

## Decreto N° 402/012

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA

Publicación: 20/12/2012

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA  
MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 10 de Diciembre de 2012

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que por la Resolución N° 1/12 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el denominado “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Información Nutricional Complementaria (Declaraciones de Propiedades Nutricionales)”;

**CONSIDENDO:** I) que conforme a lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional de Ouro Preto, aprobado por la Ley N° 16.712 de 1° de septiembre de 1995, por el cual los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2° del referido Protocolo;

II) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo ut-supra mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el RESULTANDO;

III) que la actualización planteada contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

IV) que la incorporación proyectada, elevada por la División Normas e Investigación del Ministerio de Salud Pública, cuenta con la aprobación del Departamento de Alimentos, Cosméticos y Domisanitarios de dicha Secretaría de Estado;

V) que la Dirección General de la Salud del citado Ministerio, otorga su aval respectivo a la internalización de referencia, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido por la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública - de 12 de enero de 1934 y concordantes;

### EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

#### DECRETA:

**Artículo 1°.-** Adóptase la Resolución GMC N° 01/12 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que aprobó el denominado “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Información Nutricional Complementaria (Declaraciones de Propiedades Nutricionales)”.

**Artículo 2°.-** Incorpórese dicha norma al Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994, como Anexo del mismo.

**Artículo 3°.-** Comuníquese, publíquese.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** JORGE VENEGAS; LUIS ALMAGRO; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMANN; TABARÉ AGUERRE;

MERCOSUR/GMC/RES. N° 01/12

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

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 38/98, 56/02, 44/03, 46/03, 47/03, 31/06 y 48/06 del Grupo Mercado Común.

#### CONSIDERANDO:

Que la información que se brinda con las declaraciones de propiedades nutricionales complementará las estrategias y políticas de salud de los Estados Partes en beneficio de la salud del consumidor.

Que la información nutricional complementaria facilitará el conocimiento por parte del consumidor de las propiedades nutricionales de los alimentos, contribuyendo a la selección adecuada de los mismos.

Que la información brindada al consumidor debe ser de fácil comprensión.

Que es necesario establecer requisitos que regulen la información nutricional complementaria contenida en los rótulos, 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, a fin de evitar que dicha información pueda resultar falsa, engañosa o confusa para el consumidor.

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

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiende a eliminar los obstáculos al comercio que generan las diferentes reglamentaciones nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN  
RESUELVE:**

Art.1 - Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Información Nutricional Complementaria (Declaraciones de Propiedades Nutricionales)”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina:	Ministerio de Salud Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca Ministerio de Economía y Finanzas Públicas Secretaría de Comercio Interior	(SPReI) (MAGyP) (SAGyP)
Brasil:	Ministério da Saúde (MS) Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)	
Paraguay:	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición Ministerio de Industria y Comercio (MIC)	(MSPyBS) (INAN)
Uruguay:	Ministerio de Salud Pública (MSP) Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)	(MGAP)

Art. 3 – El presente Reglamento será de aplicación obligatoria a partir del 1º de enero de 2014.

Art. 4 – La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extra-zona.

Art. 5 – Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del 01/XI/2012.

**LXXXVII GMC - Buenos Aires, 19/IV/12.**

**ANEXO**

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

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

1.1. El presente Reglamento Técnico se aplicará a la Información Nutricional Complementaria (INC) contenida en los rótulos, 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.

1.1.1. Las marcas que hagan alusión a atributos y/o términos relacionados a INC solamente pueden ser usadas en alimentos que cumplan los requisitos establecidos en el presente Reglamento Técnico.

1.2. El presente Reglamento Técnico se aplica a la INC 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.

1.3. El presente Reglamento Técnico se aplica sin perjuicio de las disposiciones establecidas en la reglamentación MERCOSUR sobre rotulado de alimentos envasados y de los requisitos específicos establecidos para los alimentos.

1.4. 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.

1.5. No se podrá incluir INC (declaraciones de propiedades nutricionales) en:

1.5.1. Bebidas alcohólicas

1.5.2. Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología

1.5.3. Especies

1.5.4. Vinagres

1.5.5. Café, yerba mate, té y otras hierbas para infusiones, sin agregados de otros ingredientes que aporten valor nutricional

1.6. Sólo podrán ser objeto de INC aquellas vitaminas y minerales para los que se ha establecido la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) en la reglamentación MERCOSUR correspondiente.

## 2. DEFINICIONES

2.1. Información Nutricional Complementaria (Declaraciones de Propiedades Nutricionales):

Es 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.

