

*Licenciatura en Nutrición*  
Trabajo Final Integrador

Autora: Vanesa Lourdes Ángel

**EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO  
TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULADO NUTRICIONAL  
DE LÁCTEOS**

2014

Tutoras: Lic. Eleonora Zummer- Lic. Celeste Concilio

*Cita: Ángel VL. Evaluación del cumplimiento del reglamento técnico Mercosur para rotulado nutricional de lácteos. (Licenciatura en Nutrición). Universidad ISALUD, Buenos Aires; 2014*

## EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA EL ROTULADO NUTRICIONAL DE LÁCTEOS

Autor: Angel, Vanesa      Mail:angel-vanesa@hotmail.com  
Universidad ISalud

**Introducción:** En los últimos años se han ido desarrollando reglamentos para la implementación del Rotulado Nutricional en diferentes países a lo largo de todo el mundo. El MERCOSUR ha adoptado un Reglamento Técnico MERCOSUR (RTM) para el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados que entró en vigencia el 1º de Agosto de 2006. **Objetivo:** Determinar el cumplimiento del RTM para el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, en los rótulos de los envases de leche y yogur presentes en hipermercados y supermercados ubicados en el partido de Tres de Febrero, Provincia de Buenos Aires. **Materiales y Métodos:** se realizó un análisis descriptivo transversal. Se utilizó una planilla sistematizada de registro de datos. **Resultado:** 90 rótulos analizados, 34 leches frescas y 56 yogures. En el caso de las leches el 73,5% cumplió con las disposiciones del RTM para el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados. Con respecto a los rótulos de los yogures, un 26,8% presentó omisión. Las omisiones más frecuentes fueron en la declaración de ácidos grasos Trans, y de ácidos grasos saturados. **Conclusión:** Contrariamente a lo esperado, mediante este trabajo se observó que un gran porcentaje de los Rotulados Nutricionales de leches frescas y yogures presentes en hipermercados y supermercados ubicados en el partido de Tres de febrero, Provincia de Buenos Aires, cumplen con las disposiciones del Reglamento Técnico MERCOSUR.

### Palabras claves

Reglamento Técnico MERCOSUR; Rotulado Nutricional; Información nutricional; Leche; Yogur.

## ÍNDICE

<b>1. INTRODUCCIÓN</b> .....	1
<b>2. MARCO TEÓRICO</b> .....	2
2.1 Marco regulatorio del etiquetado en el mundo.....	2
2.1.1 Guías del Codex Alimentarius para el etiquetado nutricional.....	3
2.1.2 Guías del Codex Alimentarius para el etiquetado nutricional.....	3
2.1.3 Reglamentaciones del Etiquetado Nutricional.....	4
2.2 Orígenes del Reglamento Técnico MERCOSUR para el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados.....	6
2.2.1 Organismos responsables.....	7
2.2.2 Objetivos del Reglamento Técnico MERCOSUR para el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados.....	8
2.3 Evolución de las Resoluciones Grupo Mercado Común.....	8
2.4 Reglamentación del MERCOSUR para la Rotulación Nutricional de Alimentos Envasados en la Argentina.....	9
2.5 Rotulado Nutricional.....	11
2.5.1 Principios Generales del Rotulado Nutricional.....	11
2.5.2 Idioma del Rotulado Nutricional.....	12
2.5.3 Aplicación del Rotulado Nutricional.....	12
2.6 Contenido del Rotulado Nutricional.....	13
2.7 Disposición para la información nutricional.....	19
2.8 Presentación de la información nutricional Estado del Arte.....	24
2.9 Estado del arte.....	26
<b>3. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN</b> .....	28
<b>4. OBJETIVOS</b> .....	28
<b>5. METODOLOGÍA</b> .....	28
<b>6. RESULTADOS</b> .....	31
<b>7. CONCLUSIONES</b> .....	34
<b>8. RECOMENDACIONES</b> .....	35
<b>9. BIBLIOGRAFÍA</b> .....	36
<b>10. ANEXOS</b> .....	39
10.1. Anexo I Valores diarios de referencia de nutrientes (VDR) de declaración obligatoria.....	40

10.1. Anexo I Valores de ingesta diaria recomendada de nutrientes (IDR) de declaración voluntaria: vitaminas y minerales.....	40
10.2 Anexo III Planilla sistematizada de Registro de Datos.....	42

## 1.INTRODUCCIÓN

Nos encontramos frente a una transición cultural en lo referente a la nutrición, en la que cada vez es mayor el número de personas que frente a la elección de un producto alimenticio tiene una reacción dubitativa. Esto no sólo se debe a cuestiones estéticas, sino también al interés por mantener y mejorar la salud. Si bien el rotulado de alimentos siempre ha sido importante, debido a la relación directa entre dieta y salud, y al notable aumento en la variedad de productos, en sus formas de presentación y promoción, en los últimos años se ha puesto más énfasis en él.

Una rotulación adecuada que evite descripciones erróneas de los alimentos, brindará a los consumidores la información necesaria para seleccionarlos conscientemente, pudiendo favorecer así el estado de nutrición y salud.

A partir del 1º de Agosto de 2006, entraron en vigencia las Resoluciones Conjuntas 149/2005 y 683/2005 y la Resolución Conjunta 150/2005 y 684/2005 que incorporan al Código Alimentario Argentino las Resoluciones del Grupo del Mercado Común N° 26/2003 Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados y N° 46/2003 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y la Resolución Grupo Mercado Común N° 47/2003 Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional. Estas han hecho de carácter obligatorio el Rotulado Nutricional.

Las resoluciones rigen sobre todos los productos envasados que se produzcan o se comercialicen tanto en la Argentina como en los demás Estados Parte del MERCOSUR (Brasil, Paraguay y Uruguay).

Para que estas resoluciones realmente puedan proteger la salud y nutrición del consumidor es necesario que no sólo sean expresadas de manera sencilla, para permitir su comprensión, sino que lo principal, es que sean cumplidas en todos los productos envasados del mercado.

Por lo anteriormente expuesto, el presente trabajo buscará conocer cuál es el cumplimiento del Rotulado Técnico MERCOSUR para el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados en los rótulos de los envases de leches frescas y yogures presentes en supermercados ubicados en el partido de Tres de Febrero, provincia de Buenos Aires.

## **2. MARCO TEÓRICO**

### **2.1 Marco regulatorio del etiquetado en el mundo:**

El Codex Alimentarius Código alimentario, es un conjunto de normas y directrices.

*“Contribuye, a través de sus normas, directrices y códigos de prácticas alimentarias internacionales, a la inocuidad, la calidad y la equidad en el comercio internacional de alimentos. Los consumidores pueden confiar en que los productos alimentarios que compran son inocuos y de calidad y los importadores en que los alimentos que han encargado se ajustan a sus especificaciones.”(Codex Alimentarius 2005-2006)[1].*

Desde mediados del siglo XIX, los países generaron la necesidad de elaborar normas y reglamentos para el manejo de los alimentos. Entre los años 1961- 1963, la Organización Mundial de la Salud (OMS) con el apoyo de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE), la Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE) y el Consejo del *Codex Alimentarius Europaeus*, establecieron el *Codex Alimentarius* y su programa internacional sobre normas alimentarias[1][2].

La Comisión del *Codex Alimentarius* tomó las primeras iniciativas para elaborar un código que regule internacionalmente la calidad e inocuidad de los alimentos, hoy es la referencia mundial para consumidores, productores, organismos nacionales de control y organismos de comercio internacional en los adelantos asociados a las normas alimentarias. La sensibilización global ante este tema ha sido fomentada por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), quienes promueven la investigación y los debates científicos y tecnológicos relacionados con los alimentos [1][2][3]. Los estatutos de la Comisión del *Codex Alimentarius* señalan que esta comisión será la encargada de formular propuestas y responder consultas sobre el programa conjunto de la FAO y la OMS sobre las normas alimentarias [1].

Los objetivos de esta comisión se detallan en la Tabla 1.

---

**Tabla 1. Objetivos de la Comisión del Codex Alimentarius.**

---

1. Proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos;
  2. Promover la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias emprendidas por las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales.
  3. Determinar el orden de prioridades e iniciar y dirigir la preparación de proyectos de normas a través de las organizaciones apropiadas con la ayuda de éstas.
  4. Finalizar las a que se refiere el párrafo 3. Anterior y, después de su aceptación por los gobiernos, publicarlas en un *Codex Alimentarius* como normas regionales o mundiales junto con las normas internacionales ya finalizadas por otros organismos, con arreglo al párrafo 2. Anterior, siempre que ello sea factible.
  5. Modificar las normas publicadas, después del estudio oportuno, a la luz de las circunstancias.
- 

Fuente: Comisión del Codex Alimentarius, 2006 [1]

### **2.1.2 Guías del Codex Alimentarius para el etiquetado nutricional**

Según el Codex Alimentarius, el etiquetado de los alimentos constituye el principal medio de comunicación entre los productores, vendedores, compradores y consumidores de alimentos.[1]

Como principio general las Normas y Directrices del Codex en cuanto al Etiquetado de los alimentos, establecen que ningún alimento “deberá describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en una forma que sea falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto” (*Comisión Codex Alimentarius, 2005/2007*).[1][2][3]

Con este principio se desarrollan las normativas como guías para los países.

