

Ministerio de Salud Pública

ASUNTO No.70.-

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, **21 ABR. 2006**

VISTO: las resoluciones No.26/03, No.44/03, No. 46/03 y No. 47/03 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;-----

RESULTANDO: que por las mismas se aprobaron los denominados "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA LA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS", "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA LA ROTULACIÓN NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS", "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS" Y "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE PORCIONES DE ALIMENTOS ENVASADOS A LOS FINES DEL ROTULADO NUTRICIONAL", respectivamente;-----

CONSIDERANDO: I) que el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR -Protocolo de Ouro Preto- aprobado por la Ley No.16.712 de 1º. de setiembre de 1995, establece que los Estados Parte se comprometen a adoptar las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el artículo 2º. del referido Protocolo;-----

II) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el

Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;-----

ATENTO: a lo expuesto y a lo dictaminado por la Dirección General de la Salud y la División Jurídico Notarial del Ministerio de Salud Pública;-----

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1º.- Deróganse la Sección 4 - Rotulación de Alimentos Envasados del Capítulo I - Disposiciones Generales del Decreto del Poder Ejecutivo No.315/994 de 5 de julio de 1994 - Reglamento Bromatológico Nacional- y los apartados 1.4.2 c), 1.4.7, 1.4.20, 1.4.41, 1.4.45 del artículo 1º. del Decreto del Poder Ejecutivo No.63/996 de 27 de febrero de 1996.-----

Artículo 2º.- Declárase aplicable en el derecho interno el documento denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados", aprobado por Resolución No.26/03 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente y forma parte integral del mismo.-----

Artículo 3º.- La inclusión de la etiqueta complementaria requerida por el ítem 3.4 de la Resolución MERCOSUR N° 26/03 no deberá cubrir la declaración de fecha de duración contenida en el rotulado original del alimento.-----

Artículo 4º.- Declárase aplicable en el derecho interno el documento denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR para la



Ministerio de Salud Pública

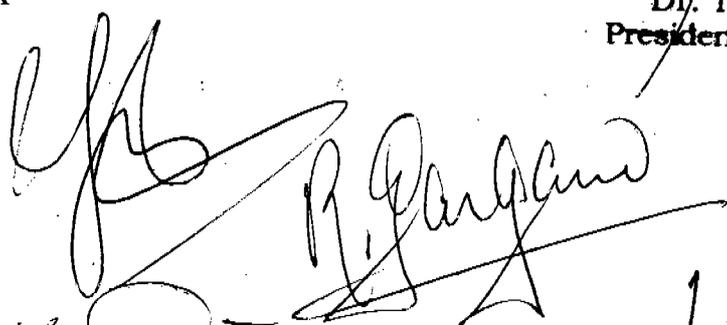
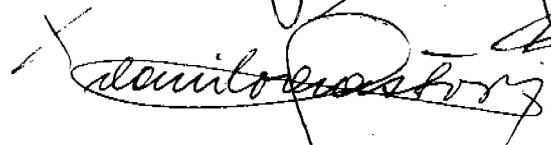
Rotulación Nutricional de Alimentos Envasados”, aprobado por Resolución N° 44/03 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente y forma parte integral del mismo por el que se deroga a partir del 31 de julio de 2006, la Resolución GMC N° 18/94, que fuera incorporada al ordenamiento jurídico nacional por el Decreto del Poder Ejecutivo No.413/997 de 4 de noviembre de 1997.-----

Artículo 5°.- Declárase aplicable en el derecho interno los documentos denominados: a) “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados”, aprobado por Resolución No.46/03 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, b) “Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional”, aprobado por Resolución N° 47/03 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexan al presente y forman parte integral del mismo y modifican el Decreto No.315/994 de 5 de julio de 1994, complementando la Sección 4 - Rotulación de Alimentos Envasados.-----

Artículo 6°.- Publíquese.-----

Decreto Interno No.
Decreto Diario Oficial No.
Ref.001-3328/2005
/MD'A


Dr. Tabaré Vázquez
Presidente de la República


MERCOSUR/GMC/RES. N° 26/03**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS
(Deroga la Res. GMC N° 21/02)**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 y 08/03 del Consejo del Mercado Común y la Resolución N° 21/02 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que por medio de la Res. GMC N° 21/02 se aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados;

Que resulta necesario actualizar la legislación a efectos de brindar al consumidor toda la información que pueda resultarle indispensable.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente resolución a través de los siguientes Organismos:

Argentina: Ministerio de Salud – Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria
Ministerio de Economía y Producción: - Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos - Secretaría de la Competencia, la Desregulación y la Defensa del Consumidor

Brasil: Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - (MAPA)
Ministério da Saúde – (MS)

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP y BS)
Ministerio de Industria y Comercio (MIC)
Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública (MSP)
Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM)
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

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

Art. 4 – Derogase la Res. GMC N° 21/02.

Art. 5 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes de 01/VII/2003.

LII GMC – Montevideo, 10/XII/03

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento Técnico se aplicará a la rotulación de todo alimento que se comercialice en los Estados Partes del MERCOSUR, cualquiera sea su origen, envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores.

En aquellos casos en los que por las características particulares de un alimento se requiera una reglamentación específica, la misma se aplicará de manera complementaria a lo dispuesto por el presente Reglamento Técnico MERCOSUR.

2. DEFINICIONES

2.1- Rotulación- Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento.

2.2- Envase- Es el recipiente, el empaque o el embalaje destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte y manejo de alimentos.

2.2.1- Envase primario o envoltura primaria o recipiente- Es el envase que se encuentra en contacto directo con los alimentos.

2.2.2- Envase secundario o empaque- Es el envase destinado a contener el o los envases primarios.

2.2.3- Envase terciario o embalaje- Es el envase destinado a contener uno o varios envases secundarios.

2.3- Alimento envasado- Es todo alimento que está contenido en un envase listo para ofrecerlo al consumidor.

2.4- Consumidor- Es toda persona física o jurídica que adquiere o utiliza alimentos.

2.5- Ingrediente- Es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de alimentos y que esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

2.6- **Materia prima-** Es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir tratamiento y/o transformación de naturaleza física, química o biológica.

2.7- **Aditivo alimentario-** Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá, o puede esperarse razonablemente que tenga (directa o indirectamente), como resultado, que el propio aditivo o sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento. Este término no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

2.8- **Alimento-** Es toda sustancia que se ingiere en estado natural, semielaborada o elaborada y se destina al consumo humano, incluidas las bebidas y cualquier otra sustancia que se utilice en su elaboración, preparación o tratamiento, pero no incluye los cosméticos, el tabaco, ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamento.

2.9- **Denominación de venta del alimento-** Es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento. Será fijado en el Reglamento Técnico MERCOSUR en el que se indiquen los patrones de identidad y calidad inherentes al producto.

2.10- **Fraccionamiento de alimentos-** Es la operación por la que se divide y acondiciona un alimento a los efectos de su distribución, su comercialización y su entrega al consumidor.

2.11- **Lote-** Es el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesados por un mismo fabricante o fraccionador, en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales.

2.12- **País de origen-** Es aquel donde fue producido el alimento o habiendo sido elaborado en más de un país, donde recibió el último proceso sustancial de transformación.

