



Universidad Nacional
de Lomas de Zamora



Universidad Nacional de Lomas de Zamora en
Facultad de Ciencias Agrarias

Tecnicatura Universitaria en Procesamiento Agroalimentario

Trabajo Final

Rotulado frontal; complejidad regulatoria de la Ley 27.642 de Promoción
de la Alimentación Saludable

Autor: María Antonela De Biase

DNI: 39493580

Director: Lic. en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos Nicolas Marchessi
Co - Directora: Lic. en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos Antonella Chamorro

Contenido

I.	AGRADECIMIENTOS.....	4
II.	RESUMEN.....	5
II.	ABSTRACT.....	6
1.	INTRODUCCIÓN.....	7
2.	OBJETIVOS.....	9
2.1	OBJETIVO GENERAL.....	9
2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	9
3.	MARCO TEÓRICO.....	9
3.1	ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS.....	9
3.1.1	¿QUÉ SE ENTIENDE POR ROTULACIÓN?.....	10
3.2	IDENTIFICACIÓN DEL ORIGEN DE LOS RÓTULOS EN LOS ALIMENTOS.....	10
3.2.1	AUTORIDADES SANITARIAS JURISDICCIONALES.....	11
3.2.2	PLATAFORMAS DE REGISTROS DE RNPA ANTE LAS DISTINTAS ASJC.....	14
3.3	INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y ETIQUETADO FRONTAL.....	16
3.3.1	INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA (INC) O CLAIMS NUTRICIONALES.....	18
3.4	ALIMENTOS DE RÉGIMEN O DIETÉTICOS.....	19
4.	PROBLEMÁTICA.....	19
5.	MATERIALES Y MÉTODOS.....	21
5.1	DETERMINACIÓN DEL ALCANCE DE LA LEY N° 27.642 EN DISTINTOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.....	21
5.2	PROCEDIMIENTOS NECESARIOS PARA ADECUAR LOS RÓTULOS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS ANALCOHÓLICAS A LA LEY N° 27.642.....	23
5.3	ANÁLISIS DE LAS DIFERENTES EVALUACIONES DE LAS ASJC RESPECTO A LA APLICACIÓN DE LA LEY 27.642 EN PRODUCTOS DE COMPOSICIÓN SIMILAR ALCANZADOS POR LA EVALUACIÓN DEL SPN.....	24
6.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	25
6.1	DETERMINACIÓN DEL ALCANCE DE LA LEY N° 27.642 EN DISTINTOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.....	25
6.2	DESCRIPCIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS A SEGUIR PARA LA ADECUACIÓN DE RÓTULOS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS ANALCOHÓLICAS A LA LEY N° 27.642.....	29
6.2.1	DETERMINACIÓN DE LA APLICACIÓN DE SELLOS EN UN PRODUCTO ALIMENTICIO, EN BASE AL DECRETO 151/2022).....	30
6.2.2	DETERMINACIÓN DE PLAZOS DE ADECUACIÓN Y SUJETOS OBLIGADOS DE SER APLICADOS POR LA LEY N° 27.642.....	31
6.2.3	DETERMINACIÓN DE LA EXISTENCIA DE REFORMULACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y SU IMPLICANCIA DENTRO DEL CRONOGRAMA DE ETIQUETADO FRONTAL.....	35
6.2.4	DETERMINACIÓN DE LAS PROHIBICIONES EN ENVASES PARA ALIMENTOS QUE CONTENGAN AL MENOS 1 SELLO POR ETIQUETADO FRONTAL.....	36
6.2.5	APLICACIÓN DE LA NORMATIVA GRÁFICA DEL ETIQUETADO FRONTAL.....	38
6.2.6	PRESENTACIÓN DE DDJJ DE NUTRIENTES CRÍTICOS.....	43
6.3	ANÁLISIS DE LAS DIFERENTES EVALUACIONES DE LAS ASJC RESPECTO A LA APLICACIÓN DE LA LEY 27.642 EN PRODUCTOS DE COMPOSICIÓN SIMILAR ALCANZADOS POR LA EVALUACIÓN DEL SPN.....	44
7.	CONCLUSIONES.....	55
8.	BIBLIOGRAFÍA.....	56

APÉNDICE A. Continuidad de gestiones	58
APÉNDICE B. Declaraciones juradas.....	77

Índice de figuras

Figura 1. Vista página web de SIFeGA.....	14
Figura 2. Vista página web de acceso público a la información de productos alimenticios autorizados en Córdoba	15
Figura 3. Vista página web de ASSAI para consulta pública de RNPA	15
Figura 4. Sellos y micro sellos de advertencia de Rotulado Frontal	17
Figura 5. Vista página de SiFeGA ANMAT, sección calculadora de sellos.	22
Figura 6 Procedimientos para adecuar un producto alimenticio al Etiquetado Frontal	30
Figura 7. Formas de colocar los sellos en los productos.	40
Figura 8. Posibles combinaciones de sellos con octogonales con sellos rectangulares	40
Figura 9. Medida de los sellos.....	41
Figura 10. Rótulos analizados según los distintos resultados de la calculadora de sellos y autorizaciones de las distintas ASJC para el producto “cappuccino” alcanzado por la evaluación del SPN.....	47
Figura 11. Detalle de rotulo irregular.....	49
Figura 12. Cálculo del área frontal del “Cappuccino instantáneo” Doypack sabor tradicional	49
Figura 13. Rótulos analizados según los distintos resultados de la calculadora de sellos y autorizaciones de las distintas ASJC para el producto “jugo de limón” alcanzado por la evaluación del SPN.....	52

Índice de tablas

Tabla 1. Determinación del alcance de evaluación del SPN de la Ley 27.642 en distintos productos.	25
Tabla 2. Puntos de corte para nutrientes críticos, edulcorantes y cafeína.....	31
Tabla 3. Tabla I y II, tamaño de sellos octogonales y rectangulares según tamaño del área frontal.	42
Tabla 4. Análisis de resultados de calculadora de sellos y autorizaciones de rótulos de las distintas ASJC para el producto “cappuccino” alcanzado por la evaluación del SPN	46
Tabla 5. Análisis de resultados de calculadora de sellos y autorizaciones de rótulos de las distintas ASJC para el producto “jugo de limón” alcanzado por la evaluación del SPN.....	51

I. AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mi familia, principalmente a mis papas, amigos y a mis directores por el acompañamiento que tuve durante la realización de mi Trabajo Final de Grado.

Finalmente quiero mencionar a la FCA UNLZ que me enseñó todo lo que aprendí.

II. RESUMEN

La Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable busca impulsar el consumo de alimentos con mínimos procesamientos y advertir sobre el exceso de nutrientes críticos como las grasas, azúcares y la presencia de cafeína y de edulcorantes. En este trabajo se tiene como objetivo general demostrar la existencia de diferentes interpretaciones por parte de las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales Competentes (ASJC) para ello se trabajó con tres objetivos específicos, que incluyeron; 1) Determinar en productos de referencia, si los mismos son alcanzados por el etiquetado frontal de la Ley 27.642. 2) Establecer y describir los procedimientos necesarios para adecuar los rótulos según la nueva Ley y 3) analizar resoluciones de las ASJC respecto a la autorización de diferentes presentaciones de rótulos. Para llevar adelante estos objetivos se trabajó principalmente con el contenido de la Ley 27.642, el Código Alimentario Argentino (CAA), bibliografía de referencia y casos reales propios y otros que se encuentran en registros de acceso público en los diferentes sistemas de digitalización de documentos de las ASJC. 1) Se pudo determinar que alimentos como ricota y galletitas, de acuerdo a su formulación, son alcanzados por la Ley de Etiquetado Frontal y otros como amargo sin alcohol y leche en polvo no lo son. 2) Se establecieron y describieron las etapas para adecuar los rótulos que incluyen desde la evaluación en la calculadora de sellos de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) hasta la presentación de la DDJJ de nutrientes críticos y la modificación de los registros sanitarios donde correspondía dicho procedimiento. 3) Finalmente, en el análisis de resoluciones de las distintas ASJC se encontraron discrepancias principalmente relacionadas con las denominaciones legales y la declaración de sellos. Se puede concluir que si bien la Ley de Promoción de Alimentación Saludable, busca facilitar la información y decisión al consumidor, el hecho de que existan diferencias en los rótulos de productos similares, exhibe un escenario complejo en donde los diferentes actores del Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA) deberán aunar posiciones para evitar y / o minimizar que dicho escenario ocasione mayor desinformación la cual confunda al consumidor y de esa manera se vea comprometido el objetivo principal de la Ley.

Palabras clave:

Ley 27.642, Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales de Competencia (ASJC), Calculadora de sellos

II. ABSTRACT

Law N° 27,642 or Law of Promotion of Healthy Feeding seeks to boost the consumption of foods with minimal processing and warn about the excess of critical nutrients such as fats, sugars and the presence of caffeine and sweeteners. The general objective of this work is to demonstrate the existence of different interpretations by the Competent Jurisdictional Health Authorities (CJHA). For this, we worked with three specific objectives, which included; 1) Determine in reference products, if they are covered by the front labeling of Law 27,642. 2) Establish and describe the necessary procedures to adapt the food label according to the new Law and 3) analyze resolutions of the ASJC regarding the authorization of different presentations of labels. To carry out these objectives, we worked mainly with the content of Law 27,642, the Argentine Food Code (AFC), reference bibliographies and our own real cases and others that are found in publicly accessible records in the different document digitization systems. the ASJC. 1) it was determined that foods such as ricotta and cookies, according to their formulation, are covered by the front labeling law and others such as non-alcoholic bitters and powdered milk are not. 2) The procedures were established and described to adapt the labels, which include from the evaluation in the seal calculator of the National Administration of Medicines, Food and Medical Technology (NAMFT) to the presentation of the sworn declaration of critical nutrients and the modification of the food registration where said procedure corresponded. 3) Finally, in the analysis of resolutions of the different ASJC, discrepancies were found mainly related to the legal denominations and the declaration of seals. It can be concluded that although the Law for the Promotion of Healthy Eating seeks to facilitate information and decisions for the consumer, the fact that there are differences in the labels of similar products exhibits a complex scenario in which the different actors of the National Control System of Food (SNCA) must join positions to avoid and/or minimize that this scenario causes greater misinformation which confuses the consumer and in this way the main objective of the Law is compromised.

Keywords.

Law 27,642, Jurisdictional Health Authorities of Competition (ASJC), Stamp calculator.

1.INTRODUCCIÓN

La modernización alimentaria ha llevado a una mayor disponibilidad de alimentos industrializados, ricos en azúcares simples, grasas saturadas y altos en sodio; a ese patrón se le ha considerado la “dieta occidental”, conjuntamente al incremento del sobrepeso y obesidad, y al aumento de la morbilidad y mortalidad por enfermedades crónico-degenerativas que pone en jaque a la sociedad (Miranda *et al.*, 2018).

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 Nacional de Nutrición y Salud (ENNYS), 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 (Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación, 2019).

“Está comprobado científicamente que hay que respaldar la necesidad de proteger y promover el consumo de alimentos sin procesar y mínimamente procesados, así como de platos preparados en el momento con estos alimentos, más ciertos ingredientes culinarios, a fin de desincentivar el consumo de productos alimenticios procesados y ultraprocesados” (OPS, 2016).

La información contenida en el rotulado permite conocer e interpretar las propiedades y contribuye favorablemente a la toma de decisiones alimentarias. Sin embargo, según la ENNYS en 2019, solo un tercio de la población lee las etiquetas, y de ellos solo la mitad las entiende, lo cual implica que menos del 15% de la población estaría comprendiendo la información nutricional del envase. Además, 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 etario (Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación, 2019)

A partir de estos datos, surge la necesidad de implementar estrategias que faciliten la información y decisión al consumidor, de que tengan en cuenta las recomendaciones de organismos internacionales tales como la Organización Panamericana de la Salud (OPS), el Fondo de las

Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) y la Organización para las Naciones Unidas para Alimentación y la Agricultura (FAO).

En Argentina, se presentó durante el año 2021 el Proyecto de Ley de Etiquetado Frontal basado en el modelo de perfil de nutrientes de la OPS según el documento “Modelo de perfil de nutrientes”, el cual posee el criterio de umbrales móviles basados en la relación entre nutrientes críticos y energía (se desarrollará en secciones posteriores), en contraposición con otros sistemas basados en umbrales fijos (usados en Chile, Brasil, Uruguay, Perú, Canadá, Israel) o bien aquellos que combinan nutrientes críticos con otros esenciales (en uso en varios países de Europa) (OPS, 2016).

Ese mismo año, el 26 de octubre, se aprobó la Ley Nº 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable y posteriormente el respectivo Decreto Reglamentario Nº 151/2022, (Poder Ejecutivo Nacional, 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, grasas totales, grasas saturadas, sodio o calorías, siempre que excedan los valores definidos por la norma, o cuando contengan cafeína y/o edulcorantes, así como también la incorporación del valor de azúcares totales y azúcares añadidos en la Tabla Nutricional. (Santana, 2023).

El Etiquetado Frontal de Advertencia es de aplicación federal, tal como surge de su incorporación al Código Alimentario Argentino (CAA) por medio de la Resolución conjunta 7/2022. Es decir, forma parte de la regulación que alcanza a todos los productos que se comercialicen en Argentina, sean de origen nacional o importados.

El actual Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA) de Argentina, se estableció a través del Decreto PEN 815/1999 con el objetivo primordial de “asegurar el fiel cumplimiento del CAA”. Este sistema, mediante los organismos de aplicación intervendrá en las diferentes cuestiones relacionadas con los alimentos, incluyendo las normativas involucradas en el etiquetado frontal de alimentos (Tabossi, 2018).

El objetivo del presente Trabajo Final de Grado es demostrar con ejemplos que pueden existir diferentes interpretaciones de la Ley 27.642 para aprobar el etiquetado frontal de productos

alimenticios, para ello, se utilizaron registros de acceso público y documentos recolectados durante el desarrollo profesional de la autora de este trabajo.

2.OBJETIVOS.

2.1 OBJETIVO GENERAL.

● Demostrar la existencia de diferentes interpretaciones por parte las ASJC sobre el Código Alimentario Argentino y de la Ley 27.642 de Etiquetado Frontal en productos alimenticios que corresponden a distintas categorías y rubros del CAA.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- Determinar, en casos de referencia de productos alimenticios, si son alcanzados por el Etiquetado Frontal de la Ley 27.642.
- Establecer y describir los procedimientos necesarios para adecuar los rótulos a la Ley de Etiquetado Frontal N° 27.642.
- Analizar dos tipos de productos que responden a similares composiciones, respecto a las evaluaciones de diferentes ASJC, y la aprobación de sus rótulos presentados bajo la aplicación de la Ley de Etiquetado Frontal por seis establecimientos elaboradores distintos.

3.MARCO TEÓRICO

3.1 ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS

El Código Alimentario Argentino (CAA), establece el marco normativo nacional, regulado por la Ley 18.284, reglamentado por el Decreto N ° 2126/1971. En el mismo se encuentran las disposiciones higiénico-sanitarias y de identificación comercial de los alimentos que se expenden en el territorio argentino. Está dividido en 22 capítulos por temas agrupados por características comunes (CAA, 2022).

Específicamente, en el capítulo V - Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos-, se establecen los conceptos generales y particulares para el rotulado de los alimentos. El mismo está

reglamentado por dos resoluciones Mercosur: Resolución Conjunta SPRyRS 149/2005 y SAGPyA 683/2005 (CAA, 2022).

El propósito de las normas regulatorias es brindar al consumidor a través de los rótulos la información necesaria y suficiente para decidir sobre su alimentación y evitar que en las etiquetas de los alimentos envasados se describan o se presenten de forma tal, que engañen o que confundan al consumidor (Fernández y Casaliba, 2020).

3.1.1 ¿QUÉ SE ENTIENDE POR ROTULACIÓN?

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 hueco grabado 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”* (CAA, 2022). Está relacionada con la información propia del producto; es decir, con la denominación de venta (o también llamada denominación legal) del alimento, marca, sus ingredientes (incluyendo aditivos y alérgenos, de contener, los mismos van al final de la declaración), que tendrán que enumerarse por orden decreciente de peso inicial en el momento de la fabricación del producto alimenticio, salvo cuando se trate de un único ingrediente, contenido neto (en unidades de masa para alimentos sólidos y en volumen para alimentos líquidos o viscosos, de corresponder también se debe agregar el peso escurrido), identificación del origen, identificación del lote, fecha de duración / vencimiento, tabla nutricional (salvo en casos exceptuados presentados en el Cap. V del CAA para información nutricional o fecha de duración) así como con la preparación e instrucciones de uso y conservación del alimento y sellos de advertencia nutricional, cuando corresponda.

La denominación del producto debe hacer referencia a la verdadera naturaleza del alimento, esta misma no debe confundirse con el nombre de fantasía (CAA, 2022).

3.2 IDENTIFICACIÓN DEL ORIGEN DE LOS RÓTULOS EN LOS ALIMENTOS

Para identificar el origen de los alimentos en los rótulos, se deberá indicar:

- ☞ El nombre (razón social) del fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca;
- ☞ Domicilio de la razón social;
- ☞ Datos del importador, en caso de ser un producto importado;
- ☞ País de origen y localidad;
- ☞ Número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente;
- ☞ Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: “fabricado en...”, “producto ...”, “industria...”

