcal/g
• Fibras alimentarias, excepto polidextrosa	2 kcal/g
• Polialcoholes	2,4 kcal/g - 10 kJ/g
• Polidextrosas	1 kcal/g - 4 kJ/g

PAR y URU: lo analizarán internamente.

Se podrán usar otros factores, para otros nutrientes no previstos aquí, los que serán indicados en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos o en su ausencia factores establecidos en el Codex Alimentarius.

3.3.2. Cálculo de proteínas

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

Proteína = contenido total de nitrógeno (Kjeldahl) x factor

Se utilizarán los siguientes factores:

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

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

3.3.3. Cálculo de carbohidratos

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

3.4 Presentación del rotulado nutricional

3.4.1 Ubicación y características de la información

3.4.1.1. La disposición, el realce y el orden de la información nutricional deberá seguir los modelos presentados en el Anexo B.

3.4.1.2 La información nutricional deberá aparecer agrupada en un mismo lugar, estructurada en forma de cuadro (tabular), con las cifras y las unidades en columnas. Si el espacio no fuera suficiente, se utilizará la forma lineal conforme al modelo presentado en el Anexo B.

3.4.1.3 La declaración del valor energético y de los nutrientes se deberá hacer en forma numérica. No obstante, no se excluirá el uso de otras formas de presentación complementaria.

3.4.1.4 La información correspondiente al rotulado nutricional deberá estar redactada en el idioma oficial del país de consumo (español o portugués), sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas, se pondrá en un lugar visible, en caracteres legibles y deberá tener color contrastante con el fondo donde estuviera impresa.

3.4.2. Las unidades que se deberán utilizar en la rotulación nutricional son:

BRA: Propone el siguiente texto en sustitución a los ítems 3.4.2; 3.4.3; 3.4.3.1; 3.4.3.2; 3.4.5 y 3.4.6.

3.4.2. La declaración de las cantidades en la tabla de información nutricional debe ser realizada de forma numérica observando:

- I. Los nombre de los constituyentes y los respectivos orden de declaración y unidades de medida definidos en el Anexo II de este Reglamento;
- II. Las reglas para el redondeo y para la expresión de los valores definidos en el Anexo III de este Reglamento; y
- III. Las cantidades no significativas del valor energético y de nutrientes y sus forma de expresión definidas en el Anexo IV de este Reglamento.

3.3.1 El valor energético y el %VD deben ser declarados en números enteros, siguiendo las reglas de redondeo definidas en el Anexo III de este Reglamento Técnico.

- ~~Valor Energético: kilocalorías (kcal) y kiloJoule (kJ)~~
- ~~Proteínas: gramos (g)~~

- ~~Carbohidratos: gramos (g)~~
- ~~Grasas: gramos (g)~~
- ~~Fibra Alimentaria: gramos (g)~~
- ~~Sodio: miligramos (mg)~~
- ~~Colesterol: miligramos (mg)~~
- ~~Vitaminas: miligramos (mg) o microgramos (µg), según se exprese en la tabla de la IDR del Anexo A.~~
- ~~Minerales: miligramos (mg) o microgramos (µg), según se exprese en la tabla de la IDR del Anexo A.~~
- ~~Porción: gramos (g) o mililitros (ml) y en medidas caseras de acuerdo al Reglamento Técnico MERCOSUR específico.~~

PAR y URU: Acuerdan con la estructura propuesta por el Brasil, sin embargo, sobre el contenido de las tablas en el anexo lo van a evaluar internamente.

