

**Manual
para la aplicación
del Decreto N° 272/018
sobre rotulado frontal
de alimentos**



Este manual toma como referencia el **Manual de Etiquetado Nutricional de Alimentos (2017)** y la **Directriz para la vigilancia y fiscalización de la composición nutricional de los alimentos y su publicidad**, de acuerdo al reglamento sanitario de los alimentos (2016), del Ministerio de Salud de Chile.

Índice

• Introducción	pág. 5
• Antecedentes	pág. 6
• Definiciones	pág. 6
• Conceptos generales	pág. 7
• Rotulado de alimentos envasados	pág. 8
• Rotulado nutricional	pág. 8
• Rotulado frontal	pág. 11
• Consideraciones adicionales	pág. 19
• Preguntas frecuentes	pág. 20
• Anexo 1. Decreto N° 272/018 de 29 de agosto de 2018	pág. 23
• Anexo 2. Ordenanza ministerial N°160 de 25 de enero del 2019	pág. 29

Introducción

Las enfermedades no transmisibles (ENT) son la principal causa de muerte en el mundo. En Uruguay, seis de cada diez personas mueren por enfermedades no transmisibles, tanto en personas de 70 años y más, como en personas de entre 30 y 70 años, lo que se conoce como mortalidad prematura. Se estima que 15 de cada 100 personas que tenían 30 años en el año 2016 morirán antes de cumplir 70 años por una de las cuatro principales ENT: enfermedades cardiovasculares, cáncer, diabetes o enfermedad pulmonar crónica.

Estas enfermedades tienen cuatro factores de riesgo conductuales comunes: el consumo de tabaco, el consumo nocivo de alcohol, la alimentación no saludable y la inactividad física. Además, la alimentación no saludable e inactividad física producen sobrepeso y obesidad, que es uno de los factores de riesgo metabólicos para las ENT. Se calcula que la prevalencia de sobrepeso y obesidad (índice de masa corporal $\geq 25 \text{ kg/m}^2$) en personas de 25 a 64 años en Uruguay es de 64,9%, mientras que el 27,2% de adolescentes entre 13 y 15 años tiene sobrepeso y obesidad.¹

La epidemia de sobrepeso y obesidad ha sido impulsada por diversos factores, incluyendo cambios

en los hábitos alimentarios de la población que han ocasionado una disminución del consumo de frutas y vegetales, y aumento en el consumo de productos alimenticios con alto contenido de azúcar, grasas, grasas saturadas y sal.² La Organización Panamericana de la Salud estima que las ventas de estos productos industrializados aumentaron en un 146% en el período entre 2000 y 2013, principalmente debido al aumento en su asequibilidad y disponibilidad, así como a las estrategias de publicidad, promoción y patrocinio.³

Esta situación requiere la implementación de múltiples estrategias tendientes a modificar los hábitos alimentarios y a facilitar elecciones más saludables⁴, tal y como se establece en las recomendaciones de la Comisión de la OMS para acabar con la obesidad infantil⁵ y el Plan de acción para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia de la OPS.⁶ En estos documentos se hace un llamado a implementar intervenciones efectivas, particularmente aquellas de tipo regulatorio, tales como establecer sistemas de etiquetado frontal a los alimentos procesados con alto contenido de sodio, azúcares, grasas y grasas saturadas.

¹ Ministerio de Salud Pública. 2ª Encuesta nacional de factores de riesgo de enfermedades no transmisibles. Montevideo: MSP, 2013. Junta Nacional de Drogas. Adolescencias: Un mundo de preguntas. II Encuesta Mundial de Salud Adolescente. GSHS, 2012. Montevideo: Junta Nacional de Drogas, 2012.

² Popkin BM, Adair LS, Ng SW. Global nutrition transition and the pandemic of obesity in developing countries. *Nutr Rev.* 2012;70:3–21.

³ OPS. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas. Washington DC: OPS, 2015.

⁴ Hawkes C, Smith TG, Jewell J, et al. Smart policies for obesity prevention. *Lancet.* 2015;385:2410–2421

⁵ OMS. Informe de la Comisión para acabar con la obesidad infantil. Ginebra: OMS, 2016.

⁶ OPS. Plan de acción para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia. Washington, DC: OPS, 2014.

En este contexto, el 29 de agosto del año 2018 Uruguay aprobó el Decreto del Poder Ejecutivo N° 272/018 que establece que los alimentos envasados en ausencia del cliente para los cuales la normativa exija rotulado nutricional, deberán constar de un rotulado en su cara frontal cuando en su composición final el contenido de sodio, azúcares, grasas o grasas saturadas exceda los valores establecidos en dicho decreto. Este tipo de medida busca facilitar la identificación de alimentos con alto contenido de

nutrientes asociados con las ENT y favorecer la toma de decisiones más saludables a la población.

El presente manual tiene la finalidad de establecer directrices para la aplicación de la normativa sobre rotulado frontal para las instituciones con competencias en su implementación y para brindar orientación a las empresas productoras e importadoras de alimentos envasados sobre la aplicación correcta del rotulado frontal.

Antecedentes

El Reglamento Bromatológico Nacional (RBN) fue aprobado por el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, y en él se determina la normativa general y particular que deben cumplir los alimentos que se van a consumir en el territorio nacional. El RBN está en constante actualización, encontrándose que el Decreto N° 117/006 de abril del 2006 declara aplicables los documentos: “Reglamento

técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados”, aprobado por Resolución N° 26/03 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR y “Reglamento técnico MERCOSUR para la Rotulación Nutricional de Alimentos Envasados”, aprobado por Resolución N° 44/03 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR.

Definiciones

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

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.

Consumidores: son las personas físicas que compran o reciben alimentos con el fin de satisfacer sus necesidades alimentarias y nutricionales.

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.

Grasas o lípidos: son sustancias de origen vegetal o animal, insolubles en agua, formadas de triglicéridos y pequeñas cantidades de no glicéridos, principalmente fosfolípidos.

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

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.

Agregado de sodio: se refiere al agregado, durante el proceso de elaboración, de cualquier sal que contenga sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas.

Agregado de azúcares: se refiere al agregado, durante el proceso de elaboración, de: a) azúcares; b) azúcares de hidrólisis de polisacáridos; c) miel; d) ingredientes que contengan agregado de cualquiera de los anteriores.

Agregado de grasas: se refiere al agregado, durante el proceso de elaboración, de: a) grasas y aceites; b) manteca; c) cremas de leche; d) ingredientes que contengan agregado de cualquier de los anteriores.

Cara principal: es la parte del envase donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y la marca o el logo, si los hubiere.

Fruta: es el producto destinado al consumo, procedente de la frutificación de una planta sana. Se incluyen definiciones de fruta fresca (artículo 20.2.2), fruta congelada (artículo 20.2.3), fruta deshidratada o desecada (art 20.2.4) y cremogenado de fruta (20.2.6), de acuerdo con el RBN.

Verduras: se incluyen las definiciones en el artículo 20.3.2.a), 20.3.2.c), 20.3.2.d), y en los artículos 20.3.3, 20.3.4 y 20.3.5 del RBN.

Azúcares intrínsecos: son azúcares que están integrados en la estructura de los vegetales y frutas intactos.

