

Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Simposio: Normativa Alimentaria de América Latina

Situación regulatoria en MERCOSUR. Etiquetado Frontal: el caso particular de Uruguay



Mag. Qca. Teresa Pagano

MERCADO COMÚN DEL SUR → MERCOSUR

Se crea en marzo de 1991 en Asunción, Paraguay

El Consejo del MERCOSUR es el Órgano Político y el Grupo Mercado Común es el órgano ejecutivo.

Desde su creación lo integran Argentina, Brasil Paraguay y Uruguay.



Sub-grupo 3 → Resoluciones relativas a ALIMENTOS

**Las Resoluciones del MERCOSUR deben
INTERNALIZARSE en cada país miembro.**

**En el Uruguay se incorporan por Decretos del Poder
Ejecutivo al Reglamento Bromatológico Nacional
(RBN – Decreto 315/94)**

Rotulación Nutricional de Alimentos Envasados MERCOSUR

RGMC 26/03: REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR para la rotulación de Alimentos Envasados .

RGMC 44/03: Rotulación Nutricional de Alimentos Envasados.

RGMC 46/03: Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados.

RGMC 47/03: Reglamento Técnico MERCOSUR de porciones de Alimentos Envasados.

Se Internalizaron entre 2005 y 2007

«El presente Reglamento se aplicará en territorio de los Estados Parte, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.»

DEFINICIONES:

Rotulación: es toda inscripción, leyenda, o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento.

Alimento Envasado: es todo alimento que está contenido en un envase listo para ofrecerlo al consumidor.

IDIOMA: Español y Portugués

INFORMACIÓN OBLIGATORIA: legal y Nutricional

Porción:

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

Medida casera:

Es un utensilio de cocina comúnmente utilizado por el consumidor para medir alimentos.

Medida casera	Capacidad o dimensión
Taza de té	200 cm³ ó mL
Vaso	200 cm³ ó mL
Cuchara de sopa	10 cm³ ó mL
Cuchara de té	5 cm³ ó mL
Plato hondo	250 cm³ ó mL

COMO SE ESTABLECIO LA PORCIÓN

Se tomó como base una alimentación diaria de 2000 kilocalorías u 8400 kJ. 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.

NIVEL	GRUPOS DE ALIMENTOS	VALOR ENERGÉTICO MEDIO (VE)		NUMERO DE PORCIONES	VALOR ENERGÉTICO MEDIO POR PORCION	
		kcal	kJ		kcal	kJ
1	I- Productos de panificación, cereales, leguminosas, raíces, tubérculos y sus derivados	900	3800	6	150	630

VALORES DIARIOS RECOMENDADOS (VDR) DE NUTRIENTES DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA

Valores Diarios de Referencia de Nutrientes (VDR) de declaración obligatoria	
Valor Energético	2000 Kcal 4800KJ
Carbohidratos	300 g
Proteínas	75 g
Grasas Totales	55 g
Grasas Saturadas	22 g
Fibra	25 g
Sodio	2400 mg

TABLA DE PORCIONES

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

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

Produtos	Productos	porção	porción	porção	porción
Português	Español	(g/ml)	(g/ml)	medida caseira	medidas caseras
Amidos e féculas	Almidones y féculas	20	20	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Arroz cru	Arroz crudo	60	60	1/4 de xícara	1/4 de taza
Aveia em flocos sem outros ingredientes	Avena arrollada sin otros ingredientes	30	30	2 colheres de sopa	2 cucharas de sopa
Barra de cereais com até 10% de gordura	Barra de cereales con hasta 10% de grasa	30	30	X unidades que correspondam	X unidades que corresponda
Batata, mandioca e outros tubérculos	Papa, mandioca y otros tubérculos	150	150	X unidades que	X unidades/tazas que

Algunos ejemplos sus porciones y medidas caseras

Galletitas saladas, integrales y grisines	30 g	X unidades que correspondan
Pan envasado feteado o no	50 g	X unidades/fetas que correspondan
Hamburguesas a base de carnes	80 g	X unidades que correspondan
Mermeladas y jaleas	20 g	1 cuchara de sopa
Leche fluida, leche fermentada, yogurt	200 ml	1 vaso
Manteca, margarina y similares	10 g	1 cuchara de sopa
Fideos y Pastas secas	80 g	X plato/taza que correspondan
Masa para pizza	40 g	X fracción que corresponda