3.4.3 Expresión de los valores

3.4.3.1. El Valor Energético y el porcentaje de valores diarios (%VD) deberán ser declarados en números enteros. Los nutrientes serán declarados de acuerdo a lo establecido en la siguiente tabla y las cifras deberán ser expresadas en las unidades indicadas en el Anexo A:

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

3.4.3.2. En la información nutricional, se expresará “cero” o “0” o “no contiene” para el valor energético y/o nutrientes, cuando el alimento contenga cantidades menores o iguales a las establecidas como “no significativas” de acuerdo a la tabla siguiente:

Valor Energético / Nutrientes	Cantidades no significativas por porción (expresada en g o ml)
Valor energético	Menor o igual que 4 kcal o menor que 17 kJ
Carbohidratos	Menor o igual que 0,5 g
Proteínas	Menor o igual que 0,5 g
Grasas totales (*)	Menor o igual que 0,5 g
Grasas saturadas	Menor o igual que 0,2 g
Grasas trans	Menor o igual que 0,2 g
Fibra alimentaria	Menor o igual que 0,5 g
Sodio	Menor o igual que 5 mg

(*) Se declarará “cero” “0”, o “no contiene”, cuando la cantidad de grasas totales, grasas saturadas y grasas trans cumplan con la condición de cantidades no

~~significativas y ningún otro tipo de grasa sea declarado en cantidades superiores a cero.~~

3.4.3.3. Alternativamente, se podrá utilizar una declaración nutricional simplificada. A tales efectos, la declaración del valor energético o contenido de nutrientes se sustituirá por la siguiente frase: “No aporta cantidades significativas de (valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/s)”, la que se colocará dentro del espacio reservado para la rotulación nutricional.

3.4.4. Reglas para la información nutricional

3.4.4.1. La información nutricional debe ser expresada por porción, incluyendo la medida casera correspondiente a la misma según lo establezca el Reglamento Técnico MERCOSUR específico y en porcentaje de Valor Diario (%VD). Queda excluida la declaración de grasas trans en porcentaje de Valor Diario (%VD). Adicionalmente la información nutricional puede ser expresada por 100 g o 100 ml.

ARG: Está evaluando internamente con relación a la base de declaración y cuestionó sobre los cambios propuestos por el Brasil en otros puntos de la Res 46/03 y en el reglamento de la Información Nutricional Complementaria, relacionados a la propuesta de declaración obligatoria de la tabla nutricional por 100 g o ml y por porción.

BRA: Propone incluir la declaración de la tabla nutricional por 100 g o 100 ml como obligatoria, además de la declaración por porción. Destacó que hay ventajas y desventajas en cada base de declaración y aclaró que la combinación de las dos bases busca minimizar las desventajas de cada una.

URU: Propone excluir la porción de la declaración de la tabla nutricional y mantener la declaración por 100 g o 100 ml como obligatoria, considerando que la porción distorsiona la información en determinadas situaciones, pudiendo ser engañosa al consumidor y difícil de fiscalizar, además de no haber porciones establecidas para todos los tipos de alimentos, la variación del tamaño de las porciones no permite a los consumidores comparar el valor nutricional de los alimentos.

PAR: Propone mantener la declaración de la tabla nutricional por porción y todavía no posee posición sobre incluir la declaración por 100 g o 100 ml.

3.4.4.2. Para calcular el porcentaje del Valor Diario (% VD) del valor energético y de cada nutriente que aporta la porción del alimento se utilizarán los Valores Diarios de Referencia de Nutrientes (VDR) y de Ingesta Diaria Recomendada (IDR) que constan en el Anexo A de esta Resolución. Se debe agregar como parte de la información nutricional la siguiente expresión “Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas”.

3.4.4.3. Las cantidades mencionadas deberán ser las correspondientes al alimento tal como se ofrece al consumidor. Se podrá declarar también información respecto del alimento preparado, siempre y cuando se indiquen las instrucciones específicas de preparación y la información se refiera al alimento en el estado listo para el consumo.

~~3.4.5. Cuando se declare la cantidad de azúcares y/o polialcoholes y/o almidón y/u otros carbohidratos presentes en el alimento, esta declaración seguirá inmediatamente a la de la cantidad de carbohidratos, de la siguiente manera:~~

Carbohidratos: g, de los cuales:

azúcares: g

polialcoholes: g

almidón: g

otros carbohidratos (los que deberán ser identificados en la rotulación)g

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

~~3.4.6. Cuando se declare la cantidad del(de los) tipo(s) de grasa(s) y/o ácidos grasos y/o de colesterol, esta declaración seguirá inmediatamente a la de la cantidad de grasas totales, de la siguiente manera:~~

~~grasas totales: g, de las cuales:~~

~~grasas saturadas: g~~

~~grasas trans: g~~

~~grasas monoinsaturadas: g~~

~~grasas poliinsaturadas: g~~

~~colesterol: mg~~

3.5. Tolerancia.

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

3.5.2. Para los productos que contengan micronutrientes en cantidad superior a la tolerancia establecida en el numeral 3.5.1, la empresa responsable deberá contar con los estudios que la justifiquen.