Preparados complementarios: son alimentos que se preparan con leche de vaca o de otros animales y/o con otros constituyentes de origen animal y/o vegetal que han demostrado ser idóneos para los lactantes a partir del sexto mes y para los niños pequeños.

Conceptos generales

Todo alimento que se comercialice en el territorio nacional cualquiera que sea su origen, envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores, deberá ser rotulado de acuerdo con los principios que establece el Reglamento Bromatológico Nacional. Para tales fines, Uruguay establece a través del Decreto N° 117/006 aplicable en el país el “Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados” y “Reglamento Técnico MERCOSUR para la Rotulación Nutricional de Alimentos Envasados”; en estos documentos se establece que la 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”, y el rotulado nutricional es “toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento”, y comprende la declaración del valor energético y de nutrientes, así como la declaración de las propiedades nutricionales de un alimento.

La rotulación del alimento envasado informa al consumidor sobre la denominación y marca del alimento, sus ingredientes, país de fabricación, instrucciones para su uso y conservación, fecha de duración, aclarándose que la información consignada en el rótulo debe ser clara y precisa, no prestándose a engaño o confusión del consumidor.

Rotulado de alimentos envasados

El Decreto N° 117/006 establece que a menos que se indique lo contrario, la rotulación debe 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 y preparación e instrucciones de uso del alimento (cuando corresponda). Por otra parte, se establece

que se podrá presentar cualquier información o representación gráfica, así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios del RBN correspondiente, y que no provoque confusión en el consumidor. Asimismo, se establece que la declaración del valor energético y de los nutrientes se deberá hacer de forma numérica, no obstante, no se excluirá el uso de otras formas de presentación complementaria.

Rotulado nutricional

El rotulado nutricional se rige por el Reglamento Técnico MERCOSUR para la rotulación nutricional de alimentos envasados, declarado aplicable en el Uruguay por Decreto N° 117/006, y establece que la información obligatoria que se debe declarar en el rotulado nutricional es:

Declaración de valor energético y nutrientes

- Valor energético: kilocalorías (kcal) y kilojoule (kJ)
- Proteínas: gramos (g)

- Carbohidratos: gramos (g)
- Grasas: gramos (g)
- Grasas saturadas: gramos (g)
- Fibra alimentaria: gramos (g)
- Sodio: miligramos (mg)

La información nutricional debe aparecer agrupada en un mismo lugar, estructurada en forma de cuadro, con las cifras y las unidades en las columnas. Alternativamente, se puede utilizar una forma lineal.

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción ...g o ml (medida casera)	Cantidad por porción	% VD (*)	Cantidad por porción	% VD (*)
	Valor energético ... Kcal=...kJ		Grasas saturadas ...g	
	Carbohidratos ...g		Grasas trans ...g	(No declarar)
	Proteínas ...g Grasas totales ...g		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.

C- Modelo Lineal

Información Nutricional: Porción ...g o ml (medida casera).

Valor energético ... Kcal=...kJ (...% VD*); Carbohidratos ...g (...% VD); Proteínas ...g (...% VD); Grasas totales ...g (...% VD); Grasas saturadas ...g (...% VD); Grasas trans ...g; Fibra alimentaria ...g (...% VD); Sodio ...g (...% 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)

La información nutricional deber 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 el porcentaje de Valor Diario (%VD). Adicionalmente la información nutricional puede ser expresada por 100 g o 100 ml.

Las cantidades mencionadas deberán ser las correspondientes al alimento tal y 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.

Rotulado frontal

El Decreto N° 272/018, de 29 de agosto de 2018 (**Anexo 1**) modifica el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto N° 315/994, en las regulaciones relacionadas con la rotulación de

alimentos (Sección 4 del RBN), contemplando la inclusión de un rotulado frontal. Para determinar si un producto debe constar de rotulado frontal, se debe realizar un proceso que se describe en la **Figura 1**.

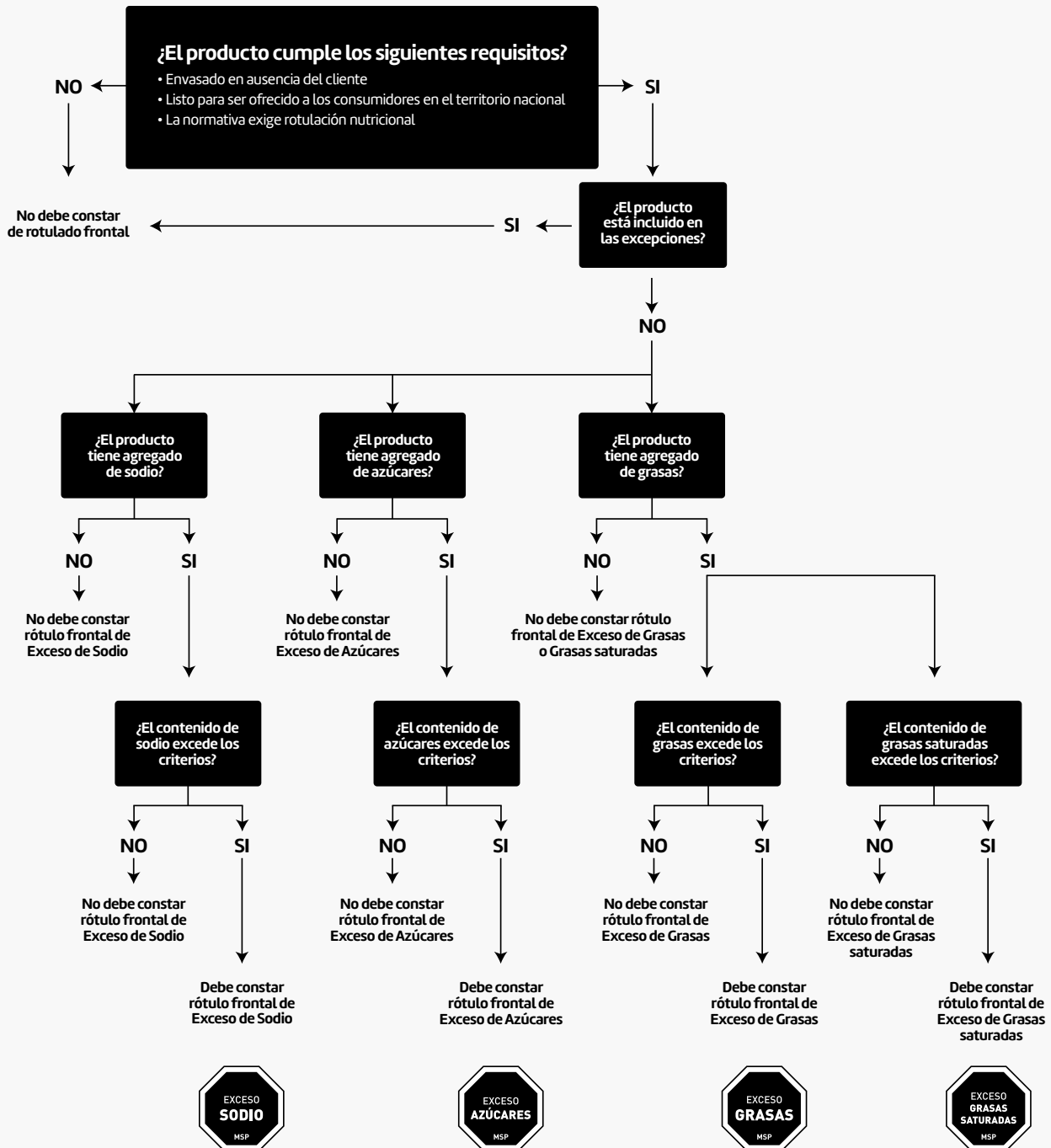


Figura 1. Árbol de decisiones para identificar si el producto debe constar de rotulado frontal

De acuerdo con lo descrito en la **Figura 1**, se debe verificar si el alimento debe constar de rotulado frontal cuando cumpla con los siguientes requisitos:

- Que sea envasado en ausencia del cliente.
- Que esté listo para ser ofrecido a los consumidores en el territorio nacional.
- Que la normativa vigente le exija el rotulado nutricional.
- Que en su proceso de elaboración o el de sus ingredientes, se haya agregado sodio, azúcar o grasas y en cuya composición en el producto final se excedan los valores establecidos en la normativa.