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

Vitamina A (2)	600 µg
Vitamina D (2)	5 µg
Vitamina C (2)	45 mg
Vitamina E (2)	10 mg
Tiamina (2)	1,2 mg
Riboflavina (2)	1,3 mg
Niacina (2)	16 mg
Vitamina B6 (2)	1,3 mg
Acido fólico (2)	400 µg
Vitamina B12 (2)	2,4 µg
Biotina (2)	30 µg
Acido pantoténico (2)	5 mg
Calcio (2)	1000 mg
Hierro (2) (*)	14 mg

Modificado por el
D768/08 a 240 µg

Resolución GMC 31/06: ENVASE INDIVIDUAL Internalizada en Uruguay por el D 768/08

Se debe colocar:

«cantidad por envase xx, Porción de referencia YYY».

En estos casos la medida casera = 1 barra, 1 pote, 1 sachet, 1 sobre, “x” unidades.



WAFFLES

PRODUZIDO POR/PRODUCED BY/PRODUCIDO POR CIPA INDUSTRIAL DE PRODUTOS ALIMENTARES LTDA. GOIÁS - APARECIDA DE GOIÂNIA - RODOVIA BR-153, KM 13 - PABX: (62) 4006-6000 - CNPJ: 01.851.216/0001-05 - RIO DE JANEIRO - DUQUE DE CAXIAS - RODOVIA WASHINGTON LUIZ, 4.034 - PABX (21) 2125-5400 - CNPJ: 01.851.716/0002-46 - CEP-26.855-809 - MATO GROSSO DO SUL - TRÊS LAGOAS - AV. RANULPHO MARQUES LEAL, 3100 - JARDIM ALVORADA - PABX: (67) 2105-6000 - CNPJ: 01.851.716/0017-22 - CEP-79.610-100 - SANTA CATARINA - ANAQUARI - RODOVIA BR 101 - KM 61 CORVETA - PABX: (47) 2101-9000 - CNPJ 01.851.716/0029-66 - CEP-89.245-000. CIPA NORDESTE INDUSTRIAL DE PRODUTOS ALIMENTARES S/A - SERGIPE - ITAPORANGA D'AJUDA - RODOVIA BR-101, KM 118 - PABX: (79) 3280-7000 - CNPJ: 03.359.885/0001-08 - CEP-49.128-000 - IMPORTADO POR/IMPORTED BY: USA - VENETO SPECIALTY FOODS MIAMI - FL. PHONE (305) 599-2670 - HAITI - DISPRODAL S.A. - PORT AU PRINCE - PHONE (509) 254-5114 - HONDURAS - DOCOS S.A. - ALFREDO ZUM FELDE, 2248 - MONTENEGRO - FONE: (508 2) 522-3727 - INMSRA Nº 5429/162 - PORTUGAL - GRANDE PORTO I.C. ALIMENTAR LTDA - admin@grandeporto.pt GOMERIAH INGREDIENTES: AÇÚCAR REFINADO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, FARINHA DE TRIGO (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FOLICO), CACAU EM PÓ, SAL REFINADO, ESTABILIZANTE DE SOJA (E ESTABILIZANTE DE SÓDIO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. Pode conter traços de leite. AS FOTOS E ILUSTRAÇÕES DOS PRODUTOS E INGREDIENTES SÃO MERAMENTE ILUSTRATIVAS E INDICATIVAS DE SABOR. A VALIDADE MENCIONADA REFERE-SE AO PRODUTO APÓS FECHADO. DESDE ENTÃO, CONSERVAR EM ADEQUADA TEMPERATURA. CONSUMIR logo após aberto. INGREDIENTS: REFINED SUGAR, HYDROGENATED VEGETABLE FAT, WHEAT FLOUR (ENRICHED WITH IRON AND FOLIC ACID), COCOA POWDER, REFINED SALT, LEAVENING (SODIUM BICARBONATE), SOYBEAN LECITHIN STABILIZER AND FLAVORING. CONTAINS GLUTEN. It can contain milk traces. PRODUCTS AND INGREDIENTS PICTURES ARE MERELY FOR ILLUSTRATION AND FLAVOR INDICATION PURPOSES. INGREDIENTES: AÇÚCAR REFINADO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, FARINHA DE TRIGO (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FOLICO), CACAU EM PÓLVO, SAL REFINADO, LEUDANTE QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE. CONTIENE GLÚTEN. Puede contener trazos de leche. LAS FOTOS DE LOS PRODUCTOS Y INGREDIENTES APENAS ILUSTRAN Y INDICAN EL SABOR. MANTENHA SUA CIDADE LIMPA - CONSERVAR EM LOCAL SECO E AREJADO.

