

Resolución MSP S/N

Documento original

[Ver Imagen](#)

Fecha de Publicación: 11/07/2022

Página: 5

Carilla: 5

PODER EJECUTIVO MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

Resolución S/n

Apruébase el Manual para la aplicación del rotulado frontal de alimentos.
(2.482*R)

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

Montevideo, 20 de Junio de 2022

VISTO: los anexos II y III del Decreto del Poder Ejecutivo N° 272/018, de 29 de agosto de 2018, referidos al rotulado frontal de productos listos para el consumo;

RESULTANDO: I) que dicho Decreto dispone la incorporación de un rotulado frontal 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 exceden los valores establecidos para dichos nutrientes, estableciendo en sus anexos II y III los valores por encima de los cuáles debe colocarse rotulado frontal;

II) que el Decreto del Poder Ejecutivo N° 246/020, de 2 de setiembre de 2020, modificó los anexos mencionados precedentemente estableciendo nuevos criterios para definir exceso de sodio, azúcares y grasas saturadas, considerando para ello, una nueva base para el cálculo en gramos de nutriente 100 gramos o 100 mililitros de producto, el cuál fue modificado posteriormente por el Decreto del Poder Ejecutivo N° 34/021, de 26 de enero de 2021;

CONSIDERANDO: I) que se hace necesario establecer directrices para la aplicación de la normativa sobre rotulado frontal para las instituciones con competencias en su implementación, así como para las empresas productoras e importadoras de alimentos envasados;

II) que la División de Programación Estratégica en Salud y la Dirección General de la Salud informan favorablemente al respecto;

ATENTO: a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto en el artículo 19 de la Ley 9.202, de 12 de enero de 1934, Decreto N° 272/018, de 29 de agosto de 2018 y normativa concordante y complementaria;

EL MINISTRO DE SALUD PÚBLICA

RESUELVE:

1

Apruébase el Manual para la aplicación del rotulado frontal de alimentos, que luce como Anexo I y forma parte integral de la presente Ordenanza Ministerial.

2

Tome nota la Dirección General de la Salud. Comuníquese al Congreso de Intendentes, al Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, al Ministerio de Industria, Energía y Minería, al Laboratorio Tecnológico del Uruguay y a la Cámara Industrial de Alimentos.

3

Publíquese en el Diario Oficial y en la página web institucional.
Cumplido, archívese.

Ord. N° 892

Ref. N° 001-3-2801-2022

//v f

DANIEL SALINAS.

"Ver información adicional en el Diario Oficial digital."

Manual para la aplicación del rotulado frontal de alimentos

Índice

Introducción	4
Antecedentes	6
Definiciones	6
Conceptos generales	7
Rotulado de alimentos envasados	8
Rotulado nutricional	9
Rotulado frontal	10
Consideraciones para alimentos	

sólidos y líquidos	16
Productos exceptuados de la obligación de incorporar el rotulado frontal	16
Características del rotulado frontal	17
Consideraciones adicionales	24
Preguntas frecuentes	25
Anexos	29

"Ver información adicional en el Diario Oficial digital."

Introducción

Las enfermedades no transmisibles (ENT) son la principal causa de muerte en el mundo. En Uruguay, seis de cada 10 personas mueren por enfermedades no transmisibles, tanto en personas de 70 años y más, como en personas 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 $> 25 \text{ kg/m}^2$) en personas de 25 a 64 años en Uruguay es de 64,9%(1), mientras que el 36,3% de los adolescentes entre 13 y 15 años y el 39,4% de los escolares tiene sobrepeso u obesidad(2). Este problema también afecta a los niños más pequeños, ya que el 12,3% de los menores de 5 años tiene sobrepeso y obesidad, y el 27,9% tiene riesgo de sobrepeso(3).

(1) Ministerio de Salud Pública.

(2) Encuesta nacional de factores de riesgo de enfermedades no transmisibles. Montevideo: MSP, 2013. 2 Núñez S, Martínez N, Garibotto G. Primeros resultados de la Encuesta de Nutrición, Desarrollo Infantil y Salud cohorte 2018. Montevideo: INE, MIDES; 2019.