BRA: Propone una nueva redacción para el ítem “Tolerancia”

3.5 Para fines de la fiscalización, se aplican las siguientes tolerancias:

- I. Las cantidades de azúcares adicionados, grasas saturadas y sodio del alimento no pueden ser mayores del valor declarado en el rótulo;
- II. Las cantidades del valor energético, carbohidratos, azúcares totales, grasas totales, grasas trans y colesterol del alimento no pueden ser superiores al 20% del valor declarado; y
- III. Las cantidades de proteínas, aminoácidos, fibras alimentarias, grasas monoinsaturadas, grasas poliinsaturadas, vitaminas, minerales y sustancias bioactivas del alimento no pueden ser inferiores al 30% del valor declarado.

3.5.1 En el caso de los alimentos con declaraciones nutricionales relativas a los atributos:

- I. Bajo, muy bajo, no contiene o reducido en valor energético, carbohidratos, azúcares totales, lactosa, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, colesterol o sodio, las cantidades de estos nutrientes en el producto no podrán ser mayores del valor declarado;

- II. Alto contenido, fuente o aumentado en proteínas, aminoácidos, fibras alimentarias, grasas monoinsaturadas, grasas poliinsaturadas, vitaminas, minerales, sustancias bioactivas y probióticos, las cantidades de estos constituyentes no podrán ser menores del valor declarado en el rótulo.

- 3.6 Para la comprobación de los valores nutricionales declarados en el rotulado nutricional, la empresa responsable debe disponer de la documentación sobre la composición del alimento y de los ingredientes utilizados en su elaboración.

PAR y URU: Manifestaron su preocupación por los límites de tolerancia basados en cuestiones de salud sin tener en consideración los requisitos de veracidad de las informaciones al consumidor.

4. Declaración de propiedades Nutricionales (Información Nutricional Complementaria)

- 4.1. La declaración de propiedades nutricionales en los rótulos de los alimentos es facultativa y no deberá sustituir sino añadirse a la declaración de los nutrientes.

5. Disposiciones Generales

- 5.1. El rotulado nutricional podrá ser colocado en el país de origen o en el de destino, y en este último caso, previo a la comercialización del alimento.

- 5.2. A los efectos de la comprobación de la información nutricional, en caso de resultados divergentes las partes actuantes acordarán emplear métodos analíticos reconocidos internacionalmente y validados.

- 5.3. Cuando facultativamente se declare información nutricional en los rótulos de los alimentos exceptuados en el presente Reglamento o para los alimentos no contemplados en el RTM de Porciones de Alimentos Envasados, el rotulado nutricional deberá cumplir con los requisitos del presente Reglamento.

A su vez, para la determinación de la porción de estos alimentos se deberá aplicar lo establecido en el RTM de Porciones de Alimentos Envasados, tomando como referencia, aquel o aquellos alimentos que por sus características nutricionales sean comparables y/o similares. En caso contrario se utilizará la metodología empleada para la armonización de las porciones descrita en el Reglamento antes mencionado.

- 5.4. Los alimentos destinados a personas con trastornos metabólicos específicos y/o condiciones fisiológicas particulares podrán, a través de reglamentación, ser exceptuadas de declarar las porciones y/o el porcentaje de valor diario establecidas en el Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

ANEXO A

VALORES DIARIOS DE REFERENCIA DE NUTRIENTES (VDR) DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA (1)

BRA: Propone que sea creada una única tabla de VDR para todos los nutrientes que puedan ser declarados en el rotulado nutricional.