Agregado de sodio

Para determinar si el producto tiene **agregado de sodio**, es necesario verificar en el listado de ingredientes si se agregó alguno de los siguientes ingredientes durante el proceso de elaboración:

- Sal comestible o refinada en cualquiera de sus formas según artículos 23.1.2 y 23.1.3 del RBN.
- Ingredientes que tengan agregado de sodio, de acuerdo con las disposiciones del RBN en su artículo 2.1.1, incisos a) ingredientes principales y b) ingredientes complementarios.
- Ingredientes que contengan sodio, de acuerdo con las disposiciones del RBN en su artículo 2.1.1, incisos c) aditivos alimentarios, d) coadyuvantes de tecnología, e) productos de nutrición y g) soportes o excipientes, de acuerdo con los listados positivos para cada uno de ellos. Por ejemplo: acetato de sodio, ascorbato de sodio, benzoato de sodio, lactato de sodio, citrato de sodio, fosfatos de sodio, carbonatos de sodio, entre otros.

Agregado de azúcares

Para determinar si el producto tiene **agregado de azúcares**, es necesario verificar en el listado de ingredientes si se agregó alguno de los siguientes ingredientes durante el proceso de elaboración:

- Azúcar, de acuerdo con artículos 19.1.1 al 19.1.7 del RBN, por ejemplo: sacarosa extraída de azúcar de caña o remolacha azucarera, azúcar crudo o morena, azúcar blanco, azúcar cande, melaza de caña, lactosa o jarabe de almíbar.
- Azúcares de hidrólisis de polisacáridos, de acuerdo con artículos 19.1.18 al 19.1.28 del RBN, por ejemplo: jarabe de glucosa, jarabe de alta fructosa, jarabe de glucosa-fructosa, dextrosa anhidra o glucosa anhidra, dextrosa monohidrato o glucosa monohidrato, fructosa en polvo, azúcar invertida, entre otros.
- Miel, de acuerdo con artículo 2.1 del Decreto N° 105/001 definida como el producto alimenticio producido por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de plantas, que las abejas recogen, transforman, combinan con sustancias específicas propias y almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena.
- Aditivos que contengan agregado de cualquiera de los anteriores. Este criterio aplica cuando se haya agregado un aditivo o mezcla de aditivos que corresponda al 1% o más del producto terminado.
- Ingredientes que tengan agregado de azúcares, de acuerdo con las disposiciones del RBN en su artículo 2.1.1, incisos a) ingredientes principales y b) ingredientes complementarios.
- Ingredientes que contengan azúcares, de acuerdo con las disposiciones del RBN en su artículo 2.1.1, incisos, c) aditivos alimentarios, d) coadyuvantes de tecnología, e) productos de nutrición y g) soportes o excipientes, y de acuerdo con los listados positivos para cada uno de ellos. Por ejemplo: acetato isobutirato de sacarosa o sucrosa, ésteres de ácidos grasos y sacarosa, y otros que contengan monosacáridos y disacáridos.
- Jugos de frutas, jugos azucarados, jugos concentrados y néctares.

Agregado de grasas

Para determinar si el producto tiene **agregado de grasas**, es necesario verificar en el listado de ingredientes si se agregó alguno de los siguientes ingredientes durante el proceso de elaboración:

- Grasas, de acuerdo con los artículos 17.1.1 al 17.1.21 del RBN; por ejemplo: shortenings, emulsiones grasas, margarina, crema vegetal, grasa virgen, sebo o grasa comestible de vacuno o de ovino, entre otros.
- Aceites, de acuerdo con los artículos 17.2.1 al 17.2.8 del RBN, por ejemplo: aceite refinado, aceite comestible, aceite virgen, aceite parcialmente hidrogenado.
- Manteca, de acuerdo con el artículo 2.1 del Decreto N° 418/997 definida como el producto graso obtenido exclusivamente por el batido y amasado, con o sin modificación biológica, de la crema pasteurizada derivada exclusivamente de la leche de vaca, por procesos tecnológicamente adecuados. La materia grasa de la manteca deberá estar compuesta exclusivamente de grasa láctea.
- Cremas de leche, de acuerdo con el artículo 2.1 del Decreto N° 417/997, que la define como el producto lácteo relativamente rico en grasa separada de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua.
- Ingredientes que tengan agregado de grasas, de acuerdo con las disposiciones del RBN en su artículo 2.1.1, incisos a) ingredientes principales y b) ingredientes complementarios.
- Ingredientes que contengan grasas, de acuerdo con las disposiciones del RBN en su artículo 2.1.1, incisos c) aditivos alimentarios, d) coadyuvantes de tecnología, e) productos de nutrición y g) soportes o excipientes, y de acuerdo con los listados positivos para cada uno de ellos.
- Aditivos que contengan agregado de cualquiera de los anteriores, por ejemplo: sales de

ácido mirístico, palmítico, esteárico; mono y diglicéridos de ácidos grasos. Este criterio aplica cuando se haya agregado un aditivo o mezcla de aditivos que corresponda al 1% o más del producto terminado.

- No se considera como agregado de grasas cuando los productos se preparan con alimentos que fueron preparados sin agregado de grasas, por ejemplo, si se utiliza leche⁸, huevo o queso que fueron elaborados sin agregado de grasas. Estos no son parte del numerador en el cálculo del porcentaje de grasas o grasas saturadas en el producto final, sin embargo, sí se toman en cuenta como parte del valor calórico total.

Una vez se verificó si el alimento cumple con las cuatro características descritas anteriormente, se debe verificar si debe constar de rotulado frontal para los nutrientes agregados. Por tanto, si un alimento solo tiene agregado de azúcar, se debe verificar únicamente si excede los criterios establecidos para azúcar. Lo mismo para sodio, grasas y grasas saturadas.

Criterios para establecer exceso de sodio, azúcares y grasas

Los criterios para establecer contenido excesivo de sodio, azúcares, grasas y grasas saturadas fueron establecidos a través de una flexibilización del Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud (OPS)⁹, y son los descritos en el Anexo II del Decreto N° 272/018¹⁰. Los criterios expresados en valor absoluto en el cuadro se aplican al alimento listo para el consumo, preparado de acuerdo con las instrucciones indicadas por el fabricante, por lo que aquellos productos que requieren del agregado de otros ingredientes para su preparación –por ejemplo, polvos para preparar postres o bebidas– deben incluir los ingredientes agregados para la preparación, no así en el caso de tapas para tartas o masa para empanadas crudas. **Además de la definición de los criterios, se establecieron aclaraciones y excepciones que están marcadas por asteriscos a continuación del texto en el cuadro del anexo, y que se explican a continuación.**

⁸ Se considera que el contenido de grasa en leche es de 5%, por lo que la leche que tenga un contenido superior se considerará como con agregado de grasas.