(3) Administración Nacional de Educación Pública. Evaluación del Programa de Alimentación Escolar y monitoreo del estado nutricional de los niños de escuelas públicas y privadas en Uruguay. Síntesis. Montevideo: ANEP, 2019. Junta Nacional de Drogas. Adolescencias: Un mundo de preguntas. II Encuesta Mundial de Salud Adolescente. GSHS, 2019. Montevideo: Junta Nacional de Drogas, 2012.

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(4). La Organización Panamericana de la Salud estima que las ventas de estos productos ultraprocesados 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(5).

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

(5) OPS. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas.

Washington DC: OPS, 2015.

Esta situación requiere la implementación de múltiples estrategias tendientes a modificar los hábitos alimentarios y a facilitar elecciones más saludables(6), tal y como se establece en las recomendaciones de la Comisión de la OMS para acabar con la obesidad infantil(7) y el Plan de acción para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia de la OPS(8). En estos documentos se hace un llamado a implementar intervenciones efectivas, particularmente aquellas de tipo regulatorio como establecer sistemas de etiquetado frontal a los alimentos procesados con alto contenido de sodio, azúcares, grasas y grasas saturadas. En este contexto, Uruguay aprobó el 29 de agosto del 2018 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. Posteriormente, se realizaron modificaciones al modelo de perfil de nutrientes para aplicación del rotulado frontal en el Decreto del Poder Ejecutivo N° 34/021, publicado el 26 de enero del 2021.

(6) Hawkes C, Smith TG, Jewell J, et al. Smart policies for obesity prevention. *Lancet.* 2015;385:2410-2421

(7) OMS. Informe de la Comisión para acabar con la obesidad infantil. Ginebra: OMS, 2016.

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

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 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.

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 frontal principal: es la superficie principal de exhibición del envase, que además incluye la denominación legal del producto o denominación de venta, y la marca o logo, si los hubiere. La cara frontal principal incluye toda la superficie principal de exhibición, no únicamente la superficie que está cubierta por una etiqueta, y no incluye las áreas de sellado.

Fruta: es el producto destinado al consumo, procedente de la frutificación de una planta sana. Incluyendo 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 Reglamento Bromatológico Nacional.

Verduras: de acuerdo con la definición del artículo 20.3.2.a) del Reglamento Bromatológico Nacional.

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 declara 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" aprobado por Resolución N° 26/03 y 46/3 del MERCOSUR respectivamente; 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 características, 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.

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, identificación del lote, fecha de duración y preparación e instrucciones de uso del alimento. 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 Reglamento Bromatológico Nacional correspondiente, y que no provoque confusión en el consumidor.

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)
- * Grasas Trans: 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

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

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

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 del 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 Reglamento Bromatológico Nacional), 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

"Ver información adicional en el Diario Oficial digital."

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 ofrecerlo a los consumidores en el territorio nacional.
- * Que la normativa vigente le exija el rotulado nutricional.
- * Que la superficie de la cara frontal principal sea igual o mayor a 30 cm² (aunque no deba llevar rotulado nutricional debido a que la

superficie del envase es menor a 100 cm²)

- * Que en su proceso de elaboración o el de sus ingredientes, se haya agregado sodio, azúcar o grasas y en cuya composición final se excedan los valores establecidos en la normativa.

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

- * Sal comestible o refinada y sal fina según artículos 23.1.2 y 23.1.39(9) del Reglamento Bromatológico Nacional.

(9) Nota: todas las definiciones referidas al RBN deben ser consideradas según la última versión de este.

- * Ingredientes que tengan agregado de sodio, de acuerdo con las disposiciones del Reglamento Bromatológico Nacional en su artículo 2.1.1, incisos a) y b)
- * Ingredientes que contengan sodio, de acuerdo con las disposiciones del Reglamento Bromatológico Nacional en su artículo 2.1.1, con sus incisos c), d), e) y g), 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.