*The Guidelines on Nutrition Labelling* (Las guías del Rotulado Nutricional) desarrolladas por el *Comité del Codex del Rotulado de Alimentos* establece que el Rotulado Nutricional es efectivo al proveer: [2]

- Al consumidor datos sobre alimentos, para que pueda seleccionar su alimentación con discernimiento; información sobre el contenido nutricional de los alimentos;

- información que estimule la aplicación de principios nutricionales sólidos en la preparación de alimentos, en beneficio de la Salud Pública;
- la oportunidad de incluir Información Nutricional Complementaria.

### **2.1.3 Reglamentaciones del Etiquetado Nutricional**

La OMS en el año 2004 realizó un estudio sobre las reglamentaciones nacionales sobre el Rotulado Nutricional, que incluyó en su libro *Nutrition labels and health Claims: the global regulatory environment*[1].

En la siguiente tabla se exponen los reglamentos vigentes en 74 países en el año 2004:

<b>Tabla 2: Reglaciones de etiquetado nutricional en 74 países y áreas, por categoría</b>			
<b>Rotulado Nutricional Obligatorio y fecha de entrada en vigencia</b>	<b>Rotulado Nutricional Voluntario, excepto si se presenta un “Nutricional Claim”(a)</b>	<b>Rotulado Nutricional Voluntario, excepto para alimentos con fines dietéticos (b)</b>	<b>Ausencia de reglamentos</b>
Argentina(a partir de 08/2006)	Alemania (EC)	Arabia Saudita (GCC)	Antillas Neerlandesas
Australia (12/2002)	Austria (EC)	Bahrein	Bahamas
Brasil (09/2001)	Bélgica (EC)	China (d)	Bangladesh
Canadá (01/2003)	Brunei Darussalam	Costa Rica	Barbados
EE.UU. (1994)	Chile	Corea (e)	Belice
Israel (1993)	Dinamarca (EC)	Croacia	Bermuda
Malasia (en una pequeña cantidad de alimentos) (09/2003)	Ecuador (Codex)	Emiratos Árabes (GCC)	Bosnia - Herzegovina
Nueva Zelanda (12/2002)	España (EC)	Filipinas	Botswana
Paraguay (a partir de 08/2006, actualmente voluntario)	Finlandia (EC)	India	Egipto
Uruguay (a partir de 08/2006, actualmente voluntario)	Francia (EC)	Kuwait (GCC)	El Salvador
	Grecia (EC)	Marruecos	Guatemala
	Hungría (2001-únicamente para energía)	Mauritius (Codex)	Honduras
	Indonesia ( c )	Nigeria	Hong Kong, (g)
	Italia (EC)	Omán (GCC)	Jordania
	Japón	Perú	Kenya
		Polonia (f)	Nepal
			Pakistán



	Lituania (EC) Luxemburgo (EC) México Países Bajos (EC) Portugal (EC) Reino Unido (EC) Singapur Sud África Suecia (EC) Suiza Tailandia (d) Viet Nam (d)	Qatar (GCC) Venezuela	Republica Dominicana Turkmenistán
--	---	--------------------------	--------------------------------------

Fuente: Nutrition labels and health Claims: the global regulatory environment. [1]

EC = reglamentación basada en la Comisión Europea (Council Directive 90/496/EEC)

GCC = reglamentación basada en el Consejo de Cooperación del Golfo (9/1995 on nutrition labelling)

Codex = reglamentación basada en las “Codex Guidelines on Nutrition Labelling”

(a) países que requieren un rotulado obligatorio cuando se presenta Información Nutricional Complementaria, como para aquellos alimentos destinados a dietas especiales

(b) los alimentos con fines dietéticos especiales pueden variar, incluyen alimentos para diabéticos, alimentos bajos en sodio, alimentos libres de gluten, fórmulas infantiles, alimentos fortificados.

(c) y en alimentos con “Health Claims”.

(d) y en alimentos clasificados para grupos especiales como niños y adultos mayores.

(e) también en pan, pastas, salsas mixtas deshidratadas, y en cualquier nutriente del que se haga hincapié en la etiqueta

(f) y en los alimentos de consumo diario, que deberán incluir el contenido de grasas

(g) en desarrollo de reglamentos voluntarios sobre el Rotulado Nutricional

## **2.2 Orígenes del Reglamento Técnico MERCOSUR para el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados**

Con anterioridad a la implementación del Reglamento Técnico MERCOSUR para la Rotulación Nutricional de Alimentos envasados, dentro del MERCOSUR regía para las relaciones bilaterales entre sus miembros (Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay), la Ley de cada país. Esto ocasionaba serios problemas en el comercio y la exportación de productos de un país a otro dado que las Leyes de ciertos países, por ejemplo Brasil, eran más exigentes que las Leyes del resto de los Estados Parte. Por esta razón, los productos brasileños de menor calidad podían ingresar con más facilidad al Mercado Común y, por el contrario, los productos de los socios vendidos hacia el Brasil necesitaban estar en conformidad con las normas brasileñas [5][6][7].

Por este motivo, surgió la necesidad de llevar a cabo un proceso de armonización legislativa que homogeneizara las distintas normativas surgiendo el Reglamento Técnico MERCOSUR para la Rotulación Nutricional para Alimentos Envasados.

Dentro del MERCOSUR, Brasil fue el primer país en implementar un reglamento que haga obligatorio el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados. El mismo se desarrolló como una estrategia anti-obesidad [1][7].

En el año 2001 el Ministerio de Salud de Brasil comenzó una gran campaña contra la obesidad, ya que mediante encuestas se había determinado que el número de casos de obesidad estaba aumentando en todos los grupos de edad, en las diferentes clases sociales, y en ambos sexos [1].

El 40% de los adultos tenían sobrepeso. Lo que generaba al estado un costo de aproximadamente 1500 millones de reales por año. Como parte de la campaña entró en vigencia en Septiembre de 2001 un reglamento que hace de carácter obligatorio el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, suplantando el reglamento que estaba en vigencia, en el cual el Rotulado Nutricional era voluntario, exceptuando a los alimentos destinados a dietas especiales.

El Ministerio de Salud de Brasil adoptó este nuevo reglamento con el fin de permitir a los consumidores seleccionar una dieta más sana [1].

En el rotulado se debían incluir:

- energía, hidratos de carbono y proteínas, por ser nutrientes básicos grasas totales, grasas saturadas y colesterol, por ser de gran influencia en las enfermedades cardiovasculares
- hierro, por ser la deficiencia nutricional más grande en Brasil
- calcio, por su influencia en la osteoporosis
- sodio, por su influencia en las enfermedades cardiovasculares
- fibra alimentaria
- Porcentaje de Valor Diario, basado en una dieta de 2500 kcal

En el rotulado la información se debía expresar por porciones.

### **2.2.1 Organismos responsables**

Cada uno de los estados parte del MERCOSUR cuenta con diferentes organismos responsables de poner en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento de la resolución[9].

#### **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), Secretaría de la Competencia, la Desregulación y la Defensa del Consumidor, Secretaría de Industria, Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV)

#### **Brasil:**

Ministério da Saúde: Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Secretaria 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). [9]

## **2.2.2 Objetivos del Reglamento Técnico MERCOSUR para el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados**

Dentro de los objetivos que dieron origen al Reglamento Técnico MERCOSUR (RTM) para el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados los de mayor importancia son los siguientes[5] [7]:

- Facilitar que el consumidor conozca las propiedades nutricionales de los alimentos, respetando el derecho a tener información necesaria, para contribuir al consumo adecuado de los mismos.
- Orientar y facilitar a los fabricantes, elaboradores, fraccionadores e importadores de los alimentos para la declaración del rotulado nutricional.
- Facilitar la libre circulación de los alimentos intra y extra MERCOSUR.
- Complementar las estrategias y Políticas de Salud de los Estados Parte en beneficio de la salud del consumidor.
- Establecer los tamaños de las porciones de los alimentos envasados a fines del Rotulado Nutricional

## **2.3 Evolución de las Resoluciones Grupo Mercado Común**

En el MERCOSUR se han desarrollado una gran cantidad de Resoluciones que fueron dando origen a las que se encuentran actualmente en vigencia.

