

**XXXIX REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3
“REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA
CONFORMIDAD”/COMISIÓN DE ALIMENTOS/ ACTA N° 02/10**

Buenos Aires, 7 al 10 de junio de 2010

Referencias:

[Texto en corchetes]: temas a ser considerados internamente

Texto sombreado: comentarios

~~Texto tachado~~: eliminados

ANEXO

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE INFORMACIÓN NUTRICIONAL
COMPLEMENTARIA (DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES)**

1) ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento Técnico se aplicará a la Información Nutricional Complementaria (INC) contenida en los rótulos, incluyendo marcas, de los alimentos envasados que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores.

El presente Reglamento Técnico se aplica a la Información Nutricional Complementaria contenida en los anuncios en medios de comunicación y en todo mensaje transmitido en forma oral o escrita, de los alimentos que sean comercializados listos para la oferta al consumidor.

El presente Reglamento Técnico se aplica sin perjuicio de las disposiciones establecidas en la reglamentación MERCOSUR sobre rotulado de alimentos envasados.

El presente Reglamento Técnico no se aplica a los alimentos para fines especiales (de acuerdo a lo definido en el RTM sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados); aguas minerales, y demás aguas envasadas destinadas al consumo humano; y a la sal de mesa; sin perjuicio de lo establecido en los reglamentos técnicos específicos.

NO SE PODRÁ INCLUIR INFORMACION NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA (DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES) EN:

- 1- Bebidas alcohólicas
- 2- Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología
- 3- Especies
- 4- Vinagres
- 5- Café, yerba mate, té y otras hierbas, sin agregados de otros ingredientes que aporten valor nutricional

[Para cumplir algún atributo previsto en el presente Reglamento Técnico podrán sustituirse ingredientes y/o alterarse parámetros establecidos por las disposiciones particulares para cada grupo de alimentos, siempre que sean debidamente justificadas y cumplan las disposiciones de este Reglamento.]

En el caso de vitaminas y minerales sólo podrán ser objeto de Información Nutricional Complementaria aquellos para los que se ha establecido la IDR en la reglamentación MERCOSUR correspondiente.

2) DEFINICIONES.

2.1. Información Nutricional Complementaria- INC (declaraciones de propiedades nutricionales):

Es cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación con su valor energético y/o su 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 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 las disposiciones legales vigentes en materia de alimentos.

2.1.1 Las declaraciones de propiedades nutricionales comprenden:

2.1.1.1. Declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes (Contenido absoluto).

Es la información nutricional complementaria que describe el nivel y/o la cantidad de uno o más nutrientes y/o valor energético contenidos en el alimento.

2.1.1.2 Declaración de propiedades comparativas (Contenido comparativo).

Es la información nutricional complementaria que compara los niveles de igual/es nutriente/s y/o el valor energético del alimento objeto de la misma con el alimento de referencia.

2.2. 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, conforme a lo establecido en el RTM correspondiente a porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional.

2.3. Plato preparado semi-listo o listo para consumir: comida elaborada, cocida o precocida que no requiere agregado de ingredientes para su consumo.

2.4 Ácidos grasos omega 3: son los ácidos grasos poliinsaturados en que el primer doble enlace se encuentra en el tercer carbono a partir del grupo metilo del ácido graso (CH₃).

2.5 [Ácidos grasos omega 9: son los ácidos grasos monoinsaturados en que el primer doble enlace se encuentra en el noveno carbono a partir del grupo metilo del ácido graso (CH₃)]

2.6. Alimento de referencia: es el mismo alimento objeto de comparación que no fue modificado, procesado o formulado aumentando o disminuyendo el valor energético u otro nutriente objeto de la comparación.

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

3. CRITERIOS PARA LA UTILIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA

3.1. La declaración de información nutricional complementaria será de carácter opcional para los alimentos en general con excepción de los mencionados en el punto 1), siendo obligatorio el cumplimiento de este reglamento cuando la misma fuera utilizada.

3.2. Todo alimento que presente Información Nutricional Complementaria debe contener la información nutricional obligatoria.

3.2.1. La cantidad de cualquier nutriente acerca del que se incluya una declaración de propiedad nutricional deberá ser obligatoriamente declarada en la tabla de información nutricional.

3.2.2. Los valores establecidos para el atributo “No contiene” son considerados no significativos y deben ser declarados en la tabla nutricional como “cero”, “0” o “no contiene”.