No se considera INC:

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 INC 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 INC 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 los cuales el primer doble enlace se encuentra en el tercer carbono a partir del grupo metilo (CH<sub>3</sub>) del ácido graso. Para fines de este Reglamento, se considera como ácidos grasos omega 3: ácido alfa-linolénico, ácido eicosapentaenoico (EPA) y ácido docosahexaenoico (DHA).

2.5. Ácidos grasos omega 6: Son los ácidos grasos poliinsaturados en los cuales el primer doble enlace se encuentra en el sexto carbono a partir del grupo metilo (CH<sub>3</sub>) del ácido graso. Para fines de este Reglamento, se considera como ácidos grasos omega 6 al ácido linoleico.

2.6. Ácidos grasos omega 9: Son los ácidos grasos monoinsaturados en los cuales el primer doble enlace se encuentra en el noveno carbono a partir del grupo metilo (CH<sub>3</sub>) del ácido graso. Para fines de este Reglamento, se considera como ácidos grasos omega 9 al ácido oleico.

2.7. Alimento de referencia: Es la versión convencional del mismo alimento que utiliza la INC comparativa y que sirve como patrón de comparación para realizar y destacar una modificación nutricional restringida al atributo comparativo “reducido” o “aumentado”.

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

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

### **3. CRITERIOS PARA LA UTILIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA**

3.1. La declaración de INC 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 INC debe contener la información nutricional obligatoria de acuerdo a lo dispuesto en el RTM correspondiente.

3.2.1. La cantidad de cualquier nutriente acerca del que se realice una INC 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 de información nutricional como “cero”, “0” o “no contiene”.

3.2.3. Cuando se incluya una INC con respecto a la cantidad de azúcares, se deberá indicar en la tabla de información nutricional la cantidad de azúcares debajo de los carbohidratos.

3.2.4. Cuando se incluya una INC 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 INC 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 INC 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 INC la contribución nutricional de los ingredientes adicionados de acuerdo con las instrucciones de preparación.

3.3.3. En el caso de los alimentos con INC que necesiten ser reconstituídos con la adición de otros ingredientes, en el rótulo deberá figurar adicionalmente la información nutricional del alimento listo para el consumo (preparado) de acuerdo a las instrucciones de preparación indicadas por el fabricante. Quedan excluidos de esta obligatoriedad los productos que utilizan en el modo de preparación solamente agua.

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

3.4.1. En el caso de alimentos presentados en envases individuales, la INC debe ser cumplida tanto por el contenido del envase individual como por la porción de referencia del alimento establecida en el RTM correspondiente.

3.4.2. En el caso de los alimentos presentados en unidades de consumo o fraccionados, la INC deberá ser cumplida tanto en la porción de referencia establecida en el RTM correspondiente como en la porción declarada en la tabla de información nutricional.

3.4.3. En el caso en el cual un alimento no posea una porción establecida en el RTM correspondiente a porciones para fines del rotulado nutricional, se deberá tomar como referencia, la porción de 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 descripta en el RTM antes mencionado.

3.4.4. Para el caso de los platos preparados listos o semi listos para el consumo, la INC se calculará en base a 100 g o 100 ml del alimento, según corresponda.

3.5. Los alimentos con INC 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 completos.

3.6. Los criterios para la utilización de la INC son aquellos fijados en las tablas establecidas en los puntos 5.1 y 5.2 del presente Reglamento.

3.7. Cuando la INC estuviera basada en propiedades inherentes al alimento, debe incluirse una aclaración a continuación de la declaración, de que todos los alimentos de igual tipo también poseen esa/s propiedad/es con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, 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 INC conforme a lo establecido en el ítem 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 INC comparativa debe obedecer las siguientes premisas:

3.10.1. El alimento con INC 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 INC 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 utilizará, 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 INC comparativa.

3.10.3. El tamaño de las porciones a comparar debe ser igual, considerando el alimento listo para consumo.

3.10.4. Para el caso de los platos preparados la comparación se realizara por 100 gramos o 100 mililitros de producto.

3.10.5. 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 alimentos de referencia del mercado o con el alimento de referencia del mismo fabricante, según corresponda.

3.10.6. 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 INC, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.

3.10.7. La comparación debe corresponderse a lo establecido en el ítem 5.2 del atributo correspondiente.

#### **4 TÉRMINOS AUTORIZADOS PARA LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA (DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES)**

4.1. La INC 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 rótulo.

4.1.2. Los términos en inglés autorizados para los respectivos idiomas en los ítems 4.2. y 4.3 del presente Reglamento no necesitan ser traducidos.

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

<b>ATRIBUTO</b>	<b>TERMINOS 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...