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

- * Azúcares, de acuerdo con el artículo 19.1.1 y azúcar de acuerdo con los artículos 19.1.2. al 19.1.7 del Reglamento Bromatológico Nacional, por ejemplo: sacarosa extraída de azúcar de caña o remolacha azucarera, azúcar crudo o morena, azúcar blanco, azúcar cande, melaza de caña o jarabe de almíbar.
- * Azúcares de hidrólisis de polisacáridos, de acuerdo con artículos 19.1.18 al 19.1.25, 19.1.27 y 19.1.28 del Reglamento Bromatológico Nacional, por ejemplo: jarabe de glucosa, jarabe de alta fructosa, jarabe de glucosa-fructosa, dextrosa anhidra, glucosa anhidra, dextrosa monohidrato, glucosa monohidrato, fructosa en polvo, azúcar invertida, entre otros.
- * Miel, de acuerdo con artículo 19.2.1 del Reglamento Bromatológico Nacional definida como el producto alimenticio producido por las abejas melíferas, incluyendo la miel de flores y miel de mielada.
- * 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 Reglamento Bromatológico Nacional en su artículo 2.1.1, incisos a) ingredientes principales y b) ingredientes

complementarios.

- * Ingredientes que contengan azúcares, de acuerdo con las disposiciones del Reglamento Bromatológico Nacional en su artículo 2.1.1, incisos, c) aditivos alimentarios, d) coadyuvantes de tecnología, e) productos de nutrificación 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.

Para determinar si el producto tiene agregado de grasas, es necesario verificar 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 Reglamento Bromatológico Nacional y las actualizaciones establecidas por Decreto N° 80/2019; por ejemplo: shortenings, emulsiones grasas, margarina, crema vegetal, grasa virgen, sebo o grasa comestible de vacuno o de ovino, emulsiones grasas y otros productos grasos.
- * Aceites, de acuerdo con los artículos 17.2.1 al 17.2.8 del Reglamento Bromatológico Nacional, por ejemplo: aceite refinado, aceite comestible, aceite virgen, aceite parcialmente hidrogenado.
- * Manteca, de acuerdo con el artículo 16.2.38 del Reglamento Bromatológico Nacional.
- * Cremas de leche, de acuerdo con el artículo 16.2.30 del Reglamento Bromatológico Nacional.
- * Ingredientes que tengan agregado de grasas, de acuerdo con las disposiciones del Reglamento Bromatológico Nacional en su artículo 2.1.1, incisos a) ingredientes principales y b) ingredientes complementarios.
- * Ingredientes que contengan grasas, de acuerdo con las disposiciones del Reglamento Bromatológico Nacional en su artículo 2.1.1, incisos, c) aditivos alimentarios, d) coadyuvantes de tecnología, e) productos de nutrificación 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.
- * 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 g
- * 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 leche, huevo o queso que fueron elaborados sin agregado de grasas.

Una vez se verificó si el alimento cumple con las cinco 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.

Los criterios para establecer contenido excesivo de sodio, azúcares, grasas y grasas saturadas fueron establecidos en el Decreto N° 34/021 del 26 de enero del 2021. 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. En caso de que existan varias opciones recomendadas de otros ingredientes, por ejemplo, leche o agua, se debe utilizar para determinar el contenido nutricional total de azúcares, grasas, grasas saturadas y sodio, el escenario más exigente.

En productos como chacinados, masa para empanadas y tapas de tortas(10) se evalúa el aporte de grasas, grasas saturadas, azúcares y sodio de acuerdo con la tabla nutricional.

(10) Esta disposición se extiende a otros productos de similar consumo y que puedan incluirse en la misma categoría.

Además de la definición de los umbrales para definir exceso, el Decreto N° 34/021 establece aclaraciones y excepciones, que están descritas luego del texto en el cuadro del anexo y se explican a continuación. Los alimentos deben constar de rotulado frontal cuando superan los criterios para definir exceso.

Cuadro 1. Criterios para definir exceso de sodio

Base del cálculo	Sodio
Cada 100 gramos para alimentos sólidos	500 mg
Cada 100 mililitros para alimentos líquidos	200 mg

Cuadro 2. Criterios para definir exceso de azúcares

Base del cálculo	Azúcares
Cada 100 gramos para alimentos sólidos	13 gramos
Cada 100 mililitros para alimentos líquidos	3 gramos 5 gramos en productos sin edulcorantes no

nutritivos
7 gramos en productos que cumplan las siguientes condiciones: a) máximo de hasta 80% de las calorías aportadas por azúcares; b) sin adición de edulcorantes no nutritivos.