TAPA REFRESCO



GALLETAS AL AGUA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 30g (7 unidades)

Porciones por paquete : 14½

Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	139 kcal = 584 kJ	7
Carbohidratos	22 g	7
Proteínas	3.3 g	4
Grasas totales	4.2 g	8
Grasas saturadas	2.1 g	10
Grasas trans	0 g	---
Fibra alimentaria	0.8 g	3
Sodio	150 mg	6

(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

GALLETAS SALADAS

	Cantidad	Por 100g	Por Porción	%VD(*)	Cantidad	Por 100g	Por Porción	%VD(*)
INFORMACION NUTRICIONAL	Valor Energético / Energía	438 kcal = 1832 kJ	110 kcal = 458 kJ	5	Grasas poliinsaturadas	1.6 g	0.4g	
	Carbohidratos disponibles	67 g	17 g	6	Colesterol	0 mg	0 mg	
Porción: 25g (3 galletitas)	Proteínas	8.4 g	2.1 g	3	Fibra alimentaria/ dietética	2.2 g	0.5 g	2
	Grasas totales, de las cuales	15 g	3.8 g	7	Sodio	1187 mg	297 mg	12
Porciones por envase: 9	Grasas saturadas	1.3 g	0.3 g	1	Ácido Fólico(**)	127 µg	32 µg	8
	Grasas trans	0 g	0 g		Vitamina B1(**)	0.28 mg	0.07 mg	6
	Grasas monoinsaturadas	12 g	3 g					

(*)% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ calculados para la porción. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. (Según Resolución GMC 46/03).

(**) Según Codex : % Dosis Diaria Recomendada (DDR) por porción: Ácido fólico: 16 % - Vitamina B1: 5 %.

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 25g (1 taza de té)

	CANTIDAD P/PORCION	% VD(*) P/PORCION
Valor energético	120 kcal 547 KJ	6
Carbohidratos	14 g	5
Proteínas	1,4 g	2
Grasas Totales	7,6 g	14
De las cuales:		
Grasas Saturadas	0,3 g	1
Grasas Trans	0 g	
Grasas Monoinsaturadas (Omega 9)	6,2 g	
Grasas Poliinsaturadas	1,1 g	
Colesterol	0 mg	
Fibra Alimentaria	1,2 g	5
Sodio	115 mg	5

(*)Valores diarios con base a una dieta de 2000 Kcal u 8400 KJ.
Sus valores diarios pueden ser mayores o menores
dependiendo de sus necesidades energéticas.

PAPAS FRITAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción 200 ml=un vaso

	Por porción	%VD(*)
Valor energético	66 kcal = 276 kJ	3
Carbohidratos	9,4 g	3
Proteínas	6,0 g	8
Grasas totales	0,5 g	1
Grasas saturadas	0 g	0
Grasas trans	0 g	-
Grasas monoinsaturadas	0,1 g	
Grasas poliinsaturadas	0,2 g	
Omega 3	122 mg	
EPA - DHA	100 mg	
Colesterol	0 mg	
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	102 mg	4
Vitamina A	91 µg	15
Vitamina D3	0,74 µg	15
Vitamina E	7,4 mg	74
Calcio	266 mg	27

* 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.

LECHE OMEGA 3

Mermelada de Durazno:

	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético:	12 kcal = 51 kJ	1 %
Carbohidratos	2.6 g, de los cuales:	1 %
fructosa	0.3 g	
glucosa	0.4 g	
sacarosa	0 g	
sorbitol	1.1 g	
otros carbohidratos	0.8 g	
Fibra alimentaria	3.8 g	15 %

No aporta cantidades significativas de Proteínas,
Grasas totales, Grasas saturadas, Grasas trans, Sodio.

1 porción (20 g) = 1 cucharada sopera

* % 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.

Los azúcares declarados provienen de la fruta.