2.13 - **Cara principal-** Es la parte de la rotulación donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y la marca o el logo, si los hubiere.

3- PRINCIPIOS GENERALES

3.1- Los alimentos envasados no deberán 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, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos;
- 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.

3.2- Las denominaciones geográficas de un país, de una región o de una población, reconocidos como lugares en que se elabora alimentos con determinadas características, no podrán ser usadas en la rotulación o en la propaganda de alimentos elaborados en otros lugares cuando esto pueda inducir a equívoco o engaño al consumidor.

3.3- Cuando se elaboren alimentos siguiendo tecnologías características de diferentes lugares geográficos para obtener alimentos con caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas reconocidas, en la denominación del alimento deberá figurar la expresión "tipo" con letras de igual tamaño, realce y visibilidad que las que corresponden a la denominación aprobada en el reglamento vigente en el país de consumo.

No se podrá utilizar la expresión "tipo", para denominar vinos y bebidas espirituosas con estas características.

3.4- La rotulación de los alimentos se hará exclusivamente en los establecimientos procesadores habilitados por la autoridad competente del país de origen para la elaboración o el fraccionamiento. Cuando la rotulación no estuviera redactada en el idioma del Estado Parte de destino, debe ser colocada una etiqueta complementaria

conteniendo 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.

4- IDIOMA

La información obligatoria deberá 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.

5- INFORMACIÓN OBLIGATORIA

A menos que se indique otra cosa en el presente Reglamento Técnico o en un reglamento técnico específico, la rotulación de alimentos envasados deberá presentar obligatoriamente la siguiente información:

- Denominación de venta del alimento
- Lista de ingredientes
- Contenidos netos
- Identificación del origen
- Nombre o razón social y dirección del importador, para alimentos importados.
- Identificación del lote
- Fecha de duración
- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.

6- PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

6.1- Denominación de venta del alimento

Deberá figurar la denominación o la denominación y la marca del alimento, de acuerdo a las siguientes pautas:

- a) cuando se haya establecido una o varias denominaciones para un alimento en un Reglamento Técnico MERCOSUR, deberá utilizarse por lo menos una de tales denominaciones:
- b) se podrá emplear una denominación acuñada, de fantasía, de fábrica o una marca registrada, siempre que vaya acompañada de una de las denominaciones indicadas en a);
- c) podrán aparecer las palabras o frases adicionales requeridas para evitar que se induzca a

error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condiciones físicas auténticas del alimento, las cuales irán junto a la denominación del alimento o muy cerca a la misma. Por ejemplo: tipo de cobertura, forma de presentación, condición o tipo de tratamiento a que ha sido sometido.

6.2- Lista de ingredientes

6.2.1. Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente (por ejemplo: azúcar, harina, yerba mate, vino, etc.) deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes.

6.2.2. La lista de ingredientes figurará precedida de la expresión: "ingredientes:" o "ingr.:" y se regirá por las siguientes pautas:

- a) todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial;
- b) cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto definido en un reglamento de un Estado Parte podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista, entre paréntesis, de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones ;
- c) cuando un ingrediente compuesto para el que se ha establecido un nombre en una norma del CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS o del MERCOSUR, constituya menos del 25% del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado;
- d) el agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmueras, jarabes, almíbares, caldos u otros similares y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de ingredientes; no será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación;
- e) cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituídos para su consumo con el agregado de agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el

alimento reconstituído. En estos casos deberá incluirse la siguiente expresión: "Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo";

f) en el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o de plantas aromáticas en que ninguna predomine en peso de una manera significativa, podrá enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención "en proporción variable".

6.2.3. Declaración de aditivos alimentarios en la lista de ingredientes. Los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes.

Esta declaración constará de:

- a) la función principal o fundamental del aditivo en el alimento, y

- b) su nombre completo, o su número INS (Sistema Internacional de Numeración, CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS), o ambos.

Cuando entre los aditivos alimentarios haya mas de uno con la misma función, podrán mencionarse uno a continuación de otro, agrupándolos por función.

Los aditivos alimentarios serán declarados después del resto de los ingredientes.

Para el caso de los aromatizantes/saborizantes se declarará sólo la función y optativamente su clasificación, según lo establecido en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR sobre aromatizantes/saborizantes.

Algunos alimentos deberán mencionar en su lista de ingredientes el nombre completo del aditivo utilizado. Esta situación será indicada en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

6.3- Contenidos netos

Se indicarán según lo establecen los Reglamentos Técnicos MERCOSUR correspondientes.

6.4. Identificación del origen

6.4.1 . Se deberá indicar:

- el nombre (razón social) del fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca ;
- domicilio de la razón social

- país de origen y localidad;
- número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente

6.4.2. Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: "fabricado en...", "producto ...", "industria ..."

6.5-Identificación del lote

6.5.1. Todo rótulo deberá llevar impresa, grabada o marcada de cualquier otro modo, una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote a que pertenece el alimento de forma que sea fácilmente visible, legible e indeleble.

6.5.2. El lote será determinado en cada caso por el fabricante, productor o fraccionador del alimento, según sus criterios.

6.5.3. Para la indicación del lote se podrá utilizar:

a) un código clave precedido de la letra "L". Dicho código debe estar a disposición de la autoridad competente y figurar en la documentación comercial cuando se efectúe intercambio entre Estados Partes; o

b) la fecha de elaboración, envasado o de duración mínima, siempre que la(s) misma(s) indique(n) por lo menos el día y el mes o el mes y el año claramente y en el citado orden, según corresponda, de conformidad con el punto 6.6.1. b)

6.6- Fecha de duración

6.6.1. Si no está determinado de otra manera en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico, regirá el siguiente marcado de la fecha:

a) Se declarará la "fecha de duración".

b) Esta constará por lo menos de:

- el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses ;

- el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año, estableciendo: "fin de (año)".

c) La fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:

- " consumir antes de ..."

- " válido hasta..."

- " validez ..."

- "val ..."

- " vence ..."

- " vencimiento ..."

- "vto...."

- " venc..."

- " consumir preferentemente antes de ..."

d) Las expresiones establecidas en el apartado c) deberán ir acompañadas de:

- la fecha misma, o

- una referencia concreta al lugar donde aparece la fecha, o

- una impresión en la que se indique mediante perforaciones o marcas indelebles el día y el mes o el mes y el año según corresponda de acuerdo con los criterios indicados en el punto 6.6.1 b).

Cualquier indicación usada debe ser clara y precisa

e) El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor. En este último caso se permite abreviar el nombre del mes por medio de las tres primeras letras del mismo.

f) No obstante lo establecido en el numeral 6.6.1. a) no se requerirá la indicación de la fecha de duración mínima para:

- frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;

- vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;

- bebidas alcohólicas que contengan 10 % (v/v) o más de alcohol;
- productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuman por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
- vinagre;
- azúcar sólido;
- productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados, tales como caramelos y pastillas;
- goma de mascar;
- sal de calidad alimentaria (no se aplica a las sales enriquecidas);
- alimentos que han sido eximidos por Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

6.6.2. En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estiman necesarias para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y mínimas a las cuales debe conservarse el alimento y el tiempo en el cual el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones. Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases.