Los azúcares a los que hace referencia el Decreto N° 34/021 son todos los monosacáridos y los disacáridos presentes en el alimento. El producto debe constar de rotulado frontal si cumple con alguno de los criterios establecidos.

Para el cálculo del aporte de azúcares, 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 20.2.2 al 20.2.4 y 20.2.6, y de verduras, de acuerdo con el artículo 20.3.2.a) del Reglamento Bromatológico Nacional; por lo tanto, no se debe descontar el aporte de azúcares de ingredientes como jugos de frutas y preparados.

Para determinar la cantidad de nutrientes a descontar a partir de los ingredientes mencionados, se debe utilizar como referencia la Tabla de composición de alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) aclarando que código/s de alimento/s se utilizaron para realizar el cálculo. Con respecto a la lactosa, se debe utilizar un valor de 4,7 gramos de lactosa por cada 100 ml de leche fluida utilizados en la preparación del alimento, o 39 gramos de lactosa por 100 gramos de leche en polvo utilizados en la elaboración de alimento.

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

Base del cálculo	Grasas	Grasas saturadas
Cada 100 gramos para alimentos sólidos	13 gramos	6 gramos
Cada 100 mililitros para alimentos líquidos	4 gramos	3 gramos

Para el cálculo de aporte de grasas y grasas saturadas se exceptúan las grasas y grasas saturadas provenientes de frutos secos y semillas utilizadas como ingredientes en los alimentos. Para calcular estas excepciones, se tomarán en cuenta las definiciones de fruta seca, artículos 20.2.5 y 20.2.7 del Reglamento Bromatológico Nacional.

Para determinar la cantidad de nutrientes a descontar a partir de los

ingredientes mencionados, se debe utilizar como referencia la Tabla de composición de alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) aclarando que código/s de alimento/s se utilizaron para realizar el cálculo.

Consideraciones para alimentos sólidos y líquidos

Las definiciones de alimentos sólidos y líquidos se establecen de acuerdo con el Anexo al Decreto N° 117/006 sobre "Reglamento Técnico MERCOSUR de porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional", y a las tablas I al VIII de dicho anexo. Por lo tanto, los productos que deben ser evaluados utilizando los umbrales para productos sólidos, son aquellos cuya porción está definida en gramos(11), y los que tienen que ser evaluados utilizando los umbrales para productos líquidos, son aquellos cuya porción está definida en mililitros. Además se debe considerar la nota al pie de página de la Tabla VIII, en la que se indica que "Donde no figuran unidades de medida se entiende que los valores se expresan en gramos". En el mismo sentido para el caso de productos en los que en la tabla se defina la porción en g o ml (por ejemplo los helados) se aplicará como criterio, gramos.

(11) Donde no figuran unidades de medida se entiende que los valores se expresan en gramos

Productos exceptuados de la obligación de incorporar el rotulado frontal

- * Alimentos de uso medicinal, definidos en artículo 29.1.5. del Reglamento Bromatológico Nacional.
- * Alimentos para dietas de control de peso por sustitución parcial de comidas, de acuerdo con el artículo 29.1.5 del Reglamento Bromatológico Nacional.
- * Suplementos para deportistas definidos en artículos 32.1.1 al 32.1.4 del Reglamento Bromatológico Nacional, de acuerdo con Decreto N° 330/014.
- * Suplementos dietarios, regulados por el Decreto N° 117/006, y de acuerdo con las definiciones aplicadas por el Departamento de Alimentos, Cosméticos y Domisanitarios del MSP.
- * Fórmulas para lactantes y niños de hasta 36 meses, definidas en los artículos 29.1.27 al 29.1.31 del Reglamento Bromatológico Nacional. 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 Reglamento Bromatológico Nacional(12).

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

* Edulcorantes de mesa definidos en artículo 29.3.1 del Reglamento Bromatológico Nacional.

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 incluyendo un símbolo por cada nutriente que se encuentre en exceso.

