

Documento de Trabajo
RTM ETIQUETADO NUTRICIONAL FRONTAL
(Definir si será un reglamento separado o formara parte del RTM de Rotulado Nutricional)

[ANEXO]

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN (Brasil)

[La declaración del etiquetado nutricional frontal es obligatoria en las etiquetas de los alimentos envasados en ausencia del consumidor, para los cuales aplica la tabla de nutrientes y cuyas cantidades de [azúcares totales], [azúcares añadidos], [grasas], grasas saturadas, sodio [o calorías] son iguales o superiores a los límites definidos en el **ANEXO 1** del presente reglamento.

La declaración de etiquetado nutricional frontal no se aplica a los alimentos exceptuados de la declaración de la Tabla de Información Nutricional según el RTM específico y a los alimentos establecidos en la **Tabla 1**] (*Paraguay*).

ÁMBITO DE APLICACIÓN (Uruguay):

[El rotulado nutricional frontal se aplica a los productos listos para ofrecerlos a los consumidores para los cuales la normativa exija rotulado nutricional, siempre que en su proceso de elaboración, o en el de alguno de sus ingredientes, se haya agregado sodio, azúcares o grasas y en cuya composición final el contenido de sodio, azúcares [totales] [añadidos], [grasas] o grasas saturadas o [o calorías] exceda los valores establecidos en el presente reglamento. Se excluyen los alimentos de uso médico, para control de peso, suplementos y fórmulas infantiles]

2. DEFINICIONES:

2.1 Rotulado nutricional frontal: (*Brasil*) es la declaración normalizada simplificada del contenido de nutrientes específicos en la cara principal del rótulo de los alimentos;

Rotulado Nutricional Frontal (*Paraguay*): 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.

[Rotulado nutricional frontal (*Uruguay*): 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.]

2.2 Nutrientes críticos (*Paraguay*): son aquellos para los cuales existe evidencia científica convincente o probable, que asocia su consumo excesivo con el desarrollo de Enfermedades No Transmisibles.

2.3 Perfil de Nutrientes (Paraguay): Es la ciencia de clasificar o categorizar los alimentos de acuerdo con su composición nutricional por razones relacionadas con la prevención de enfermedades o promoción de la salud (OMS 2018).

2.4 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 a los polialcoholes.

2.5 Azúcares adicionados (Brasil): todos los mono y disacáridos adicionados durante el procesamiento de los alimentos, incluido aquellos provenientes de la adición de azúcar de caña, 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 polialcoholes, de los azúcares adicionados consumidos en 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, purés, pastas, jugos y jugos concentrados de vegetales. (Brasil)

[Azúcares añadidos (Uruguay): 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.]

2.8 Agregado de azúcares (Decreto Uruguay): Se refiere al agregado, durante el proceso de elaboración, de:

- a. azúcares;
- b. azúcares de hidrólisis de polisacáridos;
- c. miel;
- d. ingredientes que contengan agregado de cualquiera de los anteriores

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

2.7 Agregado de sodio (Decreto Uruguay): Se refiere al agregado, durante el proceso de elaboración, de cualquier sal que contenga sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas

2.8 Agregado de grasas (Decreto Uruguay): Se refiere al agregado, durante el proceso de elaboración, de:

- a. grasas y aceites;
- b. manteca;
- c. cremas de leche;
- d. ingredientes que contengan agregado de cualquiera de los anteriores.

3. REQUISITOS GENERALES

La información proporcionada en el Rotulado frontal debe seguir las siguientes condiciones (**Propuesta de Brasil con modificaciones**):

3.1 El Rotulado Frontal se expresará [por porción establecida en el RTM específico de porciones de alimentos a los fines del Rotulado nutricional] o [por 100 gramos, para sólidos o semisólidos, o 100 mililitros, para líquidos, en el alimento] tal como es expuesto a la venta y se ofrece al consumidor].

3.2 En el caso de los alimentos que requieren preparación con adición de otros ingredientes, los límites establecidos en el **ANEXO 1** de este Reglamento deben ser aplicados con base en el alimento listo para el consumo, conforme a las instrucciones de preparación indicadas por el fabricante en el rótulo, [sin considerar el valor nutricional de los ingredientes adicionados].
No se comparte con la frase entre corchetes, dado que debería tenerse en cuenta el valor nutricional de los ingredientes que se adicionan en la preparación.

3.3 El rotulado frontal debe seguir el modelo y las especificaciones establecidas en el **ANEXO 2**. No puede ser modificado para ser adaptado al formato del envase.

3.4 Debe estar ubicado en la cara principal/ [frontal] del envase, no pudiendo estar ubicado en lugares cubiertos, de difícil visualización o en zonas que deben ser removidas para abrir el producto.

3.5 En el caso de productos en envases con área en la cara principal menor o igual a [40] o [30] cm², el rotulado nutricional frontal debe ser declarado en el envase secundario. En el caso de productos ofertados sin envase secundario, la información nutricional frontal debe estar disponible por otros medios.

3.6 En el rotulo de los alimentos envasados no será permitido el uso de otros modelos de rotulado nutricional frontal diferentes al definido en el presente reglamento.