En particular, para los alimentos congelados, cuya fecha de duración mínima varía según la temperatura de conservación, se deberá señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración mínima para cada temperatura, en función de los criterios ya mencionados o en su lugar la duración mínima para cada temperatura, debiendo señalarse en esta última situación el día, el mes y el año de fabricación.

Para la expresión de la duración mínima podrá utilizarse expresiones tales como:

"duración a -18° C (freezer): ..."

"duración a - 4° C (congelador): ..."

"duración a 4° C (refrigerador): ..."

6.7- Preparación e instrucciones de uso del producto

6.7.1- Cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo, incluida la reconstitución, la

descongelación o el tratamiento que deba realizar el consumidor para el uso correcto del producto.

6.7.2- Dichas instrucciones no deben ser ambiguas, ni dar lugar a falsas interpretaciones de modo de garantizar una correcta utilización del alimento.

7- ROTULACIÓN FACULTATIVA

7.1- En la rotulación podrá presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios del presente Reglamento Técnico, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y engaño, establecidos en la sección 3- Principios Generales.

7.2- Denominación de calidad

7.2.1- Solamente se podrá emplear denominaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las correspondientes especificaciones para un alimento determinado por medio de un Reglamento Técnico específico.

7.2.2- Dichas denominaciones deberán ser fácilmente comprensibles y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna, debiendo cumplir con la totalidad de los parámetros que identifican la calidad del alimento.

7.3- Información nutricional

Se podrá brindar información nutricional, siempre que no contradiga lo dispuesto en la Sección 3- Principios Generales.

8- PRESENTACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

8.1- Deberá figurar en la cara principal, la denominación de venta del alimento, su calidad, pureza o mezcla, cuando esté reglamentado, la cantidad nominal del producto contenido, en su forma más relevante en conjunto con el diseño, si lo hubiere, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad.

8.2- El tamaño de las letras y números para la rotulación obligatoria, excepto la indicación de los contenidos netos, no será inferior a 1 mm.

9- CASOS PARTICULARES

9.1. A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del

envasado, sea inferior a 10 cm², podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto.

9.2- En todos los casos establecidos en 9.1, el envase que contenga las unidades pequeñas deberá presentar la totalidad de la información obligatoria requerida.

MERCOSUR/GMC/RES. N° 44/03**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA LA ROTULACIÓN NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 91/93, 18/94, 61/97, 23/98, 38/98, y 56/02 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO :

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

Que dicho rotulado permitirá al consumidor utilizar las informaciones proporcionadas para tomar decisiones acertadas en la adquisición de los productos alimenticios.

Que es conveniente definir claramente la rotulación nutricional que deberán llevar los alimentos envasados que se comercialicen en el MERCOSUR, con el objeto de facilitar la libre circulación de los mismos.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE :**

Art. 1 – Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR para la Rotulación Nutricional de Alimentos Envasados", haciendo obligatoria la rotulación nutricional.

Art. 2 – La declaración de nutrientes en la rotulación nutricional debe contener la siguiente información:

Valor energético, proteínas, carbohidratos, grasas totales, fibra alimentaria, grasas saturadas, grasas trans y sodio.

Art. 3 – La declaración de nutrientes en la rotulación nutricional será obligatoria a partir del 1° de agosto de 2006.

Art. 4 – Al 31 de diciembre de 2003 deberán estar aprobados los actos complementarios que definan la forma de expresar la información nutricional en los rótulos de los alimentos envasados, los criterios de excepción y otras medidas necesarias para la implementación del rotulado nutricional.

Art. 5 - Se deroga, a partir del 31 de julio de 2006, la Resolución GMC N° 18/94.

Art. 6 – Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los

siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Economía y Producción, Secretaría de la Competencia, la Desregulación y la Defensa del Consumidor (S.C.D. y D.C.).
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.
Ministerio de Salud, Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.

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
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Ministerio de Industria y Comercio

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

Art. 7 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 8 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 19/V/2004.

LII GMC – Montevideo, 10/XII/03

MERCOSUR/GMC/RES. N° 46/03**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS**

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

CONSIDERANDO:

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

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

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

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

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

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

Art. 2 – Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria
Ministerio de Economía y Producción
Secretaría de Coordinación Técnica
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

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

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

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

LII GMC – Montevideo, 10/XII/03

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

1. Ámbito de Aplicación

El presente Reglamento Técnico se aplicará al rotulado nutricional de los alimentos envasados que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores.

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

El presente Reglamento Técnico no se aplicará a:

- 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
- 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 cm², esta excepción no se aplica a los alimentos para fines especiales o que presenten declaración de propiedades nutricionales.

2. Definiciones

A los fines de este Reglamento Técnico MERCOSUR se define como:

- 2.1. Rotulado nutricional: Es toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento.

El rotulado nutricional comprende:

- a) la declaración del valor energético y de nutrientes;
 - b) la declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria).
- 2.2. Declaración de nutrientes: Es una relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento.
- 2.3. Declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria): Es cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación con su valor energético y contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra alimentaria, así como con su contenido de vitaminas y minerales.
- 2.4. Nutriente: Es cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que:
- a) proporciona energía; y/o
 - b) es necesaria, o contribuya al crecimiento, desarrollo y mantenimiento de la salud y de la vida; y/o
 - c) cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.
- 2.5. Carbohidratos o hidratos de carbono o glúcidos: Son todos los mono, di y polisacáridos, incluidos los polialcoholes presentes en el alimento, que son digeridos, absorbidos y metabolizados por el ser humano.
- 2.5.1. Azúcares: Son todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento, que son digeridos, absorbidos y metabolizados por el ser humano. No se incluyen los polialcoholes.
- 2.6. Fibra alimentaria: Es cualquier material comestible que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano.
- 2.7. Grasas o lípidos: Son sustancias de origen vegetal o animal, insolubles en agua, formadas de triglicéridos y pequeñas cantidades de no glicéridos, principalmente fosfolípidos.
- 2.7.1. Grasas saturadas: Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos sin dobles enlaces, expresados como ácidos grasos libres.
- 2.7.2. Grasas monoinsaturadas: Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos con un doble enlace con configuración cis, expresados como ácidos grasos libres.
- 2.7.3. Grasas poliinsaturadas: Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos con doble enlaces cis-cis separados por un grupo metileno, expresados como ácidos grasos libres.

- 2.7.4. **Grasas trans:** Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos insaturados con uno o más dobles enlaces en configuración trans, expresados como ácidos grasos libres.
- 2.8. **Proteínas:** Son polímeros de aminoácidos o compuestos que contienen polímeros de aminoácidos.
- 2.9. **Porción:** Es la cantidad media del alimento que debería ser consumida por personas sanas, mayores de 36 meses de edad, en cada ocasión de consumo, con la finalidad de promover una alimentación saludable.
- 2.10. **Consumidores:** Son las personas físicas que compran o reciben alimentos con el fin de satisfacer sus necesidades alimentarias y nutricionales.
- 2.11. **Alimentos para fines especiales:** Son los alimentos elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades particulares de alimentación determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares y/o trastornos del metabolismo y que se presentan como tales. Se incluyen los alimentos para lactantes y niños en la primera infancia.
La composición de tales alimentos deberá ser esencialmente diferente de la composición de los alimentos convencionales de naturaleza análoga, caso de que tales alimentos existan.

