



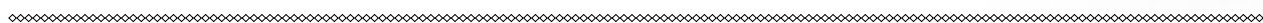
Ministerio
de Salud
Pública

Manual para la aplicación del rotulado frontal de alimentos

Montevideo, Uruguay
Abril del 2022



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



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 $\geq 25 \text{ kg/m}^2$) 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 obesidad². 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 sobrepeso³.

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 sal⁴. 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 patrocinio⁵.

Esta situación requiere la implementación de múltiples estrategias tendientes a modificar los hábitos alimentarios y a facilitar elecciones más saludables⁶, tal y como se establece en las recomendaciones de la Comisión de la OMS para acabar con la obesidad infantil⁷ y el Plan de acción para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia de la OPS⁸. 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.

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.

¹ Ministerio de Salud Pública. 2ª 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. 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. 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.

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	
	Carbohidratosg		Grasas transg	(No declarar)
	Proteínasg		Fibra alimentaria ...g	
	Grasas totalesg		Sodiomg	
* No aporta cantidades significativas de ... (Valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/s)* (Esta frase se puede emplear cuando se utilice la declaración nutricional simplificada)				

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

C- Modelo Lineal

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

Valor energético ... Kcal=...kJ (...% VD*); 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)

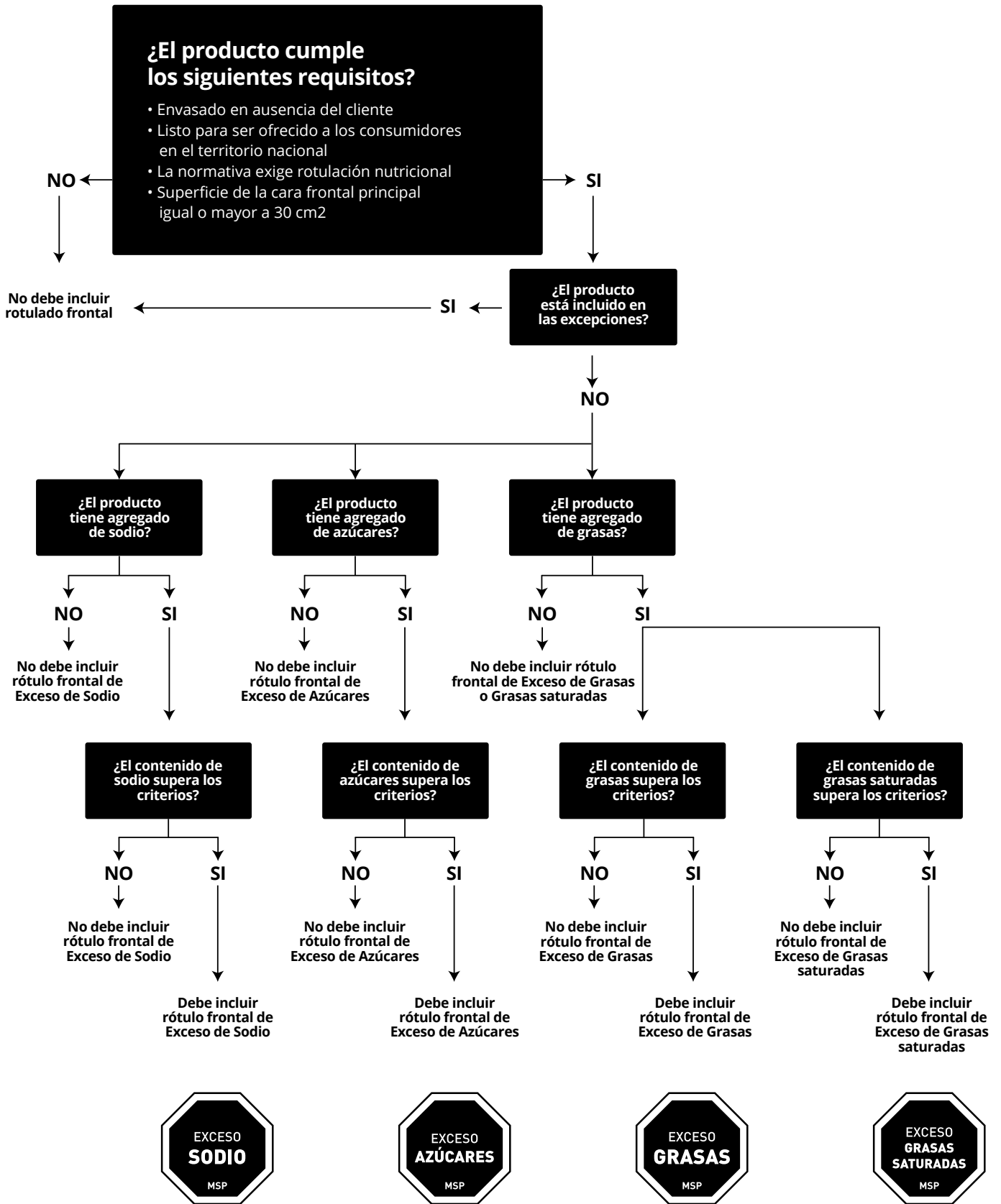
La información nutricional deber ser expresada por porción, incluyendo la medida casera correspondiente a la misma según lo establezca el Reglamento Técnico MERCOSUR específico y en porcentaje de Valor Diario (%VD). Queda excluida la declaración de grasas *trans* en el porcentaje de Valor Diario (%VD). 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