Valor Energético	2000 kcal – 8400 kJ
Carbohidratos	300 gramos
Azúcares totales	
Proteínas	75 gramos
Grasas Totales	55 gramos
Grasas Saturadas	20 gramos
Fibra Alimentaria	25 gramos
Sodio	2000 miligramos

- Valor energético:

BRA: Propone retirar la declaración del valor energético en kJ.

ARG: Mantener ambas declaraciones para garantizar el delineamiento internacional.

PAR: Mantener ambas declaraciones para utilizar el sistema métrico internacional.

URU: Le resulta indiferente pues no es una información relevante/ utilizada.

- Azúcares totales:

PAR: Mencionó que existen referencias como la de EFSA, que establece un valor para azúcares totales de 90 g, pero que seguirá evaluando internamente la pertinencia de proponer o no ese valor como referencia.

ARG: Está evaluando internamente.

URU: Va a evaluar internamente en base a los documentos enviados por los países.

BRA: Propone no establecer un VDR para el azúcar total, pues no fueron identificadas referencias científicas para aplicar este valor. Destacó que el VDR de 90 g establecido por la EFSA fue calculado considerando los hábitos de consumo de la población europea y, por tanto, no se aplicaría al Brasil. Reiteró la preocupación de que al establecer un VDR para azúcares totales el consumidor puede consumir casi el doble de la cantidad de azúcar adicionado, teniendo en cuenta que la recomendación de la OMS es de 50 g para azúcares libres.

- Azúcares adicionados:

BRA: Propone establecer 50 g para los azúcares adicionados, referencia de los EUA.

URU: Concuerda con la propuesta de incluir azúcares adicionados, con VDR de 50 g.

ARG: Analizará la información que enviaron los demás países y se manifestará al respecto.

PAR: Está evaluando internamente.

- Proteínas:

BRA: Propone modificar el VDR de las proteínas a 50 g. La propuesta se basa en los cálculos realizados para la población brasilera en base a las directrices del Codex Alimentarius y en las recomendaciones de la OMS (10-15% VCT)

ARG: Está evaluando internamente.

PAR: Aclaró que la Guía Alimentaria del Paraguay recomienda no menos de 75 g de proteína y, por lo tanto, el porcentual de 10% es muy bajo para la población paraguaya. Afirma que el valor de 75 g corresponde al límite de 15% del VCT recomendado por el Codex Alimentarius y la OMS.

URU: Va a evaluar internamente, y tiende a concordar con la propuesta del BRA, de VDR de 50 g (límite interior). En el Uruguay el consumo de proteína no es un problema.

PAR: Aclaró que en el Paraguay hay un déficit de consumo de proteínas y que si se reduce la ingestión de proteínas, se debe compensar con grasa, lo que es una preocupación.

- Grasas totales:

BRA: Propone 65 g para el VDR de grasas totales, que corresponde al 30% del VCT, y estar alineado a la recomendación de la OMS (15-30%) y FAO (20 a 35% del VCT). El informe de la FAO establece que el mayor problema con relación a las grasas es el tipo de grasa. El uso del 30% del VCT sería el ajuste con relación a la reducción de la proteína. Expresó que la mayor preocupación es con la grasa saturada y la grasa trans.

ARG: Manifestó su sorpresa con la propuesta de reducir la proteína y aumentar la grasa y propone mantener los valores actuales.

PAR: Propone mantener los valores actuales sobre el argumento de que también están de acuerdo con las recomendaciones de la OMS.

URU: Aumentar el valor de las grasas totales no es contraria a la recomendación de la OMS y considera que aumentar grasas y reducir proteínas es un propuesta razonable.

- Grasas trans:

BRA: Propone el VDR de 2 g para grasas trans, que corresponde al 1% del VCT, alineado a las referencias de la OMS.

ARG: Considera que se debe mantener lo establecido actualmente en la normativa, no declarando el %VD para las grasas trans. Considera, de la misma manera, que 2 g sería un valor muy alto.

PAR: Concuerda con 2 g.

URU: Concuerda con 2 g.

BRA: No considera que el valor de 2 g sea alto, teniendo en cuenta que los países de la región están adoptando medidas para la reducción de las grasas trans. Reiteró que el valor propuesto está basado en la referencia científica de la OMS y recordó que la grasa trans está presente en grasa de origen animal.