⁹ Organización Panamericana de la Salud. (2016). Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. Washington, DC: Organización Panamericana de la Salud.

¹⁰ El Anexo III se incluyó a título informativo de la referencia utilizada para el establecimiento de los límites aplicables en Uruguay, de acuerdo con el perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud.

Exceso de sodio

Cuadro 1. Criterios para definir exceso de sodio

Sodio
8 mg de sodio por 1 kcal o 500 mg cada 100g

En cuanto al contenido de sodio, se especifica que los alimentos deberán constar de rotulado frontal si superan uno de los criterios establecidos. En el caso de alimentos que declaren un contenido calórico menor o igual a 13 kilocalorías por 100 gramos, se considerará como valor límite 100 miligramos de sodio por cada 100 gramos de producto

Exceso de azúcares

Cuadro 2. Criterios para definir exceso de azúcares

Azúcares
20% del valor calórico total y 3g cada 100g

Los azúcares a los que hace referencia el Decreto N° 272/018 son todos los monosacáridos y los disacáridos presentes en el alimento. Para el cálculo del aporte calórico de azúcares respecto del valor calórico total, se exceptúa la lactosa y los azúcares naturalmente presentes en las frutas y verduras utilizadas como ingredientes en los alimentos, sin exceptuarlos del cálculo del valor calórico total. Las frutas y verduras utilizadas consideradas como ingredientes son aquellas que están dentro de las definiciones de los artículos 20.2.1 al 20.2.4 y 20.2.6, y de hortalizas, de acuerdo con los artículos 20.3.1, 20.3.2 (incisos a y d), 20.3.4 y 20.3.5 del Reglamento Bromatológico Nacional. Por lo tanto, no se debe descontar el aporte de azúcares de ingredientes como jugos de frutas y preparados.

El producto debe constar de rotulado frontal si cumple con los dos criterios establecidos y además no se encuentra exceptuado de acuerdo con los criterios definidos a continuación.

Excepciones sobre azúcares

Si el alimento cumple simultáneamente con las tres siguientes condiciones, está exceptuado de constar de un rotulado frontal para azúcares: i) que tenga contenido de **azúcares añadidos** menor o igual a 7 gramos por cada 100 gramos o mililitros de producto; ii) que **no contenga** edulcorantes no nutritivos; y iii) cuyo aporte calórico proveniente de **azúcares totales** (incluyendo los azúcares intrínsecos y la lactosa) represente menos del 80% del valor calórico total en el producto listo para consumir.

Exceso de grasas y grasas saturadas

Cuadro 3. Criterios para definir exceso de grasas y grasas saturadas

Grasas
35% del valor calórico total
Grasas saturadas
12% del valor calórico total

Excepciones sobre grasas

Para el cálculo de aporte de grasas y grasas saturadas respecto del valor calórico total se exceptúan las grasas provenientes de frutos secos y semillas utilizadas como ingredientes en los alimentos. Sin embargo, no se restan del cálculo del valor calórico total. Para calcular estas excepciones, se tomarán en cuenta las definiciones de fruta seca, artículos 20.2.5 y 20.2.7 del RBN, sin embargo, en caso de adición de sal, azúcares nutritivos, miel o aceite de maní hidrogenado a la manteca de maní, estos se considerarán como agregados de sodio, azúcares o grasas.

Excepciones al rotulado frontal

Finalmente, se exceptúan de la obligación de incorporar el rotulado frontal los siguientes productos:

- Alimentos de uso medicinal, definidos en artículo 29.1.5. del RBN.
- Alimentos para dietas de control de peso por sustitución parcial de comidas, de acuerdo con el artículo 29.1.5 del RBN.
- Suplementos para deportistas definidos en artículos 32.1.1 al 32.1.4 del RBN, de acuerdo con Decreto N° 330/014.
- Suplementos dietarios, regulados por el Decreto N° 117/006, y de acuerdo con las definiciones del anteproyecto de normativa de suplementos dietarios aplicado por el Departamento de Alimentos, Cosméticos y Domisanitarios del MSP.
- Fórmulas para lactantes y niños y niñas de hasta 36 meses, definidas en los artículos 29.1.27 al 29.1.31 del RBN. No se exceptúan los alimentos complementarios para lactantes de seis meses y más y niños de corta edad, definidos en el artículo 29.1.31 del RBN.¹¹
- Edulcorantes de mesa definidos en artículo 29.3.1 del RBN.

¹¹ Ver definición de preparados complementarios en Guía de uso de preparados para lactantes hasta 12 meses. MSP, 2017.

Características generales del rotulado frontal

Si el alimento excede los valores para alguno de los nutrientes, y no se encuentra exceptuado por alguno de los criterios definidos previamente, deberá constar de rotulado frontal. Una vez definido esto, se determina si el producto debe constar de uno o más rótulos frontales. Los símbolos son de diseño octogonal, con fondo negro y borde blanco, que contendrán en su interior la expresión “EXCESO” seguida del nutriente que corresponda: GRASAS, GRASAS SATURADAS, AZÚCARES o SODIO (**Figura 1**), y de las Siglas MSP (Ministerio de Salud Pública).

Se incluirá un símbolo por cada nutriente que se encuentre en exceso, y debe colocarse de forma indeleble sin estar cubierto de forma parcial o total por ningún otro elemento. Se podrán utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble, siempre y cuando cumplan con los requisitos de características, tamaño y ubicación.

Figura 1. Diseño del rotulado frontal



El símbolo se debe colocar en la cara frontal principal del envase¹², y se debe incluir un símbolo por cada nutriente que se encuentre en exceso. El símbolo debe colocarse de preferencia en la parte superior, y su tamaño estará de acuerdo con el área de la cara frontal del envase, de acuerdo con lo descrito en el **Cuadro 4**.

Cuadro 4. Dimensiones del rotulado según el área de la cara principal del envase

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

¹² Cara principal: es la parte del envase donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y la marca o el logo, si los hubiere.