Según el Artículo 220 del CAA: en el rótulo de los productos alimenticios autorizados en el Código Alimentario Argentino, se deberá consignar con caracteres de tamaño no menor de 1 mm, seguidamente de la información de identificación de origen, el número de Registro Nacional de Producto Alimenticio otorgado por la autoridad competente en el momento de su autorización sanitaria y que consta en el certificado correspondiente a su autorización, en los términos establecidos por el presente Código, la Ley N° 18.284 y sus decretos reglamentarios.

Las empresas tienen un plazo para realizar esta adecuación hasta el 18 de agosto del año 2024 (CAA, 2022).

3.2.1 AUTORIDADES SANITARIAS JURISDICCIONALES

Los productos alimenticios o suplementos dietarios que sean elaborados por un fabricante a nivel industrial y se envasen o se fraccionen, para ser distribuidos y comercializados en bocas de expendio a consumidores, y en los cuales no posea ningún tipo de injerencia el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Agroalimentaria (SENASA) (por ejemplo: galletitas varias, productos de repostería, bebidas analcohólicas y alcohólicas, productos de panadería, envasados en ausencia del consumidor, etc.) serán registrados a través de la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional Competente (ASJC), las cuales forman parte del Instituto Nacional de Alimentos (INAL), que es un instituto centralizado dentro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT).

Existirá una ASJC por cada provincia o municipio, a las cuales el elaborador de alimentos deberá dirigirse. En <https://www.argentina.gob.ar/anmat/vigilancia-alimentaria/autoridades->

jurisdiccionales puede verse un listado de las ASJC de las 23 provincias argentinas y de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (ANMAT, 2023).

En el caso de productos alimenticios importados, los mismos, se deben registrar en el INAL.

Para obtener el Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA), en principio se debe contar con el Registro Nacional de Establecimiento (RNE) que es otorgado por las ASJC. Ambos números, comienzan con el número asignado a cada jurisdicción que los emite y poseen 8 dígitos en total. Por ejemplo, los registros otorgados en Buenos Aires y Mendoza comienzan con 02 y 13 respectivamente. Una vez aprobado y otorgado los registros descriptos, el producto podrá ser comercializado. Además, se tendrá en cuenta que cuando exista tránsito intraprovincial o municipal, el establecimiento deberá poseer el número de registro Provincial de Establecimiento (RPE) y el número de Registro Provincial de Producto Alimenticio (RPPA) (Tabossi, 2018).

Sobre los productos, en los que SENASA posea competencia total de control para el tránsito federal de los mismos según el Decreto 815/1999 (por ej. carne fresca, embutidos, conservas cárnicas, huevos, salazones), se deberá tramitar un número de registro de SENASA, previamente registrado el establecimiento en dicho organismo de vigilancia sanitaria.

Cada ASJC, informará en caso de no poseer injerencia para otorgar RNE o RNPA, tal es el caso de la Dirección de Industrias y Productos Alimenticios (DIPA) que informa en su página las particularidades acerca de chacinados, salazones y grasas a través de la Resolución 247/19 que permite el registro provincial (RPPA) orientado a la autorización de elaboración y comercialización de este tipo de productos para su exclusivo tránsito provincial, pero no así para el tránsito federal, caso en el cual, deriva la registración al SENASA (DIPA, 2024).

Esto no sucede en todas las ASJC ya que se en los buscadores públicos de registros que se podrán observar en las secciones posteriores a través de las Figuras 1,2 y 3, permiten acceder a productos de este tipo (por ej. mortadela, longaniza) registrados bajo un RNE y RNPA, no así bajo un registro de SENASA, en por ejemplo las provincias de Mendoza y Tucumán.

Respecto a los productos lácteos, en el Decreto 815/1999, se definió que la habilitación de los establecimientos productores de lácteos destinados al tránsito federal y/o exportación será realizada por la ANMAT y el SENASA, en forma conjunta o concurrente, independientemente de donde se haya iniciado el trámite. Por este motivo, se puede observar que en productos tales como leches o helados se designa en los rótulos el número de inscripción SENASA, así como el RNE.

Respecto a los registros de SENASA, deben presentarse los rótulos (con la etiqueta/envase tal cual se comercializará el producto). La aprobación de dicho rotulo no tendrá vencimiento, pero se deberá actualizar si cambia la normativa.

Según las ASJC, los RNPA, normalmente poseen 5 años de vigencia hasta que deben ser renovados, salvo en casos particulares como en la jurisdicción de Córdoba y CABA, las cuales determinan que mientras el RNE. esté vigente, también lo estará el registro del producto y al igual que en SENASA, se deben presentar todas las actualizaciones que se realicen en los rótulos para adecuar los mismos a las normativas nuevas que surjan. En estos casos, las ASJC no requieren la presentación del desplegado de diseño o etiqueta, tal cual será expendido el alimento, sino, de un proyecto de rótulo, el cual se desarrollará a través de ejemplos más adelante. En otros casos, como en la provincia de La Rioja, los RNPA, vencen a los 2 años, luego de otorgados (Ministerio de Producción, Ciencia e Innovación Tecnológica, 2024).

Es de gran importancia destacar que actualmente, ASJC como la DIPA (Buenos Aires), poseen tiempos extensos para el otorgamiento del número de RNPA. en varios productos. Por tal motivo, en esos casos, siempre que la jurisdicción no se haya expedido dentro de los 30 días hábiles de presentado el trámite completo, las empresas están autorizadas a comercializar los alimentos o bebidas, tal cual los han presentado, con el respectivo número de expediente, que posee el siguiente formato:

EX-2021-XXXXXXX- - GDEBA-DIYPAMDAGP

En algunos casos, se evidencian demoras de más de dos años en la evaluación de trámites y otorgamiento de números de RNPA (Fernández y Casaliba, 2020).

3.2.2 PLATAFORMAS DE REGISTROS DE RNPA ANTE LAS DISTINTAS ASJC

🔍 ¿Qué es el Sistema de Información Federal para la Gestión de Control de Alimentos (SIFeGA)?

El SIFeGA, es la plataforma *on-line* que utiliza la gran mayoría de las ASJC para que los usuarios inscriban/reinscriban/modifiquen los registros de los productos alimenticios.

Este sistema surgió a partir de la primera plataforma digital para la gestión de estos trámites, que creó la provincia de Santa Fe (ASSAI) en el año 2007 y se ha utilizado este modelo para la creación del SIFeGA, a partir de la Disposición ANMAT N° 3714/2013.

Actualmente, están la mayoría de las provincias vinculadas al SIFeGA con toda la información de los registros cargada en el mismo. Si bien ASSAI continúa utilizando su propio sistema, se pueden acceder a los datos a través de la búsqueda pública en el Sistema de Información Federal, según Figura 1.

Figura 1. Vista página web de SIFeGA.



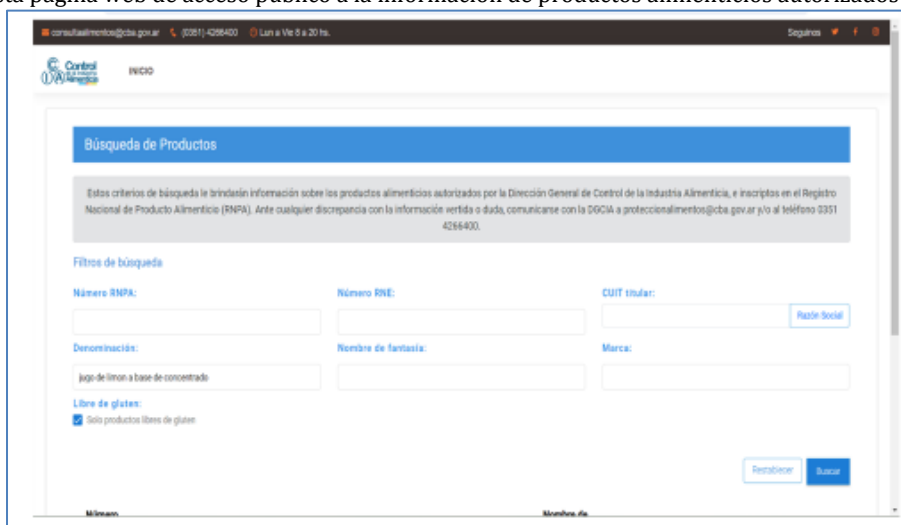
Fuente: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/sifega>

La ASJC de Buenos Aires (DIPA) y la de CABA (Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria) y Córdoba no se encuentran integradas a SIFeGA.

En el caso de DIPA, permite la verificación de existencia de un registro a través de SIFeGA, pero sin el acceso a gran parte de la información (por ejemplo, tabla nutricional) que se ha cargado en el trámite, en el caso de CABA, no hay vinculación alguna.

Respeto a la jurisdicción de Córdoba, cuentan con un buscador público propio, en el cual se puede acceder a toda la información del rótulo que ha sido aprobada por la ASJC (Córdoba) según Figura 2.

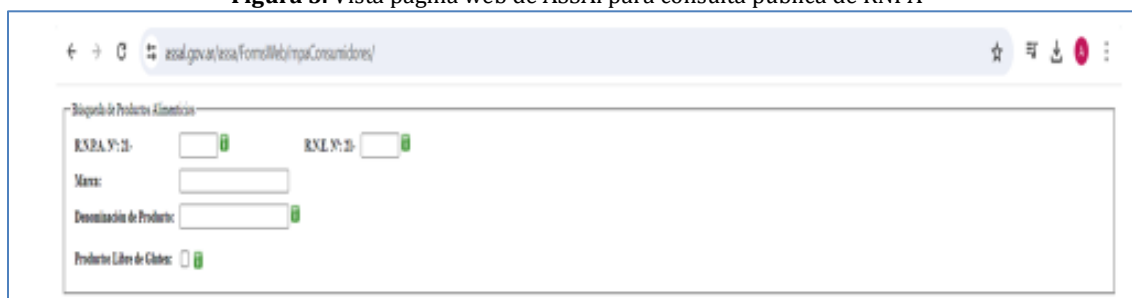
Figura 2. Vista página web de acceso público a la información de productos alimenticios autorizados en Córdoba



Fuente: <https://alimentos.cba.gov.ar/#/publico/productos>

En el caso de ASSAL, si bien está adherida al SIFeGA, también cuenta con un sistema de búsqueda de RNPA. propio, según se muestra en la Figura 3.

Figura 3. Vista página web de ASSAL para consulta pública de RNPA



Fuente: <https://www.assa.gov.ar/assa/FormsWeb/rnpaConsumidores/>

Dependiendo del plan de digitalización de los RNE y de RNPA llevado a cabo por cada jurisdicción, se pueden encontrar distintos grados de completitud de la base de datos. La información que se encuentra en los registros es la que se incorporó como base de datos al sistema y que se completa a medida que las empresas realizan la actualización de sus registros.

3.3 INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y ETIQUETADO FRONTAL

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

El marco normativo que la regula dentro de los rótulos es la resolución GMC 46/03. 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, azúcares totales y azúcares añadidos (estos dos últimos incorporados según Art.225 del CAA en el mes de julio del año 2022, independientemente de que el producto incorpore sellos o no), grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, fibra alimentaria, sodio y otros, como vitaminas y minerales-que sólo pueden declararse siempre y cuando, se encuentren presentes en cantidad igual o mayor que 5% de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) por porción indicada en el rótulo, grasas monoinsaturadas, poliinsaturadas o colesterol, cuando corresponda de acuerdo con las exigencias de la normativa.

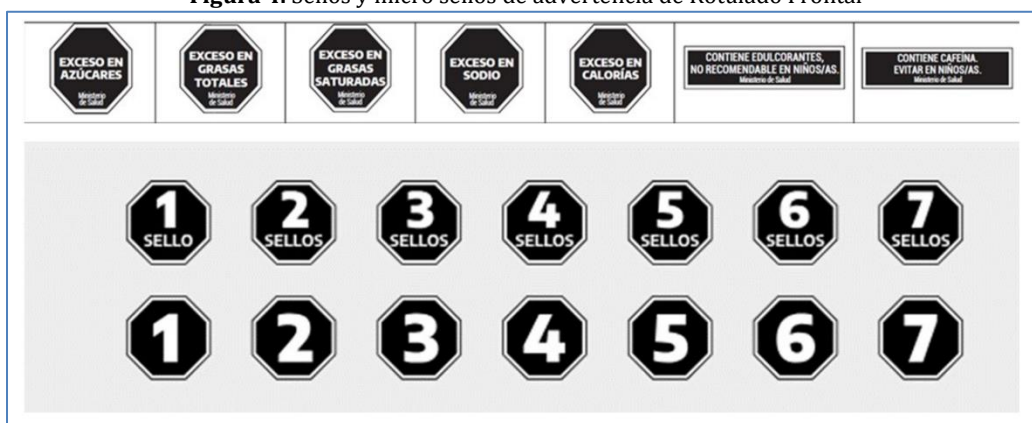
La Información Nutricional se puede declarar en forma tabular o también de manera lineal, siempre y cuando, el espacio no sea suficiente. Se debe determinar la porción (en gramos o mililitros, según corresponda), en el alimento listo para consumir (si corresponde adjuntara las instrucciones), incluyendo la medida casera como se establece en el Reglamento Técnico MERCOSUR GMC 47/03 y el porcentaje de Valor Diario (%VD). Queda excluida la declaración de grasas trans, azúcares totales y azúcares añadidos en porcentaje de Valor Diario (%VD). Adicionalmente, la información nutricional puede ser expresada por 100 g o 100 ml. Cuando los valores no son significativos, teniendo de referencia el Cap. V del CAA, se puede simplificar la declaración con la frase “No aporta cantidades significativas de grasas trans, ...” (CAA, 2024).

Los valores diarios de referencia (que incluyen los de vitaminas y minerales cuando corresponda su declaración), el cálculo de valor energético, las unidades con las que deben declararse cada nutriente y

los decimales que deben incorporarse según el valor de cada uno de ellos, se deben consultar en los Anexos A y B del Cap. V del CAA (CAA, 2024).

Por otra parte, 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 con lo establecido en el Decreto N° 151/2022 y la incorporación en el CAA a través de los artículos 225 y 226 del Cap. V. En la Figura 4 se puede ver un ejemplo de los sellos y de los micro sellos de advertencia.

Figura 4. Sellos y micro sellos de advertencia de Rotulado Frontal



Fuente:

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_manual_rotulado_nutricional_frontal_actualizado.pdf
<https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/sifega/sistema-grafico>

Un Sistema de Perfil de Nutrientes (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. Sin embargo, debe tenerse en cuenta cuáles son los alimentos que están alcanzados por esta norma y deben ser evaluados en la “calculadora de sellos” creada por la ANMAT, cuyo funcionamiento y aplicación se verá desarrollado en secciones posteriores para determinar si corresponde la aplicación de los siguientes sellos (octógonos y leyendas precautorias

de edulcorantes y cafeína), en qué lugar, disposición, orden y tamaño, deben ser colocados los mismos (ANMAT, 2022).

Además, es importante destacar que aquellos productos que deban incorporar los sellos de advertencia en su rótulo posean prohibiciones en cuanto a la incorporación de Información Nutricional Complementaria (en el texto posterior se describe este concepto) ni logos, textos o imágenes que sugieran el aval del producto por parte de sociedades médicas, deportivas ni nutricionales, tampoco pueden incorporar personajes infantiles, celebridades, animaciones o entrega de premios.

3.3.1 INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA (INC) O CLAIMS NUTRICIONALES

Se refiere a cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, pero no únicamente, 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 con los INC.

Estas declaraciones son opcionales y poseen nuevas restricciones, además de las condiciones que se encontraban en el Cap. V del CAA, previo a la sanción de la Ley 27642, que se verán más adelante respecto a la nueva normativa de rotulado frontal.

Las mismas pueden estar referidas a la composición relativa del alimento (por ejemplo; “0%” “grasas trans”) y otras son comparativas con uno o más alimentos del mismo tipo (por ejemplo “light” o “reducido en” en grasas totales en relación con otro/s alimento/s de referencia).

Las expresiones permitidas para hacer referencias a INC, así como también los criterios para la utilización de estas y las condiciones para poder utilizarlas, se encuentran detalladas en el Artículo 235 quinto del Cap. V del CAA. Allí también se detalla para qué tipo de nutrientes podrán ser utilizadas estas expresiones, teniendo en cuenta que las vitaminas y minerales deben ser aquellos para los que se ha establecido IDR en el CAA (por ejemplo, no podría incluirse una INC del mineral potasio) (CAA, 2022).