3.2.3. Cuando se incluya una declaración de propiedad nutricional con respecto al tipo y/o la cantidad de carbohidratos, se deberá indicar en la tabla de información nutricional la cantidad de azúcares y el (los) carbohidrato(s) del (de los) que se hace una declaración de propiedad. Además pueden ser indicadas en la tabla nutricional las cantidades de polialcoholes, almidones u otros carbohidratos.

3.2.4. Cuando se incluya una declaración de propiedad nutricional con respecto al tipo y/o la cantidad de grasas y/o ácidos grasos y/o colesterol, se deberán indicar en la tabla de información nutricional las cantidades de grasas saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas y colesterol.

3.3. La información nutricional complementaria debe referirse al alimento listo para el consumo, preparado cuando fuera el caso, de acuerdo con las instrucciones de preparación indicadas por el fabricante, siempre que no se pierdan estas propiedades.

3.3.1 En el caso de las declaraciones realizadas para los atributos fuente y alto contenido, no se deberá tomar en cuenta para el cálculo de la información nutricional complementaria la contribución nutricional de los ingredientes adicionados de acuerdo con las instrucciones de preparación.

3.3.2 En caso de declaraciones realizadas para los atributos “bajo”, “no contiene” y “sin adición de...”, se deberá tomar en cuenta para el cálculo de la información nutricional complementaria la contribución nutricional de los ingredientes adicionados de acuerdo con las instrucciones de preparación.

3.3.3. En el caso de los alimentos con información nutricional complementaria que necesiten ser reconstituidos con la adición de otros ingredientes, en el rótulo deberá figurar adicionalmente la información nutricional del producto listo para el consumo (preparado). Quedan excluidos de la obligatoriedad de consignar esta información nutricional adicional los productos que utilizan en el modo de preparación solamente agua.

3.4 La información nutricional complementaria debe ser cumplida por la porción establecida en los RTM correspondientes a porciones para los fines del rotulado nutricional.

3.4.1 En los envases individuales que cumplan con las porciones establecidas en los RTM correspondientes, la INC debe ser cumplida por el contenido del envase.

- 3.4.2 Cuando las porciones declaradas en los envases individuales se encuentren dentro de las tolerancias permitidas ($\pm 30\%$ de la porción de referencia), la INC deberá cumplirse, tanto en el envase individual como en la porción establecida en el RTM correspondiente.
- 3.4.3 En los casos en los cuales la porción declarada en el envase individual no se corresponda con el establecido en el RTM correspondiente, ni con la tolerancia permitida para la misma, la INC deberá cumplirse tanto en el envase individual como en la porción establecida en el RTM correspondiente.
- 3.4.4 En los productos que se presenten en unidades de consumo o fraccionado, la INC deberá cumplirse tanto en la porción establecida en el RTM correspondiente como en la porción declarada en la tabla de información nutricional.
- 3.4.5 Cuando un alimento no posee una porción establecida en el RTM correspondiente a porciones para fines del rotulado nutricional, se deberá tomar 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 Técnico antes mencionado.
- 3.4.6 Para el caso de los platos preparados listos o semi listos, la información nutricional complementaria se calculara en base a 100 g o 100 ml del alimento.
- 3.5 Los alimentos con Información Nutricional Complementaria no podrán ser presentados de manera que:
- 3.5.1 Puedan llevar a interpretación errónea o engaño del consumidor;
 - 3.5.2 Puedan incentivar el consumo excesivo de determinados alimentos;
 - 3.5.3 Puedan sugerir que sean nutricionalmente completo
- 3.6 Los criterios para la utilización de la Información Nutricional Complementaria son aquellos fijados en las tablas establecidas en los puntos 5.1 y 5.2 del presente Reglamento.
- 3.7 Cuando la Información Nutricional Complementaria estuviera basada en propiedades inherentes al alimento, debe incluirse una aclaración seguida a la declaración, de que todos los alimentos de igual tipo también poseen esa/s propiedad/es con los mismos caracteres que el atributo en cuanto al tipo de letra, de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.
- 3.8 Cuando hubiera obligatoriedad legal de modificar la composición nutricional del alimento debido a situaciones nutricionales específicas, se podrá hacer uso de la Información Nutricional Complementaria conforme a lo establecido en 3.7
- 3.9 Cuando para un alimento se cumplan más de un atributo de acuerdo a las tablas definidas en los puntos 5.1 y 5.2 del presente Reglamento, podrá constar en el rótulo cada una de las INC correspondientes.
- 3.10 La utilización de la Información Nutricional Complementaria Comparativa debe obedecer las siguientes premisas:
- 3.10.1 El alimento con Información Nutricional Complementaria comparativa debe ser comparado con el alimento de referencia.