Diseño del rotulado frontal

Deberán aplicarse símbolos de diseño octogonal que contengan en su interior la leyenda "exceso" seguida del nutriente que corresponda: grasas, grasas saturadas, azúcares o sodio, y debajo la sigla MSP (ver Figura 2). El diseño se encuentra disponible en la página web del Ministerio de Salud Pública: <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/comunicacion/noticias/octogonos-para-etiquetado-de-alimentos>

Se deberán respetar tanto el diseño como los colores definidos, esto es, un área octogonal negra con tipografía en mayúsculas y color blanco en el centro, a la que le sigue un área blanca que enmarca al área negra y finaliza con un filete también negro.

Los símbolos deberán ser consignados de manera clara, legible, destacada e indeleble.

Figura 2. Diseño del rotulado frontal

"Ver información adicional en el Diario Oficial digital."

Ubicación

Deberán colocarse en la cara frontal principal del envase(13), y de preferencia en la parte superior de la misma. Los rótulos no podrán cubrirse de forma parcial ni total por ningún otro elemento, ni estar colocados en el área de sellado o empalme.

(13) Cara frontal principal: es la superficie principal de exhibición del envase, que además incluye la denominación legal del producto o denominación de venta, y la marca o logo, si los hubiere. La cara frontal principal incluye toda la superficie principal de exhibición, no únicamente la superficie que está cubierta por una etiqueta, y no incluye las áreas de

sellado y empalme.

En caso de que el producto se coloque en góndola dentro de un exhibidor, el rótulo frontal debe ubicarse en un área que no quede cubierta ni total ni parcialmente por el mismo. De la misma manera, si el producto está colocado directamente en la góndola, la ubicación del/los símbolos debe asegurar su fácil visibilidad.

Alineación de los rótulos

La leyenda de los símbolos deberá estar alineada de forma tal que permita la lectura horizontal cuando el producto está exhibido en góndola.

En caso de que sea necesario rotulado para más de un nutriente, los símbolos deberán colocarse uno a continuación del otro, (sin separación entre los octógonos) de acuerdo con el siguiente formato:

2 símbolos

"Ver información adicional en el Diario Oficial digital."

3 símbolos

"Ver información adicional en el Diario Oficial digital."

4 símbolos

"Ver información adicional en el Diario Oficial digital."

La disposición lineal vertical para 3 ó 4 símbolos que se muestra a continuación, se podrá utilizar sólo en aquellos casos en que la forma del envase no permita el uso de las demás opciones, por ejemplo en envases angostos.

"Ver información adicional en el Diario Oficial digital."

Para asegurar la correcta legibilidad, es recomendable que medio centímetro alrededor de los símbolos no exista ninguna imagen que interfiera con los mismos.

Tampoco podrá utilizarse el/los octógonos para la creación de un patrón decorativo en el envase. Los mismos deberán estar ubicados de forma tal que puedan ubicarse y diferenciarse fácilmente.

Tamaño

El tamaño del rótulo frontal debe ser acorde con el área de la cara

frontal principal del envase, de acuerdo con lo descrito en el Cuadro 4

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

Área de la cara frontal 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

En el caso de envases en los que la cara frontal principal sea menor a 30 cm², el rotulado deberá incluirse en el envase mayor 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.

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, entendiéndose que se debe tomar en cuenta toda la superficie de la cara principal frontal, no únicamente la que está cubierta por una etiqueta, sin incluir el área de sellado.

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 x radio²

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

"Ver información adicional en el Diario Oficial digital."

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 tenga 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

"Ver información adicional en el Diario Oficial digital."

Envase cilíndrico: Área de la cara frontal del envase: 15 cm * 20 cm = 300 cm². Corresponde el símbolo de 3,5 X 3,5 cm. (circunferencia del envase medida en su punto medio dividida por dos = $n \times \text{diámetro} / 2$) x altura del envase.

Envase cónico

"Ver información adicional en el Diario Oficial digital."

Envase cónico. Área de la cara frontal del envase: 9 cm * 12 cm = 108 cm². Corresponde el símbolo de 2,5 X 2,5 cm.

Otras superficies que no tienen una forma geométrica claramente definida podrán utilizar otras estimaciones para la medición, que pueden ser consultadas y aprobadas por el Ministerio de Salud Pública.

La empresa deberá presentar cuál es la cara principal frontal de su producto y como fue calculada.

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

"Ver información adicional en el Diario Oficial digital."