3. Declaración de Valor Energético y Nutrientes

3.1. Será obligatorio declarar la siguiente información:

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

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

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

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

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

3.4.5.

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

3.2 Optativamente se podrán declarar:

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

3.2.2 Otros nutrientes.

3.3 Cálculo del Valor Energético y Nutrientes

3.3.1 Cálculo del Valor Energético

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

- 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
- Povidextrosas 1 kcal/g - 4kJ/g

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

3.3.2. Cálculo de Proteínas

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

Proteína = contenido total de nitrógeno (Kjeldahl) x factor

Se utilizarán los siguientes factores:

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

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

3.3.3. Cálculo de carbohidratos

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

3.4 Presentación del rotulado nutricional

3.4.1 Ubicación y características de la información

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

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

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

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

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

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

3.4.3 Expresión de los valores

3.4.3.1. El Valor Energético y el porcentaje de valores diarios (%VD) deberán ser declarados en números enteros.

Los nutrientes serán declarados de acuerdo a lo establecido en la siguiente tabla y las cifras deberán ser expresadas en las unidades indicadas en el Anexo A :

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

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

--	--

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

(*) Se declarará "cero" "0", o "no contiene", cuando la cantidad de grasas totales, grasas saturadas y grasas trans cumplan con la condición de cantidades no significativas y ningún otro tipo de grasa sea declarado en cantidades superiores a cero.

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

3.4.4. Reglas para la información nutricional

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

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

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

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

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

azúcares: g

polialcoholes: g

almidón:g

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

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

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

grasas totales: g, de las cuales:

grasas saturadas: g

grasas trans:g

grasas monoinsaturadas:g

grasas poliinsaturadas:g

colesterol:mg

3.5. Tolerancia.

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

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

4. Declaración de propiedades Nutricionales (Información Nutricional Complementaria)

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

5. Disposiciones Generales

5.1. El rotulado nutricional podrá ser colocado en el país de origen o en el de destino, y

en este último caso, previo a la comercialización del alimento.

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

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

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

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

-

ANEXO A

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

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

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

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

(*) 10% de biodisponibilidad

(**) Moderada biodisponibilidad

NOTAS:

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

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

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

ANEXO B

MODELOS DE ROTULADO NUTRICIONAL

A) Modelo Vertical A

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

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

B) Modelo Vertical B

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

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

C) Modelo Lineal

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

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

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

Nota aplicable a todos los modelos

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

MERCOSUR/GMC/RES. N° 47/03

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE PORCIONES DE ALIMENTOS
ENVASADOS A LOS FINES DEL ROTULADO NUTRICIONAL**

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

CONSIDERANDO:

El derecho de los consumidores de tener información sobre las características y composición nutricional de los alimentos que adquieren.

La necesidad de establecer los tamaños de las porciones de los alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

Que este Reglamento Técnico orientará y facilitará a los responsables (fabricante, elaborador, fraccionador e importador) de los alimentos para la declaración del rotulado nutricional.

Que este Reglamento Técnico complementa al Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados".

Que este Reglamento Técnico facilita el comercio intra y extra MERCOSUR.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria
Ministerio de Economía y Producción
Secretaría de Coordinación Técnica
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

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

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

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

Art. 3 – La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

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

LII GMC – Montevideo, 10/XII/03

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE PORCIONES DE ALIMENTOS ENVASADOS A LOS FINES DEL ROTULADO NUTRICIONAL

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento Técnico se aplicará al rotulado nutricional de los alimentos que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores.

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

2. DEFINICIONES

A los fines de este Reglamento Técnico MERCOSUR se define como:

- 2.1. 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.
- 2.2. Medida casera: Es un utensilio comúnmente utilizado por el consumidor para medir alimentos.
- 2.3. Unidad: Cada uno de los productos alimenticios iguales o similares contenidos en un mismo envase.
- 2.4. Fracción: Parte de un todo.
- 2.5. Rebanada, feta o rodaja: Fracción de espesor uniforme que se obtiene de un alimento.
- 2.6. Plato preparado semi-listo o listo: Comida elaborada, cocida o precocida que no requiere agregado de ingredientes para su consumo.

3. MEDIDAS CASERAS

3.1 A los fines de este Reglamento Técnico y a los efectos de declarar en el rotulado nutricional la medida casera y su relación con la porción correspondiente en gramos o mililitros se detallan los utensilios generalmente utilizados, sus capacidades y dimensiones aproximadas son las especificadas en la tabla de abajo:

Medida casera	Capacidad o dimensión
Taza de té	200 cm ³ o ml
Vaso	200 cm ³ o ml
Cuchara de sopa	10 cm ³ o ml
Cuchara de té	5 cm ³ o ml
Plato llano o playo	22 cm de diámetro
Plato hondo	250 cm ³ o ml

3.2 Las otras formas de declaración de las medidas caseras establecidas en la tabla del Anexo (rebanada, feta, rodaja, fracción o unidad) deben ser las más apropiadas para el producto específico. La indicación cuantitativa de la porción (g o ml) será declarada según lo establecido en el Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

3.3 La porción, expresada en medidas caseras, deberá ser indicada en valores enteros o sus fracciones de acuerdo a lo establecido en las siguientes tablas:

Para valores menores o iguales a la unidad de medida casera:

PORCENTAJE DE LA MEDIDA CASERA	FRACCIÓN A INDICAR
Hasta el 30%	1/4 de (medida casera)
Del 31% al 70%	1/2 de (medida casera)
Del 71% al 130%	1 (medida casera)

Para valores mayores a que la unidad de medida casera:

PORCENTAJE DE LA MEDIDA CASERA	FRACCIÓN A INDICAR
Del 131% al 170%	1 1/2 de (medida casera)
Del 171% al 230%	2 (medida casera)

4. METODOLOGÍA A EMPLEAR PARA DETERMINAR EL TAMAÑO DE LA PORCIÓN

4.1 A los efectos de establecer el tamaño de la porción se deberá considerar:

- a) Que se tomó como base una alimentación diaria de 2000 kilocalorías u 8400 kiloJoule. Los alimentos fueron clasificados en NIVELES y GRUPOS DE ALIMENTOS, determinándose el VALOR ENERGÉTICO MEDIO que aporta cada grupo, el NÚMERO DE PORCIONES recomendadas y el VALOR ENERGÉTICO MEDIO que corresponde a cada porción.

b) Que para los alimentos de consumo ocasional dentro de una alimentación saludable que corresponda incluir en el Grupo VII, no se tendrá en cuenta el valor energético medio establecido para el grupo.

c) Que otros productos alimenticios no clasificados dentro de estos cuatro niveles están incluidos en el Grupo VIII denominado "Salsas, aderezos, caldos, sopas y platos preparados".