La primera de las Resoluciones del Grupo Mercado Común (GMC) que hizo hincapié en el Rotulado Nutricional es la N° 18/94 Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados. En ella se establece que el Rotulado Nutricional es de carácter optativo, a excepción de aquellos casos en los que se presenten declaraciones de propiedades nutricionales [5]. En el caso que estas se presenten, la misma resolución establece que deben ser declarados cuantitativamente el Valor energético, las proteínas, los glúcidos, los lípidos, la fibra alimentaria y cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades. También establece que cuando se haga la declaración vitaminas y minerales debe

expresarse el porcentaje de la Dosis Diaria Recomendada (%DDR), y que la información nutricional debe expresarse por 100 gramos o por 100 mililitros o por porción, siempre y cuando se indique el número de porciones contenidas en el envase [9].

En el año 2003 dicha resolución fue derogada por la Resolución GMC N° 44/03 RTM para la rotulación Nutricional de Alimentos Envasados. En la cual se establece la obligatoriedad de la Rotulación Nutricional de los alimentos envasados a partir del 1° de Agosto de 2006. Siendo obligatoria la declaración del Valor energético, carbohidratos, proteínas, grasas totales, grasas saturadas, grasas Trans, fibra alimentaria y sodio [5][7][11].

La Resolución GMC N° 44/03 es complementada por las Resoluciones GMC N° 46/03 RTM sobre Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, N° 47/03 RTM de Porciones de Alimentos Envasados a los fines del Rotulado Nutricional y N° 48/06 Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados.

En las dos primeras se define el ámbito de aplicación del RTM para la rotulación Nutricional de Alimentos Envasados, así como también se define que comprende, y cómo debe presentarse la información nutricional en el rotulado de los alimentos, los criterios de excepción y otras medidas necesarias para la implementación del Rotulado Nutricional [5].

En Marzo de 2004 se publicó la Resolución Conjunta 40/2004 de la Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias (SPRRS) y la 298/2004 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA). En la misma se establecen los criterios que deben tenerse en cuenta al declarar información nutricional complementaria. Dicha norma fue modificada por la Resolución Conjunta 78/2004 de la SPRRS y la 485/2004 de la SAGPyA, en la que se otorga un plazo de noventa días corridos para el agotamiento del stock de rótulos de los productos alimenticios acondicionados para la venta que no se adecuan a lo establecido en la Resolución Conjunta N° 40/2004 -SPRRS y N° 298/2004 - SAGPyA.

Por último, las Resoluciones GMC N° 46/03 y N° 47/03 han sido modificadas por las Resoluciones Conjuntas 39/2006- SPRRS y 639/2006- SAGPyA y la 42/2006- SPRRS y 642/2006- SAGPyA, respectivamente, en las que se amplían algunas de las especificaciones ya presentes [5][9].

## **2.4 Reglamentación del MERCOSUR para la Rotulación Nutricional de Alimentos Envasados en la Argentina**

En el MERCOSUR, desde el 1° de Agosto de 2006 rige el Rotulado Nutricional Obligatorio para alimentos envasados [11]. En Argentina por Resolución Conjunta del Ministerio de Salud y Ambiente 149/2005 y de la SAGPyA 683/2005, se incorporaron al Código Alimentario Argentino (CAA) Capítulo V (Normas para la rotulación y publicidad de alimentos) [9] las Resoluciones GMC N° 26/03 Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados y N° 46/03 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados. Por Resolución Conjunta de la SPRRS N° 150/2005 y de la SAGPyA N° 684/2005, se incorporó al mismo capítulo de CAA la Resolución GMC N° 47/03 Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional. La Resolución GMC 46/03 que constituye el Anexo II de la Resolución Conjunta 149/2005- SPRRS y 683/2005 -SAGPyA, fue sustituida por la Resolución Conjunta de la SPRRS N° 39/2006 y de la SAGPyA N° 639/2006. La misma únicamente amplía las especificaciones expuestas en la Resolución GMC 46/03 [5][8][9].

La Resolución GMC 47/03 que constituye el Anexo de la Resolución Conjunta 150/2005 -SPRRS y 684/2005 -SAGPyA, fue modificada por la Resolución Conjunta de la SPRRS N° 42/2006 y de la SAGPyA N° 642/2006 [9].

Por otra parte, el 9 de Mayo de 2006 la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) realizó una Reunión Extraordinaria, en la que a través del Acta N° 69 se aclararon algunos puntos en las Resoluciones GMC N° 46/03 y N° 47/03. Se acordó que la información nutricional puede ser obtenida tanto por medio de análisis, como por medio de tablas de composición nutricional [13].

A través del Acta N° 70 del CONAL resultante de la Reunión Plenaria de los días 5,6 y 7 de Julio de 2006 se acordó establecer un plazo de seis meses a partir del 1° de agosto de 2006, para el agotamiento de stock de los rótulos ya existentes. Asimismo se acordó aplicar la norma solamente a los productos elaborados y rotulados a partir del 1° de Agosto [14].

El 11 de junio de 2013, entró en vigencia la Resolución Conjunta Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos (SPReI) N° 161/13 y Secretaria de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP) N° 213/13 que establece una nueva normativa para las declaraciones de propiedades nutricionales armonizada en el ámbito del MERCOSUR (Resolución Grupo Mercado Común –GMC- N° 01/12) [9].

Esta última comenzó a ser obligatoria a partir del 1° de enero de 2014.

Por tratarse de una Resolución armonizada a nivel MERCOSUR, se aplica a todos los alimentos envasados que se producen y comercializan en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre

ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos al consumidor. El hecho de que sea una resolución MERCOSUR cobra relevancia debido a que permite tener uniformidad de criterios relacionados con este tema, propiciando el comercio de determinados productos y facilitando la interpretación por parte del consumidor. Existen casos concretos en los cuales esta reglamentación no es aplicable, debido a que cuentan con directrices específicas que las reglamentan. Tal es el caso de los alimentos para fines especiales, aguas minerales y demás aguas envasadas destinadas al consumo humano, y la sal de mesa [9][10].

El objetivo que persigue esta nueva norma -respecto a la anterior-, es ser más exigente en ciertos requisitos, reforzando así el concepto del rotulado general dirigido a evitar que se describan o presenten rótulos que utilicen vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas con información falsa, incorrecta, insuficiente, o que pueda inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso del alimento[10].

## **2.5 Rotulado Nutricional**

Según la Resolución GMC N° 46/03 el Rotulado nutricional *“Es toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento”*[9].

### **2.5.1 Principios Generales del Rotulado Nutricional**

La Resolución Grupo Mercado Común- GMC N° 26/03 establece que los alimentos envasados no deben describirse ni presentarse con rótulo que:

- a) Utilice vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan hacer que dicha información sea falsa, incorrecta, insuficiente, o que pueda inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso del alimento;
- b) Atribuya efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse;

- c) Destaque la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de alimentos de igual naturaleza,
- d) Resalte en ciertos tipos de alimentos elaborados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración;
- e) Resalte cualidades que puedan inducir a equívoco con respecto a reales o supuestas propiedades terapéuticas que algunos componentes o ingredientes tienen o pueden tener cuando son consumidos en cantidades diferentes a las que se encuentren en el alimento o cuando son consumidos bajo una forma farmacéutica;
- f) Indique que el alimento posee propiedades medicinales o terapéuticas;
- g) Aconseje su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa[9].

### **2.5.2 Idioma del Rotulado Nutricional**

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

Cuando la rotulación no estuviera redactada en el idioma oficial del país de destino, se debe colocar una etiqueta complementaria que contenga la información obligatoria en el idioma correspondiente, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Esta etiqueta podrá ser colocada tanto en origen como en destino. En este último caso la aplicación debe ser efectuada antes de su comercialización [9].

### **2.5.3 Aplicación del Rotulado Nutricional**

El Reglamento Técnico se aplicará sin perjuicio a las de las disposiciones establecidas en la reglamentación MERCOSUR sobre rotulado de alimentos envasados y de los requisitos específicos establecidos para los alimentos [9].