- 3.10.1.1 El contenido de nutrientes y/o valor energético del alimento objeto de una Información Nutricional Complementaria comparativa se deberá comparar con el alimento de referencia del mismo fabricante.
- 3.10.1.2 En caso de no existir el alimento de referencia del mismo fabricante se utilizara, el valor medio del contenido de tres alimentos de referencia comercializados en el país de elaboración y/o de comercialización.
- 3.10.1.3 La empresa responsable de la realización de la INC comparativa debe disponer de la documentación sobre la identidad y la composición del/de los alimento/s de referencia utilizado(s) para consulta de las autoridades competentes cuando sea solicitado.
- 3.10.2 En caso de no existir el alimento de referencia no se podrá utilizar la información nutricional complementaria comparativa.
- 3.10.3 El tamaño de las porciones a comparar debe ser igual, considerando el producto listo para consumo.
- 3.10.4 La identidad del/de los alimento/s que se compara/n debe ser definida. Los alimentos que declaren INC comparativa deben indicar en el rótulo/publicidad que el alimento fue comparado con una media de los productos del mercado o con el alimento de referencia del mismo fabricante, según corresponda.
- 3.10.5 La diferencia en el atributo objeto de la comparación (valor energético y/o contenido de nutrientes), debe ser expresada cuantitativamente en el rótulo en porcentaje, fracción o cantidad absoluta. Esta diferencia será declarada junto a la Información Nutricional Complementaria, con los mismos caracteres que el atributo en cuanto al tipo de letra, de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.
- 3.10.6 La comparación debe corresponderse a lo establecido en el ítem 5.2 del atributo correspondiente.

4 TERMINOS AUTORIZADOS PARA LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA (DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES).

4.1 La Información Nutricional Complementaria deberá estar redactada en el idioma oficial del país de consumo (español o portugués), sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

4.1.1. En los casos que existan textos en otros idiomas relacionados con la INC que no cumplan con lo establecido en el presente reglamento estos no deberán ser visibles en el rotulo.

4.1.2. Se exceptuarán de traducir los términos en inglés autorizados para los respectivos idiomas en los ítems 4.2. y 4.3 del presente Reglamento.

4.2 Términos autorizados para las Declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes (Contenido absoluto), siempre que se cumplan los requerimientos establecidos en el ítem 5.1.

ATRIBUTO	TERMINOS AUTORIZADOS
----------	----------------------

Bajo	Español: Bajo, leve, ligero, pobre, liviano Portugues: Baixo em..., pouco...
No contiene	Español: No contiene, libre de..., cero (0 o 0%)..., sin, exento de... , no aporta..., free..., zero... Portugues: Não contém, livre de..., zero (0 ou 0%)..., sem..., isento de...
Alto contenido	Español: Alto contenido, rico en..., alto tenor.... Portugues: Alto conteúdo, rico em..., alto teor...
Fuente de	Español: Fuente de..., con..., contiene... Portugues: Fonte de..., com..., contém...
Muy bajo	Español: Muy bajo.... Portugues: Muito baixo
Sin adición	Español: Sin adición de..., sin...adicionado/a, sin agregado de..., sinagregada/o Portugues: Sem adição de..., zero adição de..., sem adicionado

4.3 Términos autorizados para la Declaración de propiedades comparativas (Contenido comparativo), siempre que se cumplan los requerimientos establecidos en el ítem 5.2.

ATRIBUTO	TERMINOS AUTORIZADOS
Reducido	Español: Reducido en..., ...menos de..., menor contenido de..., menos..., ... menos que..., light... Portugues: Reduzido em..., menos..., menor teor de..., light...
Aumentado	Español: Aumentado en..., ...más de..., más... Portugues: Aumentado em..., mais...

