

**MANUAL DE  
APLICACIÓN  
ROTULADO  
NUTRICIONAL  
FRONTAL**

**APLICACIÓN  
DE LA LEY  
N°27642  
Y EL DECRETO  
151/22**

anmat



Ministerio de Salud  
Argentina





**MANUAL DE APLICACIÓN  
ROTULADO NUTRICIONAL FRONTAL  
APLICACIÓN DE LA LEY N°27642  
Y EL DECRETO 151/22**

**Ministra de Salud de la Nación**  
**CARLA VIZZOTTI**

**Secretaría de Acceso a la Salud**  
**SANDRA MARCELA TIRADO**

**Subsecretaría de Estrategias Sanitarias**  
**JUAN MANUEL CASTELLI**

**Dirección Nacional de Abordaje Integral de Enfermedades no Transmisibles (DNAIENT)**  
**NICOLAS HAEBERER**

**Secretaría de Calidad en Salud**  
**ALEJANDRO FEDERICO COLLIA**

**Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica**  
**MANUEL RODOLFO LIMERES**

**Dirección Nacional del Instituto Nacional de Alimentos (INAL)**  
**MÓNICA ALICIA LÓPEZ**

**Equipo elaborador por DNAIENT**  
Gabriela Flores, Eliana Hansen

**Equipo elaborador por INAL/ANMAT**  
Evangelina Macias, Lourdes D´Esposito, Silvana Ruarte; Julia Geraci, Victoria Schriro, Andrea Moser, Maia Varela, Josefina Cabrera Durango, Erika Marco, Josefina Busetto, Jonatan Pietronave, Sandra Ucha, Agustin Bernasconi, Daniela Poderoso, Nicolas Piazza, Virginia Martinez.

**Equipo de Colaboración y Revisión**  
Agustín Perelmut, Maximiliano Azcui.

**Equipo de Diseño y Edición. Dirección de Comunicación Institucional y Prensa.**  
Solange Coste, Agustina de la Puente, Leila Lewkowicz.

# ÍNDICE

**6** **INTRODUCCIÓN**

**9** **CONCEPTOS GENERALES SOBRE ROTULADO**

**13** **ROTULADO NUTRICIONAL FRONTAL**

**21** **CRITERIOS PARA ESTABLECER EL EXCESO  
DE NUTRIENTES CRÍTICOS, CALORÍAS  
Y LA DECLARACIÓN DE EDULCORANTES Y CAFEÍNAS**

**33** **CARACTERÍSTICAS DEL ROTULADO  
NUTRICIONAL FRONTAL**

**57** **ANEXOS**

**113** **DEFINICIONES**

# 1 INTRO DUCCIÓN

Los patrones de consumo de alimentos se han modificado en los últimos años. La Organización Panamericana de la Salud (OPS) demuestra el crecimiento de las ventas de alimentos y bebidas envasados con diferentes tasas en América Latina entre los años 2009 y 2014 y prevé, en su último informe (2019), que sigan haciéndolo; esto impulsado principalmente por el aumento en la asequibilidad y disponibilidad de dichos productos, así como por las estrategias de publicidad, promoción y patrocinio que se utilizan.

La alimentación no saludable -junto al consumo de tabaco, el consumo nocivo de alcohol y la inactividad física- se constituyen como factores de riesgo conductuales comunes para la aparición de enfermedades no transmisibles (ENT), siendo estas las principales causas de muerte en el mundo, al representar el 72% de las muertes anuales en nuestro país (ENFR 4).

En Argentina, los cambios en los patrones de consumo de alimentos siguen la tendencia mundial, y atraviesan todo el entramado social. Según datos de la última Encuesta de Nutrición y Salud (ENNY, 2019), es muy elevada la proporción de población que refiere haber consumido alimentos no recomendados por su alto contenido en sal/sodio, azúcares y grasas, como bebidas azucaradas, productos de pastelería, productos de copetín y golosinas. Al analizar el consumo de alimentos no recomendados por grupos de edad, se observa que las infancias y adolescencias consumen más bebidas azucaradas, el doble de productos de pastelería o productos de copetín, y el triple de golosinas respecto de la población adulta.

Complejiza este panorama el hecho de que la proporción de población que refiere haber consumido diariamente alimentos como frutas frescas, verduras, carnes y leche, entre otros, se encuentra por debajo de las recomendaciones de consumo, siendo esto más marcado en algunos casos como frutas y verduras.

Al respecto de la información disponible actualmente en los envases de alimentos, se conoce que en nuestro país sólo 3 de cada 10 personas mayores de 13 años lee en general la tabla de composición nutricional del envase que compra, y sólo a la mitad de estas personas la información disponible le resulta comprensible frecuentemente o siempre (ENNYS, 2019). Además, de acuerdo a la mencionada encuesta, una cuarta parte de las personas mayores de 13 años refirió haber comprado un producto porque lo vio en una publicidad en la última semana, y una de cada cinco personas responsables de infancias declaró que compró alguna vez durante la última semana un producto ultraprocesado por demanda de la infancia, corroborando los efectos que tiene la publicidad en este grupo etéreo.

Esta situación requiere la implementación de múltiples estrategias tendientes a facilitar elecciones más saludables, tal y como se establece en varias de las recomendaciones de organismos internacionales como OPS/OMS, UNICEF y FAO.

En las publicaciones de estos organismos de referencia en la materia, se hace un llamado a implementar intervenciones efectivas,<sup>1,2,3,4</sup> particularmente aquellas de tipo regulatorio, tales como establecer sistemas de etiquetado frontal de advertencia en los productos procesados con contenido excesivo de azúcares, grasas y sodio que sean sencillos, rápidos de localizar y comprender, con información relevante y de utilidad para que personas de todas las edades puedan estar mejor informadas al momento de decidir la elección de sus alimentos.

- 
1. OMS (2016). Informe de la Comisión para acabar con la obesidad infantil. Disponible en: [https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/206450/9789243510064\\_spa.pdf?sessionid=9ED7547449EA7E0407AC159676BF0A92?sequence=1](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/206450/9789243510064_spa.pdf?sessionid=9ED7547449EA7E0407AC159676BF0A92?sequence=1)
  2. FAO OPS OMS (2017). Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe 2016. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i6747s.pdf>
  3. FAO OMS- OPS (2018). Políticas y programas alimentarios para prevenir el sobrepeso y la obesidad. Lecciones aprendidas. Disponible en: <http://www.fao.org/3/i8156es/l8156ES.pdf>
  4. Instituto Nacional de Salud Pública de México y UNICEF (2016). Análisis de regulaciones y prácticas para el etiquetado de alimentos y bebidas para niños y adolescentes en algunos países de América Latina (Argentina, Chile, Costa Rica y México) y recomendaciones para facilitar la información al consumidor. Disponible en: <https://www.unicef.org/lac/informes/análisis-de-regulaciones-y-prácticas-para-el-etiquetado-de-alimentos-y-bebidas>

En este contexto, el 26 de octubre del año 2021, Argentina aprobó la **Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable y posteriormente el respectivo Decreto Reglamentario N° 151/2022**, estableciendo que los alimentos envasados en ausencia del cliente deberán contar en su cara frontal con la cantidad de sellos que corresponda a la composición final del contenido de azúcares añadidos, grasa, sodio o calorías, siempre que excedan los valores definidos por la norma, o cuando contengan cafeína y/o edulcorantes.

Esta medida tiene el objetivo de garantizar el derecho a la salud y a una alimentación adecuada a través de la promoción de una alimentación saludable, brindando información nutricional simple y comprensible de los alimentos envasados y bebidas analcohólicas, para promover la toma de decisiones asertivas y activas y resguardar los derechos de las consumidoras y los consumidores. Además, se propone advertir sobre los excesos de componentes como azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas totales y calorías a partir de información clara, oportuna y veraz, con el fin de promover la prevención de la malnutrición en la población y la reducción de enfermedades no transmisibles.

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

**CONCEPTOS  
GENERALES  
SOBRE ROTULADO**

**2**

El Código Alimentario Argentino (CAA), en su capítulo V - Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos, establece conceptos generales y particulares para el rotulado de los alimentos. Se define la rotulación como “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 al rotulado nutricional como “toda descripción destinada a informar a la población sobre las propiedades nutricionales de un alimento”.

 [www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario](http://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario)

## Rotulado de alimentos envasados

Todo alimento envasado<sup>5</sup> en ausencia del cliente listo para ofrecerlo a la población y comercializado en el territorio nacional deberá estar rotulado de acuerdo con los requisitos determinados por la normativa vigente. La rotulación de un alimento envasado proporciona información sobre las características del producto en particular, por lo que debe ser clara, precisa y no debe prestar a engaño o confusión. Está relacionada con la información propia del producto; es decir, con la denominación de venta del alimento, sus ingredientes, contenido neto, origen del alimento (lote, fecha de duración, vencimiento), así como con la preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.

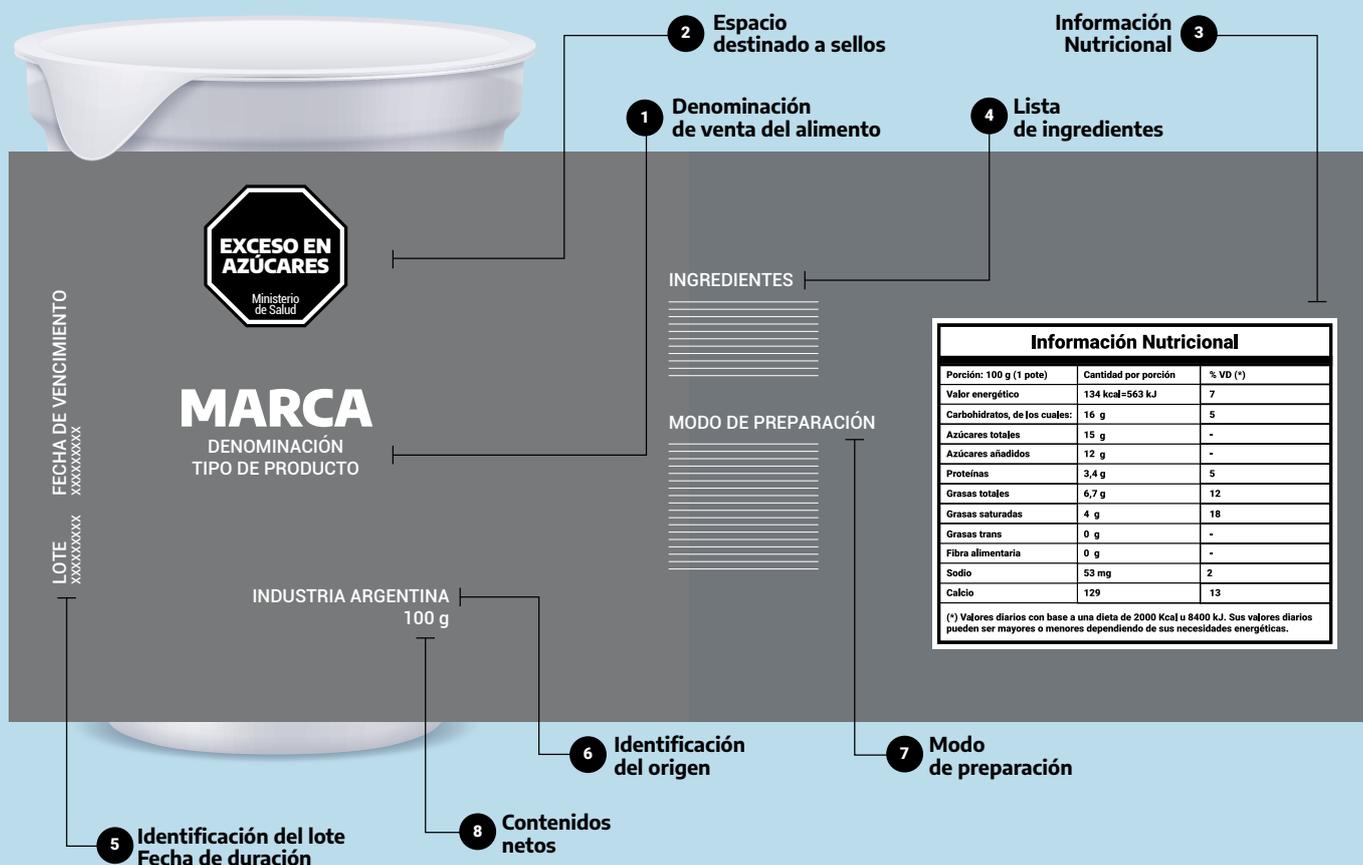
## Rotulado nutricional

Por otro lado, el rotulado nutricional está relacionado con las características nutricionales del alimento y tiene componentes de declaración obligatoria y otros opcionales. Comprende la declaración del valor energético y de nutrientes: proteínas, carbohidratos, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, fibra alimentaria, sodio y otros, como vitaminas y minerales, cuando corresponda de acuerdo con las exigencias de la normativa.

---

5. En el presente texto cada vez que se mencione en términos generales “alimento envasado”, este comprende tanto a los alimentos como a las bebidas alcohólicas envasadas.

# ROTULO



Información Nutricional		
Porción: 100 g (1 pote)	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	134 kcal=563 kJ	7
Carbohidratos, de los cuales:	16 g	5
Azúcares totales	15 g	-
Azúcares añadidos	12 g	-
Proteínas	3,4 g	5
Grasas totales	6,7 g	12
Grasas saturadas	4 g	18
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	-
Sodio	53 mg	2
Calcio	129	13

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

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, si el espacio no fuera suficiente.

## Declaración obligatoria de azúcares totales y azúcares añadidos

La declaración obligatoria de azúcares totales y azúcares añadidos establecida por la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable N° 27.642 y su Decreto Reglamentario N° 151/2022 alcanza a todos los alimentos y bebidas analcohólicas envasados en ausencia del cliente **para los que sea obligatoria la declaración del rotulado nutricional**, de acuerdo a lo establecido en el CAA.

Esta declaración deberá realizarse en el rotulado nutricional inmediatamente después de la declaración de carbohidratos de la siguiente manera:

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

**Azúcares totales:**.....g,

**Azúcares añadidos:**.....g.

Los azúcares totales y añadidos no tienen definido un **Valor Diario** de referencia (%VD). Asimismo, se podrá declarar el contenido de azúcares totales y azúcares añadidos por CIEN (100) gramos o mililitros (g o ml) de alimento.

Cuando el alimento contenga cantidades de azúcares totales y azúcares añadidos menores o iguales a CERO COMA CINCO GRAMOS (0,5 g) por porción, se podrá expresar su contenido como “CERO”, “0” o “no contiene”. Se podrá utilizar la declaración nutricional simplificada para los azúcares totales y añadidos, al igual que para los otros nutrientes. En tal caso, se incluirá la leyenda “*No aporta cantidades significativas de azúcares totales y/o azúcares añadidos*”, según corresponda, en el espacio reservado al pie de la tabla para el formato tabular, o al final de la declaración de nutrientes en el formato lineal, siguiendo el mismo criterio de declaración de valores no significativos establecidos por el CAA.

**IM  
POR  
TAN  
TE**

Es OBLIGATORIO incluir los valores del contenido de azúcares totales y azúcares añadidos dentro de la información nutricional, cualquiera sea el formato en que se presente (tabla o lineal), e independientemente de que corresponda la declaración de rotulado nutricional frontal.

Esta información debe declararse en **todos aquellos productos envasados en ausencia del cliente que deben llevar información nutricional conforme a las normas específicas del CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (CAA)\*.**

\* Resolución GMC N° 46/03. Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados. Capítulo V - NORMAS PARA LA ROTULACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS. CAA

**ROTULADO  
NUTRICIONAL  
FRONTAL**

**3**

## ¿Qué es el rotulado nutricional frontal?

El rotulado nutricional frontal (RNF), conocido también como **ETIQUETADO FRONTAL**, es la información que se presenta en la cara principal de las etiquetas de los envases de alimentos utilizando sellos (octógonos y/o leyendas precautorias) de advertencia a partir de la evaluación del perfil de nutrientes, de acuerdo a lo establecido en el Decreto N° 151/2022.

## ¿Qué es un sistema de perfil de nutrientes (SPN)?

Un SPN permite definir cuáles son los productos que estarán sujetos a las normas de etiquetado frontal, estableciendo un punto de corte (valores máximos) que define cuáles quedan etiquetados y cuáles no.

La evidencia señala que el consumo en exceso de nutrientes críticos es perjudicial para la salud y pueden causar Enfermedades No Transmisibles. Los productos que sobrepasen los valores definidos en el SPN serán etiquetados para advertir a la población los riesgos de su consumo.

## ¿Cuáles son los productos que deben presentar la declaración de rotulado nutricional frontal?

Deben declarar el etiquetado nutricional frontal los alimentos y bebidas analcohólicas que:

- estén formulados, elaborados y envasados en ausencia del cliente;
- tengan agregado de azúcares y/o sodio y/o grasas como ingredientes propiamente dichos o como parte de otros ingredientes de la fórmula y;
- las cantidades de azúcares añadidos, grasas saturadas, grasas totales, sodio y/o energía en el producto listo para el consumo (preparado de acuerdo a las instrucciones del fabricante, si corresponde) sean iguales o superiores a los límites establecidos por el Decreto N°151/22.

Del mismo modo, todos aquellos alimentos y bebidas analcohólicas que contengan edulcorantes y/o cafeína deberán declarar:

- la o las leyendas precautorias pertinentes, y además
- los nutrientes críticos y/o energía en el producto listo para el consumo que superen los límites establecidos por los puntos de corte.

### **¿Cuáles productos NO se encuentran alcanzados por la normativa de rotulado nutricional frontal?**

No se encuentran alcanzados por la normativa:

- los alimentos para propósitos médicos específicos;
- los suplementos dietarios;
- las fórmulas para lactantes, niños y niñas hasta los 36 meses de edad;
- los productos no envasados para la venta al consumidor;
- los alimentos preparados en restaurantes o comercios gastronómicos;
- los productos fraccionados al peso en mostrador a la vista de las y los consumidores;
- los alimentos acondicionados para la venta al público constituidos por un único ingrediente, sin procesamiento o mínimamente procesados, que no poseen agregado de nutrientes críticos;
- los vegetales en estado natural, las carnes frescas, huevo fresco de gallina y de otras especies, las legumbres o los cereales secos, siempre que no hayan sido adicionados con azúcares, sodio y/o grasas.