En el caso de envases en los que la cara principal sea menor a 30 cm², el rotulado deberá incluirse en el envase mayor o secundario que los contenga; por ejemplo, en el caso de caramelos que se comercializan en bolsa, el rótulo deberá colocarse en la bolsa, que es el empaque principal. En caso de que sea necesario rotulado para más de un nutriente, los símbolos deberán colocarse uno a continuación del otro, de acuerdo con el siguiente formato:

2 símbolos



3 símbolos

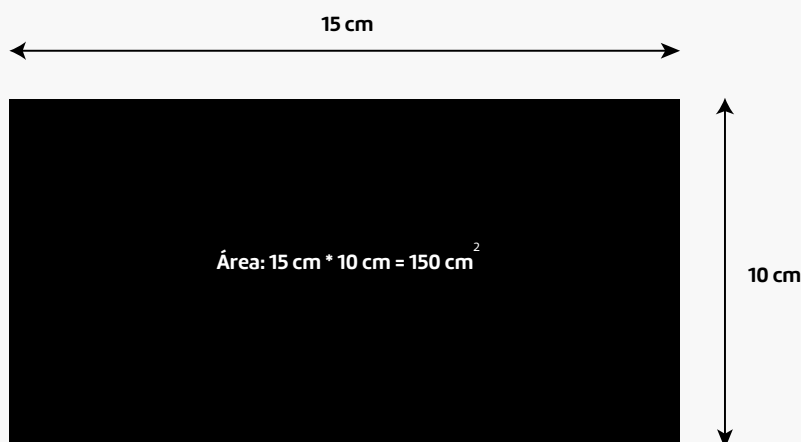


4 símbolos



Para identificar el tamaño de cada uno de los símbolos que se debe utilizar, se debe calcular el área de la cara principal del envase. Cuando la forma del envase corresponda a una figura geométrica definida, se calculará el área según corresponda a esa figura. Por ejemplo:

- Rectángulo: base x alto



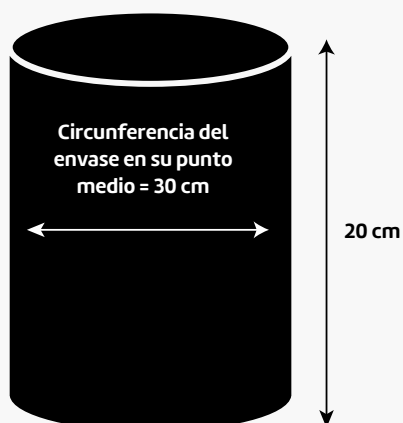
- Triángulo: base x alto / 2
- Círculo: $3,14 \times \text{radio}^2$

Por ejemplo, para el cálculo del área de un envase de forma rectangular, se mide la base y alto, y se multiplican:

Por tanto, el tamaño del símbolo que corresponde de acuerdo con el Cuadro 4 es de 2,5 * 2,5 cm. En el caso de envases que tengan una forma geométrica irregular, el cálculo del área del envase se realizará aproximándola a la figura geométrica más semejante.

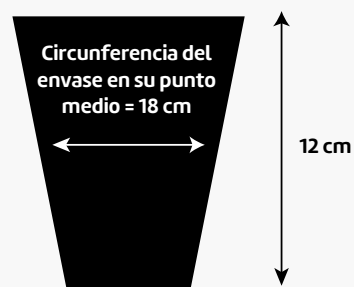
En el caso de frascos, botellas o potes (envases cilíndricos o cónicos), para calcular el tamaño del área de la cara principal del envase se multiplica la circunferencia del envase medida en su punto medio dividida por dos, y multiplicado por el alto del envase.

Envase cilíndrico



Envase cilíndrico. Área de la cara frontal del envase: $15 \text{ cm} \times 20 \text{ cm} = 300 \text{ cm}^2$. Corresponde el símbolo de 3,5 X 3,5 cm.

Envase cónico



Envase cónico. Área de la cara frontal del envase: $9 \text{ cm} \times 12 \text{ cm} = 108 \text{ cm}^2$. Corresponde el símbolo de 2,5 X 2,5 cm.

El tamaño del símbolo se debe medir de la siguiente manera:



Consideraciones adicionales

El Decreto N° 272/018 prevé un plazo de 18 meses para que las empresas se adapten a sus disposiciones, el cual empieza a contar a partir de la publicación en el Diario Oficial el 31 de agosto de 2018, por lo que el 1 de marzo del 2020 todos los productos susceptibles de constar de rotulado frontal deben ajustarse a

esta disposición. Aquellos productos que tienen una fecha de fabricación previa al 31 de agosto de 2018, y cuya vida útil es de más de 18 meses, podrán mantenerse en el mercado sin tener que ajustarse a estas disposiciones.

Envases retornables

En el caso de los envases retornables, se concederá un plazo adicional de tres años para ajustarse a las disposiciones del Decreto N° 272/018. Durante el plazo del 1 de marzo de 2020 al 28 de febrero de

2023, la etiqueta con el sello que corresponde se debe colocar en la cara visible de la tapa para los refrescos con envase retornable que no puedan etiquetarse en la cara frontal.

Información complementaria

A partir de la entrada en vigor del Decreto N° 272/018 se requiere que las empresas titulares de autorización de comercialización de alimentos proporcionen información técnica complementaria a la que actualmente se solicita para el registro

de los alimentos para su efectiva aplicación. Esta información será solicitada por el MSP y las intendencias en un formato único, tal y como se indica en la Ordenanza ministerial N° 160 de 11 de febrero del 2019 (**Anexo 2**).

Preguntas frecuentes

1. ¿A qué tipos de productos aplica el Decreto N° 272/018?

El Decreto aplica a todos los productos listos para el consumo, por lo que para aquellos que requieren del agregado de otros ingredientes para su preparación antes de consumirse, debe calcularse su contenido de nutrientes críticos en la preparación final de acuerdo con las instrucciones del fabricante, y tomando en cuenta el aporte de nutrientes de todos los ingredientes, salvo las excepciones mencionadas. Esto es de particular importancia para polvos para preparar postres o panificados que requieren adición de leche, huevos, azúcar, entre otros, así como polvos para preparar refrescos, sopas deshidratadas que requieren adición de agua o leche. Para productos como tapas para tartas y empanadas y pastas, se calcula su aporte de nutrientes en el producto tal y como se vende al consumidor final.

2. ¿Cómo puedo identificar los ingredientes que contienen sodio, azúcares, grasas y grasas saturadas al alimento?

Entre los ingredientes más comunes que contienen sodio se encuentran la sal comestible, aditivos que contienen sodio (como el bicarbonato de sodio o los nitritos de sodio) o cualquier ingrediente que contenga sal.

Entre los ingredientes más comunes que contienen azúcares se encuentran el azúcar, miel, jarabe de glucosa, jarabe de maíz, jarabe de fructosa y cualquier ingrediente que los contenga, así como jugos de frutas, jugos azucarados, jugos concentrados y néctares.

Entre los ingredientes más comunes que contienen grasas se encuentran los aceites, grasas de origen vegetal, crema de leche, margarina, manteca y cualquier ingrediente que los contenga.

3. Si mi producto tiene agregado de uno de los nutrientes críticos, ¿Cuál es el procedimiento para evaluar si corresponde rotulado frontal?

Cuando el producto tenga agregado de azúcares o grasas, se debe evaluar **en primer lugar** si el producto está exceptuado del rotulado frontal, de acuerdo con las características establecidas en el Anexo II del Decreto N° 272/018 para azúcares y para grasas. Si el producto no está exceptuado, se evalúa si el aporte de nutrientes excede los valores totales para el nutriente que fue adicionado: azúcar si se agregó azúcar o cualquiera de los ingredientes mencionados en el ítem correspondiente, grasas y grasas saturadas, si se agregó grasas o cualquiera de los ingredientes mencionados en el ítem correspondiente, y sodio si se agregó sodio o cualquiera de los ingredientes mencionados en el ítem correspondiente. Los criterios para definir exceso de sodio, azúcares, grasas y grasas saturadas se describen en los Cuadros 1 al 3.

4. Si el producto tiene exceso de alguno de los nutrientes que determina el Decreto N° 272/018, ¿también tengo que evaluar si tiene exceso de los otros nutrientes, aunque no se haya agregado ninguno de ellos durante su elaboración?