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 del Reglamento Bromatológico Nacional.
- 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

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

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.

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 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.
- 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 tortas¹⁰ se evalúa el

aporte de grasas, grasas saturadas, azúcares y sodio de acuerdo con la tabla nutricional.

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.

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

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 gramos¹¹, 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.

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 Nacional¹².
- Edulcorantes de mesa definidos en artículo 29.3.1 del Reglamento Bromatológico Nacional.

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

¹² 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 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



Ubicación

Deberán colocarse en la cara frontal principal del envase¹³, 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.

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.

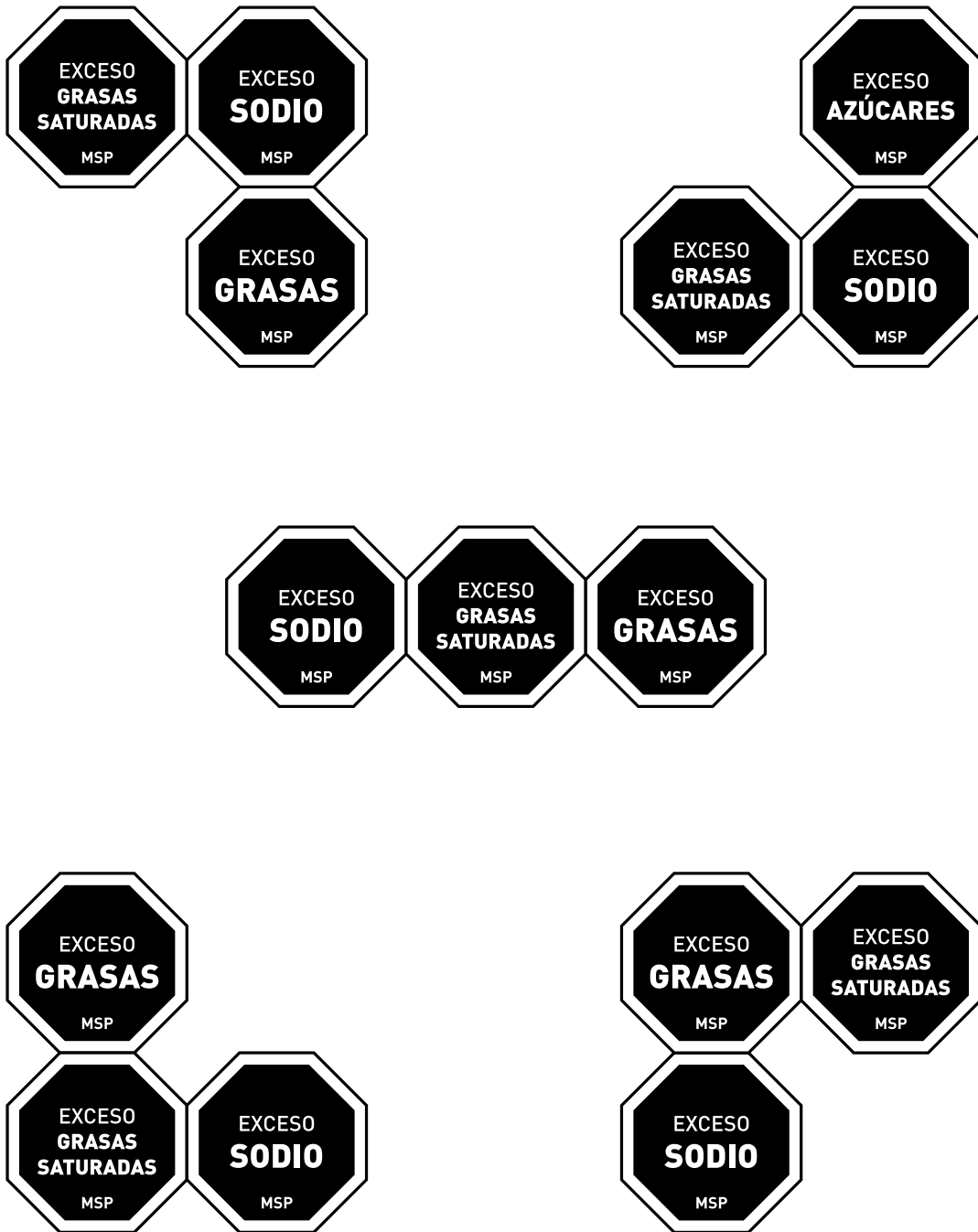
En caso de que sea necesario rotulado para más de un nutriente, los símbolos deberán colocarse uno a continuación del otro, (sin separación entre los octógonos) de acuerdo con el siguiente formato:

2 símbolos



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.

3 símbolos



4 símbolos



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.



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

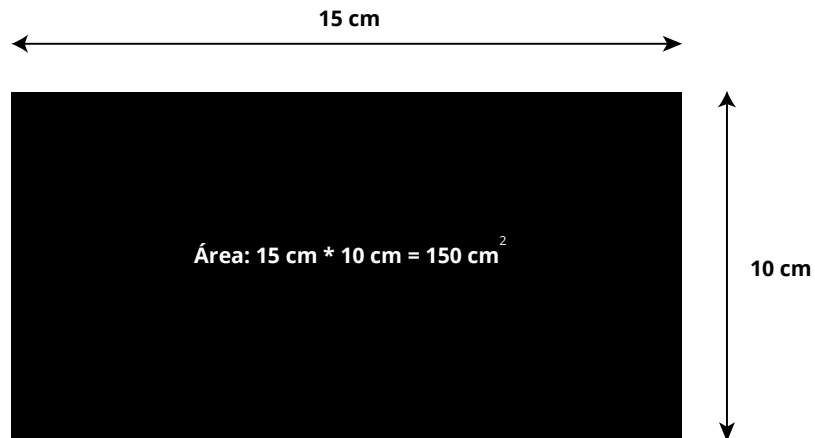
En el caso de envases en los que la cara frontal principal sea menor a 30 cm², el rotulado deberá incluirse en el envase mayor que los contenga; por ejemplo, en el caso de caramelos que se comercializan en bolsa, el rótulo deberá colocarse en la bolsa, que es el empaque principal.

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

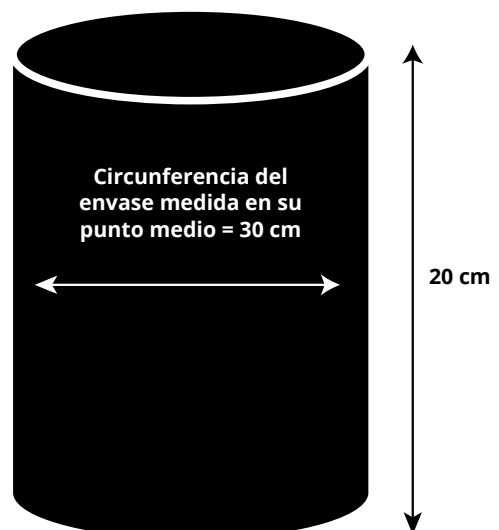
Por ejemplo, para el cálculo del área de un envase de forma rectangular, se mide la base y alto, y se multiplican estos números, por ejemplo:



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.