## ¿Cuáles productos se encuentran exceptuados de llevar rotulado nutricional frontal?

De acuerdo a la Ley N° 27.642 se plantean las siguientes excepciones específicas, por lo que no deberán llevar rotulado nutricional frontal:

- azúcar,
- aceites vegetales,
- frutos secos y
- sal común de mesa.

En este sentido, respecto a las excepciones, es pertinente clarificar que estos productos se encuentran exceptuados cuando se presentan ellos mismos como el producto final acondicionado a la venta al público, sin adición de ningún otro ingrediente y sin ningún procesamiento o transformación. En tanto, cuando por ejemplo el azúcar sea adicionada en un alimento formulado, o cuando de su procesamiento se obtenga una matriz/producto diferente del ingrediente original (como por ejemplo, una salsa caramelo), se evaluará dicho producto final formulado según los criterios establecidos por el reglamento como “agregado de azúcares”.

## ¿Cuáles son los nutrientes críticos?

Los nutrientes críticos definidos son:

- los azúcares añadidos,
- las grasas totales,
- las grasas saturadas y
- el sodio.

Las calorías no son consideradas un nutriente crítico, sino que son una unidad de medida de la energía que aportan los alimentos.

Corresponderá la declaración de “EXCESO EN CALORÍAS” cuando se den en conjunto las siguientes condiciones:

- se superen los límites establecidos para calorías; y
- se superen los límites establecidos al menos para uno los nutrientes críticos que aportan energía al producto y este deba llevar por lo menos, uno de los siguientes sellos: “EXCESO DE AZÚCARES” y/o “EXCESO DE GRASAS TOTALES” y/o “EXCESO DE GRASAS SATURADAS”.

En ambos casos los límites son los determinados en el artículo 6 del Decreto 151/2022.

### ¿Por qué es necesario advertir sobre el contenido de edulcorantes y cafeína?

Los **edulcorantes** pueden producir cambios de apetito y aumentar la preferencia por el gusto dulce. Se encuentran en muchos productos dietéticos, especialmente en las bebidas analcohólicas que las infancias consumen diariamente.

Por su parte, el consumo de **cafeína** puede generar ansiedad, hiperactividad, problemas de sueño y elevación de la tensión arterial.

### ¿Cuándo se entiende que hay agregado de azúcares?

Cuando se agregan:

- monosacáridos y disacáridos agregados como tales;
- azúcares de hidrólisis de polisacáridos: aquellos obtenidos por hidrólisis completa o incompleta de polisacáridos, tales como jarabe de glucosa, jarabe de alta fructosa, maltodextrinas, entre otros;
- ingredientes que contengan azúcares adicionados (jalea de frutas, baños de repostería, caramelo, entre otros alimentos azucarados);
- ingredientes que contienen naturalmente azúcares (miel, melaza, jarabes -incluido el mosto concentrado de uva-, entre otros);
- jugos y concentrados de fruta u hortalizas;

- pulpas y purés de fruta u hortalizas (concentrados o no);
- fruta en polvo, obtenida del procesamiento de los jugos, concentrados, pulpas y/o purés de frutas.
- la mezcla de cualquiera de los anteriores.

La lactosa (disacárido) debe incluirse en la contabilización de azúcares agregados cuando sea utilizada como ingrediente.

Respecto a los vegetales mínimamente procesados, las mezclas de jugos y pulpas y la leche, ver el apartado “Evaluación de los alimentos con azúcares intrínsecos”.

### ¿Cuándo se entiende que hay agregado de grasas?

Cuando se agregan:

- grasas y aceites de origen vegetal y/o animal (incluida la grasa láctea), o
- productos e ingredientes que contengan grasas y aceites de origen vegetal y/o animal agregados.

Se considera agregado de grasa láctea el agregado de manteca, de crema y de cualquier producto graso obtenido por el procesamiento de la grasa de leche (por ej.: grasa anhidra de leche o butteroil, entre otros).

No se considerará adición de grasa láctea al proceso de estandarización de la leche, siempre que el agregado de grasa láctea a tal fin no supere el 5%.

No se considerará agregado de grasa la adición de ácidos grasos omega 3, omega 6, omega 9 y/o fitoesteroles siempre y cuando sean agregados como ingredientes en el proceso de elaboración. En tanto cuando estos ácidos grasos son parte del perfil lipídico intrínseco de aceites o grasas añadidas deberán considerarse como agregado de grasas.

Asimismo, la utilización de aditivos alimentarios de naturaleza lipídica, como mono y diglicéridos de ácidos grasos; lecitina; sales de ácido mirístico, palmítico, esteárico u otros, solos o sus mezclas, en una proporción igual o mayor al 1% de la composición del alimento terminado, deberán considerarse como agregado de grasas.

### ¿Cuándo se entiende que hay agregado de sodio?

Cuando se agregan:

- cualquier sal de sodio,
- cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas, incluso cuando el uso fuera como aditivo alimentario.

### ¿Cuándo se entiende que un alimento contiene edulcorantes?

Cuando en la lista de ingredientes se incluya al menos un aditivo edulcorante, sea éste nutritivo o no nutritivo. Este criterio también incluye a los **polialcoholes** y a aquellos aditivos edulcorantes que puedan cumplir otra función tecnológica en el producto final, incluso cuando estuvieran declarados en el listado de ingredientes con esa otra función. Por ejemplo, la presencia del aditivo **Sorbitol** determinará que deba consignarse la leyenda precautoria, aunque se presente en el listado de ingredientes con cualquiera de las otras funciones que pudiera serle asignada, además de la de edulcorante.

### ¿Cuándo se entiende que un alimento contiene cafeína?

Cuando la lista de ingredientes incluye a la cafeína como tal. Además, en el caso de las bebidas analcohólicas o polvos para prepararlas, elaboradas con extractos, infusiones, maceraciones y/o percolaciones, se debe considerar la cafeína aportada por los ingredientes utilizados (por ejemplo: café, té, yerba mate, guaraná, cacao, cola, etc).

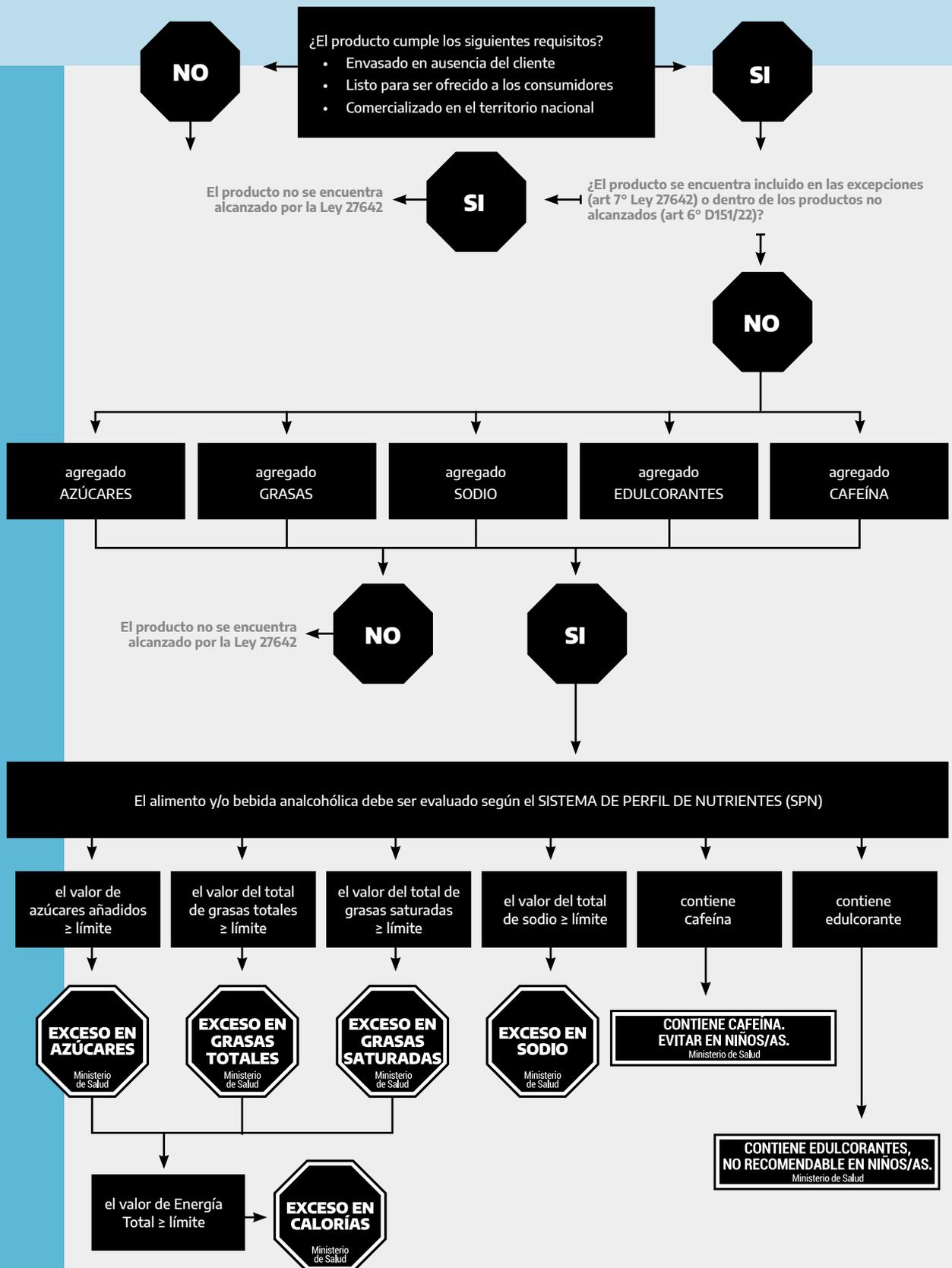


**CRITERIOS PARA  
ESTABLECER  
EL EXCESO DE  
NUTRIENTES  
CRÍTICOS,  
CALORÍAS Y LA  
DECLARACIÓN DE  
EDULCORANTES Y  
CAFEÍNA**

**4**

**ÁRBOL DE DECISIONES PARA IDENTIFICAR SI UN PRODUCTO DEBE DECLARAR EL ROTULADO NUTRICIONAL FRONTAL**

Una vez determinado si un alimento o bebida analcohólica tiene agregado de al menos UNO (1) de los nutrientes críticos, o contiene cafeína y/o edulcorantes, debe evaluarse la composición final del producto según los criterios del modelo de perfil de nutrientes en relación con los valores máximos establecidos por el Decreto N°151/22 (Anexo I, artículo 6°). Luego debe determinarse si estos valores son iguales o superan los límites de los puntos de corte para los nutrientes críticos (azúcares añadidos, grasas saturadas, grasas totales y sodio) y calorías, así como la presencia de edulcorantes y cafeína.



## Valores límites para nutrientes críticos, calorías, edulcorante y cafeína

Los límites máximos establecidos para los nutrientes **críticos, calorías y contenido de edulcorante y cafeína** se encuentran determinados por el artículo 6° del Decreto N° 151/22. Estos límites se encuentran validados de acuerdo al modelo de perfil establecido por la OPS y adoptados por la Ley (artículo 6°). La implementación de los límites definidos por la normativa para los alimentos se encuentra establecida en un cronograma de dos etapas, ver plazos del cronograma en el Anexo VII.

### Azúcares añadidos

Cuando el valor de azúcar añadido sea igual o supere los valores determinados por:

AZÚCARES AÑADIDOS
<b>Primera etapa</b>
Cuando 20% o más de las calorías del alimento provienen de los azúcares añadidos
<b>Segunda etapa</b>
Cuando 10% o más de las calorías del alimento provienen de los azúcares añadidos

Para el caso de edulcorantes o endulzantes de mesa (para ambas etapas): no llevarán el sello “EXCESO EN AZÚCAR” los edulcorantes o endulzantes de mesa cuya forma de presentación sea tableta o sobre (polvo) y que aporten menos de UN GRAMO (1 g) de azúcares por cada unidad de presentación lista para ofrecer al consumidor.

En la evaluación del perfil de nutrientes de las **bebidas analcohólicas** cuyo **valor energético** sea **CERO (0) kcal** (menor o igual a 4 Kcal) por porción y la adición de **azúcares añadidos** sea menor o igual a **CERO COMA CINCO (0,5) gramos** por porción, se **deberá adoptar el valor CERO (0) gramos de azúcar añadidos**.

## ¿CÓMO SE OBTIENE EL CONTENIDO DE AZÚCARES AÑADIDOS?

Los azúcares añadidos se obtienen a través de la composición del producto, para lo cual se deberá:

1. Identificar los ingredientes que aportan azúcares añadidos. Ver apartado “¿Cuándo se entiende que hay agregado de azúcares?”
2. Establecer la cantidad total de mono y disacáridos que aporta cada ingrediente. Esta información se obtiene identificando los azúcares de la composición del producto a través de:
  - **Formulación** (receta) del producto, establecida por el elaborador.
  - **Especificaciones y/o fichas técnicas** de los ingredientes/materias primas aportadas por los proveedores.
  - Información declarada en el **rótulo** de los productos autorizados utilizados en la elaboración.
  - **Determinación analítica de azúcares**, sólo para los casos en los que el total de azúcares sea igual al total de azúcares añadidos. Esto es aplicable para alimentos que no poseen en su composición azúcares intrínsecos aportados por vegetales o productos lácteos.
3. Identificados los puntos anteriormente detallados, el valor total de azúcares añadidos se obtiene de la **suma de cada aporte de azúcares añadidos** de los ingredientes utilizados.

En el siguiente ejemplo, los azúcares añadidos estarán constituidos por:

Producto: Turrón crocante de almendras con baño de repostería	
Componentes que conforman al producto	% que representa
Oblea sabor chocolate (A)	16%
Turrón de almendras (B)	65%
Baño de repostería (C)	19%

Composición porcentual		
<b>Especificación A</b>	<b>Oblea sabor chocolate</b>	
Ingrediente 1	Harina de trigo enriquecida	12%
Ingrediente 2	almidón de maíz	1,5%
Ingrediente 3	cacao en polvo	1,3%
Ingrediente 4	aceite de maíz	0,4%
Ingrediente 5	agua	0,4%
Ingrediente 6	Lecitinas	0,2%
Ingrediente 7	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	0,2%
Total		16%
<b>Especificación B</b>	<b>turrón de almendras</b>	
Ingrediente 1	almendra	29%
Ingrediente 2	azúcar	19,5%
Ingrediente 3	miel (82% de azúcares simples)	16,5%
Total		65%
<b>Especificación C</b>	<b>baño de repostería</b>	
Ingrediente 1	azúcar	9,8%
Ingrediente 2	grasa vegetal	6,0%
Ingrediente 3	cacao en polvo	3,1%
Ingrediente 4	aromatizante vainillina	0,1%
Total		19%

A= no aporta azúcar

B= azúcar (ingrediente 2) y miel (ingrediente 3) = 19,5% + 13,5%

*Tomando como referencia que la miel aporta 82% de azúcares en su composición, el ingrediente 3 aportará 13,2% de azúcar añadido (16,5 x 0,82).*

C= azúcar (ingrediente 1), 9,8%

**Total de Azúcares Añadidos = A + B + C**

**Total de Azúcares Añadidos = 0% + 19,5% + 13,5% + 9,8% = 42,8%**

## **OTRAS CONSIDERACIONES RESPECTO DE LOS AZÚCARES AÑADIDOS: EVALUACIÓN DE LOS ALIMENTOS CON AZÚCARES INTRÍNSECOS**

Los vegetales frescos o mínimamente procesados poseen azúcares simples intrínsecos propios de su composición que, cuando son agregados como ingrediente a una preparación, no aportan azúcar añadido.

No se considera azúcar añadido a los provenientes de **frutas y hortalizas (enteras o en trozos) frescas, congeladas, desecadas, deshidratadas y/o liofilizadas**. Las hortalizas en polvo tampoco aportan azúcares añadidos.

Por otro lado, las mezclas de jugos, las mezclas de pulpas y las mezclas de jugos y pulpas, siempre que éstos **no tengan agregados de nutrientes críticos** en su elaboración y **que se presenten envasados y listos para ofrecerlos al consumidor**<sup>6</sup>, no se encuentran sujetos a la declaración de rotulado frontal. Sin embargo, cuando estas mezclas sean utilizadas como ingredientes de otros alimentos, debe considerarse lo establecido en el apartado “*¿Cuándo se entiende que hay agregado de azúcares?*”.

En tanto para las conservas de tomates<sup>7</sup>, siempre que éstas no tengan agregados de nutrientes críticos en su elaboración y que se presenten envasadas y listas para ofrecerlas al consumidor, no se encuentran sujetas a la declaración de rotulado frontal.

En cuanto a la miel<sup>8</sup>, cuando se presenta envasada y lista para ofrecer a la/el consumidora/or, no consignará la declaración de rotulado frontal. Por otro lado, si se la utiliza como ingrediente en la preparación de alimentos, esta aporta azúcares añadidos y deberá calcularse su aporte de azúcares simples, tal como se detalló en el ejemplo del apartado de “*¿Cómo se obtiene el contenido de azúcares añadidos?*”.

6. Deben responder a lo determinado por el CAA en los artículos 1040, 1041, 1042, 1045, 1050, 1051, 1061, 1062, 1063 y 1064.

7. Deben responder a lo determinado por el CAA en los artículos 943, 943 bis, 943 tris, 944 y 945.

8. Deben responder a lo determinado en los Artículos 783 y 783 bis del CAA

En el caso de la leche y productos lácteos, cuando se utilicen como ingredientes en la formulación de un producto, la lactosa aportada por estos no se considerará aporte de azúcares añadidos. Por otra parte, cuando se agregan lactosa o grasa en el proceso para reconstituir ingredientes naturales de la leche, siempre y cuando guarden su proporción con la composición original, no se consideran agregado de nutriente; por ejemplo, la adición de lactosa para ajustar el contenido de proteína de la leche en polvo de acuerdo a los establecido por el reglamento específico<sup>9</sup>.