El rotulado frontal aplica únicamente para el nutriente adicionado, por lo que, si un alimento fue adicionado de azúcares, únicamente se debe evaluar si su contenido final de azúcares está por encima de los valores; no de sodio, grasas o grasas saturadas. Por ejemplo, para una bebida que solo tiene adición de jarabe de maíz alto en fructosa, se debe evaluar si su contenido final de azúcares está por encima de los valores establecidos, y de estarlo, debe constar únicamente con el rotulado frontal de “EXCESO AZÚCARES”; no se debe evaluar su contenido de sodio ni de grasas. De igual manera, para una manteca que fue adicionada solamente con sal, solamente se debe evaluar si su contenido final de sodio está por encima de los valores establecidos, y de estarlo, debe constar únicamente con el rotulado frontal de “EXCESO SODIO”.

Una vez identificados los nutrientes para los que se debe evaluar el contenido de azúcares, sodio, grasas y grasas saturadas, se procede a calcular si el contenido de estos nutrientes supera los criterios establecidos en el Anexo II del Decreto N° 272/018.

5. ¿Cómo se analiza si un producto con agregado de azúcares está exceptuado del rotulado frontal?

Ejemplo 1. Leche saborizada con sabor a frutilla disponible en el mercado nacional

Composición nutricional por 250 ml

Valor energético 193 kcal

Carbohidratos 27 g

Ingredientes: leche semidescremada pasteurizada, azúcar, jugo de frutilla, vitamina A, ácido fólico, vitamina D, vitamina E, sulfato de zinc, hierro aminoquelado, aromatizantes, colorante: carmín.

Se asume un contenido de 4,6 gramos de lactosa por 100 ml de producto. De acuerdo con lo establecido en el Anexo II, se excluyen la lactosa y los azúcares naturalmente presentes en la fruta y verduras utilizadas como ingredientes en los alimentos. El producto contiene dentro de sus ingredientes jugo de frutilla, cuyo contenido de azúcares **no debe descontarse**, únicamente se descuenta el contenido de lactosa.

Carbohidratos: 27 g / 250 ml = 10,8 g/100 ml

Lactosa (azúcares intrínsecos): 4,6 g/100 ml

Contenido de azúcares corregido: 10,8 g – 4,6 g = **6,2 g/100 ml**

Valor calórico por 100 ml: 193 kcal * 100/250: 77,2 kcal

Proporción de azúcares respecto del valor calórico total: 43,2 kcal/77,2 kcal * 100 = **56,0%**

Por tanto, se cumplen las tres condiciones: tiene un contenido de azúcares agregados menor o igual a 7 g/100 g (**6,2 g/100 ml**); no contiene edulcorantes no nutritivos de acuerdo con la lista de ingredientes; y las calorías provenientes de los azúcares totales representan menos del 80% del valor calórico total (**56,0%**). Este producto, no tiene que constar un rotulado frontal con el símbolo “EXCESO AZÚCARES”. Esta excepción solo aplica para este símbolo, si tuviera agregado de sodio o grasas, se debería analizar el aporte de estos otros nutrientes.

6. ¿Cómo se corrige el aporte de grasas en un producto que tiene dentro de sus ingredientes semillas o nueces?

Ejemplo 2. Excepción sobre grasas

Barra de cereales disponible en el mercado

Composición nutricional por 100 gramos

Energía 346 kcal

Carbohidratos totales 47 g

Azúcares totales 18 g

Grasas totales 14 g

Grasa saturada 1,3 g

Sodio 272 mg

Ingredientes: alimento a base de avena arrollada con cobertura (avena arrollada, azúcar, aceite de soja hidrogenado, miel, sal, leudante químico, bicarbonato de sodio), jarabe de glucosa, almendras (10%), polidextrosa, crispín de arroz, maíz y trigo, semillas de chía (3%), miel, aceite de girasol alto oleico, azúcar, sal, humectantes, glicerina.

De los ingredientes se extrae que se debe calcular el aporte de sodio, azúcares, grasas y grasas saturadas, exceptuando de los dos últimos, el aporte correspondiente a las almendras y semillas de chía.

Las almendras aportan 581 kcal, 50 gramos de grasas y 3,89 gramos de grasas saturadas por 100 gramos; las semillas de chía aportan 490 kcal, 30 gramos de grasa y 3,18 gramos de grasas saturadas por 100 gramos. Asumiendo un aporte de 10 gramos por 100 gramos de producto de almendras y de 3 gramos por 100 gramos de producto de semillas de chía, el aporte de grasas de estos ingredientes es el siguiente:

Almendras: 5 gramos de grasas, 0,389 gramos de grasas saturadas*

Semillas de chía: 0,9 gramos de grasas, 0,0954 gramos de grasas saturadas*

Estos 5,9 gramos de grasas y 0,4844 se restan del aporte total en el producto al momento de hacer los cálculos.

Valor calórico total 346 kcal

Valor calórico de azúcares: $18 \text{ g} \times 4 \text{ kcal/g} = 72 \text{ kcal}$

Proporción de azúcares del valor calórico total: $72 \text{ kcal}/346 \text{ kcal} \times 100 = 20,8\%$

Aporte de sodio: $272 \text{ mg}/346 \text{ kcal} = 0,79 \text{ mg}$ de sodio por kilocaloría

Valor calórico de grasas: $14 \text{ gramos} - 5,9 \text{ gramos} = 8,1 \text{ gramos} \times 9 \text{ kcal/g} = 72,9 \text{ kcal}$

Proporción de grasas del valor calórico total: $72,9 \text{ kcal}/346 \text{ kcal} \times 100 = 21,1\%$

Valor calórico de grasas saturadas: $1,3 \text{ gramos} - 0,4844 \text{ gramos} = 0,8156 \times 9 \text{ kcal/g} = 7,34 \text{ kcal}$

Proporción de grasas saturadas del valor calórico total: $7,34 \text{ kcal}/346 \text{ kcal} \times 100 = 2,1\%$

Por tanto, este producto debe constar de rotulado frontal "EXCESO DE AZÚCARES" y no debe constar de rotulado de "EXCESO GRASAS", "EXCESO GRASAS SATURADAS" ni de "EXCESO DE SODIO"

*Fuente de datos: tabla de composición de alimentos del INCAP.

Anexo 1. Decreto N° 272/018 de 29 de agosto de 2018.

Modificación del Reglamento Bromatológico Nacional, relativo al rotulado de alimentos

Promulgación: 29/08/2018

Publicación: 31/08/2018

El Registro Nacional de Leyes y Decretos del presente semestre aún no fue editado.