Elaborado por / Produzido por
 Produced by: **PLUCKY S.A.**
 Veraciero 2741 / Tel.: (598-2) 522 5700*
 Fax: (598-2) 525 0063 C.P. 12100
 E-mail: ventas@plucky.com.uy
 Montevideo - Uruguay
 Reg. I.M.M. S.R.A. Nº 0345/482
 www.plucky.com.uy

Ingredientes: Azúcar, Glucosa, Manteca de Cacao, Cacao, Dulce de leche, Agua, Leche en polvo entera, Waffle(*), Clara de huevo, Leche en polvo descremada, Emulsionante: Lecitina (INS 322), Conservante: Sorbato de potasio (INS 202), Aromatizantes.
CONTIENE VAINILLINA.

(*) Contiene harina de trigo enriquecida con: hierro 30mg/Kg, ácido fólico 2.4mg/kg, tiamina 6.3mg/Kg, riboflavina 1.3mg/Kg, niacina 13mg/Kg, cumpliendo Decreto 130/06 en Uruguay y Ley 25.630 en Argentina.

Ingredientes: Açúcar, Glicose, Manteiga de Cacau, Cacau, Doce de Leite, Agua, Leite em pó integral, Obreia, Clara de ovo, Leite em pó desnatada, Emulsificante: Lecitina (INS 322), Conservante: Sorbato de Potasio (INS 202), Aromas.

Ingredients: Sugar, Glucose, Cocoa butter, Cocoa, Caramel (pasteurized milk, sugar, corn starch) Water, Whole milk powder, Waffle, Egg White, Skimmed milk powder, Emulsifier: Lecithin (INS 322), Preservative: Potassium sorbate (INS 202), Flavourings.

INFORMACION NUTRICIONAL / INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

Porción / Porção / Serving size: 30 g (1 unidad / unidade / unit)

Cantidad por porción/Quantidade por porção/Amount per serving		% VD (*)
Valor Energético/Valor Calórico/Energy Value	108 Kcal = 454 kJ	5%
Carbohidratos /Carboidratos/Carbohydrate	17 g	6%
Proteínas/Proteínas/Protein	1.0 g	1%
Grasas Totales/Gorduras Totais/Total Fat	4.0 g	7%
Grasas Saturadas/Gorduras Saturadas/Saturated Fat	2.3 g	10%
Grasas Trans/Gorduras Trans/Trans Fatty Acids	0 g	---
Fibra Alimentaria/Fibra Alimentar/Dietary Fiber	0 g	0%
Sodio/Sódio/Sodium	24 mg	1%

* Valores Diarios con base en una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.
 Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser mais altos ou mais baixos dependendo de suas necessidades de calorías.
 Daily Values are based on a 2,000 kcal or 8,400 kJ diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.

Conservar en lugar fresco y seco
 (temperatura 20°C, humedad relativa 40%)
 Mantenha em lugar fresco e seco
 (temperatura 20°C, umidade relativa 40%)
 Keep in a cool and dry place
 (temperature 20° C, relative humidity 40%)

FECHA DE ELABORACION

DATA DE FABRICAÇÃO

PRODUCTION DATE:

VENCIMIENTO / VALIDO ATÉ / BEST BEFORE

05/02/07

05/06/07 L: 705022

INFORMACION NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA INC (CLAIMS) Decreto 402/12

Incorpora la RGMC 1/12 y entró en vigencia en 2014.

COMPRENDEN :

***INC QUE DESCRIBE EL NIVEL Y/O LA CANTIDAD DE UNO O MÁS
NUTRIENTES Y/O VALOR ENERGÉTICO CONTENIDO EN EL ALIMENTO.***

***DECLARACIÓN DE PROPIEDADES COMPARATIVAS CON EL ALIMENTO DE
REFERENCIA.***

CRITERIOS INC :

ES OPCIONAL NO OBLIGATORIA

SE DEBE INCLUIR EN LA OBLIGATORIA EL NUTRIENTE A DECLARAR

SI NO CONTIENE DEBE DECIR « 0 » o « NO CONTIENE »

Con la participación de estudiantes de la Escuela de Nutrición se realizaron encuestas para conocer que entendía la población en: 2010, 2013 y 2017.