**IM  
POR  
TAN  
TE**

Lo detallado anteriormente aplica siempre y cuando no se adicione al producto nutrientes críticos, caso contrario deberá evaluarse el perfil de nutrientes tomando en consideración las especificaciones detalladas sobre agregado de nutrientes críticos, edulcorante y/o cafeína.

### Grasas totales

Cuando el valor de grasas totales en la composición final del producto sea igual o supere los valores determinados por:

GRASAS TOTALES
<b>Primera etapa</b>
Cuando 35% o más de las calorías del alimento provienen de las grasas totales
<b>Segunda etapa</b>
Cuando 30% o más de las calorías del alimento provienen de las grasas totales

### Grasas saturadas

Cuando el valor de grasas saturadas en la composición final del producto sea igual o supere los valores determinados por:

9. Según el artículo 576 del CAA

GRASAS SATURADAS
<b>Primera etapa</b>
Cuando 12% o más de las calorías del alimento provienen de las grasas saturadas
<b>Segunda etapa</b>
Cuando 10% o más de las calorías del alimento provienen de las grasas saturadas

## Sodio

Cuando el valor de sodio en la composición final del producto sea igual o supere los valores determinados por:

SODIO
<b>Primera etapa</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuando el alimento contiene 5 mg o más de sodio por cada kcal del producto o</li> <li>2. Cuando el alimento contiene 600 mg o más de sodio cada 100 g o ml de producto, independientemente de su contenido energético.</li> </ol> <p>La condición que se cumpla primero establece que el alimento supera los valores máximos establecidos para el sodio</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Bebidas analcohólicas sin aporte energético: cuando la bebida contenga 40 mg o más de sodio cada 100 ml.</li> </ol>
<b>Segunda etapa</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuando el alimento contiene 1 mg o más de sodio por cada kcal del producto o</li> <li>2. Cuando el alimento contiene 300 mg o más de sodio cada 100 g o ml de producto, independientemente de su contenido energético.</li> </ol> <p>La condición que se cumpla primero establece que el alimento supera los valores máximos establecidos para el sodio</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Bebidas analcohólicas sin aporte energético: cuando la bebida contenga 40 mg o más de sodio cada 100 ml.</li> </ol>

**IM  
POR  
TAN  
TE**

Una bebida analcohólica **no posee aporte energético** cuando su contenido calórico es menor o igual a 4 kcal por porción.

## Calorías

Cuando el valor energético en la composición final sea igual o mayor al establecido y presente al menos UN (1) sello de exceso en azúcares, grasas totales o grasas saturadas.

CALORÍAS	
<b>Primera etapa</b>	
Cuando se cumplan <b>ambas</b> condiciones:	
1. Alimentos:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• el alimento debe llevar al menos alguno de los sellos de exceso en azúcares, grasas totales o grasas saturadas y</li> <li>• el alimento aporta 300 kcal o más cada 100 g de producto</li> </ul>
2. Bebidas analcohólicas:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• la bebida debe llevar al menos alguno de los sellos de exceso en azúcares, grasas totales o grasas saturadas y</li> <li>• a bebida aporta 50 kcal o más cada 100 ml de producto</li> </ul>
<b>Segunda etapa</b>	
Cuando se cumplan <b>ambas</b> condiciones:	
1. Alimentos:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• el alimento debe llevar al menos algunos de los sellos de exceso en azúcares, grasas totales o grasas saturadas y</li> <li>• el alimento aporta 275 kcal o más cada 100 g de producto</li> </ul>
2. Bebidas analcohólicas:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• la bebida debe llevar al menos alguno de los sellos de exceso en azúcares, grasas totales o grasas saturadas</li> <li>• la bebida aporta 25 kcal o más cada 100 ml de producto</li> </ul>

## Edulcorantes

En los alimentos y bebidas analcohólicas que detallen en su lista de ingredientes un aditivo que posee función edulcorante, **independientemente de que se lo haya añadido o no por su función tecnológica de endulzar**, deberá declararse la leyenda precautoria. Dicha leyenda busca advertir sobre la presencia del edulcorante, y no está asociada a la cantidad de edulcorante que contiene el producto.

## Cafeína

Los alimentos y bebidas analcohólicas que detallen en su **lista de ingredientes** “cafeína” deberán declarar la leyenda precautoria, independientemente de la cantidad adicionada al alimento.

Asimismo, para las **bebidas analcohólicas o polvos para prepararlas** que contengan cafeína aportada por extractos, infusiones, maceraciones y/o percolaciones, independientemente del contenido de cafeína, deberá declararse la leyenda precautoria de cafeína.

Por ejemplo:

- Una bebida analcohólica formulada con extracto de yerba mate denominada “*bebida sin alcohol a base de extracto de yerba mate y jugo de limón dietética*” consignará la advertencia de **cafeína**, además de la que corresponda a edulcorantes.
- Sin embargo, no consignará la leyenda de advertencia el producto “yerba mate”.

## Criterios para alimentos que requieren reconstitución/preparación

**IM  
POR  
TAN  
TE**

La primera consideración que debe verificarse es si el producto se encuentra alcanzado para la declaración de rotulado nutricional frontal (ver Título IV - Árbol de decisiones para identificar si un producto debe declarar el Rotulado Nutricional Frontal).

En el caso de que se encuentre alcanzado, deberá realizar la evaluación del perfil de nutrientes considerando además los ingredientes de preparación/reconstitución que se agregan.

En los alimentos que para su *consumo requieren reconstitución o preparación con adición de otros ingredientes*, los límites establecidos deben ser **aplicados al alimento preparado/reconstituido listo para el consumo** de acuerdo con las instrucciones de preparación establecidas por el elaborador del producto indicadas en el rótulo.

Cuando, de acuerdo con las instrucciones del fabricante, se especifiquen dos o más formas de reconstitución detallando las proporciones, medidas o cantidades para obtener el producto final, el perfil de nutrientes deberá evaluarse sobre las indicaciones del/ de los ingredientes que tengan un mayor aporte de nutrientes. Por ejemplo:

Un alimento denominado “producto elaborado a base de papa sabor a crema instantáneo para preparar puré”, en sus instrucciones de preparación, especifica:

- Hervir 800 ml de agua segura con 32 ml de aceite vegetal o de manteca.
  - Retirar del fuego y añadir 400 ml de leche semidescremada fría.
  - Agregar el contenido del sobre y dejar reposar. Revolver sin batir. Los cálculos para evaluar la correspondencia de los sellos deberán realizarse sobre el producto final; es decir, el contenido del sobre + 800 ml de agua + 32 ml de aceite + 400 ml de leche semidescremada. El cálculo debería realizarse en base al producto final elaborado con aceite, que posee un mayor aporte nutricional en la composición final. Ver Ejemplo 9 en el apartado ANEXO D.
- 
- En un producto denominado “sopa crema deshidratada”, en el que las instrucciones de preparación indican que se debe disolver el contenido del sobre en 1 litro de agua fría (aproximadamente 4 tazas), o reemplazar una taza de agua por una de leche, el cálculo debería realizarse en base al producto final elaborado con leche, que posee un mayor aporte nutricional en la composición final.

Cabe aclarar que las formas de cocción y sazón (sal, condimentos, aderezos y aliños) a realizar por el consumidor, no se consideran a los efectos de evaluar los nutrientes y su perfil. Por ejemplo, para una papa prefrita pueden sugerirse una o más formas de cocción (fritas, al horno) y no se tiene en cuenta el aceite aportado por la fritura o la cocción al horno.

### Instrucciones de preparación



**CARACTERÍSTICAS  
DEL ROTULADO  
NUTRICIONAL  
FRONTAL**

**5**

**IM  
POR  
TAN  
TE**

El símbolo octogonal y el rectángulo de la leyenda serán utilizados únicamente para declarar los nutrientes críticos, calorías, edulcorantes y/o cafeína de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas por la Normativa Gráfica y el presente apartado.

**NO se admite que se utilicen los descriptores gráficos para destacar presencia o ausencia de nutrientes o declarar cualquier otra información, característica o condición de un alimento.**

**La utilización de los descriptores gráficos, así como palabras y/o expresiones tales como "sellos", "octógonos", "leyendas" y "perfil" en los alimentos alcanzados o no por la declaración de rotulado frontal, para informar características o condiciones de un producto alimenticio que no sean las establecidas por la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable infringe el objetivo de la mencionada norma.**

## Requisitos generales

Los sellos de advertencia se presentan en la cara principal de los envases de los alimentos y bebidas analcohólicas. Sus características, dimensiones y ubicación están determinadas por el **ANEXO II de Normativa Gráfica del Decreto Reglamentario N° 151/2022**.

Bajo estos lineamientos, los sellos octogonales y las leyendas precautorias deberán colocarse en el **margen superior derecho de la cara principal** de los productos. Para el caso de los envases cilíndricos éstos deberán colocarse en el **margen central superior**. De manera opcional, sólo para el caso de productos envasados en botellas cilíndricas que deben rotular con más de un descriptor gráfico, los mismos podrán colocarse en el **margen superior derecho** de la cara principal. En el caso de los envases cónicos éstos deberán colocarse en el **margen central superior o inferior**, según el que represente el mayor diámetro.

Los alimentos y bebidas analcohólicas que contengan más de UNA (1) cara principal deberán llevar los octógonos/leyendas que correspondan en cada una de ellas. Se considera que los alimentos y las bebidas analcohólicas contienen más de una cara principal cuando la información de denominación de venta y la marca o el logo (si los hubiere) se encuentran en más de un lado del envase, y el producto permite ser expuesto y exhibido a consumidoras y consumidores en ambas caras.

Los sellos de advertencia deben aparecer en el siguiente **orden establecido, de izquierda a derecha**: EXCESO EN AZÚCARES, EXCESO EN GRASAS TOTALES, EXCESO EN GRASAS SATURADAS, EXCESO EN SODIO, EXCESO EN CALORÍAS, según correspondan de acuerdo a las características nutricionales del producto. En casos donde conviven sellos de advertencias octogonales con sellos de leyendas precautorias rectangulares, éstos últimos se deben colocar **inmediatamente debajo** de los octógonos dentro de la cara principal del envase. Los alimentos que deban rotular más de un descriptor, deben hacerlo de forma horizontal, aunque se permiten otras opciones según se indica en el [ANEXO II de Normativa Gráfica del Decreto Reglamentario N° 151/2022](#); pág. 18-22.

## SELLOS DE ADVERTENCIAS



## LEYENDAS PRECAUTORIAS

**CONTIENE EDULCORANTES,  
NO RECOMENDABLE EN NIÑOS/AS.**  
Ministerio de Salud

**CONTIENE CAFEÍNA.  
EVITAR EN NIÑOS/AS.**  
Ministerio de Salud

“Para conocer las características gráficas de los sellos y leyendas, dirigirse al [ANEXO II de Normativa Gráfica del Decreto Reglamentario N° 151/2022](#); pág. 4-7.

**Consideraciones:** Los sujetos obligados deberán garantizar la legibilidad de los sellos octogonales/leyendas, asegurando la calidad del rotulado nutricional frontal; caso contrario, deberán emplear mayores tamaños.”

### Cálculo del área de la cara principal y el área de la cara principal disponible para los sellos

A los efectos de la implementación, se deberán considerar los siguientes puntos:

- Las dimensiones de los sellos estarán determinados por el área de la cara principal y el área disponible para sellos (ADS) en caso de corresponder, definidos como:
  - La cara principal es la parte de la rotulación donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y la marca o el logo, si los hubiere; por tanto el área de la cara principal estará determinada por la forma del envase, de acuerdo con la figura geométrica más semejante a dicho envase y siguiendo las especificaciones determinadas por la Normativa Gráfica.
  - El área de la cara principal disponible para sellos o ADS es la superficie que permite garantizar una adecuada visibilidad del etiquetado frontal, así como de la información obligatoria del rotulado que permite la identificación del producto.

- El ADS permite garantizar que los descriptores gráficos ocupen al menos una superficie del área de la cara principal del envase del 10% en alimentos con DOS sellos (octógonos y/o leyendas), 15% cuando se presentan TRES sellos, 20% en el caso de CUATRO sellos y de forma proporcional para N descriptores.
- El cálculo de ADS deberá realizarse de acuerdo a los lineamientos descritos en la presente sección y sólo aplicará cuando el producto deba consignar más de un descriptor gráfico, o sea DOS (2) o más sellos (octógonos y/o leyendas precautorias) y para superficies con área de la cara principal de los envases mayor o igual a 20 cm<sup>2</sup> y menor o igual a 300 cm<sup>2</sup>.
- Para obtener el área de la cara principal, deben exceptuarse las áreas de sellado, doblez, bordes y empalme y, en el caso de botellas, la boca/rosca. Este cálculo se debe realizar según se especifica en el Dec. Reg. N° 151/2022, ANEXO II; pág. 14-15.
- Para los productos que posean más de una cara principal, el etiquetado frontal se debe aplicar en ambas caras. Por ejemplo, si la información se encuentra en más de un lado del envase y el producto permite ser expuesto y exhibido en ambas caras, las dos deberán contar con el etiquetado frontal. Ejemplo de esto es un pote de yogur, donde los sellos de advertencia y/o las leyendas precautorias deberán figurar tanto en el cuerpo del envase (pote) como en la tapa. Otro ejemplo puede ser el atún en conserva enlatado.
- Para productos cuya cara principal es la tapa del envase y el cuerpo no presenta información, se deberá realizar el cálculo de la superficie de la cara principal de la tapa. Por ejemplo, postres lácteos presentados en potes y con tapa circular, deberán realizar el cálculo del área de la cara principal según lo establecido en el Dec. Reg. N° 151/2022 en el ANEXO II; pág. 14-15. Nor. Gráfica > Aplicación de los sellos > Cálculo del área de la cara principal de los envases.

## SUPERFICIES MENORES O IGUALES A 10 CM<sup>2</sup>

Para los productos con superficies menores o iguales a 10 cm<sup>2</sup> que deban llevar un microsello, el tamaño se calculará según la siguiente fórmula:

$$\text{ÁREA DEL MICROSELLO} = \text{ÁREA DEL ENVASE} \times 0,15$$

Ej. para calcular el área del microsello para un área del envase de 9 cm<sup>2</sup>.

$9 \times 0,15 = 1,35 \text{ cm}^2 \rightarrow$  El área del microsello es de 1,35 cm<sup>2</sup>.

Una vez calculada el área del microsello, su alto y ancho se obtendrá según lo establecido en el **Decreto Reglamentario N° 151/2022 en el ANEXO II; pág. 16. Normativa Gráfica > Aplicación de los sellos > Cálculo del alto de los sellos.**

$$\text{ALTO DEL SELLO} = \sqrt{\text{ÁREA DEL MICROSELLO} \times 1,5}$$

Ej. para calcular la altura del microsello de 1,35cm<sup>2</sup> de área

$\sqrt{(1,35 \times 1,5)} = 1,423 \rightarrow$  La medida del sello octogonal es de 1,423 cm de alto por 1,423 cm de ancho (las medidas se redondearán siempre para arriba).

El número indicado en el microsello debe corresponder a la **cantidad de nutrientes y/o calorías que contengan en exceso y/o a la presencia de cafeína o edulcorantes**. Se ofrecen dos formatos gráficos de microsellos. Se recomienda utilizar aquellos que incorporan la palabra “SELLO/S” para una mejor comprensión de la información por parte de las consumidoras y los consumidores.

**MICROSELLOS**



Tabla I y II del ANEXO II de la Normativa Grafica

Sello octógono (advertencias)		Sello rectángulo (leyendas)	
Cara principal área cm <sup>2</sup>	Sello ancho y alto cm	Cara principal área cm <sup>2</sup>	Sello ancho y alto cm
1. > 10cm <sup>2</sup> a > 15cm <sup>2</sup>	1,1 x 1,1cm	1. > 10cm <sup>2</sup> a > 15cm <sup>2</sup>	2,2 x 0,55cm
2. >= 15cm <sup>2</sup> a > 20cm <sup>2</sup>	1,3 x 1,3cm	2. >= 15cm <sup>2</sup> a > 20cm <sup>2</sup>	2,3 x 0,58cm
3. >= 20cm <sup>2</sup> a > 25cm <sup>2</sup>	1,4 x 1,4cm	3. >= 20cm <sup>2</sup> a > 25cm <sup>2</sup>	2,3 x 0,58cm
4. >= 25cm <sup>2</sup> a > 30cm <sup>2</sup>	1,5 x 1,5cm	4. >= 25cm <sup>2</sup> a > 30cm <sup>2</sup>	2,5 x 0,63cm
5. >= 30cm <sup>2</sup> a > 35cm <sup>2</sup>	1,7 x 1,7cm	5. >= 30cm <sup>2</sup> a > 35cm <sup>2</sup>	12,7 x 0,68cm
6. >= 35cm <sup>2</sup> a > 40cm <sup>2</sup>	1,8 x 1,8cm	6. >= 35cm <sup>2</sup> a > 40cm <sup>2</sup>	2,9 x 0,73cm
7. >= 40cm <sup>2</sup> a > 50cm <sup>2</sup>	2,0 x 2,0cm	7. >= 40cm <sup>2</sup> a > 50cm <sup>2</sup>	3,2 x 0,8cm
8. >= 50cm <sup>2</sup> a > 60cm <sup>2</sup>	2,2 x 2,2cm	8. >= 50cm <sup>2</sup> a > 60cm <sup>2</sup>	3,5 x 0,88cm
9. >= 60cm <sup>2</sup> a > 80cm <sup>2</sup>	2,5 x 2,5cm	9. >= 60cm <sup>2</sup> a > 80cm <sup>2</sup>	4 x 1cm
10. >= 80cm <sup>2</sup> a > 100cm <sup>2</sup>	2,8 x 2,8cm	10. >= 80cm <sup>2</sup> a > 100cm <sup>2</sup>	4,5 x 1,13cm
11. >= 100cm <sup>2</sup> a > 125cm <sup>2</sup>	3,1 x 3,1cm	11. >= 100cm <sup>2</sup> a > 125cm <sup>2</sup>	5 x 1,25cm
12. >= 125cm <sup>2</sup> a > 150cm <sup>2</sup>	3,4 x 3,4cm	12. >= 125cm <sup>2</sup> a > 150cm <sup>2</sup>	5,5 x 1,38cm
13. >= 150cm <sup>2</sup> a > 200cm <sup>2</sup>	3,9 x 3,9cm	13. >= 150cm <sup>2</sup> a > 200cm <sup>2</sup>	6,4 x 1,6cm
14. >= 200cm <sup>2</sup> a > 250cm <sup>2</sup>	4,4 x 4,4cm	14. >= 200cm <sup>2</sup> a > 250cm <sup>2</sup>	7,1 x 1,78cm
15. >= 250cm <sup>2</sup> a > 300cm <sup>2</sup>	4,8 x 4,8cm	15. >= 250cm <sup>2</sup> a > 300cm <sup>2</sup>	7,8 x 1,95cm
>300	5% del tamaño de la cara principal	>300	5% del tamaño de la cara principal

## SUPERFICIES MAYORES A 10 CM<sup>2</sup> Y MENORES A 20 CM<sup>2</sup>

Para los productos con una superficie mayor a 10 cm<sup>2</sup> y menor a 20 cm<sup>2</sup>, independientemente de la cantidad de sellos que le corresponda rotular, las dimensiones son las establecidas por el Decreto Reglamentario N° 151/2022 en el ANEXO II, pág 9. Normativa Gráfica > Especificaciones técnicas de los sellos > Dimensiones > Tabla I y II.