- Propuesta para otros nutrientes:

BRA: Propone establecer VDR para las grasas monoinsaturadas, poliinsaturadas, omega 3 y 6 y colesterol. Valores:

- a) Grasas poliinsaturadas: propone 20 g (10% VC, alineado a las recomendación de la OMS 6 – 10%);
- b) Grasas monoinsaturadas: propone 20 g, por diferencia de la grasa total – (saturadas + poliinsaturadas + trans);
- c) Omega 3: 4.000 mg;
- d) Omega 6: 18 g;
- e) Colesterol: 300 mg.

ARG: Concuerda con la inclusión de los valores de estos nutrientes. No concuerda con los valores propuestos para omega 3 y omega 6, que sumados superan el VDR de las grasas poliinsaturadas.

URU: Concuerda con la inclusión de valores para estos nutrientes. Para el colesterol, no encontraron referencia y les gustaría conocer las referencias para estos nutrientes.

BRA: Aclaró así como lo ha observado la Argentina, la suma de los omegas 3 y 6 supera el VDR de grasas poliinsaturadas. Esta diferencia se debe al redondeo aplicado en los cálculos del VDR.

PAR: Va a evaluar internamente, pues considera que el VDR propuesto para el colesterol es bajo y también quiere verificar la diferencia entre la suma de los omegas y el VDR de las poliinsaturadas.

**VALORES DE INGESTA DIARIA RECOMENDADA DE NUTRIENTES (IDR)
DE DECLARACIÓN VOLUNTARIA: VITAMINAS Y MINERALES**

Vitamina A (2)	600 µg
Vitamina D (2)	5µg
Vitamina C (2)	45 mg
Vitamina E (2)	10 mg
Tiamina (2)	1,2 mg
Riboflavina (2)	1,3 mg
Niacina (2)	16 mg
Vitamina B6 (2)	1,3 mg
Ácido fólico (2)	400 µg
Vitamina B12 (2)	2,4 µg
Biotina (2)	30 µg
Ácido pantoténico (2)	5 mg
Calcio (2)	1000 mg
Hierro (2) (*)	14 mg
Magnesio (2)	260 mg
Zinc (2) (**)	7 mg
Yodo (2)	130 µg
Vitamina K (2)	65 µg
Fósforo (3)	700 mg
Flúor (3)	4 mg
Cobre (3)	900 µg
Selenio (2)	34 µg
Molibdeno (3)	45 µg
Cromo (3)	35 µg
Manganeso (3)	2,3 mg
Colina (3)	550 mg

(*) 10% de biodisponibilidad

(**) Moderada biodisponibilidad

NOTAS:

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

(2) Human Vitamin and Mineral Requirements, Report 07ª Joint FAO/OMS Expert Consultation Bangkok, Thailand, 2001

(3) Dietary Reference Intake, Food and Nutrition Board, Institute of Medicine. 1999-2001.

BRA: Acuerda con la modificación del VDR del Potasio de 3.500 mg y propone modificación en los siguientes VDR / IDR:

- Vitamina A: 800 µg de ERA, referencia Codex Alimentarius;
- Vitamina D: 15 µg, referencia Codex Alimentarius, valor establecido para cuando haya exposición solar mínima, y IOM;
- Vitamina C: 100 mg, referencia Codex Alimentarius;

- Vitamina E: 15 mg, referencia IOM, por aproximarse más a las necesidades calculadas para la población brasilera;
- Vitamina K: 120 µg, referencia IOM, por aproximarse más a las necesidades calculadas para la población brasilera;
- Riboflavina: 1,2 mg, referencia Codex Alimentarius;
- Niacina: 5 mg de NE, referencia Codex Alimentarius;
- Magnesio: 420 mg, referencia IOM, por aproximarse más a las necesidades calculadas para la población brasilera;
- Zinc: 11 mg, referencia Codex Alimentarius y IOM;
- Iodo: 150 mg, referencia Codex Alimentarius y IOM;
- Selenio: 60 mg, referencia Codex Alimentarius y IOM;
- Manganeso: 3 mg, referencia Codex Alimentarius y IOM;

Además de eso:

- Propone incluir el VDR para el cloro, valor de 2.300 mg, referencia IOM por no haber referencia en el Codex Alimentarius para este nutriente;
- Propone modificar “ácido fólico” por “folato” para alinear la expresión utilizada por el Codex Alimentarius para este nutriente.