3.4 ALIMENTOS DE RÉGIMEN O DIETÉTICOS

Los alimentos de régimen o dietéticos están regulados por el Cap. XVII del CAA, los mismos están destinados a satisfacer necesidades particulares de nutrición y alimentación de determinados grupos poblacionales, incluyen los suplementos dietarios, alimentos enriquecidos (por ejemplo, la harina de trigo enriquecida según Ley 25.630), alimentos modificados en su composición (por ejemplo, reducidos en lactosa o en valor energético/glucídico/lipídico), alimentos fortificados, fórmulas para lactantes, alimentos libres de gluten, bebidas con cafeína y taurina. En el caso de la fortificación vitaminas, para ser considerados como tal, la porción del alimento fortificado deberá aportar entre: 1) 20 % y 50 % del IDR para vitaminas liposolubles-A-E-D-K- y minerales; 20 % y 100 % del IDR para vitaminas hidrosolubles. En todos los casos, debe estar declarada la particularidad en la denominación de venta del alimento, por ejemplo:

- ☞ “Copos de maíz azucarados fortificados con...”
- ☞ “Harina de trigo tipo... enriquecida según Ley N°25630”
- ☞ “Dulce de leche dietético de contenido lipídico reducido”
- ☞ “Duraznos amarillos en trozos comunes dietéticos reducidos en calorías” (Fernández y Casaliba, 2020)

4. PROBLEMÁTICA

La Ley de Etiquetado Frontal N° 27.642 trajo consigo, la propia adecuación de los establecimientos elaboradores y los titulares de los RNPA de los productos alimenticios, a los requisitos exigidos. Como todo cambio, que podría decirse hasta repentino, produjo que las áreas de calidad y asuntos regulatorios (en muchos casos mediadas por estudios legales dedicados al derecho alimentario), tuvieron que re – diseñar y adaptar los textos legales de las etiquetas/envases de gran cantidad de productos, como así también estudiar y llevar a cabo reformulaciones, además de realizar las adecuaciones correspondientes respecto a las gestiones de los trámites exigidos por la ANMAT y por cada jurisdicción.

Sobre este último ítem, es de gran importancia destacar que las distintas ASJC poseen la facultad de aceptar / rechazar los rótulos de Etiquetado Frontal, además brindan los diferentes requisitos que conforman la aprobación de las etiquetas/diseños/envases previo a la comercialización de los

alimentos evaluados, conjuntamente las disposiciones de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable con sus distintos apartados, implican la posibilidad de existencia de discrepancias entre la cantidad de sellos a incorporar para un mismo alimento o bebida analcohólica.

Como se puede ver en la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud, los alimentos mínimamente procesados representan un tercio de la ingesta energética diaria, con el valor promedio más bajo en los adolescentes. Los alimentos procesados contribuyeron con el 18,8 % del total de energía en niños y niñas, y el 24 % en adolescentes y en adultos. Esto indica altos consumos de alimentos procesados en todos los rangos etarios, aunque más precisamente en el de niños y adolescentes. (Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación, 2019).

Lo comentado anteriormente y el déficit existente para comprender los etiquetados por parte de los usuarios, resultan en una combinación extremadamente compleja respecto a una alimentación saludable y racional, lo cual implica la necesidad urgente de establecer pautas claras de etiquetado para permitir mejorar las elecciones de los consumidores.

Las mejoras necesarias implican adecuaciones de los productos, las cuales son costosas, ya que requieren diseño e impresiones de nuevas etiquetas o envases previo a cumplir con la reglamentación. Estas mejoras se hacen especialmente costosas y difíciles para las marcas del retail, con gran cantidad y variedad de productos elaborados en distintas jurisdicciones, donde cada una de ellas aplica la ley 27.642 según sus usos y costumbres.

Habiendo descrito la Problemática Nacional actual respecto a la aplicación de la Ley N° 27.642 y en función de lo expresado en el marco teórico donde se desarrollaron los puntos necesarios para la confección de rótulos de productos alimenticios bajo la nueva Ley. En estos puntos se incluyó la relevancia de las ASJC sobre los trámites de aprobación de rótulos de alimentos y como se integra el Sistema Nacional de Control de Alimentos, en función de lo expuesto se plantearon los objetivos de este trabajo.

5. MATERIALES Y MÉTODOS.

Los materiales y métodos se presentarán siguiendo los objetivos planteados:

5.1 DETERMINACIÓN DEL ALCANCE DE LA LEY N° 27.642 EN DISTINTOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

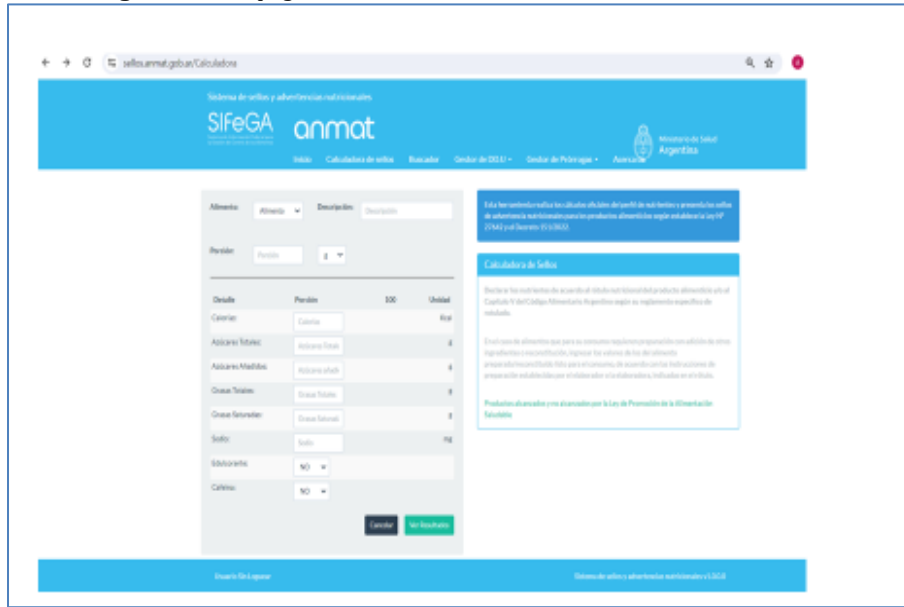
Para poder determinar si un producto debe ser sometido a la calculadora de sellos de ANMAT, en donde se determina el SPN, es decir, se establece un punto de corte (valores máximos) que define cuáles son los alimentos que obligatoriamente deben ser etiquetados con sellos y cuáles no, se debe establecer:

- a) Si el producto está enmarcado dentro de los capítulos de alimentos y bebidas analcohólicas del CAA y está formulado, elaborado y envasado en ausencia del cliente; tiene agregado de azúcares y/o sodio y/o grasas como ingredientes propiamente dichos o como parte de otros ingredientes de la fórmula y/o contiene agregado de edulcorantes y/o cafeína, ya que la Ley 27.642 menciona el alcance para los productos que reúnan todas las condiciones mencionadas. Para dicha determinación se define cuál es el Artículo y/o Anexo dentro del Capítulo del CAA, en el cual corresponde enmarcar al producto.

- b) Además, debe tenerse en cuenta que en la Ley 27.642 (más adelante también especificados en el Manual de Aplicación de Rotulado Nutricional Frontal, elaborado por la ANMAT y presentado en el Curso virtual asincrónico y autogestionado “Implementación de la Ley N° 27.642 y del Decreto N° 151/22”, en los cuales se agregaron algunos ítems), se detallan los productos que se encuentran exceptuados de ser evaluados en el SPN. Por este motivo, debe evaluarse si el producto en análisis se encuentra dentro del grupo detallado en dicha Ley y Decreto. Esta información es oficial y de acceso público desde [Productos alcanzados y no alcanzados por la Ley de Promoción de Alimentación Saludable | Argentina.gob.ar](#)

En la Figura 5 se muestra el sitio de acceso para trabajar con la calculadora de sellos de la ANMAT.

Figura 5. Vista página de SiFeGA ANMAT, sección calculadora de sellos.



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

Es importante destacar que el agregado de nutrientes críticos en un alimento / bebida analcohólica se define según la presencia de; azúcares añadidos, grasas totales, grasas saturadas y sodio.

Si bien las calorías no son consideradas un nutriente crítico, la ley señala que la obligatoriedad de agregar la leyenda “Exceso de Calorías” es cuando el alimento o bebida analcohólica supera el valor límite del SPN para calorías y además deba llevar al menos un octógono de exceso en algunos de los nutrientes críticos. Las definiciones de los nutrientes críticos que se utilizarán para determinar la presencia de estos en los alimentos evaluados se encuentran en el Manual de Aplicación de Rotulado Frontal (ANMAT, 2022a)

En base a lo detallada anteriormente y junto con las definiciones de cada alimento descritas en el CAA, se trabajó utilizando ejemplos de etiquetas y de RNPA obtenidos a través de búsquedas públicas realizadas en el sistema SiFeGA ANMAT y de material propio obtenido durante mi desarrollo profesional para determinar si el producto es alcanzado por la Ley.

5.2 PROCEDIMIENTOS NECESARIOS PARA ADECUAR LOS RÓTULOS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS ANALCOHÓLICAS A LA LEY N° 27.642.

Para determinar los procedimientos necesarios para adecuar los rótulos, se utilizó la Ley 27.642 y se complementó con una búsqueda bibliográfica, además, la autora del trabajo participó de cursos virtuales sobre la temática en cuestión.

El material consultado y los cursos realizados se detallan a continuación

Material consultado:

- Manual de Aplicación de Rotulado Nutricional Frontal, elaborado por ANMAT. (ANMAT 2022a).
- Página web pública titulada “Preguntas frecuentes: sistema de sellos y advertencias nutricionales” Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/sifega/preguntas-frecuentes-sistema-de-sellos-y-advertencias-nutricionales#2>.
- Decreto 151/22 - ANEXO II – NORMATIVA GRÁFICO.
- “Características del Rotulado Nutricional Frontal- Requisitos generales”, elaborado por ANMAT. (ANMAT, 2022b).
- Disposición 6924 / 2022 de ANMAT (ANMAT, 2022c).
- Disposición 2673/2022 de ANMAT (ANMAT, 2022d).

Asistencia a Cursos virtuales:

- Curso virtual asincrónico y autogestionado “Implementación Ley N° 27.642 y Decreto N° 151/22”.

Con base a lo detallado, se elaboró un diagrama de flujo y se describieron cada una de las etapas de este.

5.3 ANÁLISIS DE LAS DIFERENTES EVALUACIONES DE LAS ASJC RESPECTO A LA APLICACIÓN DE LA LEY 27.642 EN PRODUCTOS DE COMPOSICIÓN SIMILAR ALCANZADOS POR LA EVALUACIÓN DEL SPN

Para poder analizar los diferentes resultados de la aplicación de la Ley 27.642 en cada grupo de productos de composición similar, según las autorizaciones de las distintas ASJC correspondientes a la evaluación de cada alimento/bebida analcohólica, se trabajó a partir de casos reales gestionados en una consultora donde la autora de este trabajo se desarrolló profesionalmente y los ejemplos obtenidos de búsqueda de certificados de rótulos aprobados disponibles en las distintas páginas web de acceso público de consultas del SNCA, las cuales utilizan las distintas ASJC.

Una vez reunida la información sobre productos comerciales de referencia (cappuccino y jugo de limón) se elaboró un cuadro que permitió comparar los distintos resultados de la calculadora de sellos, la aplicación de la normativa gráfica y las prohibiciones considerando los encuadres pretendidos por las diferentes jurisdicciones; se buscaron diferencias entre las resoluciones generadas por las distintas ASJC.

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

6.1 DETERMINACIÓN DEL ALCANCE DE LA LEY N° 27.642 EN DISTINTOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

A continuación, se especifican con diferentes ejemplos si son o no alcanzados por el Rotulado Frontal de la Ley 27.642. Según lo expresado en la sección 5.1, se detallarán a través de una tabla distintos productos, en los cuales se analizó; las excepciones y lo determinado por la Ley 27.642, corresponde o no la evaluación del SPN en la calculadora de sellos creada por ANMAT:

Tabla 1. Determinación del alcance de evaluación del SPN de la Ley 27.642 en distintos productos.

Producto	Denominación legal	Ingredientes	Capítulos del CAA involucrados. ¿Se encuentran dentro del rubro de alimentos o bebidas analcohólicas?	¿Se encuentra dentro de las excepciones de evaluación al SPN de la Ley 27.642, posee agregado de nutrientes críticos y/o contiene edulcorante o cafeína?
APERITIVO/ BITTER/AMARGO SIN ALCOHOL	AMARGO SIN ALCOHOL DIETÉTICO. LIBRE DE GLUTEN	AGUA; INFUSIÓN DE HIERBAS AROMÁTICAS; ACI: ÁCIDO CÍTRICO; EDU: CICLAMATO DE SODIO (0,1%), SACARINA SÓDICA (0,015%); EMU: HEXAMETAFOSFATO DE SODIO;CONS: SORBATO DE POTASIO;COL: CARAMELO I; AROMATIZANTE.	El producto está enmarcado dentro de la RESOLUCIÓN GMC N° 077/94 Incorporada por Res MSyAS N° 110 del 4.04.95 (Modificada por Resolución Conjunta N°23/2019) del Cap. XIV de BEBIDAS ESPIRITUOSAS ALCOHOLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS Y LICORES del CAA y su denominación es de amargo o su análogo aperitivo sin alcohol, no así de bebida analcohólica.	El producto está exceptuado por la norma , según su encuadre en el CAA. No debe ser evaluado en la calculadora de sellos.

<p style="text-align: center;">RICOTA</p>	<p style="text-align: center;">1) RICOTTA DE LECHE ENTERA LIBRE DE GLUTEN.</p> <p style="text-align: center;">2) RICOTTA</p> <p style="text-align: center;">3) RICOTTA</p> <p style="text-align: center;">4) RICOTTA SEMIGRASA</p> <p style="text-align: center;">5) RICOTTA CON CREMA LIBRE DE GLUTEN</p>	<p>1) LECHE ENTERA SELECCIONADA PASTEURIZADA.</p> <p>2) LECHE ENTERA, ACI (INS 260) ÁCIDO ACÉTICO</p> <p>3) SUERO DE QUESERÍA, LECHE SEMIDESCREMADA, REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO ACÉTICO).</p> <p>4) SUERO DE QUESERÍA, LECHE DESCREMADA, EST/FIR: INS 509.</p> <p>5) SUERO DE QUESO, CREMA DE LECHE, CLORURO DE CALCIO, ÁCIDO ACÉTICO.</p>	<p>En los 5 productos descriptos se toma en cuenta el art. 605 y 614 y RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 del Cap. VIII del CAA. El producto es un alimento.</p>	<p>1) En el caso de la ricota que solo posee leche entera, el producto no debería ser evaluado en la calculadora de sellos ya que posee un único ingrediente sin agregado de nutrientes críticos. 2 y 3) La ricota que contiene leche entera y ácido acético como aditivo, tampoco debería ser sometida a la evaluación del SPN ya que si bien posee un aditivo además del ingrediente principal, este no representa un agregado de nutriente crítico. 4) Respecto a la ricota semi grasa, si bien la misma posee más de un ingrediente, ni la leche semidescremada ni el suero de quesería aportan nutrientes críticos tal como lo describe la norma ya que la lactosa no aporta azúcar añadido, tampoco grasa láctea y por otro lado, el sodio de estos productos es intrínseco, por lo cual tampoco se lo considera como agregado y el producto esta exep tuado</p> <p>4) Por último, en el caso de la ricota libre de gluten, el producto posee agregado de grasas por parte de la crema de la leche y debe someterse al SPN.</p>
--	--	--	--	---

<p>LECHE EN POLVO</p>	<p>1) LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTANEA FORTIFICADA CON VITAMINA A Y D- LIBRE DE GLUTEN</p> <p>2) LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTÁNEA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D LIBRE DE GLUTEN</p> <p>3) LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTÁNEA FORTIFICADA CON VITAMINAS A,B2,B9,B12 Y D. SIN LACTOSA. LIBRE DE GLUTEN.</p>	<p>1) LECHE ENTERA INSTANTÁNEA, VITAMINA A, VITAMINA D , EMULSIONANTE (LECITINAS).</p> <p>2) LECHE ENTERA, VITAMINA, VITAMINA D Y EMULSIONANTE: INS 322.</p> <p>3) LECHE ENTERA, VITAMINA A, B2,B9,B12 Y D, EMULSIONANTE (LECITINA DE SOJA).</p>	<p>En los 3 productos descriptos se toma en cuenta el ANEXO del art. 567, art. 567 bis, RESOLUCIÓN GMC N° 082/93 del Cap. VIII del CAA. El producto es un alimento.</p>	<p>Si bien los productos contienen más ingredientes que sólo leche entera, las vitaminas por supuesto que no se consideran un agregado de nutrientes críticos ya que son parte de la fortificación y las lecitinas tampoco se consideran como un agregado de grasas ya que según el art. 567 y la RESOLUCIÓN GMC N° 082/93 del Cap. VIII, la lecitina como emulsionante para elaboración de leches instantáneas se acepta en una proporción máxima de 5 g/kg. Asimismo, según lo enunciado por ANMAT en el Manual de Etiquetado Frontal, se considera agregado se grasas, cuando este aditivo se encuentra en una proporción igual o mayor al 1% de la composición del alimento terminado. Por lo tanto, la leche en polvo instantánea de cualquier elaborador contiene como máximo 0,5 % de lecitina y este aditivo no puede tenerse en cuenta como agregado de grasa. las tres posibles denominaciones evaluadas se encuentran exep tuadas de la norma.</p>
------------------------------	--	--	---	--