Sello octógono (advertencias)		Sello rectángulo (leyendas)	
Cara principal área cm <sup>2</sup>	Sello ancho y alto cm	Cara principal área cm <sup>2</sup>	Sello ancho y alto cm
1. > 10cm <sup>2</sup> a > 15cm <sup>2</sup>	1,1 x 1,1cm	1. > 10cm <sup>2</sup> a > 15cm <sup>2</sup>	2,2 x 0,55cm
2. >= 15cm <sup>2</sup> a > 20cm <sup>2</sup>	1,3 x 1,3cm	2. >= 15cm <sup>2</sup> a > 20cm <sup>2</sup>	2,3 x 0,58cm

De manera opcional, sólo para el caso en que los productos deban rotular con más de un descriptor gráfico, podrán utilizar el microsello. El tamaño se calculará según el área de la superficie del envase y de acuerdo a lo especificado en el apartado anterior: SUPERFICIES MENORES O IGUALES A 10 CM<sup>2</sup>

## SUPERFICIES ENTRE 20 CM<sup>2</sup> Y 300 CM<sup>2</sup> Y UN ÚNICO SELLO

Para productos con una superficie de la cara principal mayor o igual a 20 cm<sup>2</sup> y menor o igual a 300 cm<sup>2</sup>, que deban llevar sólo UN (1) descriptor gráfico (octógono/leyenda precautoria), son las establecidas en las Tabla I y II del ANEXO II de Normativa Gráfica del Decreto Reglamentario N° 151/2022, pág. 9-10.

## **SUPERFICIES ENTRE 20 CM<sup>2</sup> Y 300 CM<sup>2</sup> Y DOS O MÁS SELLOS**

Para superficies con área de la cara principal de los envases mayor o igual a 20 cm<sup>2</sup> y menor o igual a 300 cm<sup>2</sup>, para los productos que deban llevar DOS (2) o más sellos (octógonos y/o leyendas precautorias), se deberá determinar el área de la cara principal disponible para los sellos (ADS). El objetivo de este cálculo es garantizar una adecuada visibilidad del etiquetado frontal, así como de la información obligatoria del rotulado que permite la identificación del producto.

En este sentido el ADS corresponde al 65 % de la superficie del área de la cara principal del envase.

$$\begin{aligned} &\text{ÁREA DE LA CARA PRINCIPAL DISPONIBLE PARA LOS SELLOS (ADS)} \\ &= \\ &\text{ÁREA DE LA CARA PRINCIPAL X 0,65} \end{aligned}$$

Ejemplos:

En un envase rectangular donde la base es de 7 cm y la altura de 4 cm, el área de la cara principal es de 28 cm<sup>2</sup> (área = base x altura).

Para calcular entonces el ADS se aplica el factor 0,65.

$$\text{ADS} = 28 \text{ cm}^2 \times 0,65 = 18,2 \text{ cm}^2$$

Según la tabla I y II del Anexo II del Decreto Reglamentario N° 151/2022 página 9; le corresponde un sello octogonal de 1,3 cm x 1,3 cm y, si fuera una leyenda precautoria, el tamaño es 2,3 cm x 0,58 cm.

En un envase rectangular donde la base es de 15 cm y la altura de 10 cm, el área de la cara principal sería de 150 cm<sup>2</sup> (área = base x altura).

Para calcular entonces el ADS se aplica el factor 0,65.

$$\text{ADS} = 150 \text{ cm}^2 \times 0,65 = 97,5 \text{ cm}^2$$

Según tabla I y II del Anexo II 151/2022, le corresponde un sello octogonal de 2,8 cm x 2,8 cm y, si fuera una leyenda precautoria, el tamaño es 4,5 cm x 1,3 cm.

Si el envase fuera cilíndrico con una circunferencia de 40 cm (en su punto medio) y una altura de 12 cm, el área de la cara principal sería de 240 cm<sup>2</sup> (área = (circunferencia del envase en su punto medio / 2) x altura).

Para calcular entonces el ADS se aplica el factor 0,65.

$$\text{ADS} = 240 \text{ cm}^2 \times 0,65 = 156 \text{ cm}^2$$

Según la tabla I y II del Anexo II del Decreto Reglamentario N° 151/2022 página 9, le corresponde un sello octogonal de 3,9 cm x 3,9 cm y, si fuera una leyenda precautoria, el tamaño es 6,4 cm x 1,6 cm.

## **SUPERFICIES MAYORES A 300 CM<sup>2</sup> Y UN ÚNICO SELLO**

Para productos con una superficie mayor a 300 cm<sup>2</sup>, con un sólo UN (1) descriptor gráfico (octógono/leyenda precautoria), son las establecidas en las Tabla I y II del ANEXO II de Normativa Gráfica del Decreto Reglamentario N° 151/2022, pág. 9-10.

El tamaño se calculará según la siguiente fórmula:

$$\text{ÁREA DEL SELLO} = \text{ÁREA DEL ENVASE} \times 0,05$$

Una vez calculada el área del sello, su alto y ancho se obtendrá según lo establecido en el **Decreto Reglamentario N° 151/2022** en el **ANEXO II**; pág. 16. **Normativa Gráfica > Aplicación de los sellos > Cálculo del alto de los sellos.**

$$\text{ALTO DEL SELLO} = \sqrt{\text{ÁREA DEL SELLO OCTOGONAL} \times 1,5}$$

El alto y el ancho del sello rectangular se calcula según la siguiente fórmula:

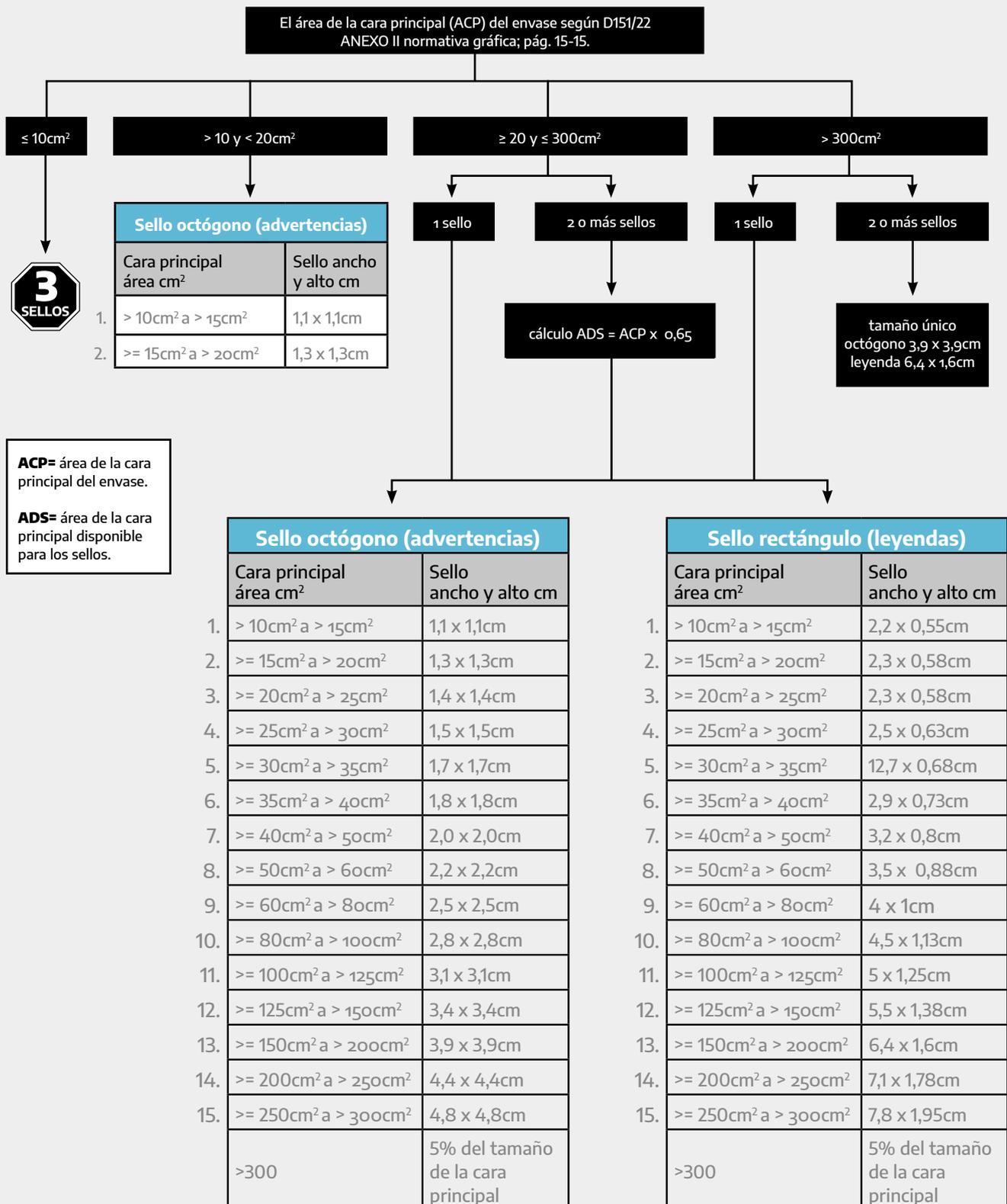
$$\text{ALTO DEL SELLO} = \sqrt{\text{ÁREA DEL SELLO RECTANGULAR} / 4}$$

$$\text{ANCHO DEL SELLO} = \text{ALTO DEL SELLO RECTANGULAR} \times 4$$

## **SUPERFICIES MAYORES A 300 CM<sup>2</sup> Y DOS O MÁS SELLOS**

Para superficies con área de la cara principal de los envases mayores a 300 cm<sup>2</sup>, según la tabla I y II del Anexo II del Decreto Reglamentario N° 151/2022 página 9, le corresponde un único tamaño de sello octogonal de 3,9 cm x 3,9 cm y, si fuera una leyenda precautoria, el tamaño único es 6,4 cm x 1,6 cm.

# ÁRBOL DE DECISIÓN PARA DETERMINAR LAS DIMENSIONES DE LOS SELLOS



## ¿Cuáles son las prohibiciones establecidas por la normativa para el rotulado de los productos?

Los alimentos y bebidas analcohólicas envasadas que contengan al menos un sello de advertencia (octógono y/o leyenda) no podrán consignar en su rótulo:



1. Información nutricional complementaria (INC): se refiere a cualquier **representación** que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación con su valor energético y contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra alimentaria, así como con su contenido de vitaminas y minerales. Incluye a las marcas, como así también a los nombres de fantasía, e imágenes que hagan referencia o sugieran nutrientes, atributos y/o términos relacionados a INC. Para la aplicación de la norma, no constituyen declaración de información nutricional complementaria las denominaciones legales o de venta de los alimentos y bebidas analcohólicas que resulten del encuadre de un producto, refiriendo al nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza de un producto alimenticio.

**IM  
POR  
TANTE**

No constituyen INC la identificación de alimento libre de gluten y de productos orgánicos en cumplimiento con sus normas específicas, como así tampoco la identificación de calidad, seguridad, medio ambiente, entre algunas de ellas, en cumplimiento de protocolos específicos de productos y procesos, y siempre que no contradigan los principios generales establecidos por el Capítulo V del CAA.

- Logos, textos o imágenes que impliquen o sugieran el patrocinio o aval de sociedades científicas o asociaciones civiles relacionadas con la medicina, la nutrición y/o deporte. Por "asociaciones civiles" o "sociedades científicas" se deben entender aquellas sociedades u organizaciones de personas dedicadas a alguna de las ramas de la medicina, la nutrición y/o el deporte.





3. Información, leyendas, imágenes o representaciones implícitas o explícitas de personajes infantiles, animaciones, dibujos animados, celebridades, deportistas, o mascotas; elementos interactivos; la entrega o promesa de entrega de obsequios, premios, regalos, accesorios, adhesivos; juegos visual-espaciales; descargas digitales o cualquier otro elemento, como así también la participación o promesa de participación en concursos, juegos, eventos deportivos, musicales, teatrales o culturales junto con la compra de productos que contengan por lo menos un nutriente crítico en exceso, que inciten, promuevan o fomenten el consumo, compra o elección de éste. Se entiende por “personajes infantiles” aquellos dirigidos a niños, niñas y adolescentes donde participen actores o actrices humanos, así como dibujos animados, personajes con licencia o caricaturas de cualquier origen y en cualquier técnica de animación. En cuanto a las “Celebridades” este término hace alusión tanto a actores o actrices como a músicos o músicas e influencers de redes sociales. Por ejemplo, no se podrán incorporar caricaturas.

## ¿Dónde se deben incluir los sellos cuando se trata de envases múltiples?

1. Para aquellos productos iguales que lleven sellos de advertencia/leyendas precautorias ofrecidos a la venta tanto en envase primario rotulado como en envase secundario, dichos sellos/leyendas deben estar presentes en ambos envases.

Ej.: alfajores iguales comercializados individualmente, y ese producto alternativamente puede ser ofrecido a la venta en una caja con 6 unidades.



## CARACTERÍSTICAS DEL ROTULADO NUTRICIONAL FRONTAL

- Para aquellos productos distintos entre sí que lleven sellos de advertencia/ leyendas precautorias ofrecidos a la venta tanto en envase primario rotulado como en envase secundario, dichos sellos/leyendas deben estar presentes en ambos envases. El envase secundario deberá incluir tantos sellos como corresponda a los productos que contiene.

Ej.: bolsa que contiene unidades individuales de distintos tipos de snacks y dichos envases de snacks tienen rotulado.





3. Para aquellos productos que lleven sellos de advertencia/leyendas precautorias ofrecidos a la venta en envase primario y secundario, donde el envase primario no ha sido autorizado para la venta individual, los sellos/leyendas solamente se incluirán en el envase secundario.

Ej.: magdalenas en envases individuales transparentes contenidas en un envase secundario; galletitas de agua envasadas en envase transparente y ofrecidas al consumidor en formato pack, con la información ubicada en una etiqueta que une las unidades individuales.



4. Para aquellos productos que lleven sellos de advertencia/leyendas precautorias ofrecidos con envase primario (no autorizado para la venta individual), secundario y terciario, los sellos/leyendas deben estar presentes tanto en el envase secundario como en el terciario.

Ej.: caramelos en envase primario contenidos en un paquete (envase secundario) y, a su vez, contenidos éstos en una caja (envase terciario).

5. Para los productos cuya área de la cara principal del envase sea menor o igual a 10 cm<sup>2</sup>, se deberá utilizar el microsello correspondiente a la cantidad de nutrientes/calorías/leyendas que contengan en exceso. En estos casos, cada uno de los sellos/leyendas se incluirá en el envase secundario que los contengan.



6. Para los productos que lleven sellos/leyendas que sean ofrecidos en envases individuales que conforman un pack y en los que la cara principal es la tapa de cada envase, los sellos/leyendas deben aparecer en la tapa de cada uno de los envases que conforman el pack.

Ej.: potes de yogur/postre lácteo que conforman un pack de 2 o de 4 envases.



7. Para los envases transparentes o con superficies no rotulables (lisas) que presenten etiquetas y/o bandas adhesivas, ofertadas tanto de forma individual como múltiple, los sellos octogonales y las leyendas precautorias deberán ubicarse en el margen superior derecho de la cara principal de la etiqueta impresa, a los efectos de permitir un adecuado contraste y visibilidad del etiquetado frontal.

Independientemente de lo especificado sobre la ubicación de los sellos para los envases traslúcidos o con superficies lisas no rotulables, las dimensiones de los sellos y el cálculo del área principal se determinará de acuerdo a la superficie del envase y cumplirá con las especificaciones de la normativa gráfica y las del presente apartado V.



## ¿Cuáles son los criterios definidos para el caso de los envases retornables?

Sólo en el caso de los envases retornables que cuenten con sus rótulos litografiados y/o pintados se permitirá la incorporación de los sellos o leyendas correspondientes a través de etiquetas adhesivas que sean de difícil remoción, o que se encuentren termoselladas, o sean termocontraíbles. Esto se permitirá únicamente hasta los 30 meses de entrada en vigencia de la Ley, por lo que luego del 20 de mayo del 2024 todos los envases retornables deberán contar con el rotulado nutricional frontal litografiado y/o pintado.

Para los casos excepcionales en los que no se pueda aplicar lo anteriormente expuesto en relación a los envases retornables, esto se deberá justificar ante la ANMAT, de acuerdo al procedimiento establecido en la Disposición ANMAT N° 2673/22

Ampliar información en:

 [www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/260773/20220411](http://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/260773/20220411).

Si la justificación se evalúa de manera positiva, se permitirá la incorporación de UN (1) microsello que ocupe toda el área de la parte externa de la tapa de los envases no retornables, según corresponda de acuerdo a la cantidad de nutrientes críticos y/o calorías que contenga en exceso y/o leyendas precautorias. Esto deberá ir acompañado de la exhibición en el punto de venta, góndola, heladera, o donde se ofrezca o comercialice el producto, de cartelería que comunique de manera visible para el consumidor o la consumidora la referencia de los sellos correspondientes.