**ACTUALIZACION - REGLAMENTO BROMATOLOGICO NACIONAL (5ª Edición)**

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

4.3. Términos autorizados para la INC 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... Portugués: Reduzido em..., menos..., menor teor de..., light...
Aumentado	Español: Aumentado en..., ...más de..., más... Portugués: Aumentado em..., mais...

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

**5.1. CONTENIDO ABSOLUTO.**

VALOR ENERGÉTICO (*)		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
<b>Bajo</b>	No contiene 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
<b>No contiene</b>	No contiene más de 4 kcal (17 kJ)	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción

(\*) Para estos atributos pueden ser utilizados, opcionalmente, los términos “Calorías”, “kilocalorías” o “kcal” como equivalentes al término “valor energético”.

AZÚCARES (*)		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
<b>Bajo</b>	No contiene 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 g 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 “bajo o reducido en valor energético” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido en valor energético”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.	

**ACTUALIZACION - REGLAMENTO BROMATOLOGICO NACIONAL (5ª Edición)**

<b>No contiene</b>	No contiene más de 0,5 g de azúcares y	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción
	No contiene en la lista de ingredientes azúcares y/o ingredientes que sean entendidos como alimentos con azúcares, excepto que estos estuvieran declarados con un asterisco, que refiera a una nota después de la lista de ingredientes: “(*) Aporta cantidades no significativas de azúcares” y	
Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo “bajo o reducido en valor energético” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido en valor energético”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.		
<b>Sin adición de azúcares</b>	<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 en el producto final.</p> <p>3. El alimento de referencia es normalmente elaborado con azúcares adicionados.</p> <p>4. Si el alimento no cumple con la condición establecida para el atributo “exento en azúcares”, deberá consignarse en el rótulo junto a la INC la frase “contiene azúcares propios de los ingredientes” con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, 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 “bajo o reducido en valor energético” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido en valor energético”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.</p>	

(\*) No se permite realizar INC respecto a azúcares específicos.

<b>GRASAS TOTALES</b>		
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>	
<b>Bajo</b>	No contiene más de 3 g de grasas totales y	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
	Si el alimento no cumple con las condiciones establecidas para el atributo “bajo o reducido en valor energético” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido en valor energético”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.	

**ACTUALIZACION - REGLAMENTO BROMATOLOGICO NACIONAL (5ª Edición)**

<b>No Contiene</b>	No contiene más de 0,5 g de grasas totales y	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción
	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 y	
	No contiene en la lista de ingredientes grasas y/o aceites y/o ingredientes que sean entendidos como alimentos grasos, excepto que estos estuvieran declarados con un asterisco, que refiera a una nota después de la lista de ingredientes: “(*) Aporta cantidades no significativas de grasas” y	
Si el alimento no cumple con las condiciones establecidas para el atributo “bajo o reducido en valor energético” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido en valor energético”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.		

**GRASAS SATURADAS**

<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>	
<b>Bajo</b>	No contiene más de 1,5 g de la suma de grasas saturadas y grasas trans y	Por 100 g o 100 ml para 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
	Cumple con las condiciones establecidas para el atributo “No contiene” grasas trans y	
	La energía provista por las grasas saturadas no debe ser mayor al 10 % del Valor Energético Total del alimento.	
<b>No contiene</b>	No contiene más de 0,1 g de grasas saturadas a excepción de leches descremadas, leches descremadas fermentadas y quesos descremados, para los que se aplicará un valor máximo de 0,2 g y	Por 100 g o 100 ml para platos preparados según corresponda
		Por porción
	Cumple con las condiciones establecidas para el atributo “No contiene” grasas trans	

**GRASAS TRANS**

<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>	
<b>No contiene</b>	No contiene más de 0,1 g de grasas trans y	Por 100 g o 100 ml para platos preparados según corresponda
		Por porción
	Cumple con las condiciones establecidas para el atributo “bajo contenido” en grasas saturadas	



<b>ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3</b>		
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>	
<b>Fuente</b>	Contiene al menos 300 mg de ácido alfa-linolénico o al menos 40 mg de la suma de EPA y DHA	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción
	Si el alimento no cumple con el atributo de “bajo o reducido en grasas saturadas” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido en grasas saturadas”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.	
<b>Alto contenido</b>	Contiene al menos 600 mg de ácido alfa-linolénico o al menos 80 mg de la suma de EPA y DHA	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción
	Si el alimento no cumple con el atributo de “bajo o reducido en grasas saturadas” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido en grasas saturadas”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.	