La Resolución GMC N° 01/12 establece que en los siguientes alimentos no debe aplicarse el Presente Reglamento Técnico:

1. Bebidas alcohólicas
2. Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología



3. Especias
4. Aguas minerales naturales, y a las demás aguas destinadas al consumo humano.
5. Vinagres
6. Sal (Cloruro de sodio)
7. Café, yerba mate, té y otras hierbas, sin agregados de otros ingredientes que aporten valor nutricional.
8. Alimentos preparados y envasados en restaurantes o comercios gastronómicos, listos para consumir.
9. Productos fraccionados en los puntos de venta al por menor que se comercialicen como premedidos.
10. Frutas, vegetales y carnes que se presenten en su estado natural, refrigerados o congelados.
11. Alimentos en envases cuya superficie visible para el rotulado sea menor o igual a 100 cm<sup>2</sup>, esta excepción no se aplica a los alimentos para fines especiales o que presenten declaración de propiedades nutricionales.

## **2.6 Contenido del Rotulado Nutricional**

El rotulado nutricional comprende [9].

A. Declaración del valor energético y de nutrientes.

B. Declaración de propiedades nutricionales o información nutricional complementaria.

### **A. Declaración del valor energético y de nutrientes:**

Es la enumeración normalizada del valor energético en kilocalorías/ kilo joules (kcal/kj) y del contenido de nutrientes de un alimento [9][10].

Deben presentarse obligatoriamente:

- Carbohidratos (g)
- Proteínas (g)
- Grasas totales (g)
- Grasas saturadas (g)
- Grasas trans (g)
- Fibra alimentaria (g)
- Sodio (mg)

En la información nutricional puede declararse “cero”, o “no contiene” para el valor energético o para el contenido de nutrientes cuando el alimento contenga valores menores o iguales a los expresados en la Resolución GMC N° 46/03, mediante la siguiente tabla [9]:

<b>Tabla 3: Expresión de los valores</b>	
<b>Valor Energético/Nutrientes</b>	<b>Cantidades no significativas por porción (expresada en g o ml)</b>
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

Fuente: CAA. Capítulo V: Normas para la rotulación y publicidad de los Alimentos. [9]

**Cuando se incluya información nutricional complementaria:**

-Sobre carbohidratos, deben indicarse la cantidad de azúcares. También puede indicarse la cantidad de almidón y otros carbohidratos .

Los mismos deben declararse de la siguiente manera según la Resolución GMC N° 01/12:

“... · Carbohidratos:.....g, de los cuales:

· Azúcares:.....g

· Polialcoholes: .....g

· Almidón.....g

· Otros carbohidratos.....g (los que deban ser identificados en la rotulación)

La cantidad de azúcares, poliacóholes, almidón y otros carbohidratos podrá indicarse también como porcentaje del total de carbohidratos. ...” [9].

- Sobre grasas y/o ácidos grasos y/o colesterol, deben indicarse inmediatamente debajo de la declaración de grasas totales, de la siguiente manera según lo establece la Resolución GMC N° 01/12:

“... · Grasas totales:.....g, de las cuales,  
· Grasas saturadas: .....g  
· Grasas trans: .....g  
· Grasas monoinsaturadas: .....g  
· Grasas poliinsaturadas: .....g  
· Colesterol: .....mg...” [9].

De modo optativo pueden declararse:

- Los nutrientes que se consideren importantes para mantener un buen estado nutricional, según lo exijan los Reglamentos Técnicos MERCOSUR.
- La cantidad de cualquier nutriente que se incluya en la declaración de propiedades nutricionales u otra declaración referente a nutrientes.
- Vitaminas y Minerales: aquellos que figuran en la “Tabla Valores de Ingesta Diaria Recomendada de Nutrientes (IDR) de declaración voluntaria: Vitaminas y minerales” que se encuentra como A en la Res. GMC N° 46/03 (ver Anexo I), 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.
- Otros nutrientes.

Cálculos:

a. Valor Energético

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

Se expresan en calorías o kilojoules[9]

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

#### b. Proteínas

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

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.

#### c. Carbohidratos

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

### **B. Declaración de propiedades nutricionales o Información Nutricional Complementaria (claims)**

La Información nutricional complementaria (INC) se define como *“cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación con su valor energético y/o su contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra alimentaria así como con su contenido de vitaminas y minerales”* [9].

La información nutricional complementaria, se encuentra reglamentada a través de la Resolución GMC N° 01/12, armonizada en el ámbito del MERCOSUR. [10]

Dentro de las normas establecidas en la Resolución Conjunta N° 161 SPReI y 213 SAGyP se encuentran las siguientes:

“... - La Información Nutricional Complementaria debe ser calculada y expresada en base a 100 g ó 100 ml del alimento listo para el consumo, preparado, cuando fuera el caso, de acuerdo con las instrucciones del rotulado.

- En el caso de vitaminas y minerales sólo podrán ser objeto de Información Nutricional Complementaria aquellos para los que se ha establecido la IDR o DDR en el presente Código. ...”[9]

En la Resolución Conjunta N° 161 SPReI y 213 SAGyP se especifica que no se considera información nutricional complementaria a:

- a. La mención de sustancias en la lista de ingredientes
- b. La mención de nutrientes como parte obligatoria del rotulado nutricional
- c. La declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes o del valor energético en el rotulado cuando sea exigida por las disposiciones legales vigentes en materia de alimentos..." [9]

La misma Resolución Conjunta clasifica a las declaraciones relacionadas al contenido de nutrientes y/o valor energético en dos grupos:

#### 1. Contenido absoluto:

Es la Información Nutricional Complementaria que describe el nivel o cantidad del nutriente y/o valor energético presente en el alimento [9].

Los términos que están permitidos para referirse al contenido absoluto de los alimentos son los expresados en la siguiente tabla:

<b>Tabla 4: Equivalencia de Términos</b>	
<b>Atributo</b>	<b>Términos autorizados</b>
Bajo	Español: Bajo..., leve..., ligero..., pobre..., liviano... Portugués: Baixo em... pouco... baixo teor de..., leve em....
No contiene	Español: No contiene, libre de..., cero (0 o 0%)..., sin..., exento de..., no aporta..., free..., zero... Portugués: Não contém, livre de..., zero (0 ou 0%), sem..., isento de...
Alto contenido	Español: Alto contenido, rico en..., alto tenor... Portugués: Alto conteúdo, rico em..., alto teor...
Fuente	Español: Fuente de..., con..., contiene... Portugués: Fonte de..., com..., contém...
Muy bajo	Español: Muy bajo.... Portugués: Muito baixo
Sin adición	Español: Sin adición de..., sin...adicionado/a, sin agregado de..., sin ...agregada/o

	Portugués: Sem adição de..., zero adição de..., sem .... adicionado
--	---

(\*) Para estos atributos pueden ser utilizados, opcionalmente, los términos “Calorías”, “kilocalorías” o “kcal” como equivalentes al término “valor energético”. Fuente: CAA. Capítulo V: Normas para la rotulación y publicidad de los Alimentos. [9]

## 2. Contenido comparativo:

La Información Nutricional Complementaria Comparativa es la que compara en más o en menos el/ los nivel/es de uno o más nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos [9].

Los términos que están permitidos para referirse al contenido comparativo de los alimentos son los expresados en la siguiente tabla:

<b>Tabla 5: Equivalencia de Términos</b>	
<b>Atributo</b>	<b>Términos autorizados</b>
Reducido	Español: Reducido en...,...menos de..., menor contenido de..., menos...,... menos que..., light... Portugués: Reduzido em..., menos..., menor teor de..., light...
Aumentado	Español: Aumentado en...,...más de..., más... Portugués: Aumentado em..., mais...

(\*) Para este atributo pueden ser utilizados, opcionalmente, los términos “Calorías”, “kilocalorías” o “kcal” como equivalentes al término “valor energético”. Fuente: Capítulo V: Normas para la rotulación y publicidad de los Alimentos. CAA.[9]

En la Resolución Conjunta SPReI N° 161/2013 y SAGyP N° 213/2013- Resolución GMC N° 01/12- se establecen las condiciones necesarias para realizar tanto declaraciones de contenido absoluto, como declaraciones de contenido comparativo. [9]

## 2.7 Disposiciones para la Información Nutricional

La información nutricional debe expresarse por porción, incluir la medida casera que correspondasegún lo establezca el Reglamento Técnico MERCOSUR específico, y presentar el porcentaje de ValorDiario (%VD). A modo de complemento se puede añadir la información nutricional por 100 g o 100 ml del producto[9][10].

Se define por “porción” en la GMC Resolución N °47/03 a “...*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. ...*” [9].

El tamaño de las porciones fue especialmente definido por profesionales, tomando como base las recomendaciones nutricionales, y las porciones habitualmente consumidas por la población, con el fin de promover una alimentación saludable. Para determinar el tamaño de las porciones se utilizó como base una alimentación diaria de 2000 kcal.