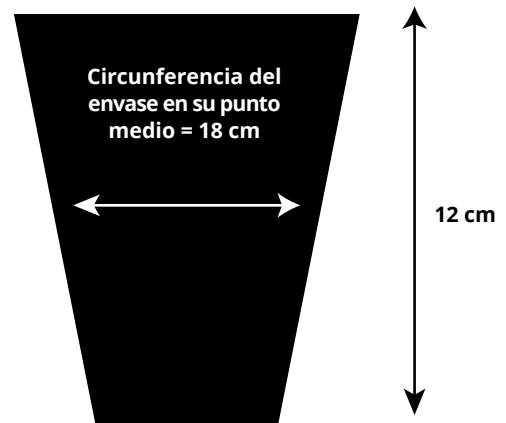
Envase cilíndrico

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 = π x diámetro /2) x altura del envase.



Envase cónico

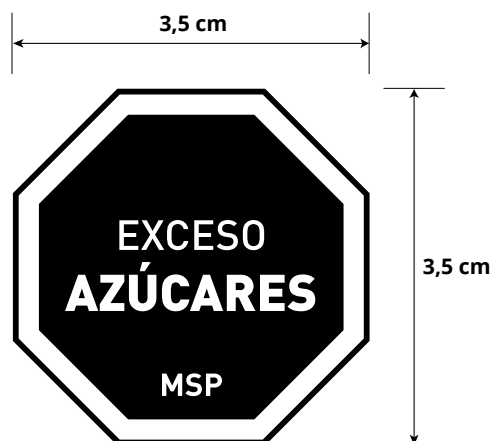
Envase cónico. Área de la cara frontal del envase: $9 \text{ cm} * 12 \text{ cm} = 108 \text{ cm}^2$. Corresponde el símbolo de 2,5 X 2,5 cm.



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:



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.

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

Último momento



PODER EJECUTIVO CONSEJO DE MINISTROS

Decreto 272/018

Incorpóranse al Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto 315/994, las disposiciones relativas al rotulado de alimentos.

(4.440*R)

MINISTERIO DEL INTERIOR
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS
MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
MINISTERIO DE TRANSPORTE Y OBRAS PÚBLICAS
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA
MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA
MINISTERIO DE TURISMO
MINISTERIO DE VIVIENDA, ORDENAMIENTO
TERRITORIAL Y MEDIO AMBIENTE
MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL

Montevideo, 29 de Agosto de 2018

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;

ATENCIÓN: 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 4º.- Los elaboradores, importadores y/o fraccionadores, tendrán la responsabilidad del cumplimiento, veracidad y legibilidad del rotulado frontal de los alimentos envasados.

Artículo 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.

Artículo 6º.- 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.

Artículo 7º.- 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.

Artículo 8º.- Incorporarse 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.

Artículo 9º.- 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.

Artículo 10º.- 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.

Artículo 11º.- Las disposiciones del presente decreto, entrarán en vigencia a partir de su publicación, concediéndose 18 meses a los sujetos referidos en el artículo 4º 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.

Artículo 12º.- Comuníquese, publíquese, etc.

Dr. TABARÉ VÁZQUEZ, Presidente de la República, Período 2015-2020; EDUARDO BONOMI; ARIEL BERGAMINO; PABLO FERRERI; JORGE MENÉNDEZ; MARÍA JULIA MUÑOZ; VÍCTOR ROSSI; CAROLINA COSSE; ERNESTO MURRO; ENZO BENECH; LILIAM KECHICHIAN; ENEIDA de LEÓN; MARINA ARISMENDI.

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 Salud¹.