<b>ACIDOS GRASOS OMEGA 6</b>		
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>	
<b>Fuente</b>	Contiene al menos 1,5 g de ácido linoleico; y	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción
	Al menos el 45% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden del ácido linoleico y	
	El ácido linoleico aporta más del 20% del valor energético del alimento y	
	Si el alimento no cumple con el atributo de “bajo o reducido en grasas saturadas” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido en grasas saturadas”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información	
<b>Alto contenido</b>	Contiene al menos 3 g de ácido linoleico; y	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción
	Al menos el 45% de los ácidos grasos presentes en el producto proceden del ácido linoleico y	
	El ácido linoleico aporta más del 20% del valor energético del alimento y	
	Si el alimento no cumple con el atributo de “bajo o reducido en grasas saturadas” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido en grasas saturadas”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.	

<b>ACIDOS GRASOS OMEGA 9</b>		
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>	

**ACTUALIZACION - REGLAMENTO BROMATOLOGICO NACIONAL (5ª Edición)**

<b>Fuente</b>	Contiene al menos 2 g de ácido oleico; y	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción
	Al menos el 45% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden del ácido oleico y	
	Al ácido oleico aporta más del 20% del valor energético del alimento y	
	Si el alimento no cumple con el atributo de “bajo o reducido en grasas saturadas” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “No es un alimento bajo o reducido en grasas saturadas”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.	
<b>Alto contenido</b>	Contiene al menos 4 g de ácido oleico; y	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción
	Al menos el 45% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden de ácido oleico y	
	El ácido oleico aporta más del 20% del valor energético del alimento.	
	Si el alimento no cumple con el atributo de “bajo o reducido en grasas saturadas” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido en grasas saturadas”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.	

**COLESTEROL**

<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>	
<b>Bajo</b>	No contiene más de 20 mg de colesterol y	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
	Cumple las condiciones establecidas para el atributo “Bajo en grasas saturadas”.	
<b>No contiene</b>	No contiene más de 5 mg de colesterol y	Por 100 g o 100 ml para platos preparados según corresponda
		Por porción
	Cumple las condiciones establecidas para el atributo “Bajo en grasas saturadas”	

**SODIO**

<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>	
<b>Bajo</b>	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 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

**ACTUALIZACION - REGLAMENTO BROMATOLOGICO NACIONAL (5ª Edición)**

<b>Muy bajo</b>	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 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
<b>No contiene</b>	No contiene más de 5 mg de sodio	Por 100 g o 100 ml en platos preparados
		Por porción

<b>SAL</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>
<b>Sin adición de sal</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El alimento no debe contener sal (cloruro de sodio) adicionado.</li> <li>2. El alimento no debe contener otras sales de sodio adicionadas.</li> <li>3. El alimento no debe contener ingredientes que tengan sales de sodio adicionados.</li> <li>4. El alimento de referencia contiene sal (cloruro de sodio) u otra sal de sodio adicionada</li> <li>5. El alimento de referencia no cumple con el atributo "Bajo en sodio".</li> <li>6. Si el alimento no cumple con la condición establecida para el atributo "No contiene sodio", deberá consignarse en el rótulo junto a la INC la frase "contiene sodio propio de los ingredientes", con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.</li> </ol>

<b>PROTEÍNAS</b>					
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>				
<b>Fuente</b>	<table border="1"> <tr> <td>Contiene al menos 6 g de proteínas y</td> <td>Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Por porción</td> </tr> </table>	Contiene al menos 6 g de proteínas y	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda		Por porción
	Contiene al menos 6 g de proteínas y	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda			
	Por porción				
	Las cantidades de aminoácidos esenciales del alimento cumplen con las condiciones establecidas en la Tabla I.				
<b>Alto contenido</b>	<table border="1"> <tr> <td>Contiene al menos 12 g de proteínas y</td> <td>Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Por porción</td> </tr> </table>	Contiene al menos 12 g de proteínas y	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda		Por porción
	Contiene al menos 12 g de proteínas y	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda			
	Por porción				
	Las cantidades de aminoácidos esenciales del alimento cumplen con las condiciones establecidas en la Tabla I.				

<b>FIBRA ALIMENTARIA (*)</b>					
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>				
<b>Fuente</b>	<table border="1"> <tr> <td>Contiene al menos 3 g de fibra</td> <td>Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda</td> </tr> <tr> <td>Contiene al menos 2,5 g de fibra</td> <td>Por porción</td> </tr> </table>	Contiene al menos 3 g de fibra	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda	Contiene al menos 2,5 g de fibra	Por porción
	Contiene al menos 3 g de fibra	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda			
Contiene al menos 2,5 g de fibra	Por porción				
<b>Alto contenido</b>	<table border="1"> <tr> <td>Contiene al menos 6 g de fibra</td> <td>por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda</td> </tr> <tr> <td>Contiene al menos 5 g de fibra</td> <td>Por porción</td> </tr> </table>	Contiene al menos 6 g de fibra	por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda	Contiene al menos 5 g de fibra	Por porción
	Contiene al menos 6 g de fibra	por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda			
Contiene al menos 5 g de fibra	Por porción				

(\*) No se permite realizar INC respecto a fibras alimentarias específicas.