El tamaño de las porciones se especificará en mililitros o gramos, según corresponda, y en medidas caseras. Los alimentos fueron clasificados de la siguiente manera:

**Tabla 6: Metodología a emplear para determinar el tamaño de la porción**

Nivel	Grupo de alimentos	Valor energético medio		Número de porciones	Valor energético medio por porción	
		kcal	Kj		Kcal	Kj
1	I – Productos de panificación, cereales, leguminosas, raíces, tubérculos y sus derivados	900	3800	6	150	630
2	II – Verduras,	300	1260	3	30	125

	hortalizas y conservas vegetales					
	III – Frutas, jugos, néctares y refrescos de fruta			3	70	295
3	IV – Leche y derivados	500	2100	2	125	525
	V – Carnes y huevos			2	125	525
4	VI – Aceites, grasas, y semillas oleaginosas	300	1260	2	100	420
	VII – Azúcares y productos que aportan energía provenientes de carbohidratos y grasas			1	100	420
-----	VIII – Salsas, aderezos, caldos, sopas y platos preparados	-----	-----	-----	-----	-----

Nota: Cabe mencionar que el último grupo denominado “Salsas, aderezos, caldos, sopas y platos preparados” engloba a todos los alimentos que no clasifican para integrar ninguno de los demás grupos y no se les considera un valor energético medio y por ende no se establece un número de porciones.

Fuente: CAA. Capítulo V: Normas para la rotulación y publicidad de los Alimentos. [9]



En la Resolución N° 47/03 se establecen los criterios de tolerancia para las porciones [9]. Los mismos son diferentes de acuerdo a si los alimentos son:

- Presentados en envase individual
- Productos presentados en unidades de consumo o fraccionados
- Preparados semi - listos o listos para el consumo
- Concentrados o en polvo o deshidratados para preparar alimentos que necesiten reconstitución con o sin el agregado de otros ingredientes
- Utilizados usualmente como ingredientes
- Con dos fases separables
- Que se presentan con partes no comestibles
- Presentados en envases con varias unidades
- Compuestos

Se define por “medida casera” en la GMC Resolución N° 47/03 a “...un utensilio comúnmente utilizado por el consumidor para medir alimentos. ...”[9].

Los utensilios generalmente utilizados, sus capacidades y dimensiones son especificados en la misma Resolución mediante la siguiente tabla:

<b>Tabla 7: Medidas Caseras</b>	
<b>Medida casera</b>	<b>Capacidad o Dimensión</b>
Taza de té	200 cm <sup>3</sup> o ml
Vaso	200 cm <sup>3</sup> o ml
Cuchara de sopa	10 cm <sup>3</sup> o ml
Cuchara de té	5 cm <sup>3</sup> o ml
Plato llano o playo	22 cm de diámetro
Plato hondo	250 cm <sup>3</sup> o ml

Fuente: CAA. Capítulo V: Normas para la rotulación y publicidad de los Alimentos. [9].

Otras formas de declaración de medidas caseras son rebanada, feta, rodaja, fracción o unidad.

Las medidas caseras deben expresarse en números enteros o sus fracciones de acuerdo a lo establecido en las siguientes tablas:

**Tabla 8: Valores menores o iguales a la unidad de medida casera**

<b>Porcentaje de la medida casera</b>	<b>Fracción a indicar</b>
Hasta el 30%	1/4 de ..... (medida casera)
Del 31% al 70%	1/2 de ..... (medida casera)
Del 71% al 130%	1 ..... (medida casera)

Fuente: CAA. Capítulo V: Normas para la rotulación y publicidad de los Alimentos. [9]

**Tabla 9: Valores mayores a la unidad de medida casera**

<b>Porcentaje de la medida casera</b>	<b>Fracción a indicar</b>
Hasta el 131% al 170%	1 1/2 de ..... (medida casera)
Del 171% al 230%	2 de ..... (medida casera)

Fuente: CAA. Capítulo V: Normas para la rotulación y publicidad de los Alimentos. [9]

El “porcentaje de Valor Diario” (%VD) es un valor de energía y nutrientes que el CAA establece como parámetro de una alimentación saludable [9]. Ya sea el %VD del valor energético, o de los nutrientes que aporta la porción debe calcularse utilizando los Valores Diarios de Referencia de Nutrientes (VDR) y de Ingesta Diaria Recomendada (IDR) que se encuentran en el Anexo A de la GMC Resolución N° 46/03 (ver Anexo I).

Se estableció un valor de 2000 kcal como valor de referencia, y en función de él se determinaron recomendaciones de carbohidratos, proteínas, grasas totales, grasas saturadas y sodio.

Para las grasas

*Trans* no se realizó ninguna recomendación ya que se recomienda que el consumo de éstas sea el mínimo posible, el %VD de las grasas no debe ser declarado [9] [10].

Las necesidades de nutrientes y energía varían en cada individuo de acuerdo al sexo, edad y actividad física. Se estableció 2000 kcal como valor de referencia ya que constituye un valor promedio adecuado para personas sanas mayores de 4 años de edad. 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”. El %VD es una información útil para que cada individuo pueda evaluar su propia alimentación [10].

### Criterios de redondeo

En el Acta N° 69 de la CONAL (Comisión Nacional de Alimentos) se establece que tanto el Valor Energético como el porcentaje de valor diario (%VD) deberán ser declarados en números enteros y que se debe aplicar el criterio de redondeo matemático [13].

Los criterios de redondeo definidos en dicha Acta fueron incorporados en la Resolución Conjunta 39/2006- SPRRS y 639/2006- SAGPyA [9].

Los nutrientes deben ser declarados de la siguiente manera:

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

El valor energético en kj se debe obtener a partir del valor redondeado en kcal.

Cuando se utilicen los factores de conversión correspondientes para calcular el valor energético, primero se deben calcular cada uno por separado, luego se suman, y por último se utiliza el criterio de redondeo matemático [9].

## **2.8 Presentación de la Información Nutricional**

Los modelos de presentación de la información nutricional son expresados en la Res. GMC Resolución N° 46/03 [9].

La disposición, el realce y el orden de la información nutricional deben seguir los siguientes modelos:

### **Modelo Vertical A**

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
<b>Porción ... g o ml (medida casera)</b>		
	<b>Cantidad por porción</b>	<b>% VD (*)</b>
Valor energético	... kcal = ...kJ	
Carbohidratos	...g	
Proteínas	g...	
Grasas totales	...g	
Grasas saturadas	...g	
Grasas trans		(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.

### **Modelo Vertical B**

	<b>Cantidad por porción</b>	<b>% VD (*)</b>	<b>Cantidad por porción</b>	<b>% VD (*)</b>
<b>INFORMACION NUTRICIONAL</b> <b>Porción ___g o ml - (medida casera)</b>	Valor energético... kcal=...kJ		Grasas saturadas.....g	
	Carbohidratos .....g		Grasas <i>Trans</i> .....g	(No declarar)
	Proteínas .....g		Fibra alimentaria.....g	
	Grasas totales.....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

### **Modelo Lineal**

**Información Nutricional: Porción..... g o ml (medida casera).** Valor energético..... kcal = ..... kJ (...%VD\*); Carbohidratos....g (...%VD); Proteínas....g (.... %VD); Grasas totales....g (....%VD); Grasas saturadas ....g (....%VD); Grasas *Trans* ....g; Fibra alimentaria ....g (....%VD); Sodio ....mg (....%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 [9].

## **2.9 ESTADO DEL ARTE**

En Brasil, una encuesta realizada en 2001 por el Ministerio de Salud encontró que de los 250 consumidores encuestados un 75% leía el Rotulado Nutricional en el momento de la compra, un 41% considera muy importante el Rotulado Nutricional para hacer la elección de alimentos, un 36,4% lo considera importante, y un 21% considera que el Rotulado Nutricional no tiene importancia alguna. Más del 50% de los encuestados respondió que leían la información nutricional para obtener datos sobre calorías.[1]

Otra investigación en Brasil fue realizada en noviembre de 2002 por la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria(ANVISA). La misma concluyó que de las 6055 personas encuestadas, el 89% había observado el Rotulado Nutricional, el 61,4% lo utilizaba en la elección de los productos alimenticios, y que el 90,5% consideraba que la información nutricional era realmente importante. [1]

En Israel el Rotulado Nutricional es obligatorio desde 1993. La comprensión del mismo es actualmentemuy elevada. Entre los años 1999 y 2001 el Ministerio de Salud realizó una encuesta a 3246 adultos entre 25 y 64 años de edad. Los resultados mostraron que el 83,5% comprendía bien o muy bien el Rotulado Nutricional. Casi el 50% de los encuestados declararon leer siempre o casi siempre la información nutricional. El 57,4% de las mujeres declararon leer el Rotulado Nutricional, comparado con el 35,6% de los hombres. El grupo de edad que más leía el Rotulado Nutricional era aquel que comprende entre 35 y 44 años de edad (49,5%), y el menos interesado aquel que comprende entre 55 y 64 años de edad (43,1%).[1]

En el año 2002, Costa Rica realizó un estudio que determinó la Situación basal de la información nutricional declarada en las etiquetas de los alimentos comercializados.