NIVEL	GRUPOS DE ALIMENTOS	VALOR ENERGÉTICO MEDIO (VE)		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, hortalizas y conservas vegetales	300	1260	3	30	125
	III - Frutas, jugos, néctares y refrescos de frutas.			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	-----	-----	-----	-----	-----

5.- INSTRUCTIVO PARA EL USO DE LA TABLA DE PORCIONES Y CRITERIOS PARA SU APLICACIÓN EN EL ROTULADO NUTRICIONAL

La porción armonizada y la medida casera correspondiente, deben ser utilizadas para la declaración del valor energético y de nutrientes, en función del alimento o grupo de alimentos, según se detalla en la tabla de porciones anexa al presente Reglamento.

A los efectos de la declaración del valor energético y de nutrientes se deberán tener en cuenta las siguientes situaciones en función de alguna forma de presentación, uso y/o de comercialización de los alimentos.

5.1. Criterios de Tolerancia

5.1.1 Alimentos presentados en envase individual

Se considera envase individual a aquel cuyo contenido corresponde a una porción usualmente consumida en una sola ocasión. Se acepta una variación máxima de $\pm 30\%$ con relación al valor en gramos o mililitros establecidos para la porción de dicho alimento de acuerdo a la tabla anexa al presente Reglamento. Para aquellos alimentos cuyo contenido exceda dicha variación, se deberá informar el número de porciones contenidas en el envase individual, de acuerdo a lo establecido en la siguiente tabla:

Contenido inferior o igual al 70 % de la porción establecida	Contenido entre el 71 % y 130 % de la porción establecida	Contenido entre 131 % y 170 % de la porción establecida
La declaración de la información nutricional debe estar referida al contenido neto del envase.	La declaración de la información nutricional debe estar referida al contenido neto del envase.	La declaración de la información nutricional debe estar referida al contenido neto del envase.
La porción a declarar se deberá ajustar a lo siguiente: - Cuando el contenido neto sea inferior al 30 %, se declarará: 1/4 (un cuarto) seguido de la medida casera correspondiente; - Cuando el contenido neto se encuentre entre 31 % y 70 %, se declarará: 1/2 (media) seguido de la medida casera correspondiente.	Se deberá declarar 1 (una) seguido de la medida casera correspondiente.	Se deberá declarar 1 1/2 (un y medio) seguido de la medida casera correspondiente.

5.1.2 Productos presentados en unidades de consumo o fraccionados

Se aceptarán variaciones máximas de $\pm 30\%$ con relación al valor en gramos o mililitros establecidos para la porción de alimentos para los que la medida fue establecida como "X unidades que correspondan" o "fracción que corresponda".

5.2. Alimentos preparados semi - listos o listos para el consumo

El tamaño de la porción deberá ser establecido para un aporte máximo de 500 kcal o 2100 kJ, excepto para aquellos alimentos incluidos en la tabla anexa al presente Reglamento.

5.3. Alimentos concentrados o en polvo o deshidratados para preparar alimentos que necesiten reconstitución con o sin el agregado de otros ingredientes

La porción a ser declarada será la cantidad suficiente del producto tal como se ofrece al consumidor, para preparar la cantidad establecida de producto final indicado en la tabla anexa en cada caso particular. Se podrá declarar también la porción del alimento preparado, siempre y cuando se indiquen las instrucciones específicas de preparación y la información se refiera al alimento en el estado listo para el consumo.

5.4. Alimentos utilizados usualmente como ingredientes

La porción deberá corresponder a la cantidad de producto usualmente utilizada en las preparaciones más comunes, no debiendo superar el aporte energético por porción correspondiente al grupo al que pertenecen.

5.5. Alimentos con dos fases separables

La porción corresponderá a la fase drenada o escurrida, excepto para aquellos alimentos donde la parte sólida como la líquida son habitualmente consumidas. La información nutricional debe consignar claramente sobre qué parte o partes del alimento se declara.

5.6. Alimentos que se presentan con partes no comestibles

La porción se aplicará a la parte comestible. La información nutricional debe consignar claramente que la misma está referida a la parte comestible.

5.7. Alimentos presentados en envases con varias unidades

A los efectos de la aplicación de las siguientes situaciones, se entiende por unidades idénticas o de similar naturaleza aquéllas que por su composición nutricional, ingredientes empleados y características más resaltables pueden ser consideradas en términos generales como alimentos similares y comparables. Cuando estas condiciones no se den, se considerará que las unidades son de diferente naturaleza o diferentes tipos de alimentos.

5.7.1. Unidades idénticas o de similar naturaleza

La porción del alimento que se presente en un envase que contenga unidades idénticas o de similar naturaleza, dispuestas para consumo individual, será aquella establecida en la tabla del anexo. La información nutricional deberá corresponder al valor medio de las unidades.

5.7.2. Unidades de diferente naturaleza

La porción del alimento que se presente en un envase que contenga unidades de diferente naturaleza, dispuestas para consumo individual, será la correspondiente, según la tabla, a cada uno de los alimentos presentes en el envase. Se declarará el valor energético y el contenido de nutrientes de cada uno de ellos.

5.8. Alimentos compuestos

Se considera alimento compuesto aquel cuya presentación incluye dos o más alimentos envasados separadamente con instrucciones de preparación o cuyo uso habitual sugiera su consumo conjunto. La información nutricional debe estar referida a la porción del alimento combinado. Ésta debe ser la suma de las porciones de cada uno de los productos individuales. La información relativa a la medida casera debe ser la correspondiente al producto principal establecido en la tabla anexa al presente Reglamento.

TABELA I - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, CEREAIS, LEGUMINOSAS, RAIZES E TUBÉRCULOS, E SEUS DERIVADOS (1 porção aproximadamente 150 Kcal)