Consideraciones adicionales

A partir del 1 de febrero del 2021 todos los productos susceptibles de constar de rotulado frontal deben ajustarse a las disposiciones establecidas por el Decreto N° 272/018 y Decreto N° 34/021.

Uso de adhesivos

Se podrán utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble, siempre y cuando cumplan con los requisitos de características, tamaño y ubicación. Deberá asegurarse que tanto las letras como el área que rodea al octógono, sean de color blanco y no transparentes para garantizar el adecuado contraste de colores.

Envases retornables.

En el caso de los envases retornables que contengan rotulado permanente (pintura), se concederá un plazo adicional de tres años para ajustarse a las disposiciones del Decreto N° 272/018. Durante dicho plazo, que comprende del 1 de marzo del 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 las bebidas con envase retornable que no puedan etiquetarse en la cara frontal.

Los envases retornables que contengan etiquetas no permanentes (ej, papel, nylon, etc.) deberán colocar los sellos de advertencia en la cara frontal principal del producto.

Información complementaria

A partir de la entrada en vigor del Decreto N° 272/018 y del Decreto N° 34/021 se requiere que las empresas proporcionen información complementaria a la que actualmente se solicita para el registro de los alimentos para su efectiva aplicación. Esta información será solicitada por el MSP, las intendencias departamentales y el LATU en un formato único que estará disponible en la página web del Ministerio de Salud Pública.

Preguntas frecuentes

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

El Decreto aplica a 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. Esto aplica 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.

En el caso de productos que requieren cocción como por ejemplo arroces saborizados, se debe tomar como referencia el peso final de cocción luego de agregar el agua y cocinar, y el contenido nutricional de acuerdo con la tabla nutricional, agregando los nutrientes de ingredientes que se incluyan en la preparación, por ejemplo aceite o manteca.

En el caso de productos como chacinados, se toma en cuenta el contenido de nutrientes de acuerdo con la tabla nutricional.

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 o alguno de estos aditivos. Entre los ingredientes más comunes que contienen azúcares se encuentran el azúcar de mesa, miel, jarabe de glucosa, jarabe de maíz, jarabe de fructosa y cualquier ingrediente que los contenga.

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

3. Si mi producto tiene agregado de uno de los nutrientes críticos ¿se debe evaluar si excede los valores de los otros nutrientes?

No. En ese caso sólo 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. ¿Cómo se corrige el aporte de lactosa o de azúcares naturalmente presentes en las frutas y verduras?

El Decreto N° 34/021 establece que los azúcares incluyen todos los monosacáridos y los disacáridos presentes en los alimentos, a excepción de la lactosa. En este caso, se toma en cuenta el contenido promedio de lactosa en la leche vacuna, que se considera de 4.7 gramos de lactosa por 100 mililitros de leche y 39 gramos de lactosa por 100 gramos de leche en polvo, por lo que se debe restar este contenido proporcional a la cantidad de leche utilizada en el producto del total de azúcares presentes en el producto. Únicamente se descuenta la lactosa naturalmente presente en la leche, no aquella que pueda ser agregada durante el proceso de elaboración del producto.

De la misma manera, se exceptúan los azúcares naturalmente presentes en las frutas y verduras utilizadas como ingredientes en los alimentos. Estos azúcares se refieren a los que están presentes en frutas de acuerdo con los artículos 20.2.2, 20.2.3, 20.2.4 y 20.2.6 del Reglamento Bromatológico Nacional; y a los que están presentes en las verduras de acuerdo con el artículo 20.3.2.a), del Reglamento Bromatológico Nacional. Por lo tanto, no se descuentan los azúcares presentes en los jugos de frutas u hortalizas.

5. En los productos que requieren cocción, ¿se descuentan los nutrientes

que pierden en el proceso de cocción?

No, no se descuentan, en tales casos se considera para el rotulado frontal la composición química del alimento crudo, dado que no es posible dosificar la pérdida de nutrientes por goteo o difusión en el proceso de cocción.

6. Sobre los alimentos que se consumen en pequeñas cantidades, por ejemplo: salsas ¿se puede evitar el rotulado?

No se puede evitar dado que el volumen de consumo depende de cada individuo y por medio del consumo de estos alimentos se aumenta tanto el aporte de sodio, grasas o azúcares a la alimentación general y eso debe ser identificado por el consumidor.