- VISTO: el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;
- RESULTANDO: I) que dicho reglamento determina la normativa general y particular que deben cumplir los alimentos que se van a consumir en el territorio nacional;
- II) que el Reglamento Bromatológico Nacional se encuentra en permanente actualización;
- CONSIDERANDO: I) que en los últimos años ha habido una fuerte escalada del sobrepeso y la obesidad en la población del país en todos los grupos etarios, que se asocia a una mayor prevalencia de enfermedades no transmisibles a edades cada vez más tempranas;
- II) que conforme a la evidencia científica, el consumo de alimentos con agregado de excesiva cantidad de grasas, grasas saturadas, sal y azúcares se asocia con el desarrollo de obesidad y otras enfermedades no transmisibles;
- III) que en el país, entre 1999 y 2013, la venta de bebidas azucaradas se triplicó y la de otros alimentos con excesiva cantidad de azúcares, sal y grasas se duplicó (OPS/OMS, 2015);
- IV) que en igual período, se observó un aumento del sobrepeso en adultos desde 52,5% al 64,9% (MSP, 2015), en niños y adolescentes el 39% presenta exceso de peso, observándose una estrecha asociación con el aumento de la hipertensión (Comisión Honoraria para la Salud Cardiovascular, 2015);
- V) que la evidencia científica señala que es necesaria la implementación de medidas tanto educativas como regulatorias;
- VI) que en Reunión de Ministros de Salud de Uruguay, Argentina, Brasil, Chile, Venezuela y Bolivia (MERCOSUR/RMS/ACUERDO N° 03/15) se estableció como recomendación para la prevención y control de la obesidad, articular intersectorialmente acciones para mejorar el rotulado nutricional de los alimentos y su publicidad a fin de facilitar mejores decisiones de la población;
- VII) que dada la característica intersectorial de dichas medidas el Ministerio de Salud Pública convocó a un Grupo de Trabajo conformado por delegados de los Ministerios de Industria, Energía y Minería; Ganadería, Agricultura y Pesca; Economía y Finanzas; Desarrollo Social; Educación y Cultura, de la Intendencia de Montevideo, de la Comisión Honoraria para la Salud Cardiovascular, del Núcleo Interdisciplinario "Alimentación y Bienestar" de la Universidad de la República, así como también de los organismos internacionales vinculados con la temática, como OPS/OMS, UNICEF y FAO;

-
- VIII) que dicho Grupo redactó una propuesta de reglamentación que destaca que es necesario brindar información objetiva, a través de una herramienta sencilla y accesible que permita al consumidor la identificación de alimentos envasados con contenido excesivo de nutrientes asociados al sobrepeso, la obesidad y las enfermedades no transmisibles;
 - IX) que a estos efectos se entiende oportuno y conveniente, siguiendo los principios rectores establecidos por las normas que regulan el derecho de los alimentos, tanto legales como reglamentarias, acompañar de un rotulado frontal a cualquier alimento envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores en el territorio nacional, en cuyo proceso de elaboración se haya agregado sodio, azúcares o grasas y en cuya composición final el contenido de sodio, azúcares, grasas y grasas saturadas exceda los valores establecidos en el presente decreto;
 - X) que en virtud de las necesidades nutricionales específicas de ciertos grupos de población tales como deportistas, lactantes y pacientes sometidos a tratamiento dietético, se entiende conveniente exceptuar a determinados alimentos del ámbito de aplicación del presente decreto, los cuales a su vez se encuentran regidos por normativas técnicas que determinan requerimientos de composición y etiquetado;
 - ATENTO: a lo precedentemente expuesto y lo dispuesto en el artículo 44 de la Constitución de la República, la Ley N° 9.202 de 12 de enero de 1934 y el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

actuando en consejo de ministros

DECRETA:

Artículo 1

Incorpóranse las disposiciones contenidas en el presente decreto al Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994. (*)

(*)

Aprobado/a por: Decreto N° 272/018 de 29/08/2018 artículo 1.

Artículo

1. Incorpóranse las disposiciones contenidas en el presente decreto al Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994.
2. Los alimentos envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores en el territorio nacional, para los cuales la normativa exija rotulado nutricional, deberán constar de un rotulado en su cara frontal, siempre que en su proceso de elaboración, o en el de alguno de sus ingredientes, se haya agregado sodio, azúcares o grasas y en cuya composición final el contenido de sodio, azúcares, grasas o grasas saturadas exceda los valores establecidos en el presente decreto.
3. Quedarán exceptuados de la obligación de incorporar el rotulado frontal los alimentos de uso medicinal, alimentos para dietas de control de peso por sustitución parcial de comidas, los suplementos dietarios y para deportistas, las fórmulas para lactantes y niños y niñas de hasta 36 meses y los edulcorantes de mesa.

-
4. Los elaboradores, importadores y/o fraccionadores, tendrán la responsabilidad del cumplimiento, veracidad y legibilidad del rotulado frontal de los alimentos envasados.
 5. El rotulado a ser incorporado en la cara frontal de los productos envasados deberá cumplir con lo establecido en el Anexo IV de este decreto.
 6. La fiscalización del cumplimiento del presente decreto estará a cargo del Ministerio de Salud Pública, en el ámbito de su competencia, sin perjuicio de las competencias constitucionales y legales atribuidas a otros órganos y entes públicos.
 7. El incumplimiento de lo establecido en el presente decreto dará lugar a la aplicación de las sanciones que correspondan, en el marco de la Ley N° 9.202 de 12 de enero de 1934 (Orgánica de Salud Pública), sus modificativas y concordantes.
 8. Incorpórase al presente decreto los Anexos I (Glosario), II y III (Valores por encima de los cuales debe colocarse rotulado frontal) y IV (Características del rotulado frontal) que forman parte integral del mismo.
 9. Exhórtase a todas las administraciones públicas estatales a que al momento de adquirir a cualquier título alimentos que contengan el rotulado frontal, evalúen su conveniencia y adecuación a la política pública promovida por el presente decreto.
 10. Exhórtase a centros educativos públicos y privados, así como otros centros de cuidado y atención a la infancia y la familia, a incluir, en todos sus niveles y modalidades de enseñanza, actividades que contribuyan a desarrollar hábitos de una alimentación saludable y adviertan sobre los efectos nocivos de una dieta excesiva en grasas, saturadas, azúcares y sodio.
 11. Las disposiciones del presente decreto, entrarán en vigencia a partir de su publicación, concediéndose 18 meses a los sujetos referidos en el artículo 4° para adaptarse a sus disposiciones, sin perjuicio de las adecuaciones que procedan como resultado de los procedimientos para la elaboración, revisión y derogación de Reglamentos técnicos MERCOSUR contenidos en la Resolución del GRUPO MERCADO COMÚN N° 45/17 de 19 de diciembre de 2017, sus modificativas y reglamentarias.

Anexo I

Glosario

1. **Agregado de sodio:** Se refiere al agregado, durante el proceso de elaboración, de cualquier sal que contenga sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas.
2. **Agregado de azúcares:** Se refiere al agregado, durante el proceso de elaboración, de:
 - a. azúcares;
 - b. azúcares de hidrólisis de polisacáridos;
 - c. miel;
 - d. ingredientes que contengan agregado de cualquiera de los anteriores.
3. **Agregado de grasas:** Se refiere al agregado, durante el proceso de elaboración, de:
 - a. grasas y aceites;
 - b. manteca;

- c. cremas de leche;
- d. ingredientes que contengan agregado de cualquiera de los anteriores.

En productos lácteos no se considera agregado de grasas cuando la cantidad de grasas lácteas por litro de leche utilizada en la elaboración sea inferior a 50 gramos.

Anexo II

Criterios para definir exceso de sodio, azúcares, grasas y grasas saturadas

Los criterios para establecer contenido excesivo de sodio, azúcares, grasas y grasas saturadas fueron establecidos a través de una flexibilización del Modelo de Perfil de Nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud(1).

(1) Organización Panamericana de la Salud. (2016). Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. Washington, DC: Organización Panamericana de la Salud.