Produtos	Produto	porção (g/ml)	porção (g/ml)	porção medida caseira	porção medidas caseiras
Português	Espanhol				
Amidos e féculas	Almidones y féculas	20	20	1 colher de sopa	1 colher de sopa
Arroz cru	Arroz cru	50	50	1/4 de xícara	1/4 de xícara
Aveia em flocos sem outros ingredientes	Avena arrollada sin otros ingredientes	30	30	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Barra de cereais com até 10% de gordura	Barra de cereais con hasta 10% de grasa	30	30	X unidades que correspondam	X unidades que correspondam
Batata, mandioca e outros tubérculos, cozidos em água embalada à vácuo	Papa, mandioca y otros tubérculos cocidos en agua, envasados al vacío	150	150	X unidades que correspondam ou X xícaras	X unidades/tazas que correspondam
Batata e mandioca pré-frita congelada	Papa y mandioca pre-frita congelada	85	85	correspondam	correspondam
Produtos a base de tubérculos e cereais pré-fritos e/ou congelados	Productos a base de tubérculos y cereales pre-fritos y/o congelados	85	85	X unidades que correspondam	X unidades que correspondam
Biscoito salgado, integrais e grissines	Galletitas saladas, integrales y grissines	30	30	X unidades que correspondam	X unidades que correspondam
Bolos, todos os tipos sem recheio				1 fatia/ fração que correspondam	1 rebanada/fracción que correspondam
Canjica (grão cru)	Bizcochuelos, budines y tortas, sin relleno	60	60		
Cereal matinal pesando até 45g por xícara - leves	Maiz blanco, loco (crudo)	50	50	1/3 xícara	1/3 taza
Cereal matinal pesando mais do que 45g por xícara	Cereales para desayuno que pesan hasta 45 g por taza - livianos	30	30	X xícaras que correspondam	X tazas que correspondam
Cereais integrais crus	Cereales para desayuno que pesan más de 45 g por taza	40	40	X xícaras que correspondam	X tazas que correspondam
Farinhas de cereais e tubérculos, todos os tipos	cereales integrales crudos	45	45	X xícaras que correspondam	X tazas que correspondam
Farole de cereais e grão de trigo	Harinas de cereales y tubérculos, todos los tipos	50	50	X xícara	X taza
Farinha Láctea	Salvado y germen de trigo	10	10	1 colher de sopa	1 colher de sopa
Farofa pronta	Harina láctea	30	30	1 colher de sopa	1 colher de sopa
Massa alimentícia seca	Harina gruesa de mandioca tostada	35	35	X prato/ xícara que correspondam	X plato/ taza que correspondam
Massa desidratada com recheio	Fideos y Pastas secas	80	80	X prato/ xícara que correspondam	X plato/ taza que correspondam
Massas frescas com e sem recheios	Fideos y Pastas deshidratadas con relleno	70	70	X prato/ xícara que correspondam	X plato/ taza que correspondam
Pães embalados fatiados ou não, com ou sem recheio	Fideos y Pastas frescas con o sin relleno	100	100	X unidades/fatias que correspondam	X unidades/fatias que correspondam
Pães embalados de consumo individual, chipa paraguaya	Panes envasados fetezados o no, con o sin relleno	50	50	X unidades que correspondam	X unidades que correspondam
	Panes envasados de consumo individual, chipa paraguaya	50	50	X unidades que correspondam	X unidades que correspondam

TABELA I - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, CEREAIS, LEGUMINOSAS, RAIZES E TUBERCULOS, E SEUS DERIVADOS (1 porção aproximadamente 150 Kcal)

TABELA I - PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, CEREALES, LEGUMINOSAS, RAICES, TUBERCULOS, Y SUS DERIVADOS (1 porción aproximadamente 150 Kcal)

Produtos	Productos	porção (g/ml)	porción (g/ml)	porção medida caseira	porción medidas caseiras
Português	Español				
Pão doce sem frutas	Pan endulzado sin frutas	40	40	X unidades que corresponda	X unidades que corresponda
Pão croissant, outros produtos de panificação, salgados ou doces sem recheio	Facturas y productos de pastelería, salados o dulces sin relleno	40	40	X unidades que corresponda	X unidades que corresponda
Pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados com recheio e massas para pães	Pan de papa, pan de queso y otros panes enfriados o congelados con relleno y masas para panes	40	40	X unidades/faltas que corresponda	X unidades/rebanadas que corresponda
Pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados sem recheio, chipa paraguaya	Pan de papa, pan de queso y otros panes enfriados o congelados sin relleno, chipa paraguaya	50	50	X unidades/faltas que corresponda	X unidades/rebanadas que corresponda
Pipoca	Pororó, pochoclo, patomitas dulces o saladas	25	25	1 xícara	1 taza
Torradas	Tostadas	30	30	X unidades que corresponda	X unidades que corresponda
tofu	Tofu	40	40	1 fatia	1 rebanada
Trigo para kibe e proteína texturizado de soja	Trigo para kibe y proteína de soja texturizada	50	50	1/3 xícara	1/3 taza
Leguminosas secas, todas	Leguminosas secas, todas	60	60	X xícaras que correspondam	X tazas que correspondan
Pós para preparar flans e sobremesas		quantidade suficiente para preparar 120 g	cantidad suficiente para preparar 120 g	x colheres que correspondam	X cucharas que correspondan
sagu	Tapioca	30	30	2 colheres de sopa	2 cucharas de sopa
massas para pasteis e panquecas	Masa para empanadas, pasteles y panqueques	30	30	X unidades que corresponda	x unidades que corresponda
massa para tortas salgadas	Masa para tarta	30	30	x fração que corresponda	x fracción que corresponda
massa para pizza	Masa para pizza	40	40	X fatias que corresponda	x fracción que corresponda
farinha de rosca	Pan rallado, galleta molida y rebozador	30	30	3 colheres de sopa	3 cucharas de sopa
Preparações a base de soja (tipo: milanesa, alhondigas e hamburguer)	Preparaciones a base de soja (tipo: milanesa, albóndiga y hamburguesa)	80	80	x unidades que correspondam	X unidades que corresponda
Mistura para sopa paraguaya e chipaguazú	Mezcla para sopa paraguaya y chipaguazú	quantidade suficiente para preparar 150 g	cantidad suficiente para preparar 150 g	1 fatia	1 rebanada

TABELA 1 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, CEREAIS, LEGUMINOSAS, RAIZES E TUBERCULOS, E SEUS DERIVADOS (1 porção aproximadamente 150 Kcal)

TABLA 1 - PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, CEREALES, LEGUMINOSAS, RAICES, TUBERCULOS, Y SUS DERIVADOS (1 porción aproximadamente 160 Kcal)

Produtos	Productos	porção (g/ml)	porción (g/ml)	porção medida caseira	porción medidas caseiras
Português	Español				
Pré-mistura para preparar bori-bori	Pre-mezcla para preparar bori-bori	quantidade suficiente para preparar 80 g	cantidad suficiente para preparar 80 g	x colheres que correspondam	x cucharadas que correspondam
Pré-mistura para preparar chipa paraguaia e imbeyu e outros pães	Pre-mezcla para preparar chipa paraguayana y imbeyu y otros panes	quantidade suficiente para preparar 50 g	cantidad suficiente para preparar 50 g	x colheres que correspondam	x cucharadas que correspondam
Preparado desidratados para pures de tuberculos	Preparados deshidratados para pures de tubérculos	quantidade suficiente para 150 g	cantidad suficiente para preparar 150 g	X xícaras/ colheres de sopa que correspondam	X tazas/ cucharas de sopa que correspondam
Ípós para preparar bolos e tortas	Polvos para tortas, bizcochuelos y budines	quantidade suficiente para preparar 60 g	cantidad suficiente para preparar 60g	x colheres que correspondam	X cucharas que correspondam