En un supermercado se recolectó la información declarada en las etiquetas de todos los alimentos preenvasados, excepto de las bebidas alcohólicas. Se analizaron seis variables mediante el programa SPSS. Se revisaron 2.910 etiquetas de alimentos.

El 58,4% incluyó información nutricional, dato que varió según país de origen y categoría del alimento. De las etiquetas con información nutricional, 68,1% declararon el contenido nutricional, 1,2% descriptores nutricionales y 27,4% ambos. En el 95% del etiquetado nutricional se declaró el contenido de energía y macronutrientes. Se identificaron al menos 100 descriptores nutricionales y saludables diferentes, con mayor frecuencia se empleó el de contenido (74,7%), seguido por el de adición (16,9%). Los componentes referidos con mayor frecuencia fueron vitaminas y minerales, carbohidratos, grasa total, colesterol y energía; y los grupos de alimentos que los declararon fueron: cereales y derivados, alimentos infantiles, leches, bebidas, alimentos para regímenes especiales y sustitutos. En una misma etiqueta fueron declarados entre uno y cinco descriptores. En una década en Costa Rica se triplicó la proporción de alimentos preenvasados con etiquetado nutricional, por lo se concluye que la tendencia de su declaración es ascendente, sostenida y representa una herramienta accesible para la promoción de la salud en la población, siempre y cuando la información sea confiable y segura.[15]

Un estudio realizado en el año 2007, sobre la adecuación de los alimentos grasos envasados a la normativa de rotulación nutricional Argentina, analizó 5 etiquetas de 7 grupos de alimentos grasos más consumidos en Argentina, estudiándose la presentación de la información obligatoria en el rótulo, según lo que establece el Capítulo V del Código Alimentario Argentino.

El 74% de las etiquetas de los alimentos grasos presentaron datos relativos a la información obligatoriamente establecida. La declaración de nutrientes fue correctamente aportada por el 75% de los alimentos que presentaron el rotulado nutricional en sus etiquetas. El 48% de los alimentos presentaron información nutricional complementaria u opcional, pero tan sólo el 22% de los mismos cumplió con la legislación vigente. Los alimentos que menos cumplieron la normativa de rotulado nutricional fueron los aceites y los rocíos vegetales. El etiquetado de los alimentos grasos envasados en Argentina cumplió mayoritariamente con la información obligatoria establecida, excepto en lo que se refiere a la presentación del rotulado nutricional. [16]

### **3. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN**

**¿Cumplen las empresas lácteas el Reglamento Técnico MERCOSUR para el rotulado nutricional de leches frescas y yogures expedidos en góndolas de hipermercados y supermercados en el partido de Tres de Febrero en el año 2014?**

### **4. OBJETIVOS**

#### **Objetivo general:**

- Determinar el cumplimiento del Reglamento Técnico Mercosur (RTM) para el Rotulado Nutricional de leches frescas y yogures presentes en hipermercados y supermercados ubicados en el partido de Tres de Febrero, Provincia de Buenos Aires en el año 2014.

#### **Objetivos específicos:**

- Clasificar los rótulos según tipo de producto.
- Determinar omisiones en la declaración de Valor energético y nutrientes.
- Determinar omisiones en la declaración de las disposiciones de la información nutricional.
- Evaluar la adecuación de los términos utilizados en la Información nutricional complementaria

### **5. METODOLOGÍA**

#### **Tipo de diseño de la investigación:**

El diseño del trabajo realizado fue descriptivo, observacional y de tipo transversal.



### **Población y muestra:**

Población: Rótulos nutricionales de leches frescas y yogures presentes en 3 supermercados y 5 hipermercados ubicados en el partido de Tres de Febrero en mayo de 2014.

Tipo de Muestreo: No probabilístico- Por conveniencia

### **Variables:**

#### **1. Producto Alimenticio**

- 1.1 Leche
- 1.2 Yogur

#### **2. Declaración de Valor energético y nutrientes:** Cumplimiento/ Incumplimiento

- 2.1 Valor energético: Declaración / Omisión
- 2.2 Carbohidratos: Declaración / Omisión
- 2.3 Proteínas : Declaración / Omisión
- 2.4 Grasas totales : Declaración / Omisión
- 2.5 Grasas saturadas: Declaración / Omisión
- 2.6 Grasas Trans: Declaración / Omisión
- 2.7 Fibra alimentaria: Declaración / Omisión
- 2.8 Sodio: Declaración / Omisión

#### **3. Disposiciones de la Información Nutricional:** Cumplimiento/ Incumplimiento

- 3.1 Declaración por porción: Declaración/Omisión
- 3.2 Medida casera correspondiente: Declaración/Omisión
- 3.3 Porcentaje del Valor Diario: Declaración/Omisión

#### **4. Información Nutricional Complementaria:** Si/No

4.1 Términos utilizados: Adecuado/ Inadecuado

##### Términos Adecuados:

- Bajo: "leve", "ligero", "bajo", "pobre", "bajo contenido", "light", "lite" o "low"

- Muy Bajo: "muy bajo" o "very low"
- Sin Adición: "sin adición", "sin agregado" o "no... added" "sin...agregada"
- Alto Contenido(Alto tenor): "alto contenido", "alto tenor", "rico", "rich" o "high"
- Fuerte: "fuente" o "source"
- No Contiene: "libre", "sin", "cero", "no contiene", "exento", "without", "zero", "no" o "free"
- Reducido: "reducido", "ligero", "leve", "light", "lite" o "menos que"
- Aumentado: "aumentado", "increased" o "más que"

### **Método de recolección**

Los rótulos nutricionales de leches frescas y yogures fueron seleccionados por conveniencia durante el mes de Mayo de 2014, en tres supermercados y dos hipermercados ubicados en el partido de Tres de Febrero, provincia de Buenos Aires.

Se utilizó una planilla sistematizada de registro de datos (ver anexo II) considerandola información nutricional del rotulado de leches frescas y yogures.

Se tuvieron en cuenta las declaraciones de las disposiciones establecidas en las Resoluciones GMC N° 46/03 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, y N° 47/03 Rotulado Nutricional de porciones de Alimentos Envasados, y las Resoluciones Conjuntas N° 161/2013 SPReI y N° 213/2013 SAGyP.

En base a la planilla se evaluaron las declaraciones de Valor energético y nutrientes (Valor energético, Carbohidratos, Proteínas, Grasas totales, Grasas saturadas, Grasas TransFibra alimentaria, Sodio), Disposiciones de la información nutricional (Declaración por porción, Medida casera correspondiente, Porcentaje del Valor Diario) y presencia de la Información nutricional complementaria (Términos utilizados, Nutrientes Correspondientes) de cada tipo producto.

La información obtenida fue tabulada en una planilla de Excel.