ARG: Informó que se encuentra analizando internamente el tema, considerando las referencias internacionales, así como, los valores establecidos en la Guías Alimentaria de la Argentina. Solicitó aclaración sobre el razonamiento utilizado por el Brasil para usar una referencia (Codex Alimentarius) u otras (IOM) para el VDR. Manifestó especial atención sobre los valores propuestos por Brasil para la vitamina K, cloro y magnesio y cuestionó la necesidad de incluir un VDR para el cloro.

BRA: Aclaró haber utilizado la metodología establecida por el Codex Alimentarius para validar las necesidades de la población brasilera. Estos valores fueron comparados al anexo A de la Res GMC N° 26/03. Entonces, para los valores obtenidos, diferentes de los valores que constan en el anexo A, fue realizada una comparación con los valores de Codex Alimentarius y el IOM y verificación del más próximo para hacer los ajustes.

PAR: Acuerda con la mayoría de las propuestas hechas por el BRA, pues son concordantes con la situación nutricional del país.

URU: Va a evaluar internamente.

BRA: Envío juntamente con la minuta de la memoria de la reunión virtual ocurrida el 29/10/2019, el razonamiento utilizado para establecer los valores propuestos y aclaró que el cloro puede ser adicionado a los alimentos y puede estar presente en otros compuestos fuentes de nutrientes.

ANEXO B

MODELOS DE ROTULADO NUTRICIONAL

A) Modelo Vertical A

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción ... g o ml (medida casera)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	... kcal = ... kJ	
Carbohidratos	... g	
Proteínas	... g	
Grasas totales	... g	
Grasas saturadas	... g	
Grasas trans	... g	(No declarar)
Fibra alimentaria	... g	
Sodio	... mg	
No aporta cantidades significativas de(Valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/s) (Esta frase se puede emplear cuando se utilice la declaración nutricional simplificada)		

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

B) Modelo Vertical B

	Cantidad por porción	% VD (*)	Cantidad por porción	% VD (*)
INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción ____ g o ml (medida casera)	Valor energético ... kcal = ... kJ		Grasas saturadas... g	
	Carbohidratosg		Grasas transg	(No declarar)
	Proteínasg		Fibra alimentariag	
	Grasas totalesg		Sodiomg	
"No aporta cantidades significativas de(Valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/s)" (Esta frase se puede emplear cuando se utilice la declaración nutricional simplificada)				

* Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

C) Modelo Lineal

Información Nutricional: Porción g o ml (medida casera). Valor energético kcal = kJ (... %VD*); Carbohidratosg (...%VD); Proteínasg (...%VD); Grasas totales....g (...%VD); Grasas saturadasg (...%VD); Grasas trans....g; Fibra alimentariag (...%VD); Sodiomg (...%VD).

No aporta cantidades significativas de(Valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/s) (Esta frase se puede emplear cuando se utilice la declaración nutricional simplificada)

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Nota aplicable a todos los modelos

La expresión “INFORMACIÓN NUTRICIONAL”, el valor y las unidades de la porción y lo correspondiente a la medida casera deben ser de mayor destaque que el resto de la información nutricional.