**PARA EL CÁLCULO DE LA CANTIDAD DE CARTELES QUE CORRESPONDEN SE PROCEDERÁ DE LA SIGUIENTE MANERA:**

- En heladeras: se deberá colocar 1 (UN) cartel por tipo de producto exhibido en cada heladera. Ejemplo: si dentro de la heladera hay bebidas tipo cola y bebidas tipo lima limón, la heladera deberá exhibir dos carteles, uno con los sellos y/o leyendas precautorias correspondientes a la bebida cola, otro cartel con los sellos y/o leyendas precautorias de la bebida tipo lima limón.
- Cuando las bebidas sean exhibidas en góndolas u otro lugar (ej. en un deck o estantería, o canasto etc) deberá colocarse 1 (UN) cartel cada 1 (UN) m<sup>2</sup> de superficie de exhibición.
- En todos los casos, (heladeras, góndolas, estanterías u otro lugar de exhibición del producto), la cartelería deberá ser exhibida a la altura de una persona promedio, para que se visualice correctamente.
- El cartel deberá identificar correctamente el producto (con logo/marca y denominación de venta) y deberá tener la siguiente identificación: “EL PRODUCTO ... CONTIENE LOS SIGUIENTES SELLOS: a continuación se ubicarán los sellos y/o leyendas correspondientes al producto antes mencionado.
- La identificación del cartel tendrá letras **NEGRAS MAYÚSCULAS** (en negrita) sobre fondo blanco, la cual deberá utilizar la misma tipografía que el Anexo II del Decreto Reglamentario N° 151/2022.

- Los sellos estarán impresos a continuación de manera no removible según corresponda para cada uno de los productos exhibidos, considerando al menos un tamaño de sello octogonal de 10 cm x 10 cm (cada sello octogonal), y un sello rectangular o leyenda precautoria de 4 cm de alto x 16 cm de largo (cada leyenda precautoria), dispuestas según el orden que establece el **Anexo II del Decreto Reglamentario N° 151/2022**, páginas 18-22.

**EL PRODUCTO BEBIDA GASIFICADA COLA, CONTIENE LOS SIGUIENTES SELLOS:**



Dicha opción regirá hasta TREINTA (30) meses desde la fecha de entrada en vigencia de la Ley que se reglamenta, luego de lo cual deberán incorporar los sellos en el rótulo litografiado y/o pintado.

**ANEXOS**

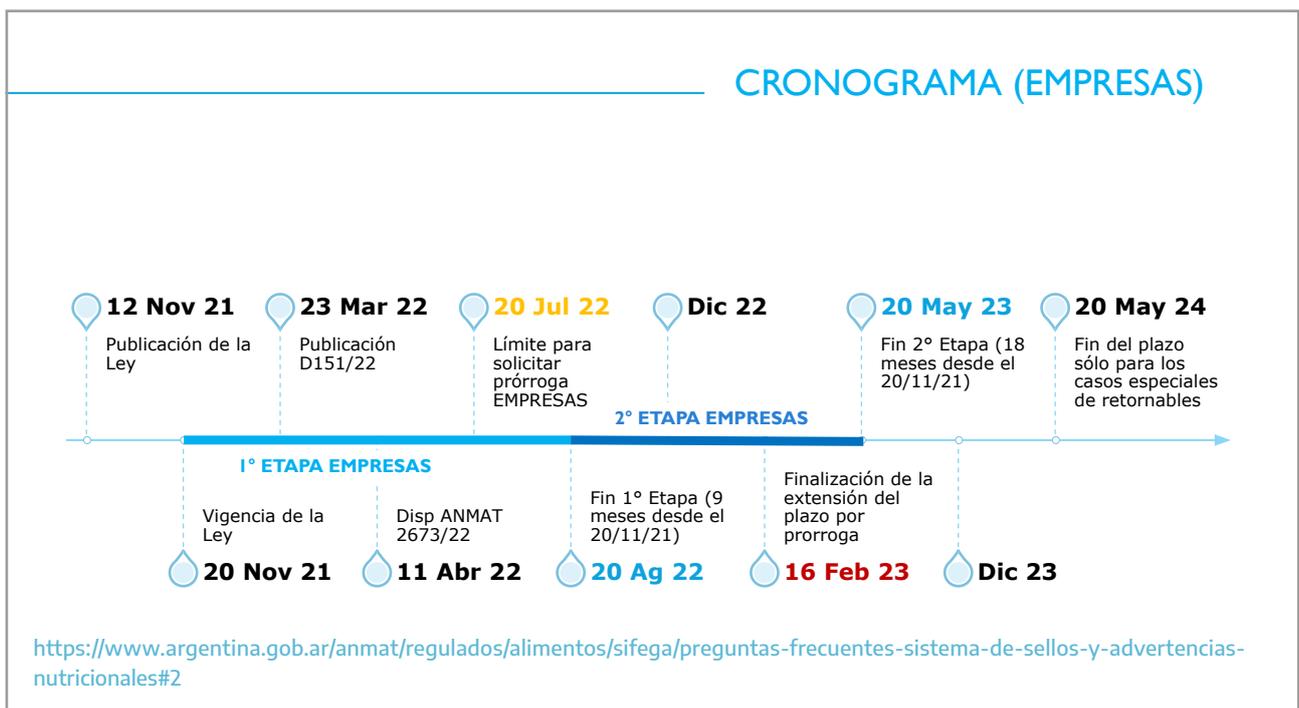
**6**

## [ A ] CRONOGRAMA DE IMPLEMENTACIÓN

La Ley N° 27.642 se encuentra vigente desde el 20 de noviembre de 2021. Por su parte, el Decreto Reglamentario N° 151/22 estableció un cronograma de dos etapas para el cumplimiento de la Ley. Adicionalmente, la ANMAT estableció la normativa complementaria y procedimientos a través de la Disposición N° 2673/22.

### PLAZOS PARA EMPRESAS:

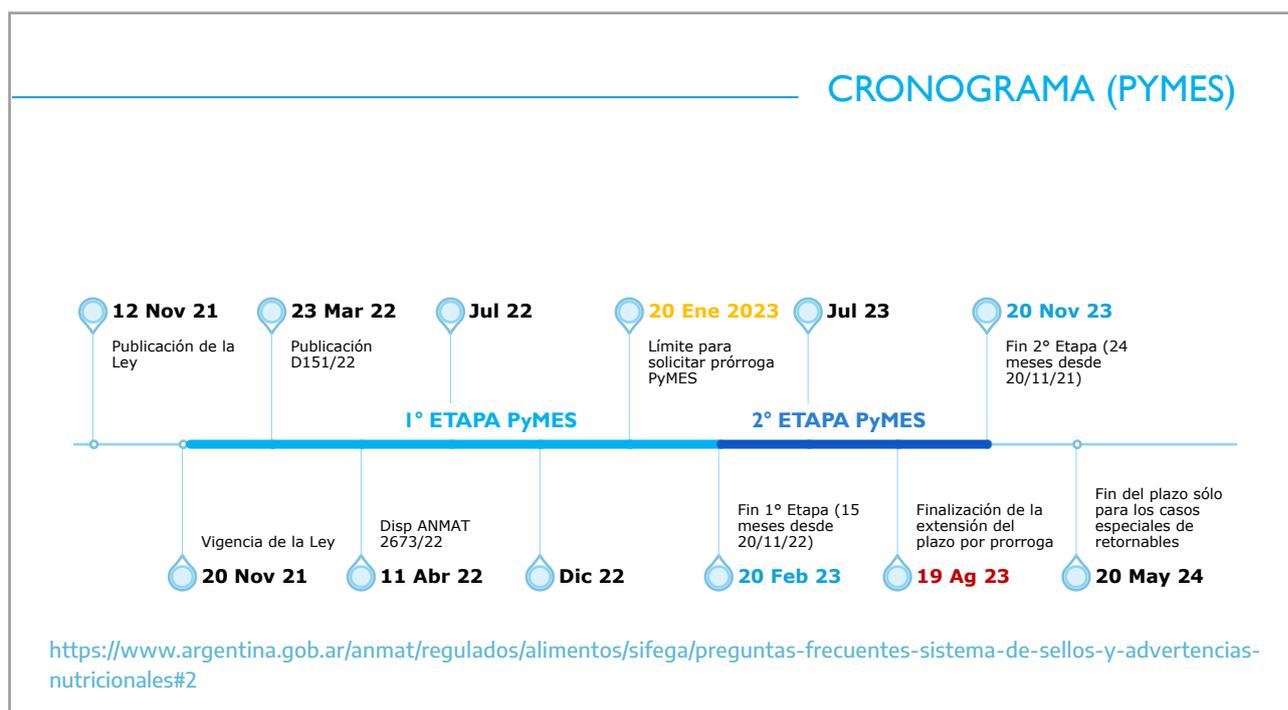
- 20 julio 2022: límite para solicitar prórrogas,
- 20 agosto 2022: fin del plazo de implementación de la 1º etapa / inicio 2º etapa,
- 16 febrero 2023: finalización de la extensión del plazo aprobado por prórroga,
- 20 mayo 2023: fin del plazo de implementación de la 2º etapa,
- 20 mayo 2024: fin del plazo sólo para los casos especiales aprobados de retornables.



**PLAZOS PARA PYMES:**

Micro, Pequeñas y Medianas Empresas correspondientes al tramo 1 determinado en la ley 25.300 (MiPyMes), como así también las cooperativas en el marco de la economía popular y los proveedores de productos del sector de la agricultura familiar definidos por el artículo 5º de la ley 27.118.

- 20 enero 2023: límite para solicitar prórrogas,
- 20 febrero 2023: fin del plazo de implementación de la 1º etapa / inicio 2º etapa,
- 19 agosto 2023: finalización de la extensión del plazo aprobado por prórroga,
- 20 noviembre 2023: fin del plazo de implementación de la 2º etapa,
- 20 mayo 2024: fin del plazo sólo para los casos especiales aprobados por retornables.



## DECLARACIÓN JURADA

La declaración jurada es la presentación ante la ANMAT en el Sistema de Declaración de Sellos y Advertencias Nutricionales del SIFeGA, en cumplimiento a la Ley N° 27.642, establecida por el Decreto Reglamentario N° 151/22, que permite obtener la conformidad de los productos alcanzados por la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable. Tiene carácter obligatorio para todos los sujetos obligados y debe mantenerse actualizada. Además, permite el cumplimiento de lo establecido por el artículo 19° del Decreto N°151/22 para la declaración correspondiente a la segunda etapa.

Ampliar información en:

 [sellos.anmat.gob.ar/Home](https://sellos.anmat.gob.ar/Home)

Deben realizar la declaración jurada los sujetos obligados, titulares (persona física o jurídica) de aquellos alimentos y bebidas analcohólicas elaborados y envasados en ausencia del cliente que entre sus ingredientes se encuentren agregados azúcares, sodio, grasas, o ingredientes que los contengan, y que en su composición final las cantidades de azúcares añadidos, grasas saturadas, grasas totales, sodio y/o energía sean iguales o superiores a los límites y condiciones establecidos por el Decreto N°151/22. Puede verificarse si el producto supera estos límites a través de la **Calculadora Oficial del Sistema de Sellos y Advertencias Nutricionales**.

Del mismo modo, para todos aquellos alimentos y bebidas analcohólicas que contengan edulcorantes y/o cafeína, de acuerdo a los criterios establecidos por la norma, se debe evaluar la composición del producto y declarar la leyenda precautoria correspondiente, más los nutrientes críticos que superen los límites establecidos por los puntos de corte.

Ampliar información en:

 <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/sifega/preguntas-frecuentes-sistema-de-sellos-y-advertencias-nutricionales#6>

## PRÓRROGAS

Cuando exista una limitación con motivos justificables en el cumplimiento del cronograma establecido por el artículo 19° del Decreto Reglamentario N° 151/22 para la adecuación de la declaración del rotulado frontal en los alimentos y bebidas analcohólicas en el marco de la implementación de la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable, el sujeto obligado (titular) podrá solicitar ante la ANMAT una prórroga de ciento ochenta (180) días corridos para la primera etapa y por única vez.

Estos motivos pueden ser de índole tecnológica, productiva, operativa, logística o de recursos e insumos; deberán estar específicamente fundamentados y permitir una valoración razonable, suficientemente clara y cabal de las circunstancias que limitan el cumplimiento de los plazos establecidos por el cronograma.

El sujeto obligado deberá presentar en la solicitud ante la ANMAT la descripción de estos motivos.

Ampliar información en:

 <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/sifega/preguntas-frecuentes-sistema-de-sellos-y-advertencias-nutricionales#5>

## [ B ] PREGUNTAS FRECUENTES

### **1 ¿EL AGREGADO DE LACTOSA ES CONSIDERADO AZÚCAR AGREGADO?**

Sí, si la lactosa se agrega como tal, se la considera azúcar agregado.

### **2 ¿EL AGREGADO DE AGUA SE CONSIDERA QUE IMPLICA AGREGADO DE SODIO?**

No, el sodio contenido en el agua no es considerado como agregado de sodio.

### **3 ¿EL AGREGADO DE POLIDEXTROSA, FRUCTOOLIGOSACÁRIDOS (FOS), GALACTOOLIGOSACÁRIDOS (GOS), TRANSGALACTOOLIGOSACÁRIDOS (TOS) E INULINA SE CONSIDERA COMO AGREGADO DE AZÚCAR O EDULCORANTE?**

NO, la polidextrosa, los fructooligosacáridos (fos), galactooligosacáridos (gos), transgalactooligosacáridos (tos) e inulina son polisacáridos que no poseen función endulzante y se utilizan como aporte de fibra alimentaria.

### **4 SI UN ALIMENTO CONSISTE EN UNA MEZCLA DE JUGOS, UNA MEZCLA DE JUGOS Y PULPAS O UNA MEZCLA DE PULPAS DE DIFERENTES FRUTAS Y HORTALIZAS, ¿SE CONSIDERA QUE TIENE AGREGADO DE NUTRIENTES CRÍTICOS?**

No, siempre y cuando en el proceso de elaboración del producto no se hayan agregado ingredientes que aporten nutrientes críticos (azúcares, conservantes sódicos o sal) y que respondan a lo establecido por el marco normativo.

### **5 SI EN LA FORMULACIÓN DE UN ALIMENTO (E). YOGUR O BEBIDA LÁCTEA) SE AGREGA UNA MEZCLA DE JUGOS, UNA MEZCLA DE JUGOS Y PULPAS O UNA MEZCLA DE PULPAS DE DIFERENTES FRUTAS Y HORTALIZAS, ¿SE CONSIDERA QUE TIENE AGREGADO DE NUTRIENTES CRÍTICOS?**

Sí, las mezclas de jugos, pulpas o jugos y pulpas se considera que agregan azúcares.

**6 SI UN ALIMENTO ESTÁ FORMULADO CON UN POLIALCOHOL CON UNA FUNCIÓN DISTINTA A LA DE EDULCORANTE, ¿DEBE COLOCARSE LA LEYENDA PRECAUTORIA DE EDULCORANTES?**

Sí, debe colocarse la leyenda.

**7 SI UN ALIMENTO TIENE AGREGADO DE UN NUTRIENTE CRÍTICO/ CAFEÍNA/ EDULCORANTE, ¿EL ALIMENTO DEBE SER PERFILADO PARA TODOS LOS NUTRIENTES CRÍTICOS, AUNQUE ÉSTOS NO HAYAN SIDO AGREGADOS?**

Sí, y deben colocarse los sellos que correspondan si los valores superan los límites establecidos.

**7 SI UN ALIMENTO SUPERA SOLO EL LÍMITE ESTABLECIDO PARA LAS CALORÍAS, ¿SIGNIFICA QUE DEBE LLEVAR EL SELLO?**

No, el sello de "EXCESO EN CALORÍAS" sólo debe incorporarse cuando, además de superarse el límite establecido para las calorías, el alimento deba llevar un sello de exceso en azúcares, grasas totales y/o grasas saturadas.

**8 ¿LAS LEYENDAS PRECAUTORIAS SON CONSIDERADAS COMO UN SELLO MÁS?**

Sí. La ley iguala las leyendas precautorias y los octógonos. Por lo tanto, si un producto tiene sólo una leyenda precautoria, le corresponden todas las especificaciones previstas por la Ley; por ej., no puede incorporarse en el rótulo información nutricional complementaria.

**9 SI UN ALIMENTO TIENE UN SELLO, ¿PUEDE INCLUIR INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA DE UN NUTRIENTE DIFERENTE AL QUE ESTÉ EN EXCESO?**

No. Si un alimento tiene un sello, entonces no puede incorporar ningún tipo de información nutricional complementaria.

**10 ¿PUEDE HABER OTROS MODELOS DE ROTULADO FRONTAL EN EL ENVASE DEL ALIMENTO?**

No, no se pueden presentar otros modelos gráficos de rotulado nutricional en los alimentos envasados comercializados en la República Argentina o coexistir con la declaración de rotulado frontal establecida por la Ley 27642 y el Decreto 151/22.

**11 ¿PUEDE DARSE EL CASO EN UN ALIMENTO QUE DEBA LLEVAR EL ROTULADO NUTRICIONAL FRONTAL, CUANDO LA NORMATIVA NO EXIGE DECLARAR LA TABLA NUTRICIONAL?**

Si. El rotulado nutricional frontal es independiente de la consignación del rotulado nutricional. Puede haber productos para los que no se exija rotulado nutricional, pero que sí estén alcanzados por la norma y deban llevar rotulado frontal.

Por ejemplo, de acuerdo a la Resolución GMC N° 46/03 - RTM, Capítulo V del CAA, los alimentos en envases cuya superficie visible para el rotulado sea menor o igual a 100 cm<sup>2</sup> no deben consignar rotulado nutricional; en tanto, de acuerdo a la normativa de rotulado nutricional frontal, esta es obligatoria para todos los productos alcanzados y de acuerdo a las especificaciones determinadas por la normativa gráfica.

**12 UN ALIMENTO IMPORTADO ¿PUEDE COLOCAR ETIQUETAS ADHESIVAS CON EL ROTULADO NUTRICIONAL FRONTAL?**

Si. Los productos importados que no poseen etiquetas ajustadas al etiquetado frontal en origen deberán colocar stickers de los sellos/leyendas de difícil remoción antes de su comercialización en territorio argentino, de acuerdo a la evaluación de perfil de nutrientes del producto. Los stickers/etiquetas adhesivas se ubicarán en la cara principal del envase y se ajustarán a la normativa gráfica.