Sodio *	Azúcares ***	Grasas ****	Grasas saturadas****
8 mg de sodio por 1 kcal o 500mg cada 100 g **	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

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 siguiendo el Modelo de Perfil de Nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud².

Sodio *	Azúcares ***	Grasas	Grasas saturadas
1 mg de sodio por 1 kcal o 360mg cada 100 g **	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.

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.

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.

*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 octógono 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

MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS DIRECCIÓN GENERAL IMPOSITIVA - DGI

2

Resolución N° 8033/2018

Fijanse los valores fictos por kilo de venta al público de los cortes bovinos y ovinos que se determinan, que regirán a partir del 1° de setiembre de 2018.

(4.443*R)

DIRECCIÓN GENERAL IMPOSITIVA

Montevideo, 30 de agosto de 2018

VISTO: la Resolución de la Dirección General Impositiva N° 451/1985 de 28 de agosto de 1985.

RESULTANDO: que se cuenta con la información necesaria proporcionada por el Instituto Nacional de Carnes (INAC), para fijar nuevos valores a efectos de la percepción del Impuesto al Valor Agregado por la venta al público de carnes y menudencias, así como el Impuesto al Valor Agregado que deben tributar quienes vendan al público el producido de la faena por ellos realizada de animales de su propiedad.

CONSIDERANDO: necesario comunicar los valores a efectos de la aplicación de la Resolución referida en el Visto.

ATENTO: a lo expuesto,

EL DIRECTOR GENERAL DE RENTAS

RESUELVE:

1º) Para practicar la percepción a que refiere el numeral 1º) de la Resolución de la Dirección General Impositiva N° 451/1985 de 28 de agosto de 1985, fijanse los siguientes precios fictos por Kilo de venta al público sin Impuesto al Valor Agregado:

Media Res	\$ 144,52
Cuarto Delantero	\$ 122,84
Cuarto Trasero	\$ 166,20

2º) Fijase en el 20% el valor agregado en la etapa minorista a que hace mención el numeral 2º) de la Resolución de la Dirección General Impositiva N° 451/1985 de 28 de agosto de 1985.

3º) Para practicar la percepción establecida en el numeral 3º) de la Resolución de la Dirección General Impositiva N° 451/1985 de 28 de agosto de 1985, los precios a multiplicar por los kilos de carnes y menudencias obtenidas en la faena, serán los siguientes:

Carne Bovina media res	\$ 144,52
Carne ovina, cordero	\$ 131,81
Carne ovina, borrego, capón, oveja	\$ 92,27
Menudencias	\$ 122,78

4º) Los contribuyentes mencionados en el numeral 5º) de la Resolución de la Dirección General Impositiva N° 451/1985 de 28 de agosto de 1985, computarán como impuesto los siguientes importes:

Por Kilo de Carne Bovina (media res)	\$ 14,45
Por Kilo de carne ovina, cordero	\$ 13,18
Por Kilo de carne ovina, borrego, capón, oveja	\$ 9,23
Por Kilo de Menudencias	\$ 12,28

5º) Esta Resolución se aplicará desde el **1º de setiembre de 2018** inclusive.

6º) Publíquese en el Diario Oficial. Insértese en el Boletín Informativo, página web y cumplido, archívese.
Firmado: El Director General de Rentas, Lic. Joaquín Serra.

3

Resolución N° 8034/2018

Fijanse los valores fictos por kilo de carne bovina, ovina y porcina en los casos de faena a façon, autoabasto o cuando la planta de faena no abasteciera directamente a la carnicería o al establecimiento industrializador, que regirán a partir del mes de setiembre de 2018.

(4.442*R)

DIRECCIÓN GENERAL IMPOSITIVA

Montevideo, 30 de agosto de 2018

VISTO: lo dispuesto por el Título 18, artículo 1º del Texto Ordenado 1996.