ANEXO II

(numeración de acuerdo con la propuesta de la consulta pública del Brasil, a ser ajustada de acuerdo con la estructura final de la propuesta de revisión de la Res. GMC N° 46/03)

NOMBRES, ORDEN Y UNIDADES DE MEDIDA PARA LA DECLARACIÓN EN LA TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nombres y orden de los constituyentes	Unidad de medida
Valor energético	kcal
Carbohidratos	g
Azúcares totales	g
Azúcares adicionados	g
Disacáridos específicos	g
Monosacáridos específicos	g
Polioles totales	g
Polioles específicos	g
Otros carbohidratos específicos	g
Proteínas	g
Aminoácidos específicos	mg
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	g
Grasas monoinsaturadas	g
Omega 9	g
Grasas poliinsaturadas	g
Omega 6	g
Omega 3	mg
Ácido linolénico	mg
EPA y DHA	mg
Colesterol	mg
Fibras alimentarias	g
Fibras alimentarias específicas	g
Sodio	mg
Vitamina A	µg de RAE

Nombres y orden de los constituyentes	Unidad de medida
Vitamina D	µg
Vitamina E	mg
Vitamina K	µg
Vitamina C	mg
Tiamina	mg
Riboflavina	mg
Niacina	mg de NE
Vitamina B6	mg
Biotina	µg
Folato	µg de DFE
Ácido pantoténico	mg
Vitamina B12	µg
Calcio	mg
Cloro	mg
Cobre	µg
Colina	mg
Cromo	G
Hierro	mg
Flúor	mg
Fósforo	mg
Iodo	mg
Magnesio	mg
Manganeso	mg
Molibdeno	µg
Potasio	mg
Selenio	µg
Zinc	mg
Taurina	mg
Nucleótidos	mg
Sustancias bioactivas	g, mg o µg

ANEXO III

REGLAS PARA EL REDONDEO Y PARA LA EXPRESIÓN DE CANTIDADES EN LA TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Franja de valores de los constituyentes	Reglas para el redondeo de los valores	Forma de expresión de los valores
Valores mayores o iguales a 10.	<p>Cuando el primer decimal es menor que 5, mantener el número entero</p> <p>Cuando el primer decimal es mayor o igual a 5, redondear el número entero por arriba en 1 unidad</p>	Declarar los valores en números enteros.
Valores menores que 10 y mayores o iguales a 1.	<p>Cuando el segundo decimal es menor que 5, mantener el decimal sin cambios.</p> <p>Cuando el segundo decimal es mayor o igual a 5, redondear el primer decimal hacia arriba en 1 unidad.</p>	<p>Declarar los valores con un decima.</p> <p>Cuando el primer decimal sea 0, declarar en números enteros.</p>
Valores menores que 1 y unidades de medidas en mg o µg.	<p>Cuando el tercer decimal sea menor que, mantener el segundo decimal sin cambios.</p> <p>Cuando el tercer decimal sea mayor o igual a 5, redondear el segundo decimal hacia arriba en una unidad.</p>	<p>Declarar los valores con dos decimales.</p> <p>Cuando el segundo decimal sea 0, declarar con un decimal.</p>
Valores menores a 1 y en otras unidades de medida.	<p>Cuando el segundo decimal sea menor a 5, mantener el primer decimal sin cambios.</p> <p>Cuando el segundo decimal sea mayor o igual a 5, redondear el primer decimal hacia arriba en una unidad.</p>	Declarar los valore con un decimal.

ANEXO IV

CANTIDADES NO SIGNIFICATIVAS DE VALOR ENERGÉTICO Y DE NUTRIENTES Y SU FORMA DE EXPRESIÓN EN LA TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL.

Constituyentes	Cantidades no significativas	Condiciones de las cantidades no significativas en el producto	Forma de expresión de los valores no significativos
Valor energético	Menor o igual a 4 kcal.	El producto posee cantidades no significativas por 100 g o ml y por porción.	0
		El producto posee cantidades no significativas solo por 100 g o ml, o solo por porción.	≤ 4
Carbohidratos	Menor o igual a 0,5 g.	<p>El producto posee cantidades no significativas por 100 g o ml y por porción; y</p> <p>El producto posee cantidades no significativas de azúcares totales por 100 g o ml y por porción; y</p> <p>El producto es sin adición de azúcares; y</p> <p>Ningún otro tipo de carbohidratos es declarado con valores significativos.</p>	0
		<p>El producto posee cantidades no significativas solo por 100 g o ml, o solo por porción; o</p> <p>El producto posee cantidades no significativas de azúcares totales solo por 100 g o ml, o sólo por porción; o</p> <p>El producto posee azúcares adicionados; o</p> <p>Otro tipo de carbohidratos es declarado con valores significativos.</p>	≤ 0,5
Azúcares totales	Menor o igual a 0,5 g.	<p>El producto posee cantidades no significativas por 100 g o ml y por porción</p> <p>El producto es sin adición de azúcares; y</p> <p>Ningún otro tipo de azúcares es declarado con valores significativos.</p>	0
		El producto posee cantidades no significativas de azúcares totales	≤ 0,5