**13 ¿QUÉ SIGNIFICA EL ÁREA DE LA CARA PRINCIPAL DISPONIBLE****PARA SELLOS (ADS)?**

El área de la cara principal disponible para sellos o ADS es la superficie que permite garantizar una adecuada visibilidad del etiquetado frontal, así como de la información obligatoria del rotulado que permite la identificación del producto. El ADS permite garantizar que los descriptores gráficos ocupen al menos una superficie del área de la cara principal del envase del 10% en alimentos con DOS sellos (octógonos y leyendas), 15% cuando se presentan TRES sellos, 20% en el caso de CUATRO sellos y de forma proporcional para N descriptores.

**14 ¿SIEMPRE DEBE REALIZARSE EL CÁLCULO DE ADS?**

No. El cálculo de ADS sólo aplica cuando el producto deba consignar más de un descriptor gráfico, o sea DOS (2) o más sellos (octógonos y/o leyendas precautorias) y para superficies con área de la cara principal de los envases mayor o igual a 20 cm<sup>2</sup> y menor o igual a 300 cm<sup>2</sup>.

Para superficies con área de la cara principal de los envases mayores a 300 cm<sup>2</sup> con más de un descriptor gráfico, el único tamaño de sello octogonal es de 3,9 cm x 3,9 cm y, si fuera una leyenda precautoria, el tamaño único es 6,4 cm x 1,6 cm.

## [ C ] CÁLCULOS PARA PUNTOS DE CORTE DE NUTRIENTES CRÍTICOS Y CALORÍAS

Una vez haya identificado que su producto es alcanzado por la Ley 27.642, se debe contar con la siguiente información de la tabla nutricional del alimento:

- Porción (gramos o mililitros).
- Calorías (kilocalorías).
- Azúcares totales (gramos).
- Azúcares añadidos (gramos).
- Grasas totales (gramos).
- Grasas saturadas (gramos).
- Sodio (miligramos).

Con la tabla nutricional completa puede comenzar a realizar los cálculos. El resultado de cada cuenta debe redondearse con 1 decimal.

### PARA LOS CÁLCULOS DE NUTRIENTES/ENERGÍA

La cantidad de energía que debe declararse debe calcularse utilizando los siguientes factores de conversión:

Nutriente crítico	Factor de conversión
Azúcares	4 kcal/g
Grasas	9 kcal/g

### 1. Azúcares añadidos

Para obtener el porcentaje de energía que aportan los azúcares añadidos debe multiplicar los gramos de azúcares añadidos por porción por 4, luego por 100 y dividirlo por las calorías que aporta la porción. El 4 corresponde a las calorías que aporta 1 gramo de azúcar. **Azúcares añadidos x 4 x 100 ÷ Calorías (%)**

### 2. Grasas totales

Para obtener el porcentaje de energía que aportan las grasas totales, debe multiplicar los gramos de grasas totales por 9, luego por 100 y dividirlo por las calorías. El 9 corresponde a las calorías que aporta 1 gramo de grasa. **Grasas totales x 9 x 100 ÷ Calorías (%)**

### 3. Grasas saturadas

Para obtener el porcentaje de energía que aportan las grasas saturadas, debe multiplicar los gramos de grasas saturadas por 9, luego por 100 y dividirlo por las calorías. El 9 corresponde a las calorías que aporta 1 gramo de grasa. **Grasas saturadas x 9 x 100 ÷ Calorías (%)**

### 4. Sodio

El sodio debe calcularse de dos formas; si cualquiera de los 2 resultados supera el límite correspondiente, le corresponderá el sello de advertencia.

Para obtener los miligramos de sodio por kilocaloría, debe dividir los miligramos de sodio por las calorías. **Sodio ÷ Calorías (mg/kcal)**.

Para obtener los miligramos de sodio por 100 gramos de producto, debe multiplicar los miligramos de sodio por 100 y dividir por los gramos de porción.

**Sodio x 100 ÷ Porción (mg/100g)**

#### Bebidas analcohólicas

El cálculo para bebidas analcohólicas sin aporte energético (0 kcal) se obtiene multiplicando los miligramos de sodio por 100 y dividido la porción en mililitros.

**Sodio x 100 ÷ Porción (mg/100ml)**

### 5. Calorías

Para obtener el porcentaje de calorías por porción debe multiplicar las calorías por 100 y dividirlo por los gramos de la porción. **Calorías x 100 ÷ Porción (kcal)**

## [ D ] EJEMPLOS DE EVALUACIÓN DE PERFIL DE NUTRIENTES EN PRODUCTOS

Se presentan a continuación diferentes ejemplos, el análisis del alcance de la Ley 27.642 y el Decreto 151/22 y los criterios para la evaluación del perfil de nutrientes.

La fuente de información para los ejemplos detallados toma como referencia la base de datos del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA), de acuerdo a la formulación y las especificaciones del fabricante para los diferentes casos de referencia. A los efectos prácticos, sólo se especifican parcialmente la composición y formulaciones que resultan de interés para la evaluación del perfil de nutrientes.

Sobre la evaluación del perfil de nutrientes, pueden constatarse los cálculos utilizando la herramienta de la CALCULADORA DE SELLOS de la Aplicación de Sellos y Advertencias Nutricionales del SIFeGA, disponible en:

 <https://sellos.anmat.gob.ar/Calculadora>

**IM  
POR  
TAN  
TE**

Los ejemplos aquí presentados son ilustrativos a los efectos de mostrar la aplicación de la norma, NO deben extrapolarse a productos similares. La evaluación y el perfil de nutrientes será individual y se aplicará a cada producto/matriz de alimento y/o proceso de elaboración.



1

**JUGO DE  
NARANJA  
EXPRIMIDO**

EJEMPLO 1		
<b>Denominación</b>	jugo de naranja exprimido.	
<b>Contenido Neto</b>	1 L	
<b>Ingredientes</b>	jugo de naranja exprimido.	
<b>Información nutricional</b>	Porción	200 ml
	Valor Energético	82 kcal
	Azúcares totales	17 g
	Azúcares añadidos	0 g
	Grasas totales	0 g
	Grasas Saturadas	0 g
	Sodio	0 g
<b>Información Nutricional Complementaria (INC)</b>	Fuente de Vitamina C	
<b>Análisis</b>	<p>El producto está constituido por un único ingrediente, que constituye el 100% del alimento.</p> <p>No tiene agregado de nutrientes críticos ni contiene edulcorantes o cafeína.</p> <p>De acuerdo a los criterios establecidos, se trata de un alimento que no se encuentra alcanzado, por lo que no aplica la evaluación del perfil de nutrientes.</p>	
<b>Adecuación declaración de azúcares</b>	Declarar en la tabla de información nutricional azúcares totales (17 g) y azúcares añadidos (0 g) a continuación de los carbohidratos.	

2

**BEBIDA  
ANALCOHÓLICA  
CON 50 % DE  
JUGO Y PULPA  
DE FRUTAS  
(PERA,  
MANZANA,  
CIRUELA).  
MULTIFRUTA.  
LIBRE DE  
GLUTEN**



EJEMPLO 2		
<b>Denominación</b>	bebida analcohólica con 50 % de jugo y pulpa de frutas (pera, manzana, ciruela). Multifruta. Libre de gluten.	
<b>Contenido Neto</b>	200 ml	
<b>Ingredientes</b>	agua, pulpa concentrada de pera, azúcar, jugo concentrado de manzana y pera, pulpa concentrada de ciruela, vitamina C, acidulante: ácido cítrico, aromatizante, antioxidantes: eritorbato de sodio y ácido ascórbico, colorante rojo 40.	
<b>Información nutricional</b>	Porción	200 ml
	Valor Energético	110 kcal
	Azúcares totales	21 g
	Azúcares añadidos	21 g
	Grasas totales	0 g
	Grasas Saturadas	0 g
	Sodio	14 mg
<b>Información Nutricional Complementaria (INC)</b>	Fuente de Vitamina C.	
<b>Imagen rótulo</b>	Imagen de fantasía, caricatura.	
<b>Análisis</b>	Esta bebida analcohólica está formulada por la combinación de varios ingredientes y tiene agregado de nutrientes críticos, entre ellos se extrae de su composición:	
	Agregado de Azúcar	pulpa concentrada de pera, azúcar, jugo concentrado de manzana y pera, pulpa concentrada de ciruela. En este ejemplo, el total del azúcar del producto representa los azúcares añadidos.
	Agregado de Sodio	eritorbato de sodio.

<b>Cálculo del perfil de nutrientes</b>	De acuerdo a los criterios establecidos, se trata de una bebida que se encuentra alcanzada, por lo que aplica la evaluación del perfil de nutrientes.	
	Azúcares añadidos x 4 x 100 ÷ Calorías (%)	$21 \times 4 \times 100 \div 110 = 76,4\%$
	Grasas totales x 9 x 100 ÷ Calorías (%)	$0 \times 9 \times 100 \div 110 = 0\%$
	Grasas saturadas x 9 x 100 ÷ Calorías (%)	$0 \times 9 \times 100 \div 110 = 0\%$
	Sodio ÷ Calorías (mg/kcal)	$14 \div 110 = 0,1 \text{ mg/Kcal}$
	Sodio x 100 ÷ Porción (mg/100ml)	$14 \times 100 \div 200 = 7 \text{ mg/100ml}$
	Calorías x 100 ÷ Porción (kcal)	$110 \times 100 \div 200 = 55 \text{ kcal/100ml}$
	Edulcorante	No Contiene
	Cafeína	No contiene
<b>Declaración de rotulado frontal</b>	Azúcares Añadidos	1ra etapa $\geq 20\%$ del total de energía proveniente de azúcares añadidos 2da etapa $\geq 10\%$ del total de energía proveniente de azúcares añadidos
	Calorías	1ra etapa: $\geq 50 \text{ kcal/100 ml}$ 2da etapa: $\geq 25 \text{ kcal/100 ml}$
<b>Sellos a declarar</b>	DOS (2) octógonos para ambas etapas	

<b>Adecuación INC</b>	No deberá consignar INC de acuerdo con el artículo 9 de la Ley N°27642 y Decreto N°151/22.	IMPORTANTE. La identificación y logo de alimento libre de gluten NO es INC, y por tanto no se encuentra sujeta a las prohibiciones de los alimentos con sellos de advertencias.
<b>Adecuación imagen rótulo</b>	No deberá consignar ningún tipo de imagen de acuerdo con el artículo 9 de la Ley N°27642 y Decreto N°151/22	Eliminar la <b>IMAGEN DE FANTASÍA, CARICATURA.</b>
<b>Adecuación declaración de azúcares</b>	deberá declarar en la tabla de información nutricional azúcares totales (21 g) y azúcares añadidos (21 g) a continuación de los carbohidratos.	

## 3

**YOGUR  
CON CREMA  
CON PREPARADO  
DE MIEL**

EJEMPLO 3		
<b>Denominación</b>	yogur con crema con preparado de miel	
<b>Contenido Neto</b>	100 g	
<b>Envase</b>	pote sin inscripciones (4,3 cm de alto) y tapa rectangular (8.7 cm x 5 cm); la información de rotulado se consigna en la tapa.	
<b>Ingredientes</b>	Leche descremada y/o leche descremada reconstituida, preparado de miel (jarabe de azúcar, agua, almidón modificado, miel, CONS: Sorbato de Potasio (INS 202)), crema de leche, leche descremada en polvo, almidón modificado, fermentos lácteos.	
<b>Información nutricional</b>	Porción	100 g
	Valor Energético	134 kcal
	Azúcares totales:	15 g
	Azúcares añadidos:	11 g
	Grasas totales	6,7 g
	Grasas Saturadas	4,0 g
	Sodio	53 mg
<b>Análisis</b>	El producto está formulado por la combinación de varios ingredientes y tiene agregado de nutrientes críticos, entre ellos se extrae de su composición:	
	Agregado de Azúcar	jarabe de azúcar y miel provenientes del preparado.
	Agregado de Grasa	crema de leche.
<b>Cálculo del perfil de Nutrientes</b>	De acuerdo a los criterios establecidos, se trata de un alimento que se encuentra alcanzado, por lo que aplica la evaluación del perfil de nutrientes.	
	Azúcares añadidos x 4 x 100 ÷ Calorías (%)	$11 \times 4 \times 100 \div 134 = \mathbf{32,8\%}$
	Grasas totales x 9 x 100 ÷ Calorías (%)	$6,7 \times 9 \times 100 \div 134 = \mathbf{45\%}$

<b>Cálculo del perfil de Nutrientes</b>	Grasas saturadas x 9 x 100 ÷ Calorías (%)	$4 \times 9 \times 100 \div 134 = \mathbf{26,9\%}$
	Sodio ÷ Calorías (mg/kcal) Sodio x 100 ÷ Porción (mg/100g)	$53 \div 134 = 0,4 \text{ mg/Kcal}$ $53 \times 100 \div 100 = 53 \text{ mg/100g}$
	Calorías x 100 ÷ Porción (kcal)	$134 \times 100 \div 100 = 134 \text{ kcal/100g}$
	Edulcorante	No contiene
	Cafeína	No contiene
<b>Declaración de rotulado frontal</b>	Azúcares Añadidos	1 <sup>ra</sup> etapa $\geq 20\%$ del total de energía proveniente de azúcares añadidos 2 <sup>da</sup> etapa $\geq 10\%$ del total de energía proveniente de azúcares añadidos
	Grasas Totales	1 <sup>ra</sup> etapa $\geq 35\%$ del total de energía proveniente del total de grasas 2 <sup>da</sup> etapa $\geq 30\%$ del total de energía proveniente del total de grasas
	Grasas Saturadas	1 <sup>ra</sup> etapa $\geq 12\%$ del total de energía proveniente de grasas saturadas 2 <sup>da</sup> etapa $\geq 10\%$ del total de energía proveniente de grasas saturadas
<b>Sellos a declarar</b>	TRES (3) octógonos para ambas etapas	
<b>Dimensiones de los sellos</b>	<p>Área de la cara principal: <math>8,7 \times 5 = 43,5 \text{ cm}^2</math>. rotula con 3 sellos y posee un área <math>\geq 20 \text{ cm}^2</math>, deberá calcular el área de la cara principal disponible para los sellos (ADS).</p> <p>ADS = <math>43,5 \times 0,65 = 28,3 \text{ cm}^2</math>, por lo que corresponde <b>3 octógonos de 1,5 x 1,5 cm cada uno de ellos.</b></p>	
<b>Adecuación declaración de azúcares</b>	deberá declarar en la tabla de información nutricional azúcares totales (15 g) y azúcares añadidos (11 g), a continuación de carbohidratos.	



4

**MIX DE MANÍES  
SALADOS  
PASAS DE UVA  
MORENAS  
Y RUBIAS,  
ALMENDRAS  
SALADAS**



EJEMPLO 4		
	mix de maníes salados, pasas de uva morenas y rubias, almendras saladas.	
<b>Descripción del producto</b>	Las pasas de uva son secadas en hornos en presencia de anhídrido sulfuroso. La fruta es rociada ligeramente con aceite para evitar aglomeración y aportar brillo. Las almendras son tostadas y saladas. El maní partido es frito y salado. Finalmente, el producto es mezclado y envasado.	
<b>Contenido Neto</b>	100 g	
<b>Ingredientes</b>	maní salado, pasas de uva morenas, almendras tostadas y saladas, pasas de uva rubias, aceite de girasol, anhídrido sulfuroso (INS 220).	
<b>Información nutricional</b>	Porción	30 g
	Valor Energético	150 kcal
	Azúcares totales	9 g
	Azúcares añadidos	0 g
	Grasas totales	9,2 g
	Grasas Saturadas	1,1 g
	Sodio	62 mg
<b>Análisis</b>	El producto está formulado por la combinación de varios ingredientes y tiene agregado de nutrientes críticos, entre ellos se extrae de su composición:	
	Agregado de Azúcar	No posee. Las pasas de uva desecadas no constituyen agregado de azúcar añadido, pero sí deben considerarse a los efectos de la declaración de azúcares totales en la tabla nutricional.
	Agregado de Grasa	aceite vegetal. El maní no se considera agregado de grasa, se consideraría agregado de grasa si fuera el ingrediente aceite de maní o manteca de maní (elaborada con aceite hidrogenado).
	Agregado de Sodio	sal

<b>Cálculo del perfil de Nutrientes</b>	De acuerdo a los criterios establecidos, se trata de un alimento que se encuentra alcanzado, por lo que aplica la evaluación del perfil de nutrientes.	
	Azúcares añadidos $x 4 x 100 \div \text{Calorías (\%)}$	$0 x 4 x 100 \div 150 = 0\%$
	Grasas totales $x 9 x 100 \div \text{Calorías (\%)}$	$9,2 x 9 x 100 \div 150 = \mathbf{55\%}$
	Grasas saturadas $x 9 x 100 \div \text{Calorías (\%)}$	$1,1 x 9 x 100 \div 150 = 6,6\%$
	Sodio $\div$ Calorías (mg/kcal)	$62 \div 150 = 0,4 \text{ mg/Kcal}$
	Sodio $x 100 \div$ Porción (mg/100g)	$62 x 100 \div 30 = 207 \text{ mg/100g}$
	Calorías $x 100 \div$ Porción (kcal)	$150 x 100 \div 30 = \mathbf{500 \text{ kcal/100g}}$
	Edulcorante	No contiene
Cafeína	No contiene	
<b>Declaración de rotulado frontal</b>	Grasas Totales	1 <sup>ra</sup> etapa $\geq 35\%$ del total de energía proveniente del total de grasas 2 <sup>da</sup> etapa $\geq 30\%$ del total de energía proveniente del total de grasas
	Calorías	1 <sup>ra</sup> etapa Alimentos $\geq 300 \text{ kcal/100g}$ 2 <sup>da</sup> etapa Alimentos $\geq 275 \text{ kcal/100g}$
<b>Sellos a declarar</b>	DOS (2) octógonos para ambas etapas	
<b>Adecuación declaración de azúcares</b>	deberá declarar en la tabla de información nutricional azúcares totales (9 g) y azúcares añadidos (0 g) a continuación de los carbohidratos.	