RESULTANDO: que la Dirección General Impositiva debe establecer con el asesoramiento del Instituto Nacional de Carnes, el precio de la carne vacuna y ovina destinada al consumo y de la carne bovina y suina destinada a la industria, en los casos de faena a façon, autoabasto y cuando la planta de faena no abastezca directamente a la carnicería o a los establecimientos industrializadores, según el caso (inciso 2º de los artículos 9º y 15º del Decreto N° 381/990 de 24 de agosto de 1990).

CONSIDERANDO: que el Instituto Nacional de Carnes ha prestado el asesoramiento correspondiente, a efectos de la fijación de los precios para el mes de **setiembre de 2018**.

ATENTO: a lo expuesto;

EL DIRECTOR GENERAL DE RENTAS

RESUELVE:

1º) En los casos de faena a façon, autoabasto o cuando la planta de faena no abasteciera directamente a la carnicería o al establecimiento industrializador, los precios fictos por Kilo, por el mes de setiembre de 2018, a efectos de la liquidación de los impuestos a que hace referencia el Visto, serán:

Carne Bovina destino abasto	\$	111,17
Carne Bovina destino industria	\$	74,12
Carne Ovina	\$	101,40
Carne Porcina	\$	96,87

2º) Publíquese en el Diario Oficial. Insértese en el Boletín Informativo, página web y cumplido, archívese.
Firmado: El Director General de Rentas, Lic. Joaquín Serra.

4

Resolución N° 8035/2018

Fijanse los valores fictos por kilo de carne de aves enteras, trozadas o deshuesadas y gallinas de postura de descarte, que regirán a partir del 1º de setiembre de 2018.

(4.441*R)

DIRECCIÓN GENERAL IMPOSITIVA

Montevideo, 30 de agosto de 2018

VISTO: el Decreto N° 621/006 de 27 de diciembre de 2006, y la Resolución de la Dirección General Impositiva N° 3832/2015 de 24 de setiembre de 2015.

RESULTANDO: que las mencionadas normas establecieron un régimen de percepción para el Impuesto al Valor Agregado correspondiente a la comercialización de aves de la especie *aviar gallus gallus*;

CONSIDERANDO: necesario establecer los valores fictos, que regirán a partir del 1º de setiembre de 2018.

ATENTO: a lo expuesto;

EL DIRECTOR GENERAL DE RENTAS

RESUELVE:

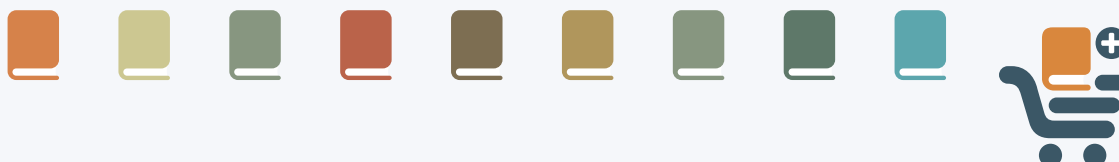
1º) Para practicar la percepción a que refieren el primer inciso del numeral 1º, el primer inciso del numeral 2º, el segundo inciso del numeral 3º y el numeral 4º, de la Resolución de la Dirección General Impositiva N° 3832/2015 de 24 de setiembre de 2015, fíjense los siguientes valores fictos por kilo de carne:

Aves enteras, trozadas o deshuesadas (excepto gallinas de postura de descarte)	6,99
Gallinas de postura de descarte	1,27

Para las ventas de menudencias, la percepción del Impuesto al Valor Agregado se calculará, en todos los casos, aplicando la tasa mínima del tributo al 20% (veinte por ciento) del precio de venta correspondiente, excluido el propio impuesto.

2º) La presente Resolución regirá desde el 1º de setiembre de 2018.

3º) Publíquese en el Diario Oficial. Insértese en el Boletín Informativo y página web. Cumplido, archívese.
Firmado: El Director General de Rentas, Lic. Joaquín Serra.



Librería Digital

impo.com.uy/tienda

Anexo 2. Decreto N° 34/021 de 26 de enero del 2021

Documentos



Los documentos publicados en esta edición, fueron recibidos el día 28 de enero y publicados tal como fueron redactados por el órgano emisor.