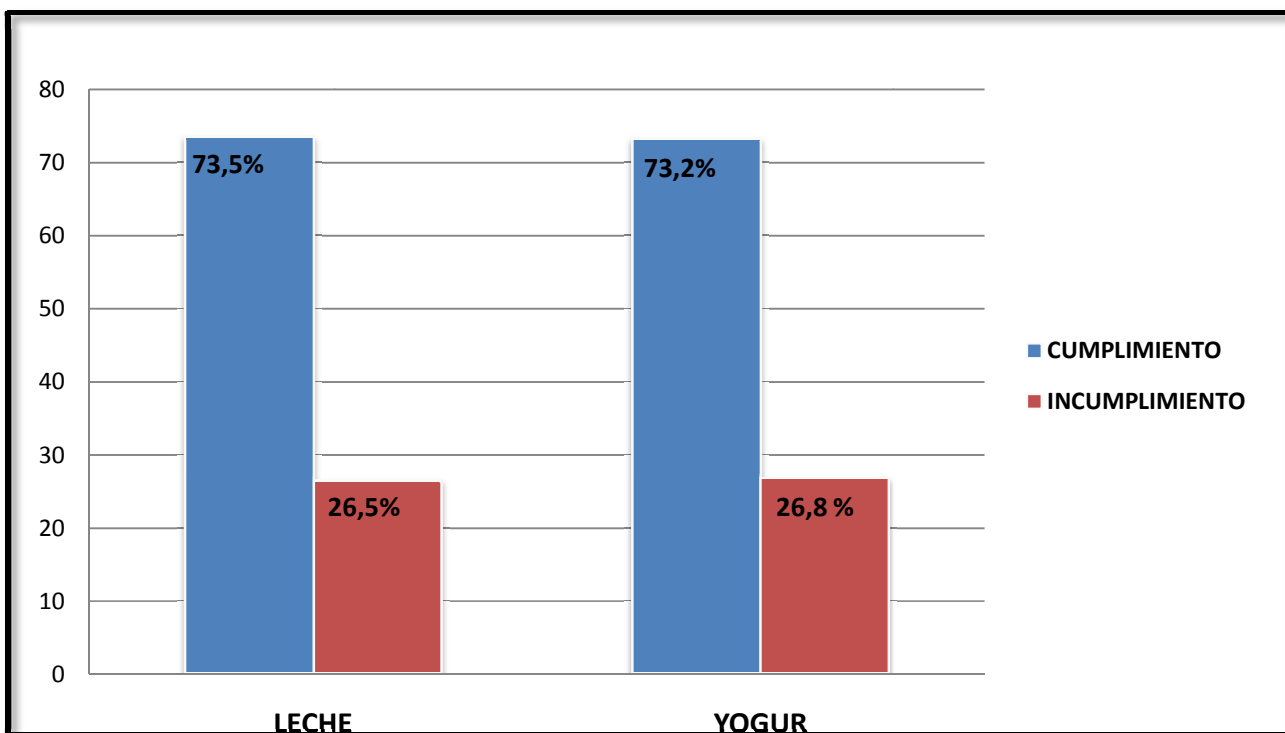
## **6. RESULTADO**

La muestra quedo conformada por 90 rótulos nutricionales, de los cuales 56 fueron de yogures y 34 de leches frescas.

De los 90 rótulos nutricionales analizados, se encontraron 66 (**73%**) que presentaron cumplimiento en todos los requisitos establecidos en las resoluciones GMC N° 46/03 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, y N° 47/03 Rotulado Nutricional de porciones de Alimentos Envasados, y las Resoluciones Conjuntas N° 39/2006- SPRRS y 639/2006- SPreI N° 161/2013 y SAGyP N° 213/2013 y 24(**27%**) que presentaron incumplimiento en las disposiciones de la reglamentación.

Se observó que la mayoría de los rótulos de yogures y leches frescas cumplió con el Reglamento TÉCNICO Mercosur para el rotulado nutricional de lácteos. (Ver Gráfico N° I).

**Gráfico N° I. Porcentaje de rótulos según cumplimiento del Rotulado Técnico MERCOSUR por tipo de producto.**



Fuente: Elaboración propia.

En cuanto a la determinación de las omisiones en la declaración de Valor energético y nutrientes, se pudo observar que del total de rótulos analizados 9(10%) omitían la declaración de por lo menos uno de los nutrientes. Se observaron en total **12 omisiones**.

No se encontró ninguna omisión en las declaraciones de Valor Energético, Carbohidratos, Proteínas y Grasas Totales.

El 90% de los rótulos de yogures y leches frescas declaran el Valor Energético y nutrientes.

En la Tabla N° 2 se expresan las omisiones en la declaración de los nutrientes.

**Tabla N° 2. Omisiones en la declaración de nutrientes.  
n= 12**

	<u>Omisiones</u>	
	N	%

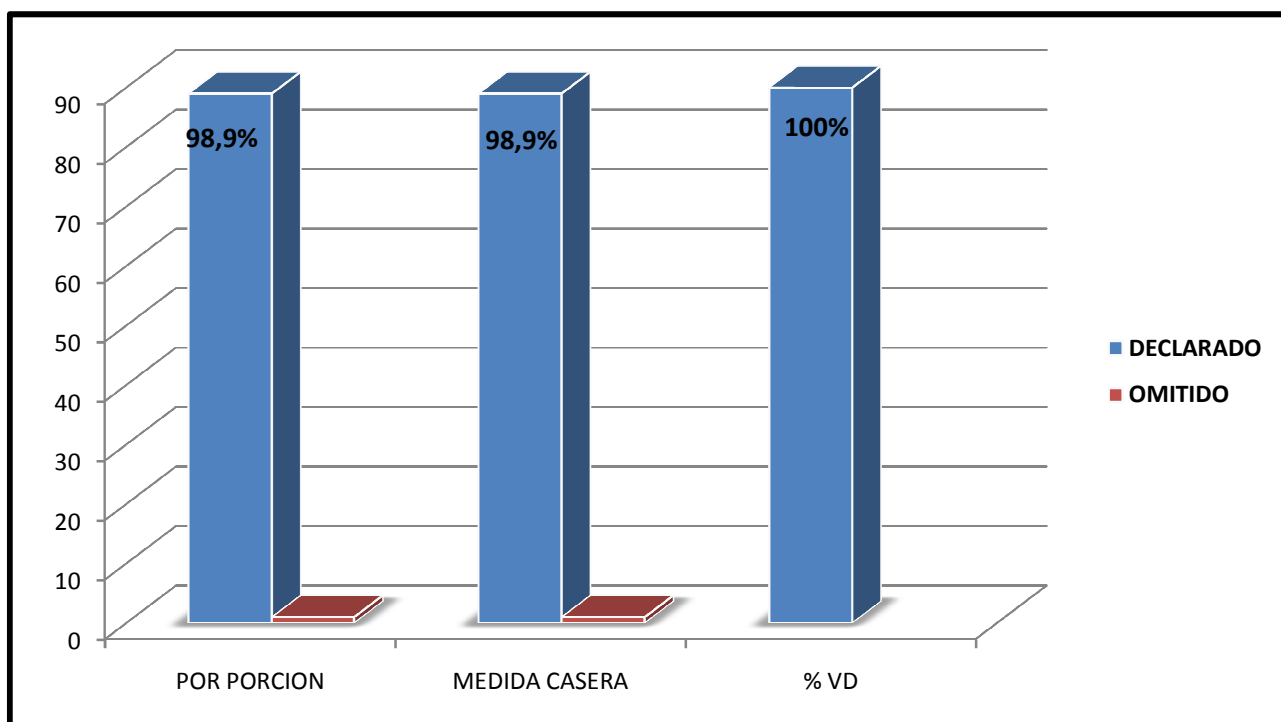
Grasas Saturadas	4	33,33
Grasas <i>Trans</i>	6	50
Fibra Alimentaria	1	8,33
Sodio	1	8,33
<b>TOTAL DE OMISIONES</b>	<b>12</b>	<b>100</b>

Las declaraciones de grasas *Trans* y grasas saturadas fueron las más omitidas, constituyendo el 50 % y el 33,33 % respectivamente, del total de omisiones.

En referencia a la determinación de las omisiones en la declaración de disposiciones de la información nutricional, se pudo observar que 89 rótulos presentaron la información nutricional expresada por porción y su mediada casera correspondiente.

Con respecto al Porcentaje de Valor Diario se encontró que los 90 rótulos analizados presentaron la declaración correspondiente. (Ver Gráfico N° II).

**Gráfico N° II. Porcentaje de rótulos de leches frescas y yogur según omisiones en las disposiciones de la información nutricional.**



Fuente: Elaboración propia

Al analizar los 90 rótulos de leches frescas y yogures, se pudo observar que 15 de esos rótulos(16,6%) presentaron información nutricional complementaria.

De los 15 rótulos analizados, 14 utilizaron términos adecuados, y sólo un rótulo presentó términos inadecuados.

El término que fue utilizado inadecuadamente fue **“Dietético”**

## 7. CONCLUSIONES

Contrariamente a lo esperado, mediante este trabajo, se observó que un gran porcentaje de los Rotulados Nutricionales de las leches frescas y yogures presentes en hipermercados y supermercados ubicados en el partido de Tres de Febrero, Provincia de Buenos Aires, cumplen con las disposiciones establecidas en las Resoluciones GMC N° 46/03 *Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados*, y N° 47/03 *Rotulado Nutricional de porciones de Alimentos Envasados*, y las Resoluciones Conjuntas N°39/2006- SPRRS y 639/2006-SPReI N° 161/2013 y

SAGyP N° 213/201. Se observó que un 27% del total de rótulos analizados presentaron incumplimiento en el Rotulado Nutricional.

Por otro lado, se observó que la mayoría de las omisiones se deben a la declaración de nutrientes.

Las declaraciones más omitidas fueron las de grasas *Trans* y grasas saturadas, probablemente las mismas sean omitidas por ser nutrientes que afectan a la salud.

En relación a la disposición de la información nutricional, se pudo observar que casi el total de rótulos presenta la información expresada por porción con la medida casera correspondiente. Así mismo, se encontró que el 100% presentó la declaración del Porcentaje de Valor Diario.