Constituyentes	Cantidades no significativas	Condiciones de las cantidades no significativas en el producto	Forma de expresión de los valores no significativos
		solo por 100 g o ml, o solo por porción; o El producto posee azúcares adicionados; u Otro tipo de azúcar es declarado con valores significativos.	
Azúcares adicionados	Sin adición de azúcares	El producto cumple con los criterios establecidos para el atributo nutricional sin adición de azúcares definidos en el nexo XVII de esta Instrucción Normativa.	0
	Menor o igual a 0,5 g	El producto posee azúcares adicionados; y El producto posee cantidades no significativas por 100 g o ml, o por porción.	≤ 0,5
Lactosa	Menor o igual a 0,1 g	El producto posee cantidades no significativas por 100 g o ml del alimento tal como es expuesto a la venta.	0
		Para alimentos para fines especiales, o el producto posee cantidades no significativas por 100 g o ml del alimento listo para su consumo.	0
		Para suplementos alimentarios, o el producto posee cantidades no significativas por 100 g o ml del alimento listo para su consumo y tal como es expuesto como es expuesto a la venta.	0
Proteínas	Menor o igual a 0,5 g	El producto posee cantidades no significativas por 100 g o ml y por porción; y Ningún aminoácido es declarado con valores significativos.	0
		El producto posee cantidades no significativas solo por 100 g o ml o solo por porción; o Algún aminoácido es declarado con valores significativos.	≤ 0,5
Grasas totales	Menor o igual	El producto posee cantidades no	0

Constituyentes	Cantidades no significativas	Condiciones de las cantidades no significativas en el producto	Forma de expresión de los valores no significativos
	a 0,5 g	significativas por 100 g o ml y por porción; y El producto posee cantidades no significativas de grasas saturadas por 100 g o ml y por porción; y El producto posee cantidades no significativas de grasas trans por 100 g o ml y por porción; y Ningún otro tipo de grasa y colesterol es declarado con valores significativos.	
		El producto posee cantidades no significativas solo 100 g o ml, o solo por porción; o El producto posee cantidades no significativas de grasas saturadas solo por 100 g o ml, o solo por porción; o El producto posee cantidades no significativas de grasas trans solo por 100 g o ml, o solo por porción; u Otro tipo de grasa y colesterol es declarado con valores significativos.	$\leq 0,5$
Grasas saturadas	Menor o igual a 0,1 g	El producto posee cantidades no significativas por 100 g o ml y por porción.	0
		El producto posee cantidades no significativas solo por 100 g o ml, o solo por porción.	$\leq 0,1$
Grasas trans	Menor o igual a 0,1 g	El producto posee cantidades no significativas por 100 g o ml y por porción.	0
		El producto posee cantidades no significativas solo por 100 g o ml, o solo por porción.	$\leq 0,1$
Colesterol	Menor o igual a 5 mg	El producto posee cantidades no significativas por 100 g o ml y por porción.	0
		El producto posee cantidades no significativas solo por 100 g o ml, o solo por porción.	≤ 5

Constituyentes	Cantidades no significativas	Condiciones de las cantidades no significativas en el producto	Forma de expresión de los valores no significativos
Fibras alimentarias	Menor o igual a 0,5 g	El producto posee cantidades no significativas por 100 g o ml y por porción.	0
		El producto posee cantidades no significativas solo por 100 g o ml, o solo por porción.	$\leq 0,5$
Sodio	Menor o igual a 5 mg	El producto posee cantidades no significativas por 100 g o ml y por porción.	0
		El producto posee cantidades no significativas solo por 100 g o ml, o solo por porción.	≤ 5