3.7 No se podrá declarar, en el rótulo de los alimentos con Rotulado nutricional frontal, declaraciones de propiedades nutricionales, cuando [estas se refieran al] mismo nutriente o a [su contenido de] energía. (Paraguay)

4. NUTRIENTES DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA EN EL ROTULADO NUTRICIONAL FRONTAL

Los nutrientes que formarán parte del rotulado nutricional frontal serán:

- [Valor calórico] (Paraguay)
- Grasas totales (Uruguay)
- Grasas saturadas
- Sodio
- [Azúcares totales] (Paraguay)
- [Azucars adicionados] (Brasil y Uruguay)

Tabla 1

Alimentos exceptuados de la declaración de Rotulado Nutricional Frontal (Propuesta Brasil)

Tachado: Se eliminan porque ya estarían exceptuados por la 46/03 y al no aplicar la tabla de nutrientes, ya no aplica el RF (**Paraguay**)

[]: Analizar si corresponde que estén exceptuados del RF (Paraguay)

Alimentos con área en el panel principal inferior a [40] o [30] cm ² .
Alimentos envasados en los puntos de venta a pedido del consumidor
Alimentos envasados que sean preparados o fraccionados y comercializados en el propio establecimiento
Bebidas alcohólicas
Aperitivo sin alcohol
Cerveza sin alcohol
Fermentado de frutas sin alcohol
Fermentado de uva desalcoholizado
Sidra sin alcohol
Frutas, hortalizas, leguminosas, tubérculos, cereales, nueces, castañas, semillas y hongos, siempre que no sean adicionados de ingredientes que agreguen valor nutricional significativo al producto
Harinas, siempre que no sean adicionadas de ingredientes que agreguen valor nutricional significativo al producto tengan añadido de alguno de los nutrientes de declaración obligatoria (Uruguay)
Carnes, pescados y frutos de mar envasados in natura y refrigerados o congelados
Huevos in natura
Leches de todas las especies de animales mamíferos
Leche en polvo
Leches fermentadas, excepto leches fermentadas con adiciones
[Quesos]
Vinagres
Aceite de oliva y otros aceites vegetales prensados en frío o refinados
Fórmulas infantiles
Fórmulas para nutrición enteral

Alimentos para control de peso
Alimentos para errores innatos del metabolismo
Suplementos alimentares, excepto las bebidas para deportistas (Uruguay)
[Azúcar obtenido de caña de azúcar o de remolacha]
[Sal destinado ao consumo humano]
[Miel]
Productos destinados exclusivamente al procesamiento industrial o a servicios de alimentación
Aditivos alimentares y coadyuvantes de tecnología

ANEXO 1

LIMITES DE AZÚCARES [ADICIONADOS], [AZÚCARES TOTALES], GRASAS SATURADAS Y SÓDIO PARA FINES DE LA DECLARACION DEL ROTULADO NUTRICIONAL FRONTAL.

	Sólidos o semisólidos (100 g)	Líquidos (100 ml)
[Valor Energético] (Paraguay)	Cantidad mayor o igual a [*]	Cantidad mayor o igual a [*]
Nutrientes		
[Azúcares adicionados (g)] (Brasil)	Cantidad mayor o igual a [10]	Cantidad mayor o igual 5
[Azúcares Totales (g)] (Paraguay)	Cantidad mayor o igual a [18]	Cantidad mayor o igual a [9]
Grasas saturadas (g) (Brasil)	Cantidad mayor o igual a 4	Cantidad mayor o igual 2
Sodio (mg) (Brasil)	Cantidad mayor o igual a 400	Cantidad mayor o igual a 200

[*] Paraguay está analizando los valores a ser propuestos

Uruguay fase 1

Sodio	Azúcares añadidos	Grasas	Grasas saturadas
8 mg de sodio por 1 kcal o 500 mg por cada 100 g	20% del valor calórico total	35% del valor calórico total	12% del valor calórico total

Uruguay fase 2

Sodio	Azúcares añadidos	Grasas	Grasas saturadas
1 mg de sodio por 1 kcal o 360 mg por cada 100 g /100 ml	10% del valor calórico total	30% del valor calórico total	10% del valor calórico total

*Los alimentos deberán constar de rotulado frontal si superan al menos uno de los criterios establecidos.

** En complemento al criterio establecido en la Tabla, en el caso de alimentos que declaren un contenido calórico <13 kcal/100g se considerará como valor límite 100 mg de sodio/100 g.

*** Incluye todos los monosacáridos y los disacáridos presentes en el alimento. Se exceptúan la lactosa y los azúcares naturalmente presentes en las frutas y verduras utilizadas como ingredientes en los alimentos.

Quedarán exceptuados los productos que cumplan simultáneamente las siguientes tres condiciones:

* Tengan un contenido de azúcares menor o igual a 7g/100g

* No contengan edulcorantes no nutritivos

* Las calorías provenientes de los azúcares representen menos del 80% del valor calórico total.

ANEXO 2

a. MODELO DE ROTULADO FRONTAL

Propuesta de Brasil



Decreto Uruguay



Paraguay

Actualmente está en ejecución un proyecto de percepción del consumidor con la finalidad de tener información sobre el logo más aceptado por nuestra población, para ser presentado como propuesta de Paraguay en la mesa de la Comisión de Alimentos.

b. DIMENSIONES, TAMAÑO

Dimensiones del rotulado nutricional frontal según el área de la cara principal del envase

Área de la cara principal del envase	Dimensiones de cada uno de los símbolos
Menor a 30 cm ²	Debe rotularse el envase secundario, según al área de su cara principal
Mayor o igual a 30 y menor de 60 cm ²	1,5 X 1,5 cm
Mayor o igual a 60 y menor de 100 cm ²	2,0 X 2,0 cm
Mayor o igual a 100 y menor de 200 cm ²	2,5 X 2,5 cm
Mayor o igual a 200 y menor de 300 cm ²	3,0 X 3,0 cm
Mayor o igual a 300 cm ²	3,5 X 3,5 cm

c. CARACTERÍSTICAS TIPOGRAFICAS, ETC