<b>VITAMINAS Y MINERALES</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>

**ACTUALIZACION - REGLAMENTO BROMATOLOGICO NACIONAL (5ª Edición)**

<b>Fuente</b>	Contiene al menos 15 % de la IDR	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción
<b>Alto contenido</b>	Contiene al menos 30 % de la IDR	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción

**5.2 CONTENIDO COMPARATIVO.**

<b>VALOR ENERGÉTICO (*)</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>
<b>Reducido</b>	Reducción mínima del 25% en el Valor Energético y
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo “Bajo valor energético”

(\*) Para este atributo pueden ser utilizados, opcionalmente, los términos “Calorías”, “kilocalorías” o “kcal” como equivalentes al término “valor energético”.

<b>AZÚCARES (*)</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>
<b>Reducido</b>	Reducción mínima del 25% en azúcares y el valor absoluto de la diferencia debe ser al menos 5 g de azúcares y
	Por 100 g o 100 ml, según corresponda, del plato preparado comparado
	Por porción
	Si el alimento no cumple con las condiciones establecidas para el atributo “bajo o reducido en valor energético” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “no es un alimento bajo o reducido en valor energético”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.

(\*) No se permite realizar INC respecto a azúcares específicos.

<b>GRASAS TOTALES</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>
<b>Reducido</b>	Reducción mínima del 25% en grasas totales 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 establecidas para el atributo “bajo o reducido en valor energético” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “Este no es un alimento bajo o reducido en valor energético”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.

<b>GRASAS SATURADAS</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>

**ACTUALIZACION - REGLAMENTO BROMATOLOGICO NACIONAL (5ª Edición)**

<b>Reducido</b>	Reducción mínima del 25% en grasas saturadas y
	La reducción no debe resultar en un aumento de las cantidades de ácidos grasos <i>trans</i> y
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones establecidas para el atributo “Bajo en grasas saturadas” y
	La energía provista por las grasas saturadas no representa más del 10% del Valor Energético Total.

<b>COLESTEROL</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>
<b>Reducido</b>	Reducción mínima del 25% en el contenido de colesterol y
	El alimento cumple las condiciones establecidas del atributo “Bajo en grasas saturadas” y
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones establecidas para el atributo “Bajo en colesterol”.

<b>SODIO</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>
<b>Reducido</b>	Reducción mínima del 25% en el contenido de sodio y
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones establecidas para el atributo “Bajo en sodio”.

<b>PROTEÍNAS</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>
<b>Aumentado</b>	Aumento mínimo del 25% en el contenido de proteínas, y
	El alimento de referencia debe cumplir las condiciones establecidas para el atributo de “fuente de proteínas”, y
	Las cantidades de aminoácidos esenciales de la proteína adicionada al alimento cumplen con las condiciones establecidas en la Tabla I.

<b>FIBRA ALIMENTARIA (*)</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>
<b>Aumentado</b>	Aumento mínimo del 25% en el contenido de fibra alimentaria y
	El alimento de referencia debe cumplir las condiciones establecidas para el atributo de “fuente de fibra alimentaria”

(\*) No se permite realizar INC respecto a fibras alimentarias específicas.

<b>VITAMINAS Y MINERALES</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>
<b>Aumentado</b>	Aumento mínimo del 10% en el contenido de la vitamina o mineral y
	El alimento de referencia debe cumplir las condiciones establecidas para el atributo “fuente de vitamina” o “fuente de mineral”, objeto de la alegación, según corresponda.

<b>TABLA I</b>	
<b>Aminoácidos</b>	<b>Composición de referencia (mg de aminoácido/g de proteína)</b>
<b>Histidina</b>	15
<b>Isoleucina</b>	30
<b>Leucina</b>	59
<b>Lisina</b>	45
<b>Metionina + cisteína</b>	22
<b>Fenilalanina + tirosina</b>	38

---

**ACTUALIZACION - REGLAMENTO BROMATOLOGICO NACIONAL (5ª Edición)**

---

<b>Treonina</b>	23
<b>Triptofano</b>	6
<b>Valina</b>	39

Referencia FAO/WHO/ UNU Expert Consultation on Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition. WHO Technical Report Series N° 935. World Health Organization, Geneva, Switzerland. (2007).