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

Ejemplo: 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 50 gramos de grasas y 3,89 gramos de grasas saturadas por 100 gramos; las semillas de chía aportan 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 gramos de grasas saturadas se restan

del aporte total en el producto al momento de hacer los cálculos.

Valor calórico total 346 kcal

Aporte de azúcares: 18 g / 100 gramos de producto

Aporte de sodio: 272 mg / 100 gramos de producto

Aporte de grasas: 14 gramos - 5,9 gramos = 8,1 gramos

Aporte de grasas saturadas: 1,3 gramos - 0,4844 gramos = 0,8156 gramos

Por tanto, este producto debe constar de rotulado frontal "EXCESO ZÚCARES" 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.ente de datos: tabla de composición de alimentos del INC

8. El área de sellado, ¿se considera para calcular el área de la cara frontal?

El área de sellado no se considera para calcular el área de la cara principal frontal del producto.

9. En envases secundarios que se colocan como exhibidor en góndola, por ejemplo, chicles, pastillas, barras de cereales, caramelos, bombones, entre otros, ¿el octógono se debe colocar en la parte superior que se dobla o retira del empaque, o colocarse alguno de los laterales?

En el caso de empaques secundarios, el o los octógonos deben colocarse en el lateral en el que se encuentra la marca y denominación de venta buscando que quede visible en la góndola.

10. Un producto importado cuya comercialización fue autorizada a partir de febrero del 2021 pero aún no ha ingresado al mercado, ¿debe constar de rotulado frontal si le corresponde?

Todos los productos que se encuentran en góndola al 1 de febrero del 2021 deben constar de rotulado frontal si les corresponde.

11. ¿Las cervezas o bebidas desalcoholizadas deben constar de rotulado frontal?

Las cervezas desalcoholizadas son susceptibles de rotulado nutricional, por lo tanto, son susceptibles de constar de rotulado frontal.

12. ¿Los jugos de frutas 100% naturales quedan dentro del alcance del Decreto?

Si el jugo de frutas no tiene agregado de azúcares no queda abarcado por

el decreto, ya que el jugo de frutas no se considera "agregado de azúcares".

Si además de jugo y agua, el producto contiene adición de algunos de los ingredientes que integran el listado de "agregado de azúcares", debe contabilizarse la suma total de azúcares incluidos los que aporta el jugo.

13. ¿Se considera que un producto tiene agregado de grasas cuando en sus ingredientes incluye leche, huevos o quesos que fueron elaborados sin el agregado de grasas?

No, la inclusión como ingredientes de leche, huevos o quesos elaborados sin la adición de grasas no se consideran agregado de grasas. Esta información puede corroborarse chequeando el listado de ingredientes considerados como "agregado de grasas". Sin embargo, si otros ingredientes con agregado de grasas fueron utilizados, todos los ingredientes, excepto los frutos secos y semillas deben considerarse para calcular el contenido de grasas en el producto.

14. ¿En un producto al que se han adicionado grasas y que además incluye como ingredientes leche, huevos o quesos (elaborados sin adición de grasas), debe considerarse el aporte de éstos últimos en el conteo total de grasas y grasas saturadas?

Sí, si bien la inclusión de leche, huevos o quesos (elaborados sin adición de grasas) no se considera "agregado de grasas", debe sumarse en la sumatoria de grasas y grasas saturadas totales del producto siempre y cuando el mismo presente agregado de grasas de otras fuentes.

15. En el caso de envases que contienen productos de diferentes composiciones ¿qué rótulos deberían colocarse y de qué forma?

En estos casos, si a los productos que contiene un mismo envase le corresponden diferentes rótulos, se colocará la totalidad de octógonos que estén presentes en uno o más productos. Es decir que, si al producto 1 le corresponde el rótulo de exceso de sodio y al producto 2 le corresponde rótulo de grasas y grasas saturadas, el envase deberá incluir los 3 octógonos.

Documentos de Referencia:

- Decreto N° 272/018 de 29 de Agosto de 2018, publicado en el Diario Oficial el 31 de Agosto de 2018.
- Decreto N° 34/021 de 26 de enero de 2021, publicado en el Diario Oficial el 1° de Febrero de 2021.

[Ayuda](#)