Con respecto a la Información Nutricional Complementaria, se encontró que una pequeña cantidad de rótulos está presente y la mayoría de esos rótulos utilizan términos adecuados.

En comparación al estudio realizado en el año 2007, sobre la adecuación de los alimentos grasos envasados a la normativa de rotulación nutricional Argentina, se pudo observar que un porcentaje similar de rótulos cumplieron con la información nutricional obligatoria.

En términos generales se puede afirmar que el rotulado de los alimentos envasados en Argentina cumple con el Reglamento Técnico Mercosur para el Rotulado Nutricional.

## **9. RECOMENDACIONES**

Para que realmente sea beneficiosa la aplicación del Rotulado Nutricional, es fundamental que el consumidor pueda comprenderlo correctamente. Por ello, es importante que la información destinada a los consumidores sea adecuada a los niveles de alfabetización y que sea comprensible para todos los sectores de la población.

Así mismo, es necesario que se brinde Educación Alimentaria Nutricional, a nivel comunitario y nacional, que permita a los consumidores comprender correctamente la información nutricional dispuesta en los rótulos.

## **10. BIBLIOGRAFÍA**

1. Organización Mundial de la Salud (OMS) (sede web). The global regulatory environment around nutrition labeling. (Acceso 27 de septiembre de 2013) Nutrition labels and health claims: the global



regulatory environment; 2004.(Aprox 80 pantallas).Disponible:

<http://whqlibdoc.who.int/publications/2004/9241591714.pdf>

2. Organización Mundial de la Salud. (OMS) (Sede web).Comité de Revisión de Directrices de la OMS; 2012. (Acceso 27 de septiembre de 2013) handbook for guideline development.(Aprox 50 pantallas). Disponible: [http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/75146/1/9789241548441\\_eng.pdf](http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/75146/1/9789241548441_eng.pdf)

3. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (sede Web): Codex alimentarius; 2007. (Acceso 4 de diciembre de 2013).Etiquetado de los alimentos (5.ª ed.) Roma. (Aprox 50 pantallas). Disponible: <http://www.fao.org/docrep/010/a1390s/a1390s00>

4. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (sede Web). Comisión del Codex Alimentarius; Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional. (Acceso 10 de diciembre de 2013). Disponible: <http://www.fao.org/docrep/005/y2770s/y2770s06.htm>

5. Alimentos Argentinos. (Sede Web). Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. (Acceso 20 de febrero de 2014). Legislación Alimentaria Internacional. Mercosur. Normas MERCOSUR Grupo Mercado Común. Disponible:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/marco/marco2.php?secmarco=internacional>

6. Costarrica M.L, Dawsony R. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (Sede Web). (Acceso 2 de noviembre de 2014). La normalización de alimentos y el Codex Alimentarius en el marco del MERCOSUR. (Aprox 10 pantallas). Disponible:

<http://www.fao.org/docrep/v9723t/v9723t0b.htm>

7.Martín Bonito, C. Alimentos Argentinos. (Sede Web). Dirección de Industria Alimentaria. (Acceso 2 de noviembre de 2014).Dinámica del comercio de alimentos intra MERCOSUR.(Aprox 5 pantallas). Disponible:

[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/revista/ediciones/43/articulos/r43\\_15\\_ComercioMercosur.pdf](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/revista/ediciones/43/articulos/r43_15_ComercioMercosur.pdf)

8. Alimentos Argentinos. (Sede Web). Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. (Acceso 20 de febrero de 2014). Legislación Alimentaria Nacional. Código Alimentario Argentino.

Disponible: <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/marco/marco2.php>

**9.** Alimentos Argentinos. (Sede Web). Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. (Acceso 18 de febrero de 2014). Capítulo V: Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos. Código Alimentario Argentino. Disponible:

[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/marco/CAA/capitulospdf/Capitulo\\_V.pdf](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/marco/CAA/capitulospdf/Capitulo_V.pdf)

**10.** Morón P, Kleiman E, Moreno C, Basso N. Alimentos Argentinos. (Sede Web). Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca; 2013. (Acceso 19 de febrero de 2014). Guía de Rotulado para Alimentos Envasados. (Aprox 50 pantallas). Disponible:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/calidad/Guias/GRotulado2013Dic.pdf>

**11.** Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. (ANMAT). (Sede Web). Nuevo Rotulado Nutricional. (Acceso 8 de noviembre de 2013).

Disponible: <http://www.anmat.gov.ar/consumidores/Rotuladonutricional.pdf>

**12.** Food and Drug Administration. (FDA). (Sede Web). Etiquetado de información nutricional. Guía para la industria: Etiquetado de nutrición; Octubre de 2009. (Acceso 9 de octubre de 2014).

Disponible:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm247920.htm>

**13.** Comisión nacional de alimentos. (CONAL). (Sede Web). Reunión Extraordinaria; Mayo de 2006. Acta N° 69 (Acceso 8 de noviembre de 2013) Disponible: <http://www.conal.gov.ar/actas/Acta69.pdf>

**14.** Comisión nacional de alimentos. (CONAL). (Sede Web). Reunión Plenaria; Julio de 2006.

Acta N° 70. (Acceso 8 de noviembre de 2013) Disponible: <http://www.conal.gov.ar/actas/Acta70.pdf>

**15.** Metzler B, Roselló A M, Núñez HP. Situación basal de la información nutricional declarada en las etiquetas de los alimentos comercializados en Costa Rica. Instituto Costarricense de Investigación y Enseñanza en Nutrición y Salud (INCIENSA), Tres Ríos, Costa Rica, 2011. (Acceso 19 de febrero de 2014).

Disponible: [http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S0004-06222011000100012&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S0004-06222011000100012&script=sci_arttext)

16. JuárezM.D, Tur Marí J.A. Adecuación de los alimentos grasos envasados a la normativa de rotulación nutricional argentina., 2007. (Acceso 17 de enero de 2014). Disponible: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2572709>

# ANEXOS

**Anexo I:**

Extracción del ANEXO A de la Resolución GMC N° 46/03

<b>VALORES DIARIOS DE REFERENCIA DE NUTRIENTES (VDR) DE DECLARACION OBLIGATORIA</b>	
Valor Energético	2000 kcal – 8400 Kj
Carbohidratos	300 gramos
Proteínas	75 gramos
Grasas Totales	55 gramos
Grasas Saturadas	22 gramos

Fibra Alimentaria	25 gramos
Sodio	2400 miligramos

<b>VALORES DE INGESTA DIARIA RECOMENDADA DE NUTRIENTES (IDR) DE DECLARACION VOLUNTARIA: VITAMINAS Y MINERALES</b>	
Vitamina A (2)	600 µg
Vitamina D (2)	5 µg
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
Acido fólico (2)	400 µg
Vitamina B12 (2)	2,4 µg
Biotina (2)	30 µg
Acido 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)	550mg

(\*) 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.

**Anexo II Planilla de Registro de Datos**

**1. Producto alimenticio:**

<b>2. Declaración de valor energético y nutrientes</b>	Cumplimiento	Incumplimiento
	Declaración	Omisión

2.1 Valor energético (kcal/ kj)		
2.2 Carbohidratos (g)		
2.3 Proteínas (g)		
2.4 Grasas totales (g)		
2.5 Grasas saturadas (g)		
2.6 Grasas <i>Trans</i> (g)		
2.7 Fibra Alimentaria (g)		
2.8 Sodio (mg)		
<b>3. Disposición de la Información Nutricional</b>	Cumplimiento	Incumplimiento
	Declaración	Omisión
3.1 Por porción		
3.2 Medida casera correspondiente		
3.3 % VD		
<b>4. Información Nutricional Complementaria</b>		
<b>4.1 Presenta Información Nutricional Complementaria</b>	Si	No
<b>4.2 Términos Adecuados</b>	Adecuado	Inadecuado
<b>bajo:</b> “leve”, “ligero”, "bajo", "pobre", "bajo contenido", "light", "lite" o "low”		
<b>muy bajo:</b> "muy bajo" o "very low”		
<b>Alto Contenido(Alto tenor):</b> "alto contenido", "alto tenor", "rico", "rich" o "high		
<b>Fuente:</b> "fuente" o "source		
<b>No Contiene:</b> "libre", "sin", "cero", "no contiene", "exento", "without", "zero", "no" o "free		
<b>Sin Adición:</b> “sin adición”, "sin agregado" o "no... added" "sin... agregada		
<b>Reducido:</b> "reducido", "ligero", "leve", "light", "lite" o "menos que"		

<b><u>Aumentado:</u></b> "aumentado", "increased" o "más que"		
---	--	--