1.- sexo-edad-lugar de residencia- nivel educativo

2.-¿lee la etiqueta?

siempre – ocasionalmente – nunca

3.-¿qué lee? ¿lee IN?

si no lee ¿por qué no lee?

4.- ¿qué entiende por porción?

RESULTADOS: 2010 - 2013

- El 31% de las mujeres dicen leer siempre. No presentando diferencia por edad, lugar de residencia, ni nivel educativo.
- El 28 % de los hombres dicen no leer nunca siendo la mitad menores de 40 años y de Montevideo.
- Dentro del 82% que manifiesta leer las etiquetas siempre u ocasionalmente (la mayoría mujeres), la atención está centrada en *la fecha de vencimiento*.

RESULTADOS: 2010 - 2013

- En cuanto a la información nutricional: el 45% de los encuestados se interesa por el **contenido graso** .
- El constituyente que parece ser menos relevante es el **valor proteico**.
- La composición de las grasas y el contenido de sodio están en segundo lugar con un 20%.
- El concepto de “**porción**” parecería no ser comprendido.

ENCUESTA 2017

En este período se implementaron algunas políticas públicas que pensábamos podían influir en el conocimiento de la población.

- ❖ Ley de Merienda saludable.**
- ❖ Guías alimentarias 2016**
- ❖ Retiro de saleros de los restaurantes.**
- ❖ Retiro de algunos aderezos.**
- ❖ Campañas educativas en el marco de las Guías.**
- ❖ Promoción del consumo de frutas y verduras**

Alimentación Saludable en los Centros de Enseñanza Públicos y Privados

Elegí Tu Merienda Saludable –

Una adecuada alimentación y nutrición influyen en el desarrollo físico e intelectual de los niños y adolescentes, así como la capacidad de crecer adecuadamente y posibilita el máximo desarrollo de sus capacidades. Por lo tanto, una alimentación adecuada en un entorno ambiental favorable, contribuyen a un proceso de aprendizaje de calidad.

ELEGÍ TU MERIENDA SALUDABLE | ESTE ES UN EJEMPLO DE POSIBLES Opciones de comida saludable que se puede servir en los centros de enseñanza pública y privada. Se sugiere la elección de alimentos y bebidas naturales, saludables y de origen local.

ALIMENTOS Y BEBIDAS NATURALES O MÍNIMAMENTE PROCESADOS

GRUPO 1

- FRUTAS SIN AZÚCAR AGREGADA: Apple, Strawberry, Peach, Orange, Banana, Watermelon, Orange slices, Pear, Melon, Raspberries, Blueberries, Kiwi, Nuts, Raisins, Fruit salad.
- FRUTOS SECOS Y SEMILLAS: Almonds, Walnuts, Pistachos, Sunflower seeds, Pumpkin seeds.
- BEBIDAS: Agua, Leche, Bebidas a base de hierbas, Jugo puro de frutas naturales, Productos lácteos (Leche, Yogurt, Quesos).

GRUPO 2

- HECHO EN CASA: Sandwiches, Biscuits and tartlets, Cookies and cakes.

GRUPO 3

- LAS QUE PUEDE ESTAR EN ALGUNAS DE TUS MERIENDAS: Biscuits, Pastries, Breads, Milkshakes, Ice cream.

Una adecuada alimentación y nutrición influyen en el desarrollo físico e intelectual de niños y adolescentes. Por lo tanto, una alimentación adecuada en un entorno ambiental favorable, contribuyen a un proceso de aprendizaje de calidad.

Por mayor información:
www.msp.gub.uy/meriendasaludable

mec

Encuesta 2017

Aumentó la población que lee las etiquetas: sigue en primer lugar la **fecha de vencimiento** y la **marca**.

Sigue siendo el contenido **graso** el nutriente con más interés.

Ha aumentado el interés por el **Sodio** con la edad.

Las **Proteínas** interesan a los varones jóvenes.

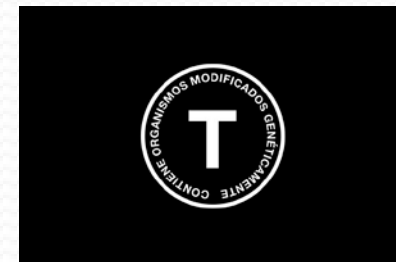
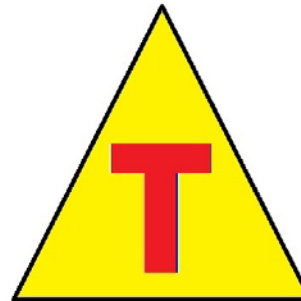
Mayor cantidad de población entiende el concepto de **porción**.