TABELA II - VERDURAS, HORTALIÇAS E CONSERVAS VEGETAIS (1 porção aproximadamente 30 kcal)		TABLA II - HORTALIZAS Y CONSERVAS VEGETALES (1 porción aproximadamente 30 kcal)	
Produtos Português	Produtos Español	porção (g/ml)	porción (g/ml)
		medida caseira	
Concentrado de vegetais triplo, (extrato)	Concentrado de vegetales triple (extracto)	30	30
Concentrado de vegetais	Concentrado de vegetales	15	15
Purê ou polpa de vegetais, incluindo tomate	Purê o pulpa de vegetales incluido tomate	60	60
Molho de tomate ou a base de tomate e outros vegetais	Salsa de tomate o a base de tomate y otros vegetales	60	60
Picles e alcaparras	Pickles y alcaparras	15	15
Sucos de vegetais, frutas e sojas	Jugos vegetales, frutas y soja	200 ml	200 ml
Vegetais desidratados em conserva (tomate seco)	Vegetales deshidratados en conserva (tomate seco)	40	40
Vegetais desidratados para sopa	Vegetales deshidratados para sopa	40	40
Vegetais desidratados para pure	Vegetales deshidratados para puré	quantidade suficiente para preparar 160 g	cantidad suficiente para preparar 160 g
Vegetais em conserva (alcachofra, aspargo, cogumelos, pimentão, pepino e palmito) em salmora, vinagre e azeite	Vegetales en conserva (alcaucil, espárrago, hongos, ajos, pepino y palmitos) en salmuera, vinagre y aceites	60	60
Jardineira e outras conservas de vegetais e legumes (cenouras, ervilhas, milho, tomate pelado e outros)	Jardineras y otras conservas de vegetales y legumbres (zanahorias, arvejas, choclo, tomate pelado y otros)	130	130
Vegetais empanados	Milanesas de vegetales	80	80

TABELA IV - LEITE E DERIVADOS (1 porção aproximadamente 125 kcal)		TABLA IV - LECHE Y DERIVADOS (1 porción aproximadamente 125 kcal)	
Produtos	Português	Productos	Español
		porção (g/ml)	porción (g/ml)
			medida casaleira
Bebida láctea		200 ml	1 copo
Leites fermentados, iogurte, todos os tipos		200	1 copo
Leite fluido, todos os tipos		200 ml	1 copo
Leite evaporado		quantidade suficiente para preparar 200 ml	X colheres que correspondam
Queijo ralado		10	1 colher de sopa
Queijo cottage, ricota desnatado, queijo minas, requeijão desnatado e petit-suisse		60	2 colheres de sopa
Outros queijos (ricota, semi duros, branco, requeijão, queijo cremoso, fundidos e em pasta)		30	X colheres/faixa que correspondam
Leite em pó		quantidade suficiente para preparar 200 ml	X colheres que correspondam
Sobremesas Lácteas		120	1 unidade ou 1/2 xícara
Pós para preparar sobremesas lácteas		quantidade suficiente para preparar 120 g	X colheres que correspondam
Pós para preparar sorvetes		quantidade suficiente para preparar 50 g	X colheres que correspondam

TABELA V - CARNES E OVOS (1 porção aproximadamente 125 kcal)							
TABLA V - CARNES Y HUEVOS (1 porción aproximadamente 125 kcal)							
Produtos	Português	porção (g/ml)	porción (g/ml)	medida caseira	medidas caseiras		
	Español						
Almôndegas a base de carnes		80	80	X unidades que correspondam	X unidades que correspondam		X unidades que correspondam
Anchovas em conserva		15	15	1 colher de sopa	1 colher de sopa		1 colher de sopa
Apresentado e Corned Beef		30	30	1 fatia	1 fatia		1 rebanada
Atum, sardinha, pescado, mariscos, outros peixes em conserva com ou sem molhos				3 colheres de sopa/unidade que correspondam	3 colheres de sopa/unidade que correspondam		3 colheres de sopa/unidade que correspondam
Caviar		10	10	1 colher de chá	1 colher de chá		1 colher de chá
Charque		30	30	x frações de prato que correspondam	x frações de prato que correspondam		X frações de prato que correspondam
Hambúrguer a base de carnes		80	80	X unidades que correspondam	X unidades que correspondam		X unidades que correspondam
Lingüiça, salsicha, todos os tipos		50	50	X unidade/fração que correspondam	X unidade/fração que correspondam		X unidades/fração que correspondam
kani-kama		20	20				X unidades o colheres que correspondam
Derivados del Surimi							
Preparações de carnes temperadas, defumadas, cozidas ou não		100	100	X unidades que correspondam	X unidades que correspondam		X unidades que correspondam
Preparações de carnes com farinhas ou empanadas		130	130	X unidades que correspondam	X unidades que correspondam		X unidades que correspondam
Embutidos, fiambre e presunto		40	40	X unidade/fatia que correspondam	X unidade/fatia que correspondam		X unidades/feta que correspondam
Peito de peru, blanquet		60	60	X unidade/fatia que correspondam	X unidade/fatia que correspondam		X unidades/feta que correspondam
Patê: (presunto, fígado e bacon, etc..)		10	10	1 colher de chá	1 colher de chá		1 colher de chá
ovo		x gramas que correspondam	x gramas que correspondam	1 unidade	1 unidade		1 unidade

TABELA VI - ÓLEOS, GORDURAS E SEMENTES OLEAGINOSAS (1 porção aproximadamente 100 kcal)		TABELA VI - ACEITES, GRASAS Y SEMILLAS OLEAGINOSAS (1 porción aproximadamente 100 kcal)	
Produtos	Portugués	Español	medidas caseras
	porção (g/ml)	porción (g/ml)	
Óleos vegetais, todos os tipos	13 ml	13 ml	1 colher de sopa
Azeitona	20	20	X unidades que correspondam
Bacon em pedaços - defumado ou fresco	10	10	1 fatia
Banha e gorduras animais	10	10	1 colher de sopa
Gordura vegetal	10	10	1 colher de sopa
Maionese e molhos a base de maionese	12	12	1 colher de sopa
Manteiga, margarina e similares	10	10	1 colher de sopa
Molhos para saladas a base de óleo (todos os tipos)	13 ml	13 ml	1 colher de sopa
Chantilly	20	20	1 colher de sopa
Crema de leite	15	15	1 colher e 1/2 de sopa
Leite de coco	15	15	1 colher de sopa
Coco ralado	12	12	2 colheres de chá
Sementes oleaginosas (misturados, coriados, picados, inteiros)	15	15	1 colher de sopa