## 5

**ALFAJOR  
RELLENO DE  
DULCE DE LECHE  
RECUBIERTO  
CON BAÑO DE  
REPOSTERÍA**

**ALFAJOR  
RELLENO DE  
FRUTOS DEL  
BOSQUE CON  
BAÑO DE  
REPOSTERÍA  
BLANCO**

**ALFAJORES  
MIXTOS**



EJEMPLO 5		
Denominación	(1) alfajor relleno de dulce de leche recubierto con baño de repostería (2) alfajor relleno de frutos del bosque con baño de repostería blanco. (3) Alfajores mixtos.	
Contenido Neto	48 g por unidad.	
Envase	caja x 6 unidades. Producto ofertado al consumidor, por unidad y por caja de 6 unidades combinada (1) y (2).	
(1)	<b>Alfajor relleno de dulce de leche recubierto con baño de repostería</b>	
Ingredientes	<b>Galleta:</b> Harina de Trigo enriquecida, azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo, huevo, miel, licor de cacao, regulador de acidez: bicarbonato de sodio (INS 500ii), <b>agente leudante:</b> bicarbonato de amonio (INS 503ii), <b>agentes conservantes:</b> propionato de calcio (INS 282), <b>aromatizante:</b> Vainilla y esencia de naranja; <b>dulce de leche:</b> Leche en polvo, Azúcar, Glucosa, Almidón de maíz, sorbato de potasio (INS 202); <b>baño de repostería:</b> Aceite vegetal hidrogenado de palmiste, azúcar, cacao en polvo alcalino, lecitina de soja (INS 322), aromatizante vainilla.	
Información nutricional	Porción	48 g
	Valor Energético	181 kcal
	Azúcares totales	19 g
	Azúcares añadidos	15 g
	Grasas totales	6,6 g
	Grasas Saturadas	3,7 g
	Sodio	36 mg
Análisis	El producto está formulado por la combinación de varios ingredientes, constituido por tres partes: galleta, relleno y baño, y cada uno de ellos con agregado de nutrientes críticos. Se extrae de su composición:	

<b>Análisis</b>	Agregado de azúcar	<p>La galleta tiene agregados azúcar y miel. El relleno constituido por el dulce de leche tiene agregado de azúcar y glucosa y el baño tiene agregado de azúcar y glucosa.</p> <p>A los efectos de obtener los azúcares agregados, no se considera la lactosa intrínseca aportada por la leche en los diferentes ingredientes lácteos de la formulación propuesta.</p> <p>Los azúcares añadidos están constituidos por el cálculo de los azúcares aportados por cada uno de los ingredientes que en su composición tienen adición de azúcares.</p>		
	A continuación, se presenta la apertura, de acuerdo a su composición, de cada uno de ellos:			
		Carbohidratos g	Azúcares Totales g	Azúcares Añadidos g
	Alfajor	28	19,3*	14,9*
	Tapa (galleta)	16	7,7	5,8
	Relleno (DDL)	10	9,9	7,4
	Baño	2	1,7	1,7
	*Se declaran en valores enteros, Capítulo V - CAA			
	Agregado de Grasa	<p>La galleta tiene agregado grasa vegetal hidrogenado y el baño de repostería contiene aceite vegetal hidrogenado de palmiste.</p> <p>Algunas aclaraciones, el huevo y la lecitina de soja (por encontrarse en una proporción de 0,1%) no son considerados como agregado de grasa en este ejemplo; ahora bien, esta decisión para este producto no modifica la evaluación del perfil de nutriente en su composición final.</p>		
	Agregado de Sodio	la galleta posee como aditivo bicarbonato de sodio (INS 500ii).		
Cafeína	<p>No contiene.</p> <p>Los alcaloides (Teobromina y Cafeína) aportados por el cacao no se consideran contenido de cafeína para este producto y según los criterios establecidos por el Decreto N° 151/22 al respecto del contenido de cafeína.</p>			

<b>Cálculo del perfil de nutrientes</b>	De acuerdo a los criterios establecidos se trata de un alimento que se encuentra alcanzado, por lo que aplica la evaluación del perfil de nutrientes.	
	Azúcares añadidos $\times 4 \times 100 \div \text{Calorías (\%)}$	$15 \times 4 \times 100 \div 181 = 33,1\%$
	Grasas totales $\times 9 \times 100 \div \text{Calorías (\%)}$ .	$6,6 \times 9 \times 100 \div 181 = 32,8\%$
	Grasas saturadas $\times 9 \times 100 \div \text{Calorías (\%)}$	$3,7 \times 9 \times 100 \div 181 = 18,4\%$
	Sodio $\div \text{Calorías (mg/kcal)}$	$36 \div 181 = 0,2 \text{ mg/Kcal}$
	Sodio $\times 100 \div \text{Porción (mg/100g)}$	$36 \times 100 \div 48 = 75 \text{ mg/100g.}$
	Calorías $\times 100 \div \text{Porción (kcal)}$	$181 \times 100 \div 48 = 377$ <b>kcal/100g</b>
	Edulcorante	No contiene
Cafeína	No contiene	
<b>Declaración de rotulado frontal</b>	Azúcares Añadidos	1 <sup>ra</sup> etapa $\geq 20\%$ del total de energía proveniente de azúcares añadidos 2 <sup>da</sup> etapa $\geq 10\%$ del total de energía proveniente de azúcares añadidos
	Grasas Totales	2 <sup>da</sup> etapa $\geq 30\%$ del total de energía proveniente del total de grasas
	Grasas Saturadas	1 <sup>ra</sup> etapa $\geq 12\%$ del total de energía proveniente de grasas saturadas 2 <sup>da</sup> etapa $\geq 10\%$ del total de energía proveniente de grasas saturadas
	Calorías	1 <sup>ra</sup> etapa Alimentos $\geq 300 \text{ kcal/100g}$ 2 <sup>da</sup> etapa Alimentos $\geq 275 \text{ kcal/100g}$

<b>Sellos a declarar</b>	TRES (3) octógonos para la primera etapa y CUATRO (4) para la segunda etapa:	
<b>Dimensiones de los sellos</b>	Unidad, alfajor: 6,7 cm x 9,5 cm Área de la cara principal: 6,7 x 9,5 = 63,7 cm <sup>2</sup> rotula con 4 sellos y posee un área ≥ 20 cm <sup>2</sup> , deberá calcular el área de la cara principal disponible para los sellos, ADS. ADS= 63,7 x 0,65 = 41,4 cm <sup>2</sup> , por lo que corresponde 4 octógonos de 2,0 x 2,0 cm cada uno de ellos.	
<b>Adecuación declaración de azúcares</b>	deberá declarar en la tabla de información nutricional azúcares totales (19g) y azúcares añadidos (15 g), a continuación de carbohidratos.	
<b>(2)</b>	<b>Alfajor relleno de frutos del bosque con baño de repostería blanco</b>	
<b>Ingredientes</b>	<b>Galleta:</b> Harina de Trigo enriquecida, azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo, huevo, miel, licor de cacao, <b>regulador de acidez:</b> bicarbonato de sodio (INS 500ii), <b>agente leudante:</b> bicarbonato de amonio (INS 503ii), <b>agentes conservantes:</b> propionato de calcio (INS 282), <b>aromatizante:</b> Vainilla; Dulce de frutos del bosque azúcar, frambuesas, cassis, corintos, grosellas y zarzamora, sorbato de potasio (INS 202); <b>baño de repostería blanco:</b> manteca de cacao, azúcar, Aceite vegetal hidrogenado de palmiste, lecitina de soja (INS 322), aromatizante vainilla.	
<b>Información nutricional</b>	Porción	48 g
	Valor Energético	200 kcal
	Azúcares totales	20 g
	Azúcares añadidos	13 g
	Grasas totales	9,1 g
	Grasas Saturadas	5,2 g
	Sodio	40 mg

<b>Análisis</b>	El producto está formulado por la combinación de varios ingredientes, constituido por tres partes: galleta, relleno y baño, y cada uno de ellos con agregado de nutrientes críticos. Se extrae de su composición:			
	Agregado de Azúcar	La galleta tiene agregados azúcar y miel. El relleno está constituido por el dulce de bosque y agregado azúcar, en tanto el baño blanco tiene agregado azúcar. A los efectos de obtener los azúcares agregados no se considera el azúcar intrínseca aportada por los ingredientes lácteos de la formulación propuesta como así tampoco los azúcares propios de la fruta. Los azúcares añadidos están constituidos por el cálculo de los azúcares aportados por cada uno de los ingredientes que en su composición tienen adición de azúcares.		
	A continuación, se presenta la apertura, de acuerdo a su composición, de cada uno de ellos:			
		Carbohidratos g	Azúcares Totales g	Azúcares Añadidos g
	Alfajor	31	19,6*	13,1*
	Tapa (galleta)	22	10,6	7,6
	Relleno (DFB)	7,2	7,2	3,7
	Baño (blanco)	1,8	1,8	1,8
	*Se declaran en valores enteros, Capítulo V - CAA			
	Agregado de Grasa	La galleta tiene agregada grasa vegetal hidrogenada y el baño de repostería contiene manteca de cacao y aceite vegetal hidrogenado de palmiste. Algunas aclaraciones: el huevo y la lecitina de soja (por encontrarse en una proporción de 0,1%) no son considerados como agregado de grasa en este ejemplo; ahora bien, esta decisión para este producto no modifica la evaluación del perfil de nutriente en su composición final.		
Agregado de Sodio	La galleta posee como aditivo bicarbonato de sodio (INS 500ii).			

<b>Cálculo del perfil de nutrientes</b>	De acuerdo a los criterios establecidos se trata de un alimento que se encuentra alcanzado, por lo que aplica la evaluación del perfil de nutrientes.	
	Azúcares añadidos $x 4 \times 100 \div \text{Calorías (\%)}$	$13 \times 4 \times 100 \div 200 = 26\%$
	Grasas totales $x 9 \times 100 \div \text{Calorías (\%)}$ .	$9,1 \times 9 \times 100 \div 200 = 41\%$
	Grasas saturadas $x 9 \times 100 \div \text{Calorías (\%)}$	$5,2 \times 9 \times 100 \div 200 = 23,4\%$
	Sodio $\div \text{Calorías (mg/kcal)}$ Sodio $x 100 \div \text{Porción (mg/100g)}$	$40 \div 200 = 0,2 \text{ mg/Kcal}$ $40 \times 100 \div 48 = 83 \text{ mg/100g}$
	Calorías $x 100 \div \text{Porción (kcal)}$	$200 \times 100 \div 48 = 417 \text{ Kcal/100g}$
	Edulcorante	No contiene
	Cafeína	No contiene
<b>Declaración de rotulado frontal</b>	Azúcares Añadidos	1ra etapa $\geq 20\%$ del total de energía proveniente de azúcares añadidos 2da etapa $\geq 10\%$ del total de energía proveniente de azúcares añadidos
	Grasas Totales	2da etapa $\geq 30\%$ del total de energía proveniente del total de grasas
	Grasas Saturadas	1ra etapa $\geq 12\%$ del total de energía proveniente de grasas saturadas 2da etapa $\geq 10\%$ del total de energía proveniente de grasas saturadas
	Calorías	1ra etapa Alimentos $\geq 300 \text{ kcal/100g}$ 2da etapa Alimentos $\geq 275 \text{ kcal/100g}$
<b>Sellos a declarar</b>	CUATRO (4) octógonos para ambas etapas:	
<b>Dimensiones de los sellos</b>	<b>Unidad, alfajor:</b> 6,7 cm x 9,5 cm, desarrollado en (1)	
<b>Adecuación declaración de azúcares</b>	deberá declarar en la tabla de información nutricional azúcares totales (20 g) y azúcares añadidos (13 g), a continuación de carbohidratos.	

<b>(3)</b>	<b>Alfajores mixtos. Caja por 6 unidades combinada de (1) y (2)</b>	
<b>Dimensiones de los sellos</b>	<p><b>Área de la cara principal:</b> <math>16 \times 20,5 = 328 \text{ cm}^2</math>. rotula con 4 sellos y posee un área de la cara principal con una superficie <math>&gt; 300 \text{ cm}^2</math>, Las dimensiones del sello octogonal serán de <math>3,9 \times 3,9 \text{ cm}</math> para cada uno de ellos. La caja por 6 unidades de alfajores mixtos debe incluir los sellos como corresponda a las unidades que contiene (1) y (2).</p>	
<b>Sellos a declarar</b>	<p>CUATRO (4) octógonos. Si bien individualmente a (1) le corresponden 3 octógonos para la primera etapa, en el caso de (2) le corresponden 4 octógonos para dicha etapa.</p>	

## 6

**EDULCORANTE  
DIETÉTICO  
DE MESA  
EN POLVO**

EJEMPLO 6		
<b>Denominación</b>	Edulcorante dietético de mesa en polvo, en sobres.	
<b>Contenido neto por unidad</b>	1 sobre (1) gr	
<b>Envase</b>	100 sobres de 1g cada uno.	
<b>Ingredientes</b>	Dextrosa, maltodextrina, EDU: sucralosa	
<b>Información nutricional</b>	Porción	1 g
	Valor Energético	4 kcal
	Azúcares totales	0,9 g
	Azúcares añadidos	0,9 g
	Grasas totales	0 g
	Grasas Saturadas	0 g
	Sodio	0 mg
<b>Análisis</b>	El producto está formulado por la combinación de varios ingredientes y tiene agregado de nutrientes críticos, entre ellos se extrae de su composición:	
	Agregado de Azúcar	Dextrosa, (100% azúcares libres), maltodextrina (aporta un 8% de azúcares libres).
	Edulcorante	sucralosa
<b>Cálculo del perfil de nutrientes</b>	De acuerdo a los criterios establecidos se trata de un alimento que se encuentra alcanzado, por lo que aplica la evaluación del perfil de nutrientes.	
	Grasas totales x 9 x 100 ÷ Calorías (%)	$0 \times 9 \times 100 \div 4 = 0\%$
	Azúcares añadidos x 4 x 100 ÷ Calorías = (%)	$0,9 \times 4 \times 100 \div 4 = 90\%$
	Grasas saturadas x 9 x 100 ÷ Calorías (%)	$0 \times 9 \times 100 \div 4 = 0\%$
	Sodio ÷ Calorías (mg/kcal)	$0 \div 4 = 0 \text{ mg/Kcal}$
	Sodio x 100 ÷ Porción (mg/100g)	$0 \times 100 \div 1 = 0 \text{ mg/100g}$
	Calorías x 100 ÷ Porción (kcal)	$4 \times 100 \div 1 = \mathbf{400 \text{ kcal/100g}}$
	Edulcorante	<b>Contiene</b>
Cafeína	No contiene	

<b>Declaración de rotulado frontal</b>	Azúcares Añadidos	<b>No consignará</b> el sello 'EXCESO EN AZÚCAR' el edulcorante o endulzante de mesa cuya forma de presentación sea tableta y/o sobre (polvo) y que aporte menos de UN GRAMO (1 gr) de azúcares por cada unidad en su forma de presentación o uso lista para ofrecer al consumidor o a la consumidora (UNA (1) tableta o UN (1) sobre).
	Calorías	<b>No corresponde</b> , visto que no consigna ningún sello de exceso en azúcares, grasas totales o grasas saturadas.
	Edulcorante	Corresponde declarar leyenda de advertencia, la lista de ingredientes incluye aditivos edulcorantes.
<b>Sellos a declarar</b>	UNA (1) una leyenda de advertencia	
<b>Dimensiones de los sellos</b>	<b>Unidad, sobre:</b> 4,3 cm x 2,6 cm <b>Área de la cara principal:</b> 4,3 x 2,6 = 11,1 cm <sup>2</sup> , rotula con 1 sello, y posee un área >10 cm <sup>2</sup> y < 15 cm <sup>2</sup> , por lo que corresponde la leyenda de 2,2 cm x 0,55 cm.	
	En caso de que el <b>área de la cara principal</b> fuera para este ejemplo de 3 x 3,3 = 9,9 cm <sup>2</sup> , esta es ≤ 10 cm <sup>2</sup> , por lo que en este caso debería utilizarse un microsello, que debería ocupar el 15% de la cara principal. Para este caso, el área determina que corresponde un microsello: 9,9 cm <sup>2</sup> (área de la cara principal) x 0,15 = 1,5 cm <sup>2</sup> . El <b>alto del sello</b> será $\sqrt{1,5 \times 1,5}$ : 3,9 cm de alto. Las dimensiones del microsello octogonal serían de 1,5 x 1,5 cm.	
	<b>Caja 100 g (100 sobres):</b> 11,6 cm x 14,3 cm <b>Área de la cara principal:</b> 11,6 x 14,3 = 165,9 cm <sup>2</sup> , y rotula con 1 sello; corresponde la leyenda de 6,4 cm x 1,6 cm. Aclaración: corresponde declarar sólo un sello, por lo que aplican las dimensiones establecidas por la tabla del ANEXO II - Decreto 151/22.	
<b>Adecuación declaración de azúcares</b>	Deberá declarar en la tabla de información nutricional (caja 100 g) azúcares totales (0,9 g) y azúcares añadidos (0,9 g), a continuación de carbohidratos.	



7

**ALIMENTO  
DIETÉTICO  
A BASE DE  
AZÚCAR,  
ASPARTAMO Y  
ACESULFAME  
K, LIBRE DE  
GLUTEN**



EJEMPLO 7		
<b>Denominación</b>	alimento dietético a base de azúcar, aspartamo y acesulfame k, libre de gluten	
<b>Contenido neto</b>	500 g.	
<b>Ingredientes</b>	azúcar, aspartamo, acesulfame k.	
<b>Información nutricional</b>	Porción	2,5 g
	Valor Energético	10 kcal
	Azúcares totales	2,5 g
	Azúcares añadidos	2,5 g
	Grasas totales	0 g
	Grasas Saturadas	0 g
	Sodio	0 mg
<b>Información Nutricional</b>	LIGHT 50% menos de Calorías	
<b>Análisis</b>	El producto está formulado por la combinación de azúcar y edulcorante, que aportan nutrientes críticos. Se extrae de su composición:	
	Agregado de Azúcar	Azúcar
	Edulcorante	aspartamo, acesulfame k.
<b>Cálculo del perfil de nutrientes</b>	De acuerdo a los criterios establecidos se trata de un alimento que se encuentra alcanzado, por lo que aplica la evaluación del perfil de nutrientes.	

<b>Cálculo del perfil de nutrientes</b>	Azúcares añadidos x 4 x 100 ÷ Calorías (%)	$2,5 \times 4 \times 100 \div 10 = 100\%$
	Grasas totales x 9 x 100 ÷ Calorías (%).	$0 \times 9 \times 100 \div 10 = 0\%$
	Grasas saturadas x 9 x 100 ÷ Calorías (%)	$0 \times 9 \times 100 \div 4 = 0\%$
	Sodio ÷ Calorías (mg/kcal) Sodio x 100 ÷ Porción (mg/100g)	$0 \div 4 = 0 \text{ mg/Kcal}$ $0 \times 100 \div 2,5 = 0 \text{ mg/100g.}$
	Calorías x 100 ÷ Porción (kcal)	$10 \times 100 \div 2,5 =$ <b>400 kcal/100g</b>
	Edulcorante	<b>Contiene</b>
	Cafeína	No contiene
<b>Sellos a declarar</b>	TRES (3) sellos de advertencia	
<b>Dimensiones de los sellos</b>	<p><b>Envase:</b> 18,5 cm x 15 cm  <b>Área de la cara principal:</b> <math>18,5 \times 15 = 277,5 \text{ cm}^2</math>.  El producto rótula con TRES (3) sellos y posee un área <math>\geq 20 \text{ cm}^2</math> y <math>\leq</math> a <math>300 \text{ cm}^2</math>, deberá calcularse el área de la cara principal disponible para los sellos.  <b>ADS</b> = <math>277,5 \text{ cm}^2 \times 0,65 = 180,4 \text{ cm}^2</math>, por lo que corresponden 2 octógonos de <math>3,9 \times 3,9 \text{ cm}</math> cada uno de ellos y 1 leyenda de <math>6,4 \times 1,6 \text{ cm}</math>.</p>	
<b>Adecuación INC</b>	<p><b>Eliminar: LIGHT, 50% menos de Calorías</b>  La identificación y logo de alimento libre de gluten NO es INC, y por tanto no se encuentra sujeta a las prohibiciones de los alimentos con sellos de advertencias.</p>	
<b>Adecuación declaración de azúcares</b>	Deberá declarar en la tabla de información nutricional (caja 100 g) azúcares totales (2,5 g) y azúcares añadidos (2,5 g), a continuación de carbohidratos.	



8

**BEBIDA SIN  
ALCOHOL  
DIETÉTICA**

gasificada con 5%  
de jugo de limón,  
sabor pomelo.



EJEMPLO 8		
<b>Denominación</b>	Bebida sin alcohol dietética gasificada con 5% de jugo de limón, sabor pomelo.	
<b>Contenido neto</b>	2,25 L, envase descartable.	
<b>Ingredientes</b>	agua carbonatada, jugo de limón, <b>ARO, ACI:</b> ácido cítrico, <b>ACREG:</b> citrato de sodio, <b>CONS:</b> sorbato de potasio y benzoato de sodio, <b>EDU:</b> aspartamo y acesulfame, COL caramelo.	
<b>Información nutricional</b>	Porción	200 ml
	Valor Energético	0 kcal
	Azúcares totales	0 g
	Azúcares añadidos	0 g
	Grasas totales	0 g
	Grasas Saturadas	0 g
	Sodio	33 mg
<b>Análisis</b>	El producto está formulado con jugo de limón, que adiciona azúcar, y se agregan edulcorantes y aditivos de sodio, que aportan nutrientes críticos. Se extrae de su composición:	
	Agregado de Azúcar	jugo de limón. Aporta aproximadamente 0,5 g de azúcares añadidos, por lo tanto, se consigna "CERO" en la porción.
	Agregado de Sodio	benzoato de sodio y citrato de sodio.
	Edulcorante	aspartamo y acesulfame

<b>Cálculo del perfil de nutrientes</b>	De acuerdo a los criterios establecidos, se trata de una bebida que se encuentra alcanzada, por lo que aplica la evaluación del perfil de nutrientes.	
	Azúcares añadidos x 4 x 100 ÷ Calorías (%)	$0 \times 4 \times 100 \div 200 = 0\%$
	Grasas totales x 9 x 100 ÷ Calorías (%)	$0 \times 9 \times 100 \div 200 = 0\%$
	Grasas saturadas x 9 x 100 ÷ Calorías (%)	$0 \times 9 \times 100 \div 200 = 0\%$
	Sodio x 100 ÷ Porción (mg/100 ml) (bebida sin aporte energético)	$33 \times 100 \div 200 = 17 \text{ mg} / 100 \text{ ml}$
	Calorías x 100 ÷ Porción (kcal)	$0 \times 100 \div 200 = 0\%$
	Edulcorante	<b>Contiene</b>
	Cafeína	No contiene
<b>Declaración de rotulado frontal</b>	Edulcorante	corresponde declarar leyenda de advertencia, la lista de ingredientes incluye aditivos edulcorantes.
<b>Sellos a declarar</b>	UNA (1) leyenda de advertencia	
<b>Dimensiones de los sellos</b>	<p><b>Envase:</b> 29 cm (circunferencia del envase en su punto medio) x 29 cm (altura).</p> <p><b>Área de la cara principal:</b> <math>(29 \text{ cm} / 2 \times 29 \text{ cm}) = 420,5 \text{ cm}^2</math></p> <p>El producto se rotula con UN (1) sello y posee un área <math>\geq 300 \text{ cm}^2</math>; de acuerdo a la Tabla II del Anexo II (normativa gráfica) corresponde calcular el 5% del tamaño de la cara principal de acuerdo a las especificaciones definidas en la pág 16 del mencionado anexo.</p> <p><b>Área del sello:</b> <math>420,5 \text{ cm}^2 \times 0,05 = 21,03 \text{ cm}^2</math></p> <p><b>Alto del sello rectangular:</b> <math>\sqrt{(21,03 \div 4)} = 2,3 \text{ cm}</math></p> <p><b>Ancho del sello rectangular:</b> <math>2,3 \times 4 = 9,2 \text{ cm}</math></p>	
<b>Adecuación declaración de azúcares</b>	deberá declarar en la tabla de información nutricional "No aporta cantidades significativas de azúcares totales y azúcares añadidos".	



9

## PRODUCTO ELABORADO A BASE DE PAPA

sabor a crema  
instantáneo para  
preparar puré.



EJEMPLO 9		
<b>Denominación</b>	producto elaborado a base de papa sabor a crema instantáneo para preparar puré.	
<b>Contenido neto</b>	200 g	
<b>Ingredientes</b>	papas, estabilizantes (monoestearato de glicerol, pirofosfato ácido de sodio), antioxidantes (metabisulfito de sodio, BHA, BHT, ácido cítrico) y aromatizante idéntico al natural.	
<b>Forma de Preparación</b>	Hervir 800 ml de agua segura con 32 ml de aceite vegetal. Retirar del fuego y añadir 400 ml de leche semidescremada fría. Agregar el contenido del sobre y dejar reposar. Revolver sin batir.	
<b>Porción</b>	25 g de producto sin preparar.	
<b>Información nutricional</b>	Porción	182 g producto listo para consumir reconstituido (*)
	Valor Energético	144 kcal
	Azúcares totales	2,3 g
	Azúcares añadidos	0 g
	Grasas totales	4,5 g
	Grasas Saturadas	0,8 g
	Sodio	56 mg
<b>Información Nutricional complementaria</b>	Bajo en sodio	
<b>Análisis</b>	De acuerdo a los criterios establecidos se trata de un alimento que se encuentra alcanzado, por lo que aplica la evaluación del perfil de nutrientes. El análisis se realiza sobre el producto reconstituido según las instrucciones de preparación declaradas en el envase.	
	De acuerdo a las instrucciones de preparación, a partir de 25 g de producto (1 porción) se utilizan las siguientes cantidades de ingredientes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 ml de agua x Densidad agua 1,00 g/ml = 100 g</li> <li>• 50 ml de leche x Densidad leche 1,03 g/ml = 53 g</li> <li>• 4 ml de aceite x Densidad aceite 0,92 g/ml = 3,68 g</li> <li>• 25 g de polvo + 100 g agua + 53 g leche + 3,68 g aceite = 181,68 g de producto reconstituido (*)</li> </ul>

<b>Análisis</b>	Agregado de Grasa	En el listado de ingredientes del producto se declara monoestearato de glicerol; este no se considera agregado de grasa por encontrarse en cantidades menores al 1%. Por otro lado, no se considera agregado de grasa la incorporación de aceite vegetal indicada en las instrucciones de preparación sin embargo, por tener el producto envasado sales sódicas, tiene agregado de sodio y está alcanzado por la norma. Esta grasa debe considerarse en la composición final del producto reconstituido para evaluar la correspondencia o no de los sellos de grasas totales, saturadas y de calorías.
	Agregado de Sodio	el listado de ingredientes incluye metabisulfito de sodio y pirofosfato ácido de sodio.
<b>Cálculo del perfil de nutrientes</b>	Si bien el producto tiene adición de nutrientes críticos, del análisis se desprende que no exceden los límites establecidos en su composición final.	
	Azúcares añadidos $\times 4 \times 100 \div$ Calorías (%)	$0 \times 4 \times 100 \div 144 = 0\%$
	Grasas totales $\times 9 \times 100 \div$ Calorías (%)	$4,5 \times 9 \times 100 \div 144 = 28\%$
	Grasas saturadas $\times 9 \times 100 \div$ Calorías (%)	$0,8 \times 9 \times 100 \div 144 = 5\%$
	Sodio $\div$ Calorías (mg/kcal). Sodio $\times 100 \div$ Porción (mg/100g)	$56 \div 144 = 0,4$ mg/Kcal $56 \times 100 \div 182 = 31$ mg/100g
	Calorías $\times 100 \div$ Porción (kcal)	$144 \times 100 \div 182 = 79$ kcal/100g
	Edulcorante	No contiene
	Cafeína	No contiene
<b>Declaración de rotulado frontal</b>	Valores menores a los puntos de corte establecidos por el sistema de perfil de nutrientes.	No declara



10

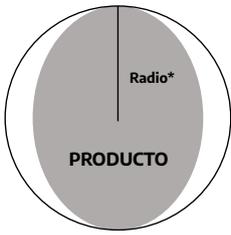
## CHOCOLATE CON LECHE

con capa interna  
a base de leche,  
con sorpresa.



EJEMPLO 10		
<b>Denominación</b>	Chocolate con leche con capa interna a base de leche, con sorpresa.	
<b>Contenido neto</b>	20 g	
<b>Leyendas adicionales</b>	con sorpresa	
<b>Imagen</b>	Juguete	
<b>Ingredientes</b>	<b>Externo:</b> chocolate con leche (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, leche descremada en polvo, masa de cacao, <b>emulsificante:</b> lecitinas, <b>saborizante:</b> vainillina). <b>Interno:</b> leche en polvo, azúcar, grasas vegetales, emulsificante (lecitinas), saborizante (vainillina).	
<b>Información nutricional</b>	Porción	27,5 g
	Valor Energético	158 kcal
	Azúcares totales	15 g
	Azúcares añadidos	11 g
	Grasas totales	9,9 g
	Grasas Saturadas	6,6 g
	Sodio	33 mg
<b>Análisis</b>	El producto está formulado por la combinación de varios ingredientes, constituido por dos partes: capa externa e interna, y cada una de ellas con agregado de nutrientes críticos. Se extrae de su composición:	
	Agregado de Azúcar	Ambas capas tienen agregado de azúcar. A los efectos de obtener los azúcares agregados, no se considera el azúcar intrínseca aportada por los ingredientes lácteos de la formulación propuesta.
	Agregado de Grasa	La capa externa tiene agregado manteca de cacao y la capa interna contiene grasas vegetales. Aclaración: la lecitina, por encontrarse en una proporción de 0,1%, no se la considera agregado de grasa en este ejemplo; ahora bien, esta decisión para este producto no modifica la evaluación del perfil de nutriente en su composición final.

<b>Cálculo del perfil de nutrientes</b>	De acuerdo a los criterios establecidos, se trata de un alimento que se encuentra alcanzado, por lo que aplica la evaluación del perfil de nutrientes.	
	Azúcares añadidos x 4 x 100 ÷ Calorías (%)	$11 \times 4 \times 100 \div 158 = \mathbf{27,8 \%}$
	Grasas totales x 9 x 100 ÷ Calorías (%).	$9,9 \times 9 \times 100 \div 158 = \mathbf{56,4 \%}$
	Grasas saturadas x 9 x 100 ÷ Calorías (%)	$6,6 \times 9 \times 100 \div 158 = \mathbf{37,6 \%}$
	Sodio ÷ Calorías (mg/kcal). Sodio x 100 ÷ Porción (mg/100g).	$33 \div 158 = 0,2 \text{ mg/Kcal}$ $33 \times 100 \div 27,5 = 120 \text{ mg}$
	Calorías x 100 ÷ Porción (kcal)	$158 \times 100 \div 27,5 = \mathbf{574 \text{ kcal/100g}}$
	Edulcorante	No contiene
	Cafeína	No contiene
<b>Declaración de rotulado frontal</b>	Azúcares Añadidos	1ra etapa $\geq 20\%$ del total de energía proveniente de azúcares añadidos 2da etapa $\geq 10\%$ del total de energía proveniente de azúcares añadidos
	Grasas Totales	1ra etapa $\geq 35\%$ del total de energía proveniente del total de grasas 2da etapa $\geq 30\%$ del total de energía proveniente del total de grasas
	Grasas Saturadas	1ra etapa $\geq 12\%$ del total de energía proveniente de grasas saturadas 2da etapa $\geq 10\%$ del total de energía proveniente de grasas saturadas
	Calorías	1ra etapa Alimentos $\geq 300 \text{ kcal/100g}$ 2da etapa Alimentos $\geq 275 \text{ kcal/100g}$
<b>Sellos a declarar</b>	CUATRO (4) sellos de advertencia	

<b>Adecuación de información</b>	No deberá consignar ningún tipo de imagen de acuerdo al artículo 9 de la Ley N° 27642 Decreto N° 151/22.	CON SORPRESA
<b>Adecuación imagen rótulo</b>		Eliminar la IMAGEN DEL JUGUETE
<b>Dimensiones de los sellos</b>	<p>Área de la cara principal: <math>3,14 \times 2,5 = 19,6 \text{ cm}^2</math>, El ADS estará determinada por <math>19,6 \text{ cm}^2 \times 0,65 = 12,7 \text{ cm}^2</math>, por lo que las dimensiones de sello octogonal serán de <math>1,1 \times 1,1 \text{ cm}</math> para cada uno de ellos.</p> 	<p>Para calcular el área se utiliza la forma geométrica que más asemeje, en este caso se adoptará el círculo. Deberá adoptarse la medida del radio de mayor longitud.</p>
<b>Adecuación declaración de azúcares</b>	Deberá declarar en la tabla de información nutricional azúcares totales (15 g) y azúcares añadidos (11 g) a continuación de los carbohidratos.	



# DEFINICIONES

# 7

**ALIMENTACIÓN SALUDABLE:** aquella que basada en criterios de equilibrio y variedad y de acuerdo a las pautas culturales de la población, aporta una cantidad suficiente de nutrientes esenciales y limitada en aquellos nutrientes cuya ingesta en exceso es factor de riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles.

**ALIMENTO ENVASADO:** es todo alimento contenido en un envase, cualquiera sea su origen, envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo al consumidor.

**AZÚCARES TOTALES:** son todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento.

**AZÚCARES AÑADIDOS:** son los monosacáridos y disacáridos añadidos a los alimentos y las bebidas analcohólicas por el o la fabricante durante la elaboración industrial, o por el cocinero o la cocinera o el consumidor o la consumidora durante la preparación casera. Se encuentran incluidos los azúcares que están presentes naturalmente en la miel, los jarabes, jugos y concentrados de frutas y hortalizas.

#### **DECLARACIÓN DE PROPIEDAD NUTRICIONAL O INFORMACIÓN**

**NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA (INC):** cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento o bebida posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación a su valor energético y contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra alimentaria, así como con su contenido de nutrientes críticos, vitaminas y minerales.

**CARA PRINCIPAL:** es la parte de la rotulación donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y la marca o el logo, si los hubiere. Los alimentos y bebidas analcohólicas envasados en ausencia del cliente o de la clienta y comercializados en el territorio de la República Argentina que contengan más de UNA (1) cara principal deberán llevar el sello de advertencia que corresponda y/o la leyenda precautoria en cada una de ellas.

**NUTRIENTES:** cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que: 1) proporciona energía; y/o 2) es necesaria, o contribuya al crecimiento, desarrollo y mantenimiento de la salud y de la vida; y/o

3) cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos; Nutrientes críticos: azúcares, sodio, grasas saturadas y grasas totales.

**PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN:** toda forma de comunicación, recomendación o acción comercial con el fin, efecto o posible efecto de dar a conocer, promover directa o indirectamente un producto o su uso.

**PATROCINIO:** toda forma de contribución a cualquier acto, actividad o persona con el fin, efecto o posible efecto de promover directa o indirectamente un producto, su uso, una marca comercial o una empresa.

**RÓTULO:** 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.

**ROTULADO NUTRICIONAL:** es toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales, de un alimento o bebida analcohólica, adherida al envase. Comprende la declaración del valor energético y de nutrientes y la declaración de propiedades nutricionales.

**SELLO DE ADVERTENCIA:** sello que se presenta de manera gráfica en la cara principal o frente del envase de los productos, que consiste en la presencia de una o más imágenes tipo advertencia que indica que el producto presenta niveles excesivos de nutrientes críticos y/o valor energético en relación a determinados indicadores. Se entiende también a las leyendas por el contenido de edulcorantes o cafeína.

**SUJETOS OBLIGADOS:** todas las personas, humanas o jurídicas, de carácter público o privado, con o sin fines de lucro, que fabriquen, produzcan, elaboren, fraccionen, envasen, encomienden envasar o fabricar, distribuyan, comercialicen, importen, que hayan puesto su marca o integren la cadena de valor y comercialización de alimentos y bebidas analcohólicas de consumo humano, en todo el territorio de la República Argentina.





**APLICACIÓN  
DE LA LEY  
N°27642  
Y EL DECRETO  
151/22**