El símbolo de los alimentos irradiados



Radura: Iniciales de la palabra "radiación", con el tallo de "durus", la palabra latina para el duro, duradero.





Alimentos para niños tendrán rótulo de “recomendado” o “no recomendado”

27 MAR 2017 | Será obligatorio para fabricantes o importadores por decreto del gobierno. Es por exceso de sal, azúcar o colesterol.

PROYECTO DE DECRETO: rotulación frontal

CONSIDERANDOS:

- ✓ 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.
- ✓ que, conforme a la evidencia, existe una relación **directa** entre el consumo de **alimentos procesados** con el agregado **de excesiva** cantidad de grasas, grasas saturadas, sal y azúcares, con el desarrollo de la obesidad y otras enfermedades no transmisibles.
- ✓ que, en el país, entre 1999 y 2013, de acuerdo a los datos elaborados por la OPS/OMS, **la venta de bebidas azucaradas** se triplicó, y la de otros productos con excesiva cantidad de azúcar, sal y grasas se duplicó. En igual periodo, se observó un aumento del sobrepeso en adultos desde 52,5% al 64,9%. En niños y adolescentes, las últimas cifras resultan alarmantes ya que el 39% presenta sobrepeso, observándose una estrecha asociación con el aumento de la hipertensión a estas edades tan tempranas.

ALGUNOS ARTÍCULOS:

Artículo 2º.- Los alimentos envasados en ausencia del cliente, que sean librados al consumo en el territorio nacional, para los cuales la legislación vigente exija rotulación nutricional de acuerdo a lo establecido en el Decreto 117/2006, deberán constar de una advertencia 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 la Tabla del Anexo II del presente Decreto.

Artículo 5º.- La información nutricional complementaria que el proveedor incluya al amparo de lo dispuesto por el Decreto N° 402/012, **en ningún caso podrá ser contradictoria con la información ofrecida por el etiquetado frontal que se preceptúa por el presente decreto.**

Artículo 9º.- Exhórtase a centros educativos públicos y privados, así como otros centros de cuidado y atención a la infancia y la familia, a adoptar **medidas que desalienten el consumo de alimentos que contengan la advertencia frontal a que refiere el presente decreto.**

ROTULADO FRONTAL PROPUESTA URUGUAY

Valores límite de contenido de sodio, azúcares, grasas y grasas saturadas

Los valores límite de contenido de sodio, azúcares, grasas y grasas saturadas fueron establecidos siguiendo el Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS.

Sodio	Azúcares	Grasas	Grasas Saturadas
1 mg / Kcal ó 360mg / 100g	10 % Valor calórico total	30 % valor calórico total	10 % valor calórico total



ROTULADO FRONTAL CHILE



Nutriente o Energía	Fecha de entrada en vigencia	24 meses después	36 meses después
Energía Kcal / 100g	350 / 100	300 / 80	275 / 70
Sodio mg / 100g	800 / 100	500 / 100	400 / 100
Azúcares totales g / 100g	22,5 / 6	15 / 5	10 / 5
Grasas saturadas g / 100g	6 / 3	5 / 3	4 / 3

ALGUNOS EJEMPLOS

Alimento	Porción en g	Exceso de grasa	sodio	Grasa Saturada
Papas fritas sin sal	25	SI	NO	NO
OTRA	25	SI	SI	NO
Galletitas al agua	30	SI	SI	NO
Galletas de arroz	30	NO	SI	NO
Chocolate semi amargo	25	SI	NO	SI
Hamburguesa	80	SI	SI	SI
Jamón Extra	40	NO	SI	NO
Jamón magro s / sal	40	NO	NO	SI
Queso Reggianito	30	SI	SI	SI
Queso Magro	30	NO	NO	SI
Queso crema bajo en Grasas	30	SI	SI	SI
Leche entera	200		NO	

Otros ejemplos

	Porción	VE Kcal	Azúcares	% de azúcares/ VE en 100g
Mermelada común	20	53	13	24
Mermelada reducida en calorías	20	27	6,5	24

Papas fritas elaboradas caseras: % grasa entre 7 y 13

Milanesas fritas elaboradas caseras: % grasa entre 7 y 11



Pan Francés: Sodio 310 mg / 50 g



Factura de panadería (bizcochos): contenido de sodio 300 mg/ 30g



Hubo respuestas a la consulta pública de instituciones públicas y privadas, nacionales e internacionales.