PODER EJECUTIVO CONSEJO DE MINISTROS

1

Decreto 34/021

Sustitúyese el Anexo del Decreto 246/020, de 2 de setiembre de 2020; y créase una Comisión Interministerial, determinase su integración y funciones.

(404*R)

MINISTERIO DEL INTERIOR
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS
MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
MINISTERIO DE TRANSPORTE Y OBRAS PÚBLICAS
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA
MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA
MINISTERIO DE TURISMO
MINISTERIO DE VIVIENDA Y
ORDENAMIENTO TERRITORIAL
MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL
MINISTERIO DE AMBIENTE

Montevideo, 26 de Enero de 2021

VISTO: el Decreto No 272/018, de 29 de agosto de 2018 y el Decreto No 246/020 de 2 de setiembre de 2020;

RESULTANDO: I) que mediante el Decreto N° 272/018 se modificó el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto N° 315/994, de 5 de julio de 1994, en lo relativo al rotulado de alimentos;

II) que en el sentido mencionado, la citada norma dispuso que deberán contar con un rotulado en su cara frontal, los alimentos envasados en ausencia del cliente en cuyo proceso de elaboración se

Anexo

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

Se considera como base para el cálculo 100 gramos o 100 mililitros de producto

Base del cálculo	Sodio	Azúcares	Grasas totales	Grasas saturadas
Cada 100 g para alimentos sólidos	500 mg	13 g	13 g	6 g
Cada 100 ml para alimentos líquidos	200 mg	3 g	4g	3 g
		5 g en productos sin edulcorantes no nutritivos		
		7 g en productos que cumplan con las siguientes condiciones:		
		a) máximo de hasta 80% de las calorías aportadas por azúcares; b) sin adición de edulcorantes no nutritivos.		

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.

Azúcares: Incluye todos los monosacáridos y los disacáridos presentes en los alimentos, a excepción de la lactosa. A su vez, se

haya agregado sodio, azúcares o grasas y en cuya composición final el contenido de sodio, azúcares, grasas y grasas saturadas, exceda los valores allí establecidos;

III) que por su parte el Decreto N° 246/020, sustituyó los Anexos II y III del Decreto No 272/018, por el Anexo que dicho Decreto contiene;

CONSIDERANDO: que se entiende pertinente en ésta oportunidad, ajustar los criterios para definir exceso de sodio, azúcares, grasas y grasas saturadas, según la nueva base para el cálculo en gramos de nutriente cada 100 g de producto;

ATENCIÓN: a lo expuesto precedentemente;

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
Actuando en Consejo de Ministros

DECRETA:

ARTÍCULO 1°.- Sustitúyese el Anexo del Decreto N° 246/020 de 2 de setiembre de 2020, por el Anexo que se adjunta y que forma parte integrante del presente Decreto.

ARTÍCULO 2°.- Créase una Comisión Interministerial, que estará integrada por representantes del Ministerio de Industria, Energía y Minería, el Ministerio de Relaciones Exteriores, el Ministerio de Economía y Finanzas, el Ministerio de Salud Pública y el Ministerio de Educación y Cultura, cuya función será realizar el seguimiento y evaluación de la implementación de las disposiciones contenidas en el presente Decreto.

ARTÍCULO 3°.- Las disposiciones del presente Decreto entrarán en vigencia a partir del 1 de febrero de 2021.

ARTÍCULO 4°.- Publíquese, etc.
LACALLE POU LUIS; JORGE LARRAÑAGA; FRANCISCO BUSTILLO; AZUCENA ARBELECHE; JAVIER GARCÍA; PABLO DA SILVEIRA; LUIS ALBERTO HEBER; OMAR PAGANINI; PABLO MIERES; DANIEL SALINAS; CARLOS MARÍA URIARTE; GERMÁN CARDOSO; IRENE MOREIRA; PABLO BARTOL; ADRIAN PEÑA.

exceptúan los azúcares naturalmente presentes en las frutas y verduras utilizadas como ingredientes en los alimentos.

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

Avenida 18 de Julio 1892,
Montevideo, Uruguay.
Tel.: 1934.



msp.gub.uy