TABELA VII - AÇÚCARES E PRODUTOS COM ENERGIA PROVENIENTE DE CARBOIDRATOS E GORDURAS (1 porção aproximadamente 100 kcal)							
TABLA VII - AZÚCARES Y PRODUCTOS CON ENERGÍA PROVENIENTE DE CARBOHIDRATOS Y GRASAS (1 porción aproximadamente 100 kcal)							
Portugués	Produtos	porção (g/ml)	porción (g/ml)	medida caseira	medidas caseiras		
Açúcar, todos os tipos	Español						
Açúcar, todos os tipos	Azúcar, todos los tipos	5	5	1 colher de chá	1 cuchara de té		
Achocolatado em pó, pós com base de cacau, chocolate em pó e cacau em pó	Polvo achocolatado, polvos a base de cacao, chocolate en polvo y cacao en polvo	20	20	2 colheres de sopa	2 cucharas de sopa		
Doces em corte (goiaba, marmelo, figo, batata, etc)	Dulces de corte (guayaba, membrillo, higo, batata, etc.)	40	40	1 fatia	1 rebanada		
Doces em pasta (abóbora, goiaba, leite, banana, mocotó),	Dulces en pasta (calabaza, guayaba, de leche, banana, mocoto)	20	20	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa		
Geléias diversas	Mermeladas y jaleas diversas	20	20	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa		
Glucose de milho, mel, melado, cobertura de frutas, leite condensado e outros xaropes (cassis, groselha, framboesa, amora, guaraná etc)	Jarabe de maíz, miel, cobertura de frutas, leche condensada y otros jarabes (cassis, grosella, frambuesa, mora, guaraná, etc.)	20	20	x colheres que correspondam	x cucharas que correspondan		
pó para gelatina							
Sobremesa de gelatina pronta	Polvo para gelatina y jaleas de fantasia		quantidade suficiente para preparar 120g	X colheres de sopa	X cucharas de sopa		
	Postres de gelatina lista y jaleas de fantasia	120	120	1 unidade	1 unidad		
* OS PRODUTOS ABAIXO SÃO CONSIDERADOS DE CONSUMO OCASIONAL							
* LOS PRODUCTOS PRESENTADOS A CONTINUACION SON CONSIDERADOS DE CONSUMO OCASIONAL							
Frutas inteiras em conserva para adornos (cereja, maraschino, framboesa)	Frutas enteras en conserva para adornos (cerezas al maraschino, frambuesas)	20	20	x unidades que correspondem	x unidades que correspondan		
Balas, pirulitos e pastilhas	Caramelos, chupetines y pastillas	20	20	x unidades que correspondem	x unidades que correspondan		
Goma de mascar	gomas de mascar	3	3	x unidades que correspondem	x unidades que correspondan		
Chocolates, bombons e similares	Chocolates, bombones y similares	25	25	x unidades/fracção que correspondem	X unidades/fracción que corresponden		
confitos de chocolate e drageados em geral	Confitos de chocolate y drageados en general, garrapiñadas	25	25	X colheres/unidades que correspondam	X cucharas/unidades que correspondan		
Sorvetes de massa	Helados	60 g ou 130 ml	60 g o 130 ml	1 bola ou unidades que correspondam	1 bola o unidades que correspondan		
Sorvetes individuais	Helados en envase individual	60 g ou 130 ml	60 g o 130 ml	x unidades que correspondem	x unidades que correspondan		

Barra de cereais com mais de 10% de gorduras, torrões, pé de moleque e paçoca mani	Barra de cereais com mas de 10% de grasas, torrões, dulce de mani, pasta de mani	20	20	x unidades/fracción que correspondem	X unidades/fracción que correspondem
TABELA VII - AÇÚCARES E PRODUTOS COM ENERGIA PROVENIENTE DE CARBOHIDRATOS E GORDURAS (1 porção aproximadamente 100 kcal)					
TABLA VII - AZUCARES Y PRODUCTOS CON ENERGIA PROVENIENTE DE CARBOHIDRATOS Y GRASAS (1 porción aproximadamente 100 kcal)					
Productos	Productos				
Português	Español	porção (g/ml)	porción (g/ml)	medida caseira	medidas caseras
* OS PRODUTOS ABAIXO SÃO CONSIDERADOS DE CONSUMO OCASIONAL					
* LOS PRODUCTOS PRESENTADOS A CONTINUACION SON CONSIDERADOS DE CONSUMO OCASIONAL					
Bebidas não alcoólicas, carbonadas ou não (chá, bebidas a base de soja e refrigerantes) Pós para preparo de refresco	Bebidas sin alcohol carbonadas o no (le, bebidas a base de soja y refrescos)	200 ml	200 ml	1 xícara/copo	1 taza/vaso
Biscoito doce, com ou sem recheio	Pólvora para preparar refrescos	quantidade suficiente para preparar 200 ml	cantidad suficiente para preparar 200 ml		X colheres de sopa
Brownies e alfarrôres	Galletitas dulces, con o sin relleno	30	30	x unidades que correspondem	x unidades que correspondem
Frutas cristalizadas	Brownies y alfajores	40	40	x unidades que correspondem	x unidades que correspondem
Panettone	Frutas abrigantadas	30	30	x unidades/colheres que correspondem	X unidades /cucharas que correspondem
bolo com frutas	Pan Dulce	80	80	x unidades/talhas que correspondem	X unidades/rebanadas que correspondem
bolos e similares com recheio e/ou cobertura	Tortas, budines com frutas	60	60	x unidades/talhas que correspondem	X unidades/rebanadas que correspondem
Pão croissant, produtos de panificação, salgados ou doces com recheio e/ou cobertura	Tortas, budines con relleno y/o coberturas	60	60	x unidades/talhas que correspondem	X unidades/rebanadas que correspondem
snacks a base de cereais e farinhas para petisco	Facturas, productos de panaderia, salados o dulces con relleno y/o cobertura	40	40	x unidades que correspondem	x unidades que correspondem
mistura para preparo de docinho, cobertura para bolos, tortas e sorvetes, etc.	Productos para copatin a base de cereales y harinas, extruidos o no	25	25	X xícara	X taza
	Mezcla para la preparación de rellenos, coberturas para tortas y helados y otros	20	20	X colheres de sopa que correspondem	X colheres de sopa que correspondem

TABELA VIII - MOLHOS, TEMPEROS PRONTOS, CALDOS, SOPAS E PRATOS PREPARADOS					
TABLA VIII - SALSAS, ADEREZOS, CALDOS, SOPAS Y PLATOS PREPARADOS					
Produtos	Produtos	porção (g/ml)	porción (g/ml)	medida caseira	medidas caseiras
Português	Espanhol				
Caldo (carne, galinha, legumes, etc) e pós para sopa incluindo (bort-bort, pirá caldo, soy)	Caldo (carne, galinha, legumes, etc.) y polvos para sopa incluye (bort-bort, pirá caldo, soyo)	quantidade suficiente para 250 ml	cantidad suficiente para preparar 250ml	colheres/fracção/unidades que correspondam	X colheres de sopa/fracção correspondam
Calchup e mostarda	Ketchup y mostaza	12	12	1 colher de sopa	1 colher de sopa
Molhos a base de soja e ou vinagre	Salsas a base de soja y/o vinagre	x gramas que correspondam	x gramas que correspondam	1 colher de sopa	1 colher de sopa
Molhos a base de produtos lácteos ou caldos	Salsas a base de productos lácteos o caldos	x gramas que correspondam	x gramas que correspondam	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa
		quantidade suficiente para preparar 2 colheres de sopa	cantidad suficiente para preparar 2 cucharadas de sopa		
Pós para preparar molhos	Polvos para preparar salsas			X colheres de sopa que correspondam	X colheres de sopa que correspondam
misso	misso	20	20	1 colher de sopa	1 colher de sopa
		quantidade suficiente para 200 ml	cantidad suficiente para preparar 200ml	X colheres de sopa que correspondam	X colheres de sopa que correspondam
missoshiro	missoshiro				
extrato de soja	extracto de soja	30	30	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Pratos preparados prontos e semi-pronto não incluídos em outros itens da tabela	Platos preparados listos y semi-listos no incluidos en otros items de la tabla	x gramas (máximo de 500 kcal)	x gramos (máximo de 500 Kcal)	x unidades/fracção que correspondam	x unidades/fracção correspondam
tempero completos	condimentos preparados	5g	5g	1 colher de chá	1 colher de chá

* Onde não aparecem unidades de medida entende-se estarem os valores em gramas

* Donde no figuran unidades de medida se entende que los valores se expresan en gramos.