ALACCTA:

Compartimos la preocupación por el incremento de la obesidad y de la incidencia de las ECNT asociadas con la alimentación.....

El considerando II del proyecto establece como fundamento regulatorio el concepto de que existe evidencia de la **relación directa entre obesidad y ECNT y el consumo de alimento procesados con contenido excesivo de ciertos nutrientes.....**

El proyecto hace obligatorio incluir una señal de advertencia al consumidor en los alimentos **PREENVASADOS que tienen sodio, azúcar o grasa **ADICIONADOS**.....**

El modelo de perfil de nutrientes se basa en una apreciación, no compartida por la comunidad científica internacional por su discutible base científica.....

CIALI:

Los alimentos envasados fuera de la vista del consumidor **son sólo una parte de la alimentación diaria, la cual está integrada también, entre otros, por alimentos elaborados no envasados en ausencia del consumidor** (panaderías, restaurantes, rotiserías, delivery, etc.), que también contribuyen al aporte de nutrientes, así como carnes, frutas, verduras, huevos, aceite, azúcar, harina, sal, etc.

Para evitar el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles, debe lograrse que **la población conozca cómo alcanzar una alimentación variada y equilibrada, y hábitos de vida saludables** que incorporen o aumenten la actividad física, entre otros.

Se requiere de **estrategias integrales** que incluyan básicamente aspectos de educación en hábitos alimentarios y fomento de la actividad física.

CIALI:

La **figura octogonal**, que recuerda al “disco pare”, representa para los consumidores una **prohibición**. En este caso, una prohibición de consumo.

La expresión “**Exceso de...**” podría no ser consecuente con la ingesta diaria real de dichos nutrientes, cuya cantidad diaria consumida dependerá de la porción consumida y la ocasión de consumo en el total de la dieta.

Cualquiera sea el modelo elegido de etiquetado nutricional frontal **sea armonizado y acordado a nivel Mercosur en el SGT3**, de manera de cumplir con dicho Tratado no generando barreras no arancelarias contrarias al mismo.

Estamos dispuestos a asumir un **Compromiso escrito gobierno – industria** de reducción de sodio, azúcares y grasas a través de la firma de un acuerdo de **reducción** de estos nutrientes.

AIALU:

.....por otro lado **se excluyen alimentos no envasados** y los envasados en presencia del cliente, lo que puede dar a entender que estos son más saludables que los envasados.....

El etiquetado propuesto se basa en el modelo **de perfil de nutrientes de la OPS** que establece los límites de ingesta máxima diaria recomendada de nutrientes críticos, como límites para cada alimento en particular. Sin embargo las **recomendaciones de la OMS son en base al consumo diario.**

Con respecto a la comercialización de alimentos el proyecto de etiquetado frontal de alimentos constituye una barrera comercial tanto dentro del MERCOSUR como extra región.....

¡DISFRUTÁ DE LA COMIDA, COMÉ SANO Y MOVETE!

Una alimentación saludable, compartida y placentera nos da bienestar y si le sumamos actividad física en forma habitual nos sentiremos ¡mucho mejor!

Te mostramos los diferentes grupos de alimentos y en qué proporción los deberías consumir. Trata de lograrlo a lo largo del día.



EVITÁ EN EL DÍA A DÍA PRODUCTOS COMO:

- Papas fritas
- Nuggets, panchos, hamburguesas y fiambres
- Refrescos, jugos artificiales y aguas saborizadas
- Snacks
- Alfajores y galletitas rellenas
- Helados y golosinas
- Caldos, sopas instantáneas y aderezos

Si estás lejos de esta meta recordá que con pequeños cambios ya se logran efectos positivos.

¿Qué vas a hacer hoy para acercarte a la meta?

AIALU propone, en base al ícono del MSP buscar canales de comunicación efectiva con los consumidores con el fin de abordar estos aspectos.



Muchas gracias

terepagano@vera.com.uy