5. CONDICIONES PARA DECLARAR INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA (DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES)

5.1 CONTENIDO ABSOLUTO.

VALOR ENERGÉTICO		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No más de 40 kcal (170 kJ)	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción cuando estas son mayores a 30 g o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30 g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
No contiene	No más de 4 kcal (17 kJ)	Por porción
		Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda

AZÚCARES (*)		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contienen más de 5 g de azúcares.	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda

		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
		Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético", con los mismos caracteres que el atributo en cuanto al tipo de letra, de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.
No contiene	No contiene más de 0.25 g de azúcares.	Por 100 g o 100 ml y en la porción establecida por el fabricante para platos preparados
		Por porción
		Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético", con los mismos caracteres que el atributo en cuanto al tipo de letra, de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.

Sin adición de azúcares	<p>1) El alimento no debe contener:</p> <p>1.1 azúcares adicionados;</p> <p>1.2 ingredientes que contengan azúcares adicionados;</p> <p>1.3 ingredientes que contienen naturalmente azúcares que son agregados a los alimentos para dar sabor dulce como sustituto de los azúcares;</p> <p>2) No se utiliza algún medio, tal como el uso de enzimas, durante el procesado, que pueda incrementar el contenido de azúcares;</p> <p>3) El alimento normalmente es elaborado con azúcares adicionados</p> <p>4) Si el alimento no cumple con la condición de exento en azúcares, deberá consignarse en el rótulo "contiene azúcares propios de los ingredientes" con los mismos caracteres que el atributo en cuanto al tipo de letra, de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.</p> <p>5) Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético" conforme el caso con los mismos caracteres que el atributo en cuanto al tipo de letra, de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.</p>
--------------------------------	--

(*) No se permite realizar declaraciones de propiedad nutricional respecto a los azúcares específicos.

GRASAS TOTALES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contiene más de 3 g de grasas	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda.
		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
	Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético", con los mismos caracteres que el atributo en cuanto al tipo de letra, de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.	
No Contiene	No contiene más de 0.5 g de grasas [No contiene grasas y/o aceites como ingredientes (excepto aditivos alimentarios)]	Por 100 g o 100 ml y en la porción establecida por el fabricante para platos preparados.

	<p>Propuesta Argentina: 0.25g para porciones de 50g</p>	<p>Por porción</p> <p>Propuesta Argentina [Por porción cuando estas son mayores a 50 gramos o 50 ml. En porciones menores o iguales a 50g o 50 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.]</p>
<p>Y cumple con las condiciones establecidas para el atributo "No contiene" para grasas saturadas, grasas trans, colesterol y ningún otro tipo de grasa que sea declarado con valores superiores a cero.</p>		
<p>Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético", con los mismos caracteres que el atributo en cuanto al tipo de letra, de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.</p>		

GRASAS SATURADAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	<p>[No contiene más de 1,5 g de la suma de grasas saturadas y grasas trans, no pudiendo contener más de 0,2 g de grasas trans.]</p> <p>Br, Uy y Py acuerdan esta propuesta.</p> <p>Ar solicita mantener el tema entre [] hasta tanto se defina el "no contiene" grasas trans.</p>	<p>Por 100 g o 100 ml para platos preparados según corresponda.</p> <p>Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30 g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.</p>
<p>Y la energía provista por las grasas saturadas no debe ser mayor al 10 % del Valor Energético Total del alimento.</p>		
No contiene	<p>No contiene más de [0,2 o 0,1] g de grasas saturadas y cumple con el requisito de no contiene grasas trans</p>	<p>Por 100 g o 100 ml y en la porción establecida por el fabricante para platos preparados</p> <p>Por porción [cuando estas son mayores a 30 g o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30 g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.]</p>

ACIDOS GRASOS TRANS	
ATRIBUTO	CONDICIONES

[GRASAS MONOINSATURADAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Alto contenido	al menos el 45% de los ácidos grasos presentes en el producto proceden de grasas monoinsaturadas y las grasas monoinsaturadas aportan más del 20% del valor energético del producto.	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda Por porción
	Si el alimento no cumple con el atributo de reducido o bajo en grasas saturadas debe llevar la frase “No es un alimento reducido o bajo en grasas saturadas” conforme el caso con los mismos caracteres que el atributo en cuanto al tipo de letra, de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.]	
No contiene	No contiene más de [0.2 o 0,1] g de grasas trans Y cumple con las condiciones de bajo contenido en grasas saturadas.	Por 100 g o 100 ml y en la porción establecida por el fabricante para platos preparados Por porción [cuando estas son mayores a 30 g o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30 g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.]