Sodio*	Azúcares***	Grasas****	Grasas saturadas****
8 mg de sodio por 1 kcal o 500 mg cada 100g**	20% del valor calórico total y 3 g cada 100g	35% del valor calórico total	12% del valor calórico total

Los criterios expresados en valor absoluto en la Tabla se aplican al alimento listo para el consumo, preparado de acuerdo a las instrucciones indicadas por el fabricante.

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

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

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

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

- * Tengan un contenido de azúcares menor o igual a 7g/100g
- * No contengan edulcorantes no nutritivos
- * Las calorías provenientes de los azúcares representen menos del 80% del valor calórico total.

**** Se exceptúan las grasas provenientes de frutos secos y semillas utilizadas como ingredientes en los alimentos.

Anexo III

Los criterios para establecer contenido excesivo de sodio, azúcares, grasas y grasas saturadas fueron establecidos siguiendo el Modelo de Perfil de Nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud(2).

(2) Organización Panamericana de la Salud. (2016). Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. Washington, DC: Organización Panamericana de la Salud.

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

La medida de los criterios de la Tabla se realiza sobre el producto preparado de acuerdo a las instrucciones del elaborador.

*Los alimentos deberán constar de un rótulo frontal si superan al menos uno de los criterios.

** En complemento al criterio establecido en la Tabla, en el caso de bebidas no alcohólicas que declaren contener cero calorías (= 4 kcal) se considerará como valor límite 100 mg de sodio/ 100 ml de bebida.

*** incluye todos los monosacáridos y los disacáridos presentes en el alimento, excepto la lactosa.

Anexo IV

Características del rotulado frontal

El rotulado frontal consistirá de símbolos con diseño octagonal y fondo negro y borde blanco, que contendrán en su interior la expresión "EXCESO" seguida del nutriente que corresponda: GRASA, GRASAS SATURADAS, AZÚCARES o SODIO, según se detalla en la Figura 1. Se incluirá un símbolo por cada nutriente que se encuentre en exceso.



Figura 1. Diseño del rotulado frontal a ser utilizado en la cara frontal de las etiquetas.

El rotulado estará disponible en la página web del Ministerio de Salud Pública en alta calidad y deberá ser descargada para su inclusión en las etiquetas de acuerdo a las especificaciones establecidas en el presente decreto.

Deberá utilizarse un octágono independiente por cada nutriente que exceda los límites establecidos en el Anexo II del presente decreto. El rotulado deberá ubicarse en la cara frontal principal del envase de los productos, preferentemente en la parte superior, utilizando las dimensiones establecidas en la Tabla 1. En el caso de envases en los que la cara principal sea menor a 30cm², el rotulado deberá incluirse en el envase mayor que los contenga.

En caso de que deban incluirse rotulado para más de un nutriente, los símbolos deberán colocarse uno a continuación del otro, utilizando los formatos disponibles en la página web del Ministerio de Salud Pública.

El rotulado deberá ser incluido en los envases de forma indeleble y no podrá estar cubierto de forma parcial o total por ningún otro elemento. Se podrá también utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble, siempre que los mismos cumplan los requisitos de características, tamaño y ubicación establecidos en el presente Decreto.

Tabla 1. Dimensiones del rotulado según el área de la cara principal del envase.

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

Anexo 2. Ordenanza ministerial N°160 de 25 de enero del 2019



Ministerio de Salud Pública

Montevideo, 25 FEB 2019

VISTO: el Decreto N° 272/018 de 29 de agosto de 2018 referido al rotulado frontal de productos listos para el consumo;

RESULTANDO: I) que el mencionado Decreto dispone la incorporación de un rotulado adicional para los alimentos envasados en ausencia del cliente, en cuya elaboración se haya agregado sodio, grasas y azúcares y que en su composición final se excedan los valores establecidos para dichos nutrientes;

II) que a efectos del control que compete a esta Secretaría de Estado, es necesario contar con determinada información sobre la composición de los productos, en relación a dichos nutrientes;

III) que la autorización para la puesta en el mercado de los alimentos envasados es otorgada por diferentes organismos de acuerdo a sus características específicas, en particular el Departamento de Alimentos del Ministerio de Salud Pública y las Intendencias Departamentales;

CONSIDERANDO: I) que la entrada en vigencia y el período de adaptación a las disposiciones del Decreto N° 272/2018 se encuentran definidos en su Artículo 11°;

II) que resulta necesario contar con información técnica relativa a los productos, la que debe ser suficiente y adecuada, tanto para los fines de fiscalización por parte de los organismos competentes, como para poder evaluar el impacto de la medida instrumentada por el mencionado Decreto, en cuanto a los cambios en la naturaleza de los

productos disponibles en el mercado y a los hábitos de consumo de la población;

III) que resulta de utilidad simplificar el reporte de la información por parte de las empresas así como facilitar la recepción y evaluación por parte de los organismos encargados de emitir las autorizaciones de comercialización de los productos;

IV) que de conformidad con el marco jurídico vigente corresponde al Ministerio de Salud Pública y a los Gobiernos Departamentales coadyuvar en el cumplimiento de los cometidos vinculados al control de los alimentos (art. 2 nral 4. y art. 6 de la Ley N° 9.202), quedando esta Secretaría de Estado expresamente facultada a aprobar las condiciones de orden técnico en materia de productos de consumo humano (art. 35, nral. 24, literal G e inciso final de la Ley N° 9.515);

ATENCIÓN: a lo expuesto y dispuesto por la Ley N° 9.202 (Orgánica de Salud Pública) de 12 de enero de 1934, la Ley N° 9.515 de 28 de octubre de 1935 y los Decretos N° 95/994 de 2 de marzo de 1994 y N° 272/018 de 29 de agosto de 2018;

EL MINISTRO DE SALUD PÚBLICA

RESUELVE:

- 1°) Las empresas titulares de autorizaciones de comercialización de alimentos deben brindar la información técnica sobre sus productos, requerida para el cumplimiento del Decreto N° 272/018, en un formato único que estará disponible en la página web del Ministerio de Salud Pública.



Ministerio de Salud Pública

- 2º) La información solicitada se recibirá en el Departamento de Alimentos del Ministerio de Salud Pública para el caso de los productos que se autorizan en este Ministerio y a través de las Intendencias Departamentales respectivas para el caso de los productos autorizados por éstas.
- 3º) La información técnica que deben aportar las empresas comprende a todos sus productos autorizados y deberá entregarse en dos etapas. En la primera instancia, con fecha límite 1º de julio de 2019, se presentará la información relativa a los productos autorizados hasta esa fecha. En la segunda etapa, con fecha límite 29 de febrero de 2020 las empresas deberán actualizar la información anterior, indicando el status de todos sus productos, incluyendo las modificaciones realizadas a la declaración anterior, así como las incorporaciones de nuevos productos efectuadas. En adelante, la información que se solicita será requerida para todos los nuevos productos.
- 4º) Comuníquese al Congreso de Intendentes, al Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, al Ministerio de Industria, Energía y Minería, Laboratorio Tecnológico del Uruguay y a la Cámara Industrial de Alimentos. Publíquese en el Diario Oficial. Tome nota la Dirección General de la Salud. Cumplido, archívese.

Ord. N° 160

Ref. 001-3-12069/2018

/MPT



Dr. JORGE BASSO
MINISTRO
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