<p>GALLETITAS</p>	<p>1) GALLETITAS CRACKERS</p> <p>2) GALLETITAS CRACKERS CON SALVADO</p> <p>3) GALLETAS MARINERAS</p>	<p>1) Harina de trigo (Enriquecida ley 25630 con sulfato ferroso 30 mg /kg, niacina 13 mg /kg, tiamina 6,3 mg /kg, riboflavina 1,3 mg /kg, ácido fólico 2,2 mg /kg), grasa bovina refinada, agua, jarabe de maíz de alta fructosa, sal fina, Levadura, Extracto de malta, Leudante químico: Bicarbonato de sodio, Emulsionante: lecitina de soja, Mejorador de harina: (Proteasa, Amilasa)</p> <p>2) Harina de trigo enriquecida según Ley 25630 (*), grasa bovina, salvado de trigo, azúcar, jarabe de alta fructosa, sal, almidón de maíz, extracto de malta, levadura, RA: INS 500ii, EMU: INS 322, ARO, FLO: INS 1101i. (*) Según Ley N° 25630 la harina es adicionada con: hierro 30 mg/kg; ácido fólico 2.2 mg/kg; tiamina 6.3 mg/kg; riboflavina 1.3 mg/kg; niacina 13 mg/kg.</p> <p>3) Harina de trigo enriquecida según Ley 25630 (*), aceite de girasol de alto oleico, extracto de malta, sal, levadura, Mejorador de harina: alfa-amilasa. (*) Hierro 30 mg/kg, Niacina 13 mg/kg, Tiamina 6.3 mg/kg, Ácido Fólico 2.2 mg/kg, Riboflavina 1.3 mg/kg.</p>	<p>En los 3 productos descriptos en las 3 jurisdicciones se toman en cuenta los art. 760 y 760 bis del Cap. IX del CAA.</p>	<p>Los 3 productos poseen agregado de nutrientes críticos, por lo cual deben ser evaluados en el SPN y colocarse en los rótulos los sellos correspondientes.</p> <p>En el caso del producto inscripto en San Juan, posee agregado de grasas por la grasa bovina refinada (debería evaluarse la composición de lecitina aunque no suele superar el 1% en este tipo de productos); agregado de azúcares por el jarabe de maíz de alta fructosa, extracto de malta y sodio por la sal fina.</p> <p>En referencia a las crackers con salvado, también poseen agregado de grasas por la grasa bovina (en cuanto al INS 322 al igual que el producto podría considerarse que representa agregado de grasas si supera el 1%, de todas formas no influye en el resultado de la calculadora de sellos), agregado de azúcares por el azúcar, jarabe de alta fructosa y extracto de malta y agregado de sodio por la incorporación de sal.</p> <p>En el caso de las galletas marineras, el agregado de grasas está representado por la presencia de aceite de girasol de alto oleico, agregado de azúcar por el extracto de malta y sodio por la sal.</p>
--------------------------	--	---	---	---

Fuente: Elaboración propia.

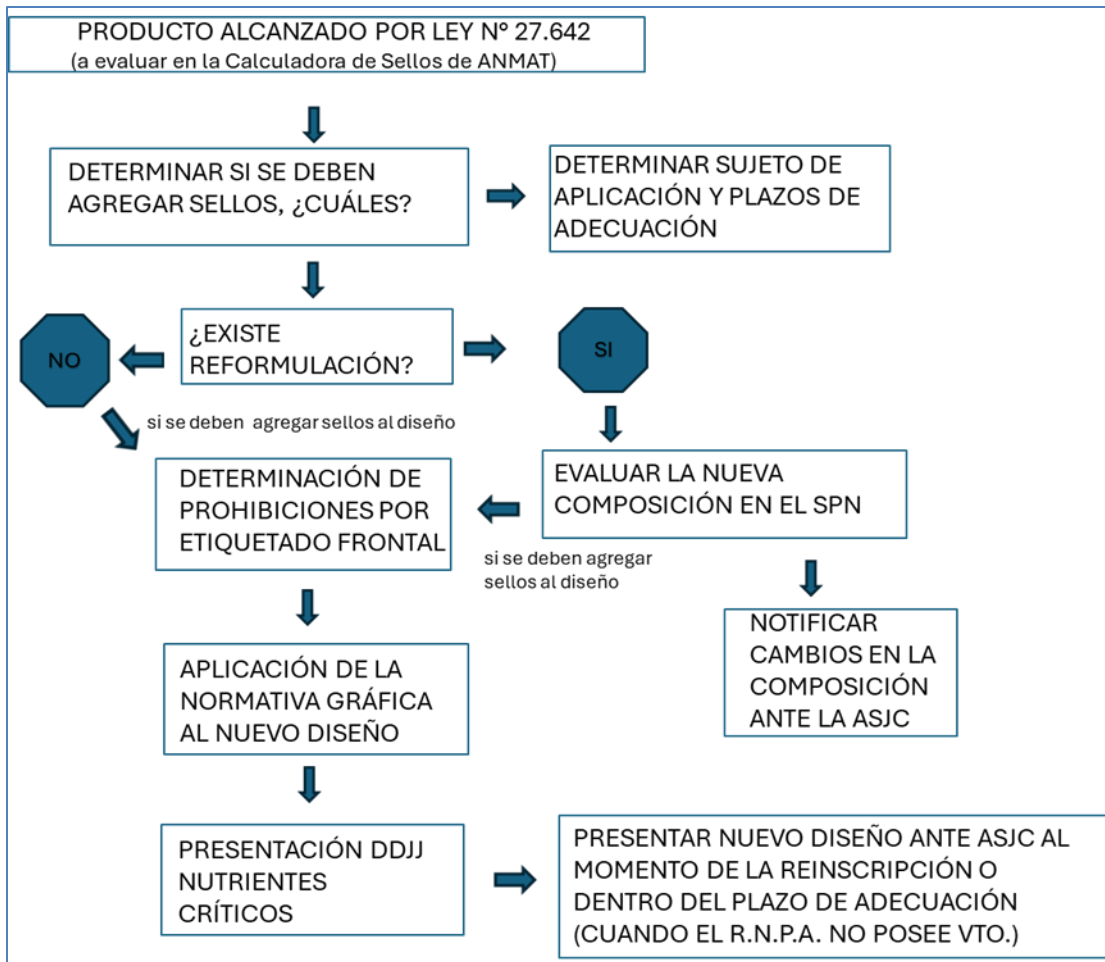
En la Tabla 1 se pueden observar cuatro ejemplos de alimentos con variantes de denominación legal que fueron gestionados durante el desempeño laboral de la autora como asesora legal respecto a la inscripción de alimentos y adecuación de rótulos. La búsqueda bibliográfica y normativa permitió establecer la excepción o no del alimento al Rotulado Frontal. De esta manera se obtuvo información valiosa para continuar la gestión de aprobación del rótulo adecuado a la Ley 27.642. Debido a lo novedoso del tema no se encontró bibliografía específica sobre la aprobación de este tipo de productos, no obstante, los antecedentes de autorizaciones de rótulos de las ASJC de acceso público avalan la caracterización aquí descripta.

En el Apéndice A se deja constancia de la continuidad de las gestiones de estos productos conjunto a un análisis descriptivo de las resoluciones. **En dicho apéndice se puede distinguir que existieron discrepancias en las resoluciones expedidas por las ASJC sobre alimentos que presentan solo pequeñas variaciones en la denominación legal del alimento, indicando interpretaciones diferentes sobre la aplicación de la ley en las distintas ASJC.**

6.2 DESCRIPCIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS A SEGUIR PARA LA ADECUACIÓN DE RÓTULOS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS ANALCOHÓLICAS A LA LEY N° 27.642.

Se procedió a determinar una serie de pasos a aplicar para adecuar y realizar las gestiones correspondientes en aquellos productos alcanzados por la normativa, según la Ley 27.642 y recursos y disposiciones de la ANMAT. En el siguiente diagrama de flujo (Figura 6), se disponen las etapas para la adecuación de cada producto al etiquetado frontal y posteriormente se describen cada una de ellas.

Figura 6 Procedimientos para adecuar un producto alimenticio al Etiquetado Frontal



Fuente: Elaboración propia, con la descripción de cada una de las etapas fue reunida de las distintas bibliografías detalladas en los materiales y métodos.

6.2.1 DETERMINACIÓN DE LA APLICACIÓN DE SELLOS EN UN PRODUCTO ALIMENTICIO, EN BASE AL DECRETO 151/2022)

Una vez determinado si en el producto se debe aplicar el SPN, se debe evaluar el mismo en la calculadora de sellos de ANMAT, la cual establece los siguientes puntos de corte de nutrientes críticos del SPN (Tabla 2):

Tabla 2. Puntos de corte para nutrientes críticos, edulcorantes y cafeína

Etapas**	Azúcares añadidos	Grasas Totales	Grasas saturadas	Sodio	Edulcorantes y/o cafeína	Calorías*****
Primera Etapa	≥ 20% del total de energía proveniente de azúcares añadidos***	≥ 35% del total de energía proveniente del total de grasas	≥ 12% del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 5 mg de sodio **** por 1 kcal o ≥ 600 mg/100 g Bebidas analcohólicas sin aporte energético: ≥ 40 mg de sodio cada 100 ml	Cuando el alimento contenga cafeína y/o edulcorante de acuerdo a lo establecido en el artículo 4° de la presente reglamentación	Alimentos ≥ 300 kcal/100g Bebidas analcohólicas: ≥ 50 kcal/100 ml
Segunda Etapa	≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares añadidos	≥ 30% del total de energía proveniente del total de grasas	≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1 mg de sodio***** por 1 kcal o ≥ 300 mg/100 g Bebidas analcohólicas sin aporte energético: ≥ 40 mg de sodio cada 100 ml		Alimentos ≥ 275 kcal/100g Bebidas analcohólicas ≥ 25 kcal/100 ml

Fuente: Decreto 151/2022

6.2.2 DETERMINACIÓN DE PLAZOS DE ADECUACIÓN Y SUJETOS OBLIGADOS DE SER APLICADOS POR LA LEY N ° 27.642

Luego de determinar si el producto debe aplicar sellos en su rótulo, y el análisis sobre el contenido de edulcorantes y cafeína, se debieron tomar en consideración los plazos otorgados por la Autoridad de aplicación de la Ley 27.642, para que las empresas dueñas de los envases de los distintos productos, pudieran organizar y determinar aquellos productos que debían ser adecuados con mayor o menor antelación y de esta manera realizar la planificación correspondiente para evitar y/o subsanar lo mayor posible, las pérdidas económicas referidas a la existencia de stock de los envases sin adecuar al etiquetado frontal y la realización e impresión de los nuevos diseños con los sellos y desglose de azúcares.

A la fecha de realización del presente trabajo, ya ha finalizado el cronograma de adecuación, de los productos a la Ley de Rotulado Frontal, el 20/11/23 para la gran mayoría de los productos y el 20/05/24, para los productos con envases retornables litografiados.

Sin embargo, siendo que muchos de los productos poseen una vida útil de 24 meses o más, aún existe la posibilidad de existencia en góndola de estos, elaborados antes de la finalización de las distintas etapas (que fueron 2) de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable. Esto implica que haya productos que todavía no tengan los sellos correspondientes o contengan solamente los sellos de la primera etapa de la Ley de Rotulado Frontal, tal como fue el caso de empresas con capacidad de realizar las migraciones de diseño en un tiempo acelerado, ya sea por el margen económico o por poseer imprentas propias, lo cual implicó la realización de un diseño colocando únicamente los sellos correspondientes a la primera etapa y luego otro diseño, agregando también los sellos de la segunda etapa.

A continuación, se detallarán el cronograma de aplicación de la Ley 27.642, sus distintas etapas, según sujetos obligados de aplicación:

Se debe tener en cuenta que la “Ley N° 27.642” se encuentra vigente desde el 20 de noviembre de 2021. Por su parte, el Decreto Reglamentario N° 151/22 del 23 de marzo de 2022 estableció un cronograma de dos etapas para el cumplimiento de la Ley. Adicionalmente, ANMAT -en el marco de las facultades establecidas por el decreto reglamentario- estableció normativa complementaria y procedimientos a través de la Disposición ANMAT N° 2673/22.

De esta forma, se establecieron dos cronogramas según el tipo de empresa a la que le correspondía realizar las adecuaciones de los alimentos:

🕒 **Plazos para empresas: comprende a todas las empresas y PyMEs del Tramo 2.**

- a) 20 julio 2022: límite para solicitar prórrogas. Esto otorgado por ANMAT (presentado en el sistema de gestor de prórrogas, en la misma dirección web que la calculadora de sellos), cuando existía una limitación con motivos justificables para el cumplimiento del cronograma establecido por el Artículo 19 del Decreto Reglamentario N° 151/22 para la declaración del

rotulado frontal en los alimentos y/o bebidas analcohólicas en el marco de la implementación de la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. Esta misma, fue por ciento ochenta (180) días corridos para la primera etapa y por única vez. Es decir, casi seis meses desde la finalización de la primera etapa. Para el caso de empresas, la prórroga extendió el cumplimiento de la primera etapa hasta el 16/02/23 (ver a continuación).

- b) 20 agosto 2022: fin 1º etapa / inicio 2º etapa (según puntos de corte para nutrientes críticos establecidos en el apartado 6.2.1). En dicha fecha, debían colocar los sellos correspondientes a todos los productos que debían ser sometidos a la calculadora de sellos y superaran uno o más límites de valores para nutrientes críticos o contengan edulcorantes o cafeína, según los criterios establecidos en el Manual de Aplicación Rotulado Nutricional Frontal (ANMAT, 2024a). Dentro de esta fecha, estos sellos podían ser colocados como stickers o adhesivos de difícil remoción, o impresos en el material de envase. Más adelante se detallará la Disposición ANMAT N° 2673/22 que estableció estas condiciones.
 - c) 16 febrero 2023: finalización de la extensión del plazo aprobado por prórroga.
 - d) 20 mayo 2023: fin 2º etapa. En dicha fecha, debían agregarse también los sellos correspondientes a todos los productos que debían ser sometidos a la calculadora de sellos y superaran 1 o más límites de valores para nutrientes, según los criterios establecidos en la sección 6.2.1 para la segunda etapa. A partir de esta fecha, los productos debían contener los sellos si o si impresos en material y además contener el desglose de azúcares en la tabla nutricional. Esta también fue la fecha límite para la declaración de azúcares totales y azúcares añadidos en los productos que no debieron ser sometidos al SPN o no superaron los valores límites de este.
 - e) 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.

- a) 20 enero 2023: límite para solicitar prórrogas. El criterio fue el mismo que para empresas. Es decir, que la aprobación de la prórroga por parte de ANMAT, otorgó casi seis meses desde la finalización de la primera etapa. Para el este caso, la prórroga extendió el cumplimiento de la primera etapa hasta el 19/08/23 (ver a continuación).
- b) 20 febrero 2023: fin 1º etapa / inicio 2º etapa. Mismo criterio que para empresas desarrollado en el texto anterior.
- c) 19 agosto 2023: finalización de la extensión del plazo aprobado por prórroga.
- d) 20 noviembre 2023: fin 2º etapa. Ídem empresas.
- e) 20 mayo 2024: fin del plazo s para los casos especiales aprobados por retornables.

☛ Se tuvo en cuenta sobre el Artículo 8 de la Disposición ANMAT 2673/2022:

“ADECUACIÓN DE LOS RÓTULOS, BOBINAS Y MATERIALES DE EMPAQUE..., los alimentos y bebidas analcohólicas cuya fecha de elaboración se encuentre en dicho plazo no se retirarán del mercado, pudiendo permanecer en la cadena de comercialización hasta agotar su stock.

En tanto, (...), los sujetos obligados podrán adecuar los rótulos de los productos elaborados y las bobinas y materiales de empaque de los alimentos y bebidas analcohólicas que se encuentren en stock en los establecimientos elaboradores, colocando etiquetas complementarias adhesivas de difícil remoción de acuerdo al análisis y evaluación del perfil de nutrientes. Dicha opción regirá hasta antes de finalizado el plazo de la SEGUNDA ETAPA...”

(...) Las etiquetas complementarias adhesivas deberán colocarse siguiendo las pautas indicadas en el ANEXO II – NORMATIVA GRÁFICA aprobado por el Decreto N° 151/22, y no deberán tapar de ninguna manera la información obligatoria del rotulado en cuanto a la identificación, origen, contenidos netos y fecha de vencimiento...”. (ANMAT, 2022d)

Por otro lado, la ANMAT designó que los sujetos obligados, encargados de realizar las adecuaciones de los productos a la Ley 27.642, se enmarcaran en el cronograma empresas o PyMEs, de acuerdo con la titularidad de los alimentos y bebidas analcohólicas.

Con titulares de los alimentos y bebidas analcohólicas se refieren a aquellas personas físicas o jurídicas titulares de la autorización del producto alimenticio, o sea a los responsables titulares de la autorización en el RNPA, RPPA. o de la autorización ante SENASA, por enumerar algunas de estas autorizaciones. Por ejemplo, si el titular del RNPA, es el establecimiento elaborador del producto y el mismo clasifica como PyME del Tramo 1, el cronograma de adecuación correspondiente es el de PyME y debió ser puesto en práctica.

Existen elaboraciones a terceros, es decir, productos que son elaborados para una marca cuya propiedad no es de la razón social del elaborador. Esto sucede frecuentemente en las marcas propias de supermercados (que clasifican como empresas), en estos casos la titularidad de los RNPA suele ser de la empresa propietaria de la marca. Asimismo, existe la posibilidad de registrar al producto alimenticio con la titularidad del establecimiento elaborador, cediendo el uso y comercialización de la marca desde la razón social propietaria de la marca hacia la del elaborador. Estas opciones, están sujetas a los requerimientos de cada jurisdicción donde corresponde registrar los productos.

Por supuesto, debe contemplarse que el cronograma de adecuación a la Ley de Etiquetado Frontal, aplicó para todos los productos que ya se encontraban en existencia en el mercado, previo a las disposiciones de ANMAT y recursos tales como el Manual de Aplicación de Rotulado Frontal y la página pública de preguntas frecuentes para el sistema de sellos (que fueron surgiendo una vez sancionada y puesta en vigencia la Ley 27.642 y luego el Decreto Reglamentario N°151/22) que otorgaron el material bibliográfico necesario para la aplicación del rotulado frontal. Por ejemplo, un producto nuevo desarrollado en el mes de septiembre del año 2022 ya debía incorporar el rotulado frontal, sin tener en cuenta las fechas límites de adecuación que se extendían a fechas posteriores para productos que ya existían.

En la sección posterior, se desarrollará como se debió aplicarse la información expuesta sobre los plazos de adecuación, para los casos en los cuales ha existido reformulación.

6.2.3 DETERMINACIÓN DE LA EXISTENCIA DE REFORMULACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y SU IMPLICANCIA DENTRO DEL CRONOGRAMA DE ETIQUETADO FRONTAL

Una vez dispuesto si el producto debía ser evaluado según el SPN y en caso de corresponder la aplicación de sellos, los establecimientos elaboradores, así como los dueños de las marcas de los

distintos productos, se preguntaron si les resultaba conveniente, respecto a su alcance en el mercado y sus implicaciones económicas y de aceptación del producto con una nueva fórmula, modificar la composición de los alimentos para disminuir la cantidad de sellos o eliminar la incorporación de los mismos.

En caso de respuesta afirmativa, una vez estudiadas las nuevas fórmulas posibles y definida la nueva composición del producto, se debió establecer, dentro del marco del cronograma de la Ley 27.642, en qué plazos resultaría ventajoso comenzar a elaborar con la misma.

Para ello, se relevó la cantidad de envases con los textos legales de la fórmula que luego sería la composición antigua o anterior y a la que le correspondería la aplicación de los sellos, no pudiendo extender la elaboración con la “receta” anterior y la utilización de los envases con los textos legales de la misma, más allá de la fecha límite según cronograma correspondiente por tipo de empresa titular y etapa.

Por otro lado, también debió ser tenido en consideración la notificación de la modificación de las autorizaciones ante la autoridad competente de adecuación de la composición y rótulo, según los tiempos que maneja cada Autoridad Sanitaria jurisdiccional, respecto a la aprobación de los certificados para poder elaborar y comercializar los productos con la nueva fórmula. Por lo cual, se debe averiguar con la Autoridad Sanitaria que corresponda en la jurisdicción donde se reformule el producto, los tiempos de aprobación del certificado de RNPA (o el que corresponda) y si debe presentarse el diseño ya listo o un proyecto de rótulo.

En otros casos, se ha considerado también la modificación de fórmula, manteniendo el producto original y registrando otro producto nuevo con la fórmula modificada, es decir, el mismo tipo de alimento con fórmula libre de sellos y otra original con sellos.

6.2.4 DETERMINACIÓN DE LAS PROHIBICIONES EN ENVASES PARA ALIMENTOS QUE CONTENGAN AL MENOS 1 SELLO POR ETIQUETADO FRONTAL.

Ya establecido si los productos sólo debían realizar desglose de azúcares en la tabla nutricional o además de esto también agregar sellos y en qué plazos debían realizarlo, surgió la incógnita respecto

a si había cambios adicionales que se debían realizar en el diseño, más allá de modificaciones en textos legales (ingredientes, valores de la tabla nutricional, etc.) o reformulaciones.

Para ello, se estudiaron todos los recursos dispuestos en esta sección, en los cuales se define que se debía eliminar todos aquellos textos, imágenes, logos que impliquen la consignación en el rótulo de los siguientes ítems:

- **Información Nutricional Complementaria (INC).** 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 la 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. 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.
- Aquellos que sugieran el patrocinio o aval de sociedades científicas o asociaciones civiles relacionadas con la medicina, la nutrición y/o deporte. Se deben entender aquellas sociedades u organizaciones de personas dedicadas a alguna de las ramas de la medicina, la nutrición y/o el deporte.
- Personajes infantiles, animaciones, dibujos animados, celebridades, deportistas, o mascotas; elementos interactivos; la entrega o promesa de entrega de obsequios, premios, regalos, accesorios, adhesivos; juegos visuales– 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.

Por lo tanto, durante el re-diseño de envases que debían incorporar sellos, se determinó si los mismos anteriormente poseían alguno de los ítems mencionados y se eliminaron los mismos como a si tampoco no se incorporaron otros.

6.2.5 APLICACIÓN DE LA NORMATIVA GRÁFICA DEL ETIQUETADO FRONTAL

Ya concluido el análisis de las secciones anteriores, previo a la realización de los nuevos diseños con sellos, se debe proceder a la realización de un proyecto de rótulo que contenga toda la información detallada en el marco teórico en conjunto con los sellos correspondientes a incorporar. Adicionalmente, se debe determinar el tamaño y disposición de estos.

Para ello, a través del ANEXO II – NORMATIVA GRÁFICO y el MANUAL DE APLICACIÓN: ROTULADO NUTRICIONAL FRONTAL, se determinaron los siguientes ítems para poder definir la forma de colocación de los sellos en los distintos diseños de los rótulos:

- Los sellos de advertencia deben poseer los elementos, forma, color, familia tipográfica e información, normalizados en formato de alta definición que se encuentran en : <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/sifega/sistema-grafico>
- Los sellos de advertencia se presentan en la cara principal o frente de los envases de los alimentos y bebidas analcohólicas. Los alimentos y bebidas analcohólicas que contengan más de UNA (1) cara principal deberán llevar el sello de advertencia que corresponda, 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.

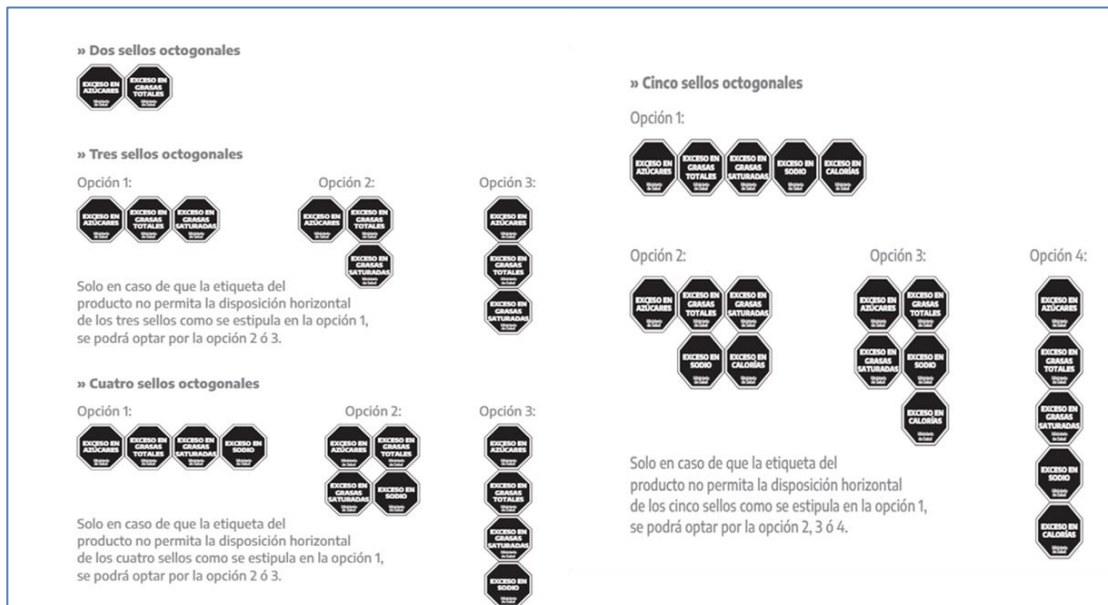
Según el Manual de Aplicación de Rotulado Frontal Nutricional (extraído del ANEXO I del Cap. V del CAA):

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 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. En el caso de los envases cónicos, éstos deberán colocarse en el margen central superior o inferior, según el que represente el mayor diámetro.

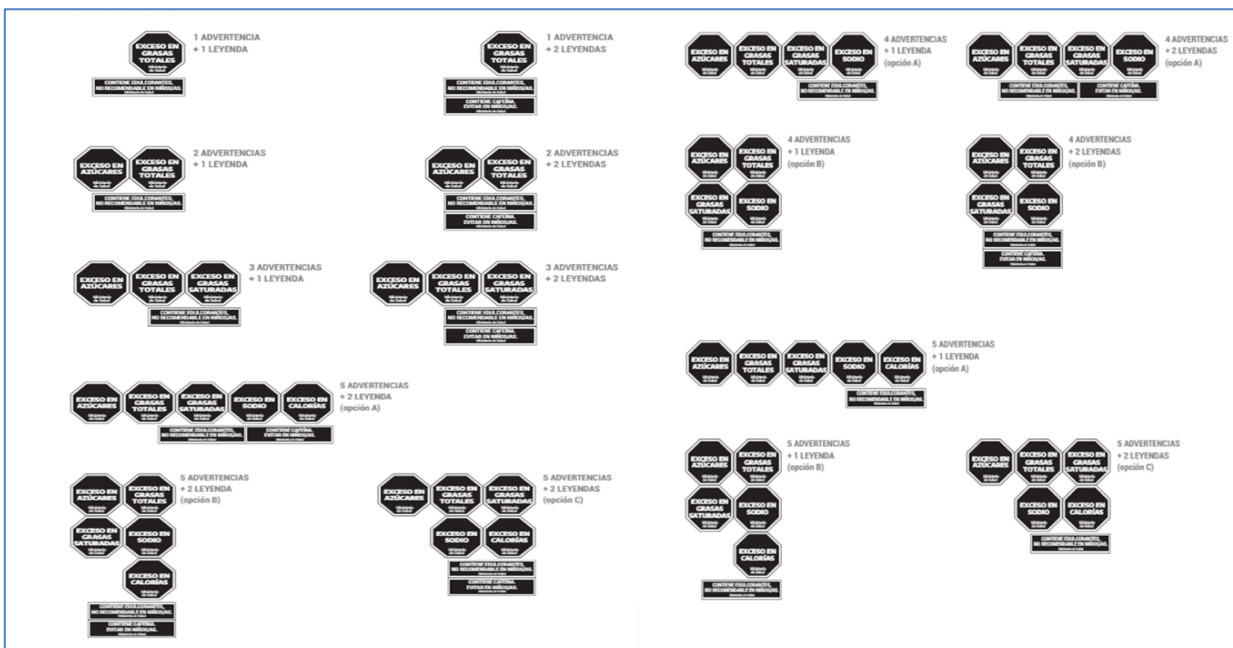
- Los sellos de advertencia deben aparecer en el siguiente orden establecido, de izquierda a derecha: **EXCESO EN AZÚCARES, EXCESO EN GRASAS TOTALES, EXCESO EN GRASAS SATURADAS, EXCESO EN SODIO, EXCESO EN CALORÍAS**, según correspondan las características nutricionales del producto. En casos donde conviven 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 las opciones detalladas en la Figura 7 y 8.

Figura 7. Formas de colocar los sellos en los productos.



Fuente: ANEXO II – NORMATIVA GRÁFICO

Figura 8. Posibles combinaciones de sellos con octogonales con sellos rectangulares

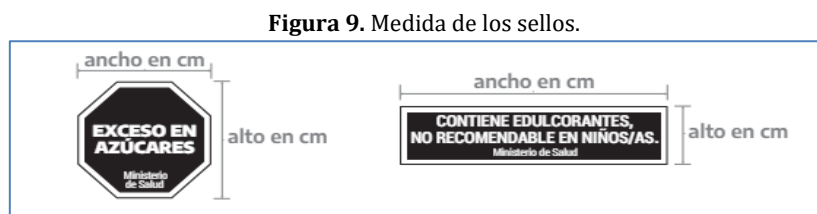


Fuente: ANEXO II – NORMATIVA GRÁFICO.

El área de la cara principal debe calcularse según la forma del envase, considerando la figura geométrica más semejante a dicho envase y siguiendo las especificaciones determinadas por

la Normativa Gráfica. A los efectos de dicho cálculo deberá tomarse como referencia toda la superficie de la cara principal del envase, aun cuando existan superficies no rotuladas, áreas con recortes, traslúcidas o transparentes (como es el caso de las botellas o frascos); quedarán exceptuadas las áreas de sellado, doblez, bordes y empalme y, en el caso de botellas, la boca/rosca.

Respecto a las medidas de los sellos, se debe tener en cuenta lo descrito en la Figura 9.



Fuente: ANEXO II – NORMATIVA GRÁFICA.

Para los productos con superficies menores o iguales a 10 cm² que deban llevar un microsello, el tamaño se calculará según la siguiente fórmula:

$$\text{Área del microsello} = \text{área del envase} \times 0,15$$

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:

$$\text{Alto/Ancho del sello} = \sqrt{\text{área del microsello} \times 1,5}$$

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.

Independientemente del área de la cara principal, para aquellos productos que deban llevar sólo un sello (octógono/leyenda precautoria); y para aquellos productos con una superficie mayor a 10 cm² y menor a 20 cm², independientemente de la cantidad de sellos que le corresponda rotular, las dimensiones son las establecidas en las Tabla I y II del ANEXO II de Normativa Gráfica del Decreto Reglamentario N° 151/2022, que se exponen en la Tabla 4.

Tabla 3. Tabla I y II, tamaño de sellos octogonales y rectangulares según tamaño del área frontal.

tabla I			tabla II		
SELLO OCTÓGONO (ADVERTENCIAS)			SELLO RECTÁNGULO (LEYENDAS)		
	CARA PRINCIPAL ÁREA cm ²	SELLO ANCHO Y ALTO cm		CARA PRINCIPAL ÁREA cm ²	SELLO ANCHO Y ALTO cm
1	> 10cm ² a < 15cm ²	1,1 x 1,1 cm	1	> 10cm ² a < 15cm ²	2,2 x 0,55 cm
2	>= 15cm ² a < 20cm ²	1,3 x 1,3 cm	2	>= 15cm ² a < 20cm ²	2,3 x 0,58 cm
3	>= 20cm ² a < 25cm ²	1,4 x 1,4 cm	3	>= 20cm ² a < 25cm ²	2,3 x 0,58 cm
4	>= 25cm ² a < 30cm ²	1,5 x 1,5 cm	4	>= 25cm ² a < 30cm ²	2,5 x 0,63 cm
5	>= 30cm ² a < 35cm ²	1,7 x 1,7 cm	5	>= 30cm ² a < 35cm ²	2,7 x 0,68 cm
6	>= 35cm ² a < 40cm ²	1,8 x 1,8 cm	6	>= 35cm ² a < 40cm ²	2,9 x 0,73 cm
7	>= 40cm ² a < 50cm ²	2,0 x 2,0 cm	7	>= 40cm ² a < 50cm ²	3,2 x 0,8 cm
8	>= 50cm ² a < 60cm ²	2,2 x 2,2 cm	8	>= 50cm ² a < 60cm ²	3,5 x 0,88 cm
9	>= 60cm ² a < 80cm ²	2,5 x 2,5 cm	9	>= 60cm ² a < 80cm ²	4 x 1 cm
10	>= 80cm ² a < 100cm ²	2,8 x 2,8 cm	10	>= 80cm ² a < 100cm ²	4,5 x 1,13 cm
11	>= 100cm ² a < 125cm ²	3,1 x 3,1 cm	11	>= 100cm ² a < 125cm ²	5 x 1,25 cm
12	>= 125cm ² a < 150cm ²	3,4 x 3,4 cm	12	>= 125cm ² a < 150cm ²	5,5 x 1,38 cm
13	>= 150cm ² a < 200cm ²	3,9 x 3,9 cm	13	>= 150cm ² a < 200cm ²	6,4 x 1,6 cm
14	>= 200cm ² a < 250cm ²	4,4 x 4,4 cm	14	>= 200cm ² a < 250cm ²	7,1 x 1,78 cm
15	>= 250cm ² a <= 300cm ²	4,8 x 4,8 cm	15	>= 250cm ² a <= 300cm ²	7,8 x 1,95 cm
	> 300	5% del tamaño de la cara principal		> 300	5% del tamaño de la cara principal

Fuente: ANEXO II – NORMATIVA GRÁFICO.

En el caso de una superficie mayor a 300 cm² con un único sello octogonal, el área del alto y ancho del mismo, se calcula de la siguiente manera:

Área del sello octogonal= área del envase x 0,05

$$\text{Alto/Ancho del sello} = \sqrt{\text{área del sello octogonal} \times 1,5}$$

En el caso de una superficie mayor a 300 cm² con un único sello rectangular, el área del alto y ancho del mismo, se calcula de la siguiente manera:

Área del sello rectangular= área del envase x 0,05

$$\text{Alto del sello rectangular} = \sqrt{\text{área del sello rectangular} / 4}$$

$$\text{Ancho del sello rectangular} = \text{alto del sello rectangular} \times 4$$

Para los productos que deban llevar 2 (DOS) o más sellos (octógonos y/o leyendas precautorias) con superficies con área de la cara principal de los envases mayor o igual a 20 cm² y menor o igual a 300 cm², se deberá determinar el área de la cara principal disponible para los sellos (ADS):

Área de la cara principal disponible para los sellos (ADS)= área de la cara principal x 0,65.

Una vez calculado el ADS, se debe determinar el tamaño de los sellos según las Tabla I y II del ANEXO II de Normativa Gráfica.

Por último, para los productos que deban llevar 2 (DOS) o más sellos (octógonos y/o leyendas precautorias) con superficies con área de la cara principal de los envases mayores a 300 cm², 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.

6.2.6 PRESENTACIÓN DE DDJJ DE NUTRIENTES CRÍTICOS

La declaración jurada es la presentación ante ANMAT en el Sistema de Declaración de Sellos y Advertencias Nutricionales del SIFeGA, en cumplimiento a la Ley N° 27.642 y establecida por el Decreto reglamentario N° 151/22, que permite obtener la conformidad de los productos alcanzados por la Ley de Promoción Saludable, que tiene carácter obligatorio para todos los sujetos obligados y debe mantenerse actualizada.

Corresponde realizar la presentación 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 o que posean edulcorantes y/o cafeína. Es decir, que se debe presentar únicamente en el caso de que los productos lleven al menos 1 sellos por etiquetado frontal.

La información que solicitará la Declaración Jurada se encuentra en conformidad a lo determinado en la Ley N° 27.642 y el Decreto N°151/22, y estará determinada por la identificación del sujeto obligado (identificación de la razón social, persona física o jurídica), la identificación del producto alcanzado por

la declaración de rotulado frontal, la declaración de los nutrientes críticos (azúcares, grasas y sodio), calorías, edulcorantes y/o cafeína, de forma consistente con la composición del alimento y/o bebida analcohólica, e información adicional sobre el envase/presentación de la unidad de venta/consumo del producto.

Sobre el primer punto, debe tenerse en cuenta que al igual que en el caso de determinación de sujetos obligados de aplicación de la Ley 27.642 y los plazos según la titularidad de la autorización de los productos, la DDJJ de nutrientes críticos debe ser presentada por la razón social que figure en la misma.

Este documento es de carácter público y puede accederse a la visualización de este a través del siguiente sitio web: <https://sellos.anmat.gob.ar/Buscador>, realizando la búsqueda por número de registro del producto, razón social titular, denominación legal, nombre de fantasía y/o marca del producto:

La declaración jurada no reemplaza la autorización sanitaria de un producto ante la autoridad competente, pero sí es requisito de la mayoría de la ASJC para la aprobación de rótulos o diseños adecuados al Etiquetado Frontal y el otorgamiento de la autorización sanitaria con dicha conformidad.

El incipiente desarrollo de esta temática implica la escasa existencia de material académico unificado relacionado con temas específicos de instancias para adecuarse a la normativa. A esto se le suma que en la Ley 27642 y en la Guía de Etiquetado de Frontal de ANMAT se expresan las directivas para alcanzar la adecuación, pero no se establecen los pasos indicando prioridades relacionadas con los plazos de la aplicación de la normativa en distintos productos por ello lo aquí desarrollado puede convertirse en una valiosa herramienta para la adecuación a la Ley.

6.3 ANÁLISIS DE LAS DIFERENTES EVALUACIONES DE LAS ASJC RESPECTO A LA APLICACIÓN DE LA LEY 27.642 EN PRODUCTOS DE COMPOSICIÓN SIMILAR ALCANZADOS POR LA EVALUACIÓN DEL SPN

A continuación, se analizarán los distintos resultados respecto a la evaluación en la calculadora de sellos, de acuerdo con las exigencias y autorizaciones de las distintas ASJC en diferentes establecimientos elaboradores de los productos identificados como “*cappuccino*” (Tabla 4 y Figura

10) y “*jugó de limón*” (como aderezo) (Tabla 5 y Figura 13). Según lo expresado en la sección 4.3, se detallará en una tabla las variantes en los rótulos de productos de composición similar inscriptos en distintas jurisdicciones, respecto a su denominación legal, constitución de ingredientes, encuadre dentro del CAA y la consecuente aplicación del rotulado frontal. En el Apéndice B se encuentra la documentación oficial que respalda lo descrito a continuación. Las Figuras B1 y B2 corresponden con las DDJJ de las presentaciones para “*Cappuccino*” y las Figuras B3 y B4 para “*Jugo de limón*”.

1)Producto: Cappuccino.

Tabla 4. Análisis de resultados de calculadora de sellos y autorizaciones de rótulos de las distintas ASJC para el producto “cappuccino” alcanzado por la evaluación del SPN

Denominación legal del producto	ASJC	Encuadre dentro del CAA	Ingredientes del producto	¿Requiere reconstitución? En caso de que sí, ¿cuál es el modo de preparación?	Resultado en la calculadora de sellos autorizado por la ASJC
Alimento instantáneo a base de leche en polvo, café instantáneo, azúcar y cacao.	ASSAI (Santa Fe)	Cap. XV del CAA: "Productos estimulantes y frutivos". Categoría de café y sucedáneos.	Sólidos de leche (leche en polvo descremada y entera (EMU: lecitina de soja (INS 322)), sólidos no grasos de leche), café instantáneo, azúcar, jarabe de glucosa, cacao en polvo, aceite vegetal hidrogenado de palma, maltodextrina, sal fina, espesante: goma xántica (INS415), antihumectante: fosfato tricálcico (INS341iii), aromatizantes artificiales de vainilla y de canela, emulsionante: mono y diglicéridos de ácidos grasos (INS 471).	El producto requiere reconstitución con el siguiente modo de preparación: "Vierta 4 cucharas tamaño té en una taza de 200 ml. Agregue agua potable a punto de hervir hasta completar 200ml. Revuelva hasta disolver y endulce a gusto. Utilizar siempre utensilios limpios y secos."	La denominación del producto lo encuadra como un alimento, al realizar las consultas en ANMAT se informó que el producto debía evaluarse en la calculadora de sellos como bebida analcohólica , por lo tanto la tabla nutricional se cargó en la misma y en la respectiva DDJJ de nutrientes críticos como una bebida analcohólica, evaluándose los límites del SPN para esta categoría y con los valores de nutrientes del producto final (porción de 200ml.) reconstituido con agua. Por otro lado, al considerarse una bebida y el contenido de café instantáneo dentro del listado de ingredientes, el cual se considera un extracto de cafeína, se debió declarar la leyenda del contenido de cafeína y el sello de exceso en azúcares , de acuerdo al valor declarado del nutriente azúcares añadidos, el cual sobrepasó el límite establecido. Como existió una reformulación en el producto, se presentaron los cambios ante la ASSAI, que también exigió la presentación de la DDJJ de sellos y autorizó el rótulo del producto con estas consideraciones.
Polvo para preparar bebida a base de café instantáneo, azúcar, cacao, leche descremada en polvo, canela y vainilla.	DIPA (Buenos Aires)	Cap. XII del CAA: "Bebidas hídricas, agua y agua gasificada". Categoría de Bebidas analcohólicas.	Agente espumante para café, azúcar, café instantáneo, crema vegetal no láctea, cacao en polvo, leche descremada en polvo, canela en polvo, ANAH: fosfato tricálcico, ARO natural: melaza, ARO artificial: vainilla.	El producto requiere reconstitución con el siguiente modo de preparación: "CAPPUCCINO CALIENTE: Para una taza colocar 2 cucharas de postre. Verter leche descremada a punto de hervir, revolver y endulzar a gusto. CAPPUCCINO FRIO: Colocar todos los ingredientes en una licuadora y batir hasta lograr punto "Frozen". Servir en un vaso alto y decorarlo con chocolate rallado."	A diferencia del caso anterior, la denominación legal y encuadre en el CAA del producto lo define como bebida analcohólica. Se podría inferir que ello se debe a que este producto posee como ingrediente principal un agente espumante para café en vez de leche en polvo, sin embargo el modo de preparación sugiere la preparación con leche en vez de agua como el caso anterior, por lo cual el producto final también contendrá la leche como base principal. Por otro lado, en la DDJJ de nutrientes críticos, el producto se evaluó como alimento con su gramaje final, teniendo en consideración la leche descremada utilizada para su preparación (porción de 167 g de alimento listo para consumo), por lo cual se debió declarar el sello de exceso en grasas saturadas. Cabe destacar que el rótulo del producto fue autorizado de la manera descripta por la ASJC.
Polvo para preparar bebida láctea a base de leche en polvo, café instantáneo, azúcares y cacao. Dietético, de contenido graso reducido. Libre de gluten.	ASSAI (Santa Fe)	Cap. XV del CAA: "Productos estimulantes y frutivos". Categoría de café y sucedáneos.	Sólidos de leche (leche descremada en polvo, leche entera en polvo, concentrado de proteína de suero de leche), café torrado instantáneo, jarabe de glucosa, cacao, aceite de coco, canela, colorante: caramelo simple (INS 150a), estabilizantes: fosfato de potasio (INS 340ii), goma xántica (INS 415), emulsionante: lecitinas (INS 322), aromatizante: vainillina, edulcorantes: acesulfame K (INS 950), aspartamo (INS 951) Fenilceturónicos: contiene fenilalanina. Cada 100g contiene: 70 mg de aspartamo, 70 mg de acesulfame K.	El producto requiere reconstitución con el siguiente modo de preparación: "Formas de uso: modo de preparación: 1) Colocá 4 cucharadas (9 g) en una taza. 2) Agregó leche semidescremada caliente y endulza a gusto. 3) Revolví y obtendrás un riquísimo Cappuccino La Virginia. Para presentación sticks monodosis 9 g: 1) Colocá el contenido del sobre en una taza mediana. 2) Agregó leche semidescremada caliente y endulzá a gusto. 3) Revolvé y obtendrás un riquísimo Cappuccino La Virginia."	En este caso, la denominación legal del producto lo define como alimento. En la DDJJ de nutrientes críticos, el producto se evaluó como alimento con su gramaje final, teniendo en consideración la leche semidescremada utilizada para su preparación (porción de 215 g de alimento listo para consumo), por lo cual se debió declarar el sello de exceso en grasas saturadas y la leyenda del contenido de edulcorantes , al poseer 2 endulzantes no nutritivos declarados en la lista de ingredientes. El alimento anteriormente era comercializado como light y esto fue eliminado, al representar un claim nutricional o INC y fue reemplazado por la palabra "equilibrio", manteniendo el color verde del diseño que lo identifica como dietético.

Fuente: Elaboración propia.

Figura 10. Rótulos analizados según los distintos resultados de la calculadora de sellos y autorizaciones de las distintas ASJC para el producto “cappuccino” alcanzado por la evaluación del SPN



Fuente: <https://sellos.anmat.gov.ar/Buscador>.

Como se puede observar en la Tabla 4 existen, para los casos analizados de “cappuccino” **distintas evaluaciones y resultados autorizados por dos ASJC**, incluso en ASSAI existen discrepancias dentro de la denominación legal otorgada a dos productos con composición similar. Cabe destacarse que, en todos los casos, los productos son alcanzados por la evaluación del SPN al poseer de forma clara agregado de nutrientes críticos, ya sean estos endulzantes o grasas.

Los distintos análisis y enfoques, según el cálculo como alimento o bebida sin alcohol, sin tener en cuenta la denominación legal, rubro y categoría asignado en el CAA, y **el hecho de que las ASJC hayan aprobado todos ellos, arroja como consecuencia, que productos similares muestren desigual aplicación de la Ley 27.642**. Los valores límites de nutrientes críticos establecidos para productos que se evalúan como alimentos y bebidas analcohólicas son bien diferentes. Por otro lado, la declaración del contenido de cafeína es exigida puntualmente para bebidas sin alcohol (según especificaciones de nutrientes críticos el Manual de Aplicación del Rotulado Nutricional

Frontal) que posean como ingrediente un extracto de café (como es el caso del café instantáneo) y sólo un elaborador lo tomó en cuenta como tal.

Además, debe tenerse en cuenta que en este tipo de productos que requieren reconstitución, la Ley exige que los valores ingresados en la calculadora de sellos estén relacionados con todos los ingredientes que involucran al alimento listo para el consumo y cada elaborador, expresó un modo de preparación distinto con 3 ingredientes. En los casos analizados estos fueron agua, leche descremada y leche semidescremada y esto también influye en el resultado, aunque el consumidor finalmente elige de qué forma prepararlo.

Debe tenerse en cuenta que en el caso de ASSAI, no se aprueba el rótulo con el diseño ya listo, sino que se emite un proyecto de rótulo con toda la información declarada por el establecimiento elaborador al igual que sucede en el caso de Córdoba. También se exige la presentación de la DDJJ de nutrientes críticos, por lo cual la misma es sujeta a evaluación de esta ASJC.

En el caso del producto "*Cappuccino EQUILIBRIO*" se observa que, si bien el producto es denominado como bebida láctea, se encuadra en el Cap. XV del CAA de "Productos estimulantes y fruitivos" en vez del Cap. VIII de "Alimentos Lácteos" en donde se encuentran definidas las bebidas lácteas en el Art. 578 y la clasificación de alimento sería acorde a esto.

Por otro lado, si bien se ha quitado el CLAIM nutricional "light en grasas" del empaque anterior, se ha realizado una "llamada" dentro de la denominación legal del empaque actual en donde se permite realizar mención sobre la reducción de grasas y podría ser confundido con una INC y otorgarle al producto, que incorpora sellos de advertencia, un atributo nutricional el cual no debería existir teniendo en cuenta la aplicación de la Ley 27.642 (Figura 11).

Figura 11. Detalle de rotulo irregular



Fuente: Elaboración propia.

En el caso del “Cappuccino, sabor Tradicional” presentado en ASSAI en su presentación “Doypack”, se ha calculado en área frontal como un cuadrado con las zonas de sellado denominadas “AP” (delimitadas por las líneas celestes) restadas. En las mismas, se procuró no colocar textos a fin de que no sean consideradas dentro del cálculo.

Figura 12. Cálculo del área frontal del “Cappuccino instantáneo” Doypack sabor tradicional



Fuente: Elaboración propia.

Debe tenerse en cuenta que al poseer un área de la cara frontal mayor a 20 cm² y menor o igual a 300 cm², y poseer dos sellos, se determinó el área de la cara principal disponible para los sellos (ADS) utilizando el factor 0,65. Luego con este valor, se ingresó en las Tablas I y II del ANEXO II de la Normativa Gráfica del Decreto Reglamentario N° 151/2022 presentadas en la sección 6.2.5 y se determinaron los tamaños de los sellos octogonales para un área mayor o igual a 125 cm² y menor a 150 cm².

Si bien la zona del cierre hermético fue tenida en cuenta en el cálculo del área frontal y aunque la Normativa Gráfica indica que los sellos deben colocarse en el margen superior derecho, los mismos fueron colocados debajo de la zona del cierre ya que por una cuestión técnica no podrían visualizarse correctamente los mismos al poseer distintos relieves y comprimirse el envase durante el empaquetado.

En el caso del “*Cappuccino EQUILIBRIO*” no se descontaron las áreas de sellado y se incluyeron en el frente del envase, utilizando las mismas para la colocación de textos, también se realizó el cálculo de ADS al poseer dos sellos y un área frontal mayor a 20 cm² y menor o igual a 300 cm².

Por último, en el caso del “*Cappuccino*” autorizado en la provincia de Buenos Aires, no se incluyó el cálculo de ADS al poseer el producto un único sello octogonal y se ingresó a la Tabla I de ANEXO II de la Normativa Gráfica del Decreto Reglamentario N° 151/2022 con el valor total del área frontal.

2) Producto: Jugo de limón

Tabla 5. Análisis de resultados de calculadora de sellos y autorizaciones de rótulos de las distintas ASJC para el producto “jugo de limón” alcanzado por la evaluación del SPN

Denominación legal del producto	ASJC	Encuadre dentro del CAA	Ingredientes del producto	¿Requiere reconstitución ? En caso de que sí, ¿cuál es el modo de preparación?	Resultado en la calculadora de sellos autorizado por la ASJC
Jugo de limón a base de concentrado con conservadores autorizados	ASSAI (Santa Fe)	Cap. XII del CAA: "Bebidas Hídricas, agua y agua gasificada". Categoría de jugos vegetales.	Agua, jugo concentrado de limón, Conservante: benzoato de sodio (INS 211)	No requiere reconstitución. El producto está listo para el consumo.	Se ha utilizado la porción de 200 ml correspondiente a bebidas sin alcohol , sin embargo se han cargado los valores de nutrientes críticos como alimento en la calculadora de sellos debido a que el producto es utilizado como un aderezo. De todas formas, en este caso el resultado era indistinto tanto para la categoría de alimento como bebida sin alcohol, teniendo que colocarse el en el rótulo el sello de exceso en sodio y exceso en azúcares. Este último, debido a que si bien el azúcar intrínseco del jugo concentrado no se considera como azúcar añadido cuando este no está acompañado de otros nutrientes críticos, al contener benzoato de sodio como conservante, este se considera agregado de sodio y por lo tanto el azúcar del concentrado de limón debe considerarse como azúcar añadido. Esto ha sido aprobado por la ASJC.
Jugo de limón a base de concentrado libre de gluten con conservadores autorizados, con dióxido de azufre como antioxidante	Dirección General de Control de la Industria Alimenticia. Secretaría de Industria, Comercio y Minería (Córdoba)	Cap. XII del CAA: "Bebidas Hídricas, agua y agua gasificada". Categoría de jugos vegetales.	Agua, jugo de limón concentrado, conservador: benzoato de sodio (INS 211), antioxidante: ácido ascórbico y metabisulfito de sodio (INS 223), Aromatizante: esencia de limón.	No requiere reconstitución. El producto está listo para el consumo.	Se ha utilizado la porción de 200 ml correspondiente a bebidas sin alcohol y se han cargado los valores de nutrientes críticos como bebida analcohólica en la calculadora de sellos la cual arrojó como resultado el sello de exceso en sodio. En este caso, los azúcares intrínsecos del jugo de limón no se han considerado como azúcares añadidos sino únicamente como azúcares totales, lo cual "evitó" que el producto deba incorporar el sello de azúcares en el rótulo. a diferencia del producto anterior. Esto ha sido aprobado por la ASJC.
Jugo de limón a base de concentrados	DIPA (Buenos Aires)	Cap. XII del CAA: "Bebidas Hídricas, agua y agua gasificada". Categoría de jugos vegetales.	Agua, jugo concentrado de limón, CONS: INS 202, Benzoato de sodio, INS 223.	No requiere reconstitución. El producto está listo para el consumo.	En este caso, el producto resultó ser libre de sellos ya que la porción que se consideró fue de 5 ml al ser un producto que no se ingiere como bebida realmente, sino que se utiliza una cucharada o algunas de ellas según la cantidad de comida que se deba condimentar. De todas formas, el valor de sodio declarado es muy bajo a pesar de contener conservantes sódicos y aquel propio del agua utilizada y al igual que en el caso anterior no se consideraron los azúcares como añadidos.

Fuente: Elaboración propia

Figura 13. Rótulos analizados según los distintos resultados de la calculadora de sellos y autorizaciones de las distintas ASJC para el producto “jugo de limón” alcanzado por la evaluación del SPN



Fuente: <https://sellos.anmat.gov.ar/Buscador> y base de datos privadas

Como se puede observar en la Tabla 5 existen, para los casos analizados del “jugo de limón” distintas evaluaciones y resultados autorizados por tres ASJC. Cabe destacarse que, en todos los casos, los productos son alcanzados por la evaluación del SPN al poseer de forma clara agregado de nutrientes críticos tal como representan los conservantes sódicos en el listado de ingredientes.

Los distintos análisis y enfoques y el hecho de que las ASJC hayan aprobado todos ellos, arroja como consecuencia, **que productos similares apliquen de forma desigual la Ley 27.642.**

En el Apéndice B se pueden encontrar las DDJJ de nutrientes críticos presentada para cada producto, excepto el presentado en DIPA, el cual quedó libre de sellos y por lo tanto no debe presentar DDJJ de nutrientes críticos.

En este producto, la consideración de los azúcares intrínsecos del jugo concentrado de limón como azúcares añadidos no se ha considerado como tal en todos los casos y ha sido autorizado por distintas ASJC teniendo en cuenta ambas posibilidades. Cabe destacar que el Manual de Etiquetado Frontal elaborado por ANMAT enuncia que *“...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, no se encuentran sujetos a la declaración de rotulado frontal. Sin embargo, cuando estas mezclas sean utilizadas como ingredientes de otros alimentos, debe considerarse la sección “Cuándo se entiende que hay agregado*

de azúcares” (ANMAT, 2022a). Esta última sección, se considera al agregado de concentrado de fruta como agregado de azúcares y en este el concentrado de jugo forma parte de otros ingredientes como el agua y los aditivos, los cuales se puede inferir que no han sido considerados como tal en los casos donde la azúcar propia del concentrado de jugo de limón no ha sido valorada como azúcar añadido.

Si bien podría utilizarse ácido benzoico en vez de benzoato de sodio como conservante (el benzoato de potasio no está permitido) y evitar por ejemplo que en el primer caso el producto quede alcanzado por la evaluación del SPN ya que no tendría agregado de nutrientes críticos, las industrias evitan la utilización del conservante como ácido en vez de sal ya que su solubilidad es menor y sería menos efectivo.

Se observa también que los valores de nutrientes declarados de un elaborador a otro difieren considerablemente. Por ejemplo, el valor de azúcares declarado en el primer producto es de 2,0 g vs. 9,8 g en el segundo producto. En el caso del sodio, el valor declarado para el segundo producto fue de 50 mg/200 ml y en el tercer caso fue de 1 mg/100 ml, el cual realmente debería declararse cero ya que en el Cap. V del CAA se enuncia que valores de sodio menores a 5 mg por porción deberán expresarse como “cero”. Estas grandes diferencias, serían convenientes subsanarlas a través de análisis que avalen las declaraciones de cada elaborador y según la práctica ejercida estos documentos no son exigidos por las ASJC en la mayoría de los casos.

Por otro lado, en el tercer caso presentado de jugo de limón se observa que se autorizó la utilización del conservante sorbato de potasio como conservante (INS 202), siendo que el Art. 1040 de jugos vegetales (Cap. XII del CAA) sólo enuncia el permiso de utilización de ácido benzoico o benzoato de sodio y la sulfitación como conservantes.

En el caso del jugo de limón presentado en ASSAI en su presentación en botella PET de 500 ml, se ha calculado en área frontal como un cilindro, ya que debe tenerse en cuenta que esta se debe considerar en base al envase y no a la etiqueta, según lo enunciado en la Normativa Gráfica, la fórmula que se tuvo en cuenta es la siguiente (la mitad del área de un cilindro ya que se expone sólo la mitad de la botella como frente):

Fórmula de área frontal para una botella: Cilindro ((circunferencia del envase en el punto medio/2) *h)

Dentro de la altura se ha descontado lo referente a la tapa/rosca y base de la botella arrojando como resultado un valor de 75 cm²

Debe tenerse en cuenta que al poseer un área de la cara frontal mayor a 20 cm² y menor o igual a 300 cm², y poseer dos sellos, se determinó el área de la cara principal disponible para los sellos (ADS) utilizando el factor 0,65. Luego con este valor, se ingresó en la Tabla I del ANEXO II de la Normativa Gráfica del Decreto Reglamentario N° 151/2022 presentada en la sección 5.2.4 y se determinaron los tamaños de los sellos octogonales para un área mayor o igual a 40 cm² y menor a 50 cm². Los sellos se colocaron en el margen central superior, según lo dispuesto para este tipo de forma de envase.

En el caso del jugo de limón inscripto en Córdoba, no se tuvo en cuenta el envase, sino el área de la etiqueta para el cálculo del área frontal, considerándose esta como un rectángulo de 92 mm x 65 mm (botella de 500 ml), arrojando un resultado de 59,8 cm², no se incluyó el cálculo de ADS al poseer el producto un único sello octogonal. Cabe destacar que la Autoridad Sanitaria de Córdoba, no aprueba rótulo, sino que emite un Proyecto de Rótulo, ni tampoco exige la presentación de la DDJJ de nutrientes críticos, por lo cual este documento no fue revisado, sino únicamente aprobado la colocación de un único sello octogonal (exceso en sodio).

Lo descripto anteriormente nos permite decir, al igual que Castagnari, (2022) que si bien la Argentina ha mejorado sus normativas relacionadas con la alimentación saludable aún existe un largo camino por recorrer que sustente la modernización de nuestra legislación y por consiguiente su aplicación.

Los resultados obtenidos en este trabajo contribuyen a la conclusión de Marichal (2022), que en su trabajo titulado Etiquetado frontal de alimentos: una sutura en el fragmentado ordenamiento de la seguridad alimentaria; indica que el consumidor argentino no recibe información clara y precisa de los alimentos, lo que dificulta la posibilidad de realizar elecciones saludables.

7. CONCLUSIONES

Se pudo determinar en los diferentes casos de referencia elegidos, si fueron o no alcanzados por el Etiquetado Frontal de la Ley 27.642; si bien en el Manual de Etiquetado Frontal elaborado por ANMAT, se encuentran especificados aquellos productos no alcanzados y exceptuados del rotulado frontal, en algunos casos de productos tales como Ricota o los Amargos sin alcohol es posible la existencia de discrepancia respecto a cómo deben ser encuadrados bajo esta Ley, principalmente por la existencia de un vacío legal sobre los productos del tipo Amargos sin alcohol y las diferentes composiciones de la Ricota que llevan a las consideraciones de que alguno de los ingredientes de la misma contengan nutrientes críticos.

Fue posible establecer y describir los procedimientos necesarios para adecuar un producto alimenticio a la Ley 27.642 de Etiquetado Frontal unificando diferentes bibliografías, si bien la aceptación final del rotulo está sujeta a la evaluación y posterior aprobación por parte de las ASJC, poseer un procedimiento que permita ordenar y estandarizar la pautas de trabajo a la hora de adecuar un rótulo es una gran herramienta que les permitió y permitirá a los establecimientos y a los asesores legales ser más eficientes en su trabajo.

Con el análisis de dos casos reales con sus respectivas denominaciones legales tratados bajo tres ASJC diferentes se pudo concluir que existieron diferentes interpretaciones y por consiguiente diferentes aplicaciones de la Ley 27.642, esto indica cierta fragmentación en el SNCA.

Respondiendo al objetivo general de este trabajo, habiendo resuelto los objetivos específicos se logró demostrar que las diferentes ASJC **poseen criterios no comunes a la hora de sus resoluciones que conforman la autorización de uno u otro rótulo**, estas diferencias principalmente las vemos ligadas a las interpretaciones sobre la correcta denominación legal del producto y a la presencia de nutrientes críticos.

La Ley de Promoción de Alimentación Saludable, busca facilitar la información y decisión al consumidor, el hecho de que existan diferencias en los rótulos de productos similares, exhibe un escenario complejo en donde los diferentes actores del SNCA deberán aunar posiciones para evitar

y / o minimizar que dicho escenario ocasione mayor desinformación la cual confunda al consumidor y de esa manera se vea comprometido el objetivo principal de la Ley.

8. BIBLIOGRAFÍA

Administración Nacional de Medicamentos Alimentos y Tecnología Médica. ANMAT (2022a) Manual de aplicación. Rotulado Nutricional Frontal. Aplicación de la Ley N° 27642 y el Decreto N° 151/22. Disponible en://www.argentina.gob.ar › sites › default › files

Administración Nacional de Medicamentos Alimentos y Tecnología Médica. ANMAT, (2022b). “Características del rotulado nutricional frontal”. Ministerio de Salud. Disponible en: [CARACTERÍSTICAS DEL ROTULADO NUTRICIONAL FRONTAL \(argentina.gob.ar\)](https://www.argentina.gob.ar/rotulado-nutricional-frontal)

Administración Nacional de Medicamentos Alimentos y Tecnología Médica. ANMAT. (30 de agosto de 2022c). Disposición 6924. Boletín Oficial 34993. <https://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/verNorma.do?id=370608>

Administración Nacional de Medicamentos Alimentos y Tecnología Médica. ANMAT. (30 de agosto de 2022d). Disposición 2673. Boletín Oficial 34993. [InfoLEG - Ministerio de Justicia y Derechos Humanos - Argentina](https://www.infoleg.gob.ar/infolegInternet/verNorma.do?id=370608)

Administración Nacional de Medicamentos Alimentos y Tecnología Médica. ANMAT. (2023) Autoridades sanitarias jurisdiccionales. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/vigilancia-alimentaria/autoridades-jurisdiccionales>

Administración Nacional de Medicamentos Alimentos y Tecnología Médica. ANMAT. (2024). Art. 220. Resolución conjunta SCS y SAB, DR 26/2021. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/sifega/busqueda-publica>

Castagnari, V., & Bergallo, P. (2022). Etiquetado frontal de alimentos en Argentina: El camino a seguir. Disponible en: https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/196119/CONICET_Digital_Nro.d20897d5-2383-4451-8e37-b814c65a0129_B.pdf?sequence=2&isAllowed=y

Código Alimentario Argentino. CAA. (2022). Capítulo V: Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_caa_capitulo_v_rotulacion_actualiz_2021-09.pdf

Decreto 815, 1999. Sistema Nacional de Control de Alimentos. Establece dicho Sistema, con el objetivo de asegurar el fiel cumplimiento del CAA. Disponible en (<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/55000-59999/59060/norma.htm>)

DIPA. (2024). Ley 27462. Alimentación Saludable. Dirección de Industrias y Productos Alimenticias de la Provincia de Buenos Aires. Disponible en: https://www.gba.gob.ar/desarrollo_agrario/dipa

Fernández, A., Casaliba M. (2020). Rotulado de alimentos envasados. ¿Qué es necesario saber sobre el rotulado de alimentos? Ciclo de webinarios sobre tramites de alimentos. ANMAT – INAL. Alimentos Argentinos. Buenos Aires Argentina. Disponible en: <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/Guias/GRotulado.pdf>

Ministerio de Producción, Ciencia e Innovación Tecnológica (2024). Control de la Industria de Alimentos. ¿Qué es RNE y RNPA?. Córdoba, Córdoba. Argentina. Disponible en: <https://alimentos.cba.gov.ar/#/publico/inicio>

Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación (2019). 2. Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS 2). Resumen ejecutivo. Disponible en: https://cesni-biblioteca.org/wp-content/uploads/2019/10/0000001565cnt-ennys2_resumen-ejecutivo-20191.pdf

Marichal, M. E. (2022). Etiquetado frontal de alimentos: Una sutura en el fragmentado ordenamiento de la seguridad alimentaria. Disponible en: <https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/201469>

Miranda, E. M., Nuñez, B. E., & Maldonado, O. (2018). Evaluación de la composición nutricional de alimentos procesados y ultraprocesados de acuerdo con el perfil de alimentos de la Organización Panamericana de la Salud, con énfasis en nutrientes críticos. Memorias del Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud, 16(1), 54-63. Disponible en: <http://scielo.iics.una.py/pdf/iics/v16n1/1812-9528-iics-16-01-54.pdf>

Organización Panamericana de la Salud (2016): “Modelo de perfil de nutrientes” https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/18622/9789275318737_spa.pdf

Poder Ejecutivo Nacional. (23 de marzo, 2022). Decreto Reglamentario 151. Boletín Oficial 34886. <https://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/verNorma.do?id=362577>

Santana, A. (2023). Cómo impacto la implementación de la Ley 27.642, "Promoción de la alimentación saludable" en la decisión de compra familiar en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Disertación Doctoral, Universidad ISALUD).

Tabossi, L. (2018). Propuesta de armonización del Sistema Nacional de Control de Alimentos de la República Argentina (Disertación Doctoral dissertation, Universidad Nacional de La Plata). Disponible en: https://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/70536/Documento_completo.pdf-PDFA.pdf?sequence=1&isAllowed=y

APÉNDICE A. Continuidad de gestiones

Resoluciones de las ASJC de los alimentos estudiados en la sección 6.1 y la Tabla A1. Conjuntamente se exponen las DDJJ y los diseños de rótulos.

Tabla A1. Análisis de la continuación del Objetivo 1 según las aprobaciones de etiquetas de distintas ASJC

Producto	Denominación legal	Ingredientes	Capítulos del CAA involucrados. ¿Se encuentran dentro del rubro de alimentos o bebidas analcohólicas?	¿Se encuentra dentro de las excepciones de evaluación al SPN de la Ley 27.642, posee agregado de nutrientes críticos y/o contiene edulcorante o cafeína?	¿Cómo fue autorizado por las distintas jurisdicciones entre los años de entrada de vigencia de la Ley. 27.642?
APERITIVO/ BITTER/AMARGO SIN ALCOHOL	<p>Jurisdicción Entre Ríos (ICAB): AMARGO SIN ALCOHOL BLANCO, DIETÉTICO, CON SABOR A LIMÓN, PARA DILUIR. BAJAS CALORÍAS. DILUCIÓN 1+2.</p> <p>Jurisdicción Buenos Aires (DIPA): AMARGO SIN ALCOHOL DIETÉTICO. LIBRE DE GLUTEN</p>	<p>Jurisdicción Entre Ríos (ICAB): AGUA, ARO: INFUSIÓN DE HIERBAS NATURALES (INCAYUYO, CARQUEJA, POLEO, MENTA, BURRITO Y CUASIA), ESENCIA DE LIMÓN, ACI: ÁCIDO CÍTRICO, EDU: ASPARTAMO Y ACESULFAME K, CONS: BENZOATO DE SODIO Y SORBATO DE POTASIO, SEC: EDTA.</p> <p>Jurisdicción Buenos Aires (DIPA): AGUA; INFUSIÓN DE HIERBAS AROMÁTICAS; ACI: ÁCIDO CÍTRICO; EDU: CICLAMATO DE SODIO (0,1%), SACARINA SÓDICA (0,015%); EMU: HEXAMETAFOSFATO DE SODIO; CONS: SORBATO DE POTASIO; COL: CAMELO; AROMATIZANTE.</p>	<p>El producto está enmarcado dentro de la RESOLUCIÓN GMC N° 077/94 Incorporada por Res MSyAS N° 110 del 4.04.95 (Modificada por Resolución Conjunta N°23/2019) del Cap. XIV de BEBIDAS ESPIRITUOSAS ALCOHOLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS Y LICORES del CAA y su denominación es de amargo o su análogo aperitivo sin alcohol, no así de bebida analcohólica.</p>	<p>El producto está exceptuado por la norma, según su encuadre en el CAA. No debe ser evaluado en la calculadora de sellos.</p>	<p>Jurisdicción Entre Ríos (ICAB): Teniendo en cuenta que el producto está envasado en ausencia del cliente y acondicionado para la venta al público y posee agregado de nutrientes críticos: aditivos conservantes sódicos (agregado de sodio) y contiene edulcorantes, está alcanzado por el rotulado frontal y debió ser evaluado en la calculadora de sellos de ANMAT, presentándose la DDJJ de nutrientes críticos N° 47706. Ver detalle en las Figuras A1, A2, A3 y A4.</p> <p>Jurisdicción Buenos Aires (DIPA): El producto está exceptuado por la norma, según su encuadre en el CAA. Ver detalle de aprobación de rótulo en Figuras A5 y A6.</p>

<p>RICOTA</p>	<p>Jurisdicción San Juan (División Alimentos. Departamento de Medicina Sanitaria, Subsecretaría Técnica. Ministerio de Salud Pública) : RICOTTA DE LECHE ENTERA LIBRE DE GLUTEN.</p> <p>Jurisdicción Mendoza (Departamento de Higiene de Alimentos. Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes) : RICOTTA</p> <p>Jurisdicción Córdoba (Dirección General de Control de la Industria Alimenticia. Secretaría de Industria. Ministerio de Industria, Comercio y Minería): RICOTTA</p> <p>Jurisdicción Entre Ríos(ICAB): RICOTTA SEMIGRASA</p> <p>Jurisdicción Buenos Aires(DIPA): RICOTTA CON CREMA LIBRE DE GLUTEN</p>	<p>Jurisdicción San Juan (División Alimentos. Departamento de Medicina Sanitaria, Subsecretaría Técnica. Ministerio de Salud Pública) : LECHE ENTERA SELECCIONADA PASTEURIZADA.</p> <p>Jurisdicción Mendoza (Departamento de Higiene de Alimentos. Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes) : LECHE ENTERA, ACI (INS 260) ÁCIDO ACÉTICO</p> <p>Jurisdicción Córdoba (Dirección General de Control de la Industria Alimenticia. Secretaría de Industria. Ministerio de Industria, Comercio y Minería): SUERO DE QUESERÍA, LECHE SEMIDESCREMADA, REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO ACÉTICO).</p> <p>Jurisdicción Entre Ríos(ICAB): SUERO DE QUESERÍA, LECHE DESCREMADA, EST/FIR: INS 509.</p> <p>Jurisdicción Buenos Aires(DIPA): SUERO DE QUESO, CREMA DE LECHE, CLORURO DE CALCIO, ÁCIDO ACÉTICO.</p>	<p>En los 5 productos descriptos en las 5 jurisdicciones se toma en cuenta el art. 605 y 614 y RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 del Cap. VIII del CAA. El producto es un alimento.</p>	<p>En el caso de la ricota que solo posee leche entera, el producto no debería ser evaluado en la calculadora de sellos ya que posee un único ingrediente sin agregado de nutrientes críticos. La ricota que contiene leche entera y ácido acético como aditivo, tampoco debería ser sometida a la evaluación del SPN ya que si bien posee un aditivo además del ingrediente principal, este no representa un agregado de nutriente crítico. Respecto a la ricota inscripta en la pcia. de Córdoba, si bien la misma posee más de un ingrediente, ni la leche semidescremada ni el suero de quesería aportan nutrientes críticos tal como lo describe la norma ya que la lactosa no aporta azúcar añadido, tampoco grasa láctea y por otro lado, el sodio de estos productos es intrínseco, por lo cual tampoco se lo considera como agregado. Esta misma situación sucede en el caso del producto inscripto en Entre Ríos. Por último, en el caso de la ricota presentada en la jurisdicción de DIPA, el producto posee agregado de grasas por parte de la crema de la leche y debió ser sometido al SPN.</p>	<p>Jurisdicción San Juan (División Alimentos. Departamento de Medicina Sanitaria, Subsecretaría Técnica. Ministerio de Salud Pública) : El producto fue aprobado con la incorporación de tres sellos: exceso en grasas totales, exceso en grasas saturadas y exceso en calorías. Es decir que no fue se consideró que el mismo estuviese exceptuado de ser evaluado en el SPN. Ver detalle de aprobación de rótulo en la Figura D7.</p> <p>Jurisdicción Mendoza (Departamento de Higiene de Alimentos. Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes) : Este alimento fue aprobado por la Autoridad Sanitaria excluyéndolo de la norma de evaluación en la calculadora de sellos la Ley 27.642, por lo cual el producto no incorporó sellos en su rótulo. En principio se había presentado la DDJJ de nutrientes críticos, pero luego la ASJC solicitó la corrección del rótulo. Ver detalle en las Figuras A8, A9 y A10.</p> <p>Jurisdicción Córdoba (Dirección General de Control de la Industria Alimenticia. Secretaría de Industria. Ministerio de Industria, Comercio y Minería): Este producto se consideró dentro de las excepciones a la norma (o sea se interpretó que ninguno de los ingredientes aportaba nutrientes críticos) y el rótulo aprobado no fue sometido al SPN. Ver detalle de rótulo en Figura A11.</p> <p>Jurisdicción Entre Ríos(ICAB): En este caso se sometió al producto al SPN, a pesar de poseer los mismos ingredientes del caso anterior. La ASJC aprobó el rótulo con los sellos de exceso en grasas totales y exceso en grasas saturadas. Ver detalle en Figura A12.</p> <p>Jurisdicción Buenos Aires(DIPA): En este caso está claro que el producto posee agregado de grasas por parte de la crema de la leche y debió ser sometido al SPN, la ASJC aprobó el rótulo con los sellos de exceso en grasas totales, grasas saturadas y calorías, presentándose la correspondiente DDJJ de nutrientes críticos. Ver detalle en Figuras A13 y A14.</p>
---------------	---	---	--	--	---

<p>LECHE EN POLVO</p>	<p>Jurisdicción Córdoba (Dirección General de Control de la Industria Alimenticia. Secretaría de Industria. Ministerio de Industria, Comercio y Minería): LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTANEA FORTIFICADA CON VITAMINA A Y D- LIBRE DE GLUTEN</p> <p>Jurisdicción Entre Ríos(ICAB): LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTÁNEA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D LIBRE DE GLUTEN</p> <p>Jurisdicción Buenos Aires(DIPA): LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTÁNEA FORTIFICADA CON VITAMINAS A,B2,B9,B12 Y D. SIN LACTOSA. LIBRE DE GLUTEN.</p>	<p>Jurisdicción Córdoba (Dirección General de Control de la Industria Alimenticia. Secretaría de Industria. Ministerio de Industria, Comercio y Minería): LECHE ENTERA INSTANTÁNEA, VITAMINA A, VITAMINA D , EMULSIONANTE (LECITINAS).</p> <p>Jurisdicción Entre Ríos(ICAB): LECHE ENTERA, VITAMINA, VITAMINA D Y EMULSIONANTE: INS 322.</p> <p>Jurisdicción Buenos Aires(DIPA): LECHE ENTERA, VITAMINA A, B2,B9,B12 Y D, EMULSIONANTE(LECITINA DE SOJA).</p>	<p>En los 3 productos descriptos en las 3 jurisdicciones se toma en cuenta el ANEXO del art. 567, art. 567 bis, RESOLUCIÓN GMC N° 082/93 del Cap. VIII del CAA. El producto es un alimento.</p>	<p>Si bien los productos contienen más ingredientes que sólo leche entera, las vitaminas por supuesto que no se consideran un agregado de nutrientes críticos ya que son parte de la fortificación y las lecitinas tampoco se consideran como un agregado de grasas ya que según el art. 567 y la RESOLUCIÓN GMC N° 082/93 del Cap. VIII, la lecitina como emulsionante para elaboración de leches instantáneas se acepta en una proporción máxima de 5 g/kg. Asimismo, según lo enunciado por ANMAT en el Manual de Etiquetado Frontal, se considera agregado se grasas, cuando este aditivo se encuentra en una proporción igual o mayor al 1% de la composición del alimento terminado. Por lo tanto, la leche en polvo instantánea de cualquier elaborador contiene como máximo 0,5 % de lecitina y este aditivo no puede tenerse en cuenta como agregado de grasa.</p>	<p>Este producto se consideró en las 3 jurisdicciones dentro de las excepciones a la norma (o sea se interpretó que ninguno de los ingredientes aportaba nutrientes críticos) y los rótulos aprobados por cada ASJC no fue sometido al SPN, o sea que quedó libre de sellos. Ver detalle de rótulos en las Figuras A15,A16 y A17.</p> <p>Por otro lado, en el buscador de DDJJ de nutrientes críticos, si se realiza la búsqueda por la denominación leche en polvo, únicamente aparecen las presentaciones de un elaborador de Buenos Aires, el RNPA de estos productos aún no fue aprobado por la Autoridad Sanitaria. Sin embargo, también se puede observar que los rótulos presentados no consignan los sellos que arroja como resultados someter la tabla nutricional en la calculadora de sellos, por lo cual se puede inferir que es un error de interpretación y el producto leche en polvo es libre de sellos.</p>
------------------------------	---	--	---	---	--

<p style="text-align: center;">GALLETITAS</p>	<p style="text-align: center;">Jurisdicción San Juan (División Alimentos. Departamento de Medicina Sanitaria, Subsecretaría Técnica. Ministerio de Salud Pública): GALLETITAS CRACKERS Jurisdicción de Tucumán Dirección de Bromatología, Dirección General de Fiscalización Sanitaria - SIPROSA, Ministerio de Salud. GALLETITAS CRACKERS CON SALVADO Jurisdicción Buenos Aires (DIPA): GALLETAS MARINERAS</p>	<p style="text-align: center;">Jurisdicción San Juan: Harina de trigo (Enriquecida ley 25630 con sulfato ferroso 30 mg/kg, niacina 13 mg/kg, tiamina 6,3 mg/kg, riboflavina 1,3 mg/kg, ácido fólico 2,2 mg/kg), grasa bovina refinada, agua, jarabe de maíz de alta fructosa, sal fina, Levadura, Extracto de malta, Leudante químico: Bicarbonato de sodio, Emulsionante: lecitina de soja, Mejorador de harina: (Proteasa, Amilasa)</p> <p style="text-align: center;">Jurisdicción de Tucumán: Harina de trigo enriquecida según Ley 25630 (*), grasa bovina, salvado de trigo, azúcar, jarabe de alta fructosa, sal, almidón de maíz, extracto de malta, levadura, RAI: INS 500ii, EMU: INS 322, ARO, FLO: INS 1101i. (*) Según Ley N° 25630 la harina es adicionada con: hierro 30 mg/kg; ácido fólico 2.2 mg/kg; tiamina 6.3 mg/kg; riboflavina 1.3 mg/kg; niacina 13 mg/kg.</p> <p style="text-align: center;">Jurisdicción Buenos Aires: Harina de trigo enriquecida según Ley 25630 (*), aceite de girasol de alto oleico, extracto de malta, sal, levadura, Mejorador de harina: alfa-amilasa. (*) Hierro 30 mg/kg, Niacina 13 mg/kg, Tiamina 6.3 mg/kg, Ácido Fólico 2.2 mg/kg, Riboflavina 1.3 mg/kg.</p>	<p style="text-align: center;">En los 3 productos descriptos en las 3 jurisdicciones se toman en cuenta los art. 760 y 760 bis del Cap. IX del CAA.</p>	<p>Los 3 productos poseen agregado de nutrientes críticos, por lo cual deben ser evaluados en el SPN y colocarse en los rótulos los sellos correspondientes.</p> <p>En el caso del producto inscripto en San Juan, posee agregado de grasas por la grasa bovina refinada (debería evaluarse la composición de lecitina aunque no suele superar el 1% en este tipo de productos); agregado de azúcares por el jarabe de maíz de alta fructosa, extracto de malta y sodio por la sal fina.</p> <p>En referencia a las crackers con salvado, también poseen agregado de grasas por la grasa bovina (en cuanto al INS 322 al igual que el producto podría considerarse que representa agregado de grasas si supera el 1%, de todas formas no influye en el resultado de la calculadora de sellos), agregado de azúcares por el azúcar, jarabe de alta fructosa y extracto de malta y agregado de sodio por la incorporación de sal.</p> <p>En el caso de las galletas marineras, el agregado de grasas está representado por la presencia de aceite de girasol de alto oleico, agregado de azúcar por el extracto de malta y sodio por la sal.</p>	<p style="text-align: center;">Las galletitas crackers analizadas en la jurisdicción de San Juan y Tucumán arrojan como resultado en la calculadora de sellos la incorporación de los sellos de exceso de grasas saturada, sodio y calorías en el rótulo. Ver detalle en Figuras A18 y A19.</p> <p>En el caso de las galletas marineras inscriptas en Buenos Aires, se puede observar que si bien el producto debió ser sometido a la evaluación del SPN, no supera los valores límites de nutrientes críticos, por lo cual el producto permanece libre de sellos. En la Figura A20 se puede visualizar el rótulo aprobado por la ASJC.</p>
--	--	--	---	--	---

Fuente: Elaboración propia.

1) Amargo sin alcohol: Autoridad Sanitaria de Entre Ríos, ICAB

Figura A1. Búsqueda en SiFeGA del producto amargo sin alcohol en jurisdicción 08.

Consulta de producto alimenticio
Buscador de productos autorizados

149.085
Productos autorizados en SiFeGA

Seleccione donde desea buscar
Todos Importados Nacionales

Datos del RNPA

Código Jurisdiccional: 8 (ENTRE RÍOS) RNPA: Número de RNPA:

Denominación: amargo sin alcohol

Nombre de fantasía: Marca:

Nombre de Fantasía del producto: Marca del producto:

Vigencia:

Alimentos Libre de Gluten

Datos del RNE

RNE del Titular: Razón social del Titular:

RNE de Elaborador (tercero) *: Razón Social de Elaborador (tercero) *:

RNE de Establecimiento partícipe *: Razón Social Establecimiento partícipe *:

(*) Entre parámetros de búsqueda no se encuentran disponibles en la base de información de la provincia de Santa Fe (Código 21) para los establecimientos/productos otorgados por AGSA.

Anterior - 1 - Siguiente

Resultados correspondientes a ENTRE RÍOS Se han encontrado 1 registros

RNPA	DENOMINACIÓN	NOMBRE DE FANTASÍA	MARCA	TITULAR	ESTADO
08-002704	AMARGO SIN ALCOHOL, BLANCO, DIETÉTICO, CON SABOR A LIMÓN PARA DILUIR, BAJAS CALORÍAS, DILUCIÓN 1+2.	AMARGO BLANCO	FRUTAFIEL	FRUTAFIEL S.A.	Vigente

Fuente: <https://inal.sifega.anmat.gov.ar/consultadealimentos/#>

Figura A2. Rótulo amargo sin alcohol. Búsqueda en SiFeGA en jurisdicción 08.



Fuente: <https://inal.sifega.anmat.gov.ar/consultadealimentos/#>

Figura A3. Datos principales de la presentación de la DDJJ de nutrientes críticos N°47706

CUIT: 33690437509
Nombre / Razón Social: FRUTAFIEL S.A.

Datos del Producto: De acuerdo al artículo 4° de la reglamentación, sólo corresponde declarar los productos almacenados por la misma, identifique el producto que corresponde.

Tipo de producto: NÚMERO DE EXPEDIENTE SI SE ENCUEN
Registro del producto: 150-24
Denominación de venta: AMARGO BLANCO SIN ALCOHOL, DIETÉTICO, CON SABOR A LIMÓN, PARA DILUIR, BAJAS CALORÍAS.
Denominación de cada unidad que compone el microembudo: En caso de productos con más de una tabla nutricional, Ver instructivos.
Nombre de Fantasia: AMARGO BLANCO
Marca: FRUTAFIEL
Rubro: BEBIDAS HIDRICAS, AGUA Y AGUAS GAS
Categoría de producto: BEBIDAS ANALCOHOLICAS Y PRODUCTO
Lista de Ingredientes: AGUA, ARO: INFUSIÓN DE HIERBAS NATURALES (INCAYUYO, CARQUEJA, POLEO, MENTA, BURRITO Y