[GRASAS POLIINSATURADAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Alto contenido	al menos el 45% de los ácidos grasos presentes en el producto proceden de grasas poliinsaturadas y las grasas poliinsaturadas aportan más del 20% del valor energético del producto.	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda Por porción
	Si el alimento no cumple con el atributo de reducido o bajo en grasas saturadas conforme al caso debe llevar la frase “No es un alimento reducido o bajo en grasas saturadas” conforme el caso con los mismos caracteres que el atributo en cuanto al tipo de letra, de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.]	

ACIDOS GRASOS OMEGA 3

ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	[Contiene al menos 300 mg de ácidos grasos omega 3] Propuesta Paraguay: [Contiene al menos 300 mg ácido alfa-linolénico o al menos 40mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decohexanoico]	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda Por porción
Propuesta Argentina: Alto contenido	Contiene al menos [600 mg] de ácidos grasos omega 3 Propuesta Paraguay: [Contiene al menos 600 mg de ácido alfa-linolénico o al menos 80mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decohexanoico]	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda Por porción
Si el alimento no cumple con el atributo de reducido o bajo en grasas saturadas conforme al caso debe llevar la frase “No es un alimento reducido o bajo en grasas saturadas” conforme el caso con los mismos caracteres que el atributo en cuanto al tipo de letra, de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.		

Propuesta Argentina: [GRASAS MONOINSATURADAS (con declaración facultativa de ÁCIDO GRASO OMEGA 9)		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	al menos el 45% de los ácidos grasos presentes en el producto proceden de grasas monoinsaturadas y las grasas monoinsaturadas aportan más del 20% del valor energético del producto. Si más del 80% de los Ácidos Grasos Monoinsaturados corresponde a Ácidos Grasos Omega 9, podrá figurar en el rótulo: “Contiene Ácidos Grasos Omega 9”.	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda Por porción
Si el alimento no cumple con el atributo de reducido o bajo en grasas saturadas conforme al caso debe llevar la frase “No es un alimento reducido o bajo en grasas saturadas” conforme el caso con los mismos caracteres que el atributo en cuanto al tipo de letra, de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información]		

La Delegación de Brasil elaborará una propuesta para la inclusión de claims respecto a los ácidos grasos omega 6.

COLESTEROL		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contiene más de 20 mg de colesterol	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
Y cumple las condiciones establecidas para el atributo "Bajo" en grasas saturadas.		
No contiene	No contiene más de [2mg] (Ar, Py y Uy) ó [5 mg] (Br) de colesterol	Por 100 g o 100 ml para platos preparados según corresponda
		Por porción
Y cumple las condiciones establecidas para el atributo "Bajo" en grasas saturadas		

SODIO		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contiene más de 80 mg de sodio	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
Muy bajo	No contiene más de 40 mg de sodio	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
No contiene	No contiene más de 5 mg de sodio	Por porción
		Por 100 g o 100 ml y en la porción establecida por el fabricante para platos preparados

SAL (*)

Sin adición de sal	<p>1) El alimento no debe contener:</p> <p>1.1 Sal adicionada u otra sal de sodio adicionada como sustituto de la sal o como resaltador de sabor.</p> <p>1.2. Ingredientes que contengan sales de sodio adicionados como sustituto de la sal o como resaltador de sabor.</p> <p>2) El alimento normalmente es elaborado con sal</p> <p>3) Si el alimento no cumple con la condición de “No contiene sodio”, deberá consignarse en el rotulo la frase “contiene sodio propios de los ingredientes” , con los mismos caracteres que el atributo en cuanto al tipo de letra, de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.</p> <p>4) El alimento cumple al menos con la condición de “bajo en sodio”.</p>
---------------------------	--

(*) el término “sal” se refiere al cloruro de sodio y no es sinónimo de sodio.

PROTEÍNAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	<p>Contiene al menos [6] g de proteínas [con un valor biológico no inferior a 60% y su digestibilidad verdadera no sea menor del 80%].</p> <p>[Contiene al menos 6 g de proteínas de huevo, leche y productos lácteos, carne, legumbres, o cualquier otra que pudiese demostrar un valor biológico no inferior a 60% y su digestibilidad verdadera no sea menor del 80%]</p>	<p>Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda</p> <p>Por porción.</p>
Alto contenido	<p>Dos veces el valor del atributo “fuente” por porción.</p>	<p>Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda</p> <p>Por porción.</p>

FIBRAS ALIMENTARIAS (*)		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	<p>Contiene al menos 3 g de fibra</p>	<p>Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda</p>
	<p>Contiene al menos 2,5 g de fibra</p>	<p>Por porción.</p>
Alto contenido	<p>Dos veces el valor del atributo “fuente” por porción</p>	

(*) No se permite realizar declaraciones de propiedad nutricional respecto a fibras específicas.

VITAMINAS Y MINERALES	
ATRIBUTO	CONDICIONES

Fuente	Contiene al menos 15 % de la IDR.	Por porción Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda.
Alto contenido	Dos veces el valor del atributo "fuente" por porción.	

5.2. CONTENIDO COMPARATIVO.

VALOR ENERGÉTICO		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 30% en el Valor Energético Total	Por porción comparada.
		Por 100 g o 100 ml del plato preparado comparado según corresponda
	Y el alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo "BAJO VALOR ENERGETICO"	

AZÚCARES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 30% en azúcares con una diferencia de al menos 5 g de azúcares	Por porción comparada.
		Por 100 g o 100 ml del plato preparado comparado según corresponda
	Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético", con los mismos caracteres que el atributo en cuanto al tipo de letra, de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.	

GRASAS TOTALES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 30% en grasas totales	Por porción comparada.
		Por 100 g o 100 ml del plato preparado comparado según corresponda
	Y el alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo "bajo en grasas totales"	
Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético", con los mismos caracteres que el atributo en cuanto al tipo de letra, de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.		

GRASAS SATURADAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 30% en grasas saturadas	Por porción comparada.
		Por 100 g o 100 ml del plato preparado comparado según corresponda
	Y la reducción no debe resultar en un aumento de ácidos grasos <i>trans</i> y el alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo “bajo en grasas saturadas”	
	Y la energía provista por las grasas saturadas no representa más del 10% del Valor Energético Total.	

COLESTEROL		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 30% en colesterol	Por porción comparada
		Por 100 g o 100 ml del plato preparado comparado según corresponda
	El alimento cumple las condiciones del atributo “bajo contenido de grasas saturadas”	
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo “bajo en colesterol”	

SODIO		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 30% en sodio	Por porción comparada.
		Por 100 g o 100 ml del plato preparado comparado según corresponda
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo “bajo en sodio”	

PROTEÍNAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Aumentado		Por porción comparada.

	<p>Aumento mínimo del 30% en el contenido de proteínas, y...</p> <p>Propuesta Brasil: ... [presenta una diferencia no menor a 3g y el producto aumentado debe atender por lo menos el atributo de "fuente de proteínas".]</p> <p>Propuesta Argentina: ...[presenta una diferencia no menor a [6 g] [con un valor biológico no inferior a 60% y su digestibilidad verdadera no sea menor del 80%].</p> <p>Las delegaciones estudiarán las propuestas internamente</p>	<p>Por 100 g o 100 ml del plato preparado comparado según corresponda</p>
--	---	---

FIBRAS ALIMENTARIAS (*)		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Aumentado	<p>Aumento mínimo del 30% en fibras totales y...</p> <p>Propuesta de Brasil: ...[presenta una diferencia no menor a 1g y el producto aumentado debe atender por lo menos el atributo de "fuente de fibra"]</p> <p>Las delegaciones estudiarán las propuestas internamente</p>	<p>Por porción comparada</p> <p>Por 100 g o 100 ml del plato preparado comparado según corresponda.</p>

(*) No se permite realizar declaraciones de propiedad nutricional respecto a fibras específicas.

VITAMINAS Y MINERALES	
ATRIBUTO	CONDICIONES

<p>Aumentado</p>	<p>[Aumento mínimo del 10% en el contenido de vitaminas o minerales con relación al alimento de referencia, y diferencia absoluta mayor a 15% de la IDR.]</p> <p>[Aumento mínimo del 15% IDR Propuesta Brasil]</p> <p>Las delegaciones estudiarán las propuestas internamente</p>	<p>Por porción comparada [Por 100 g o 100 ml en platos preparados comparado según corresponda, Propuesta Brasil]</p> <p>Las delegaciones estudiarán las propuestas internamente</p>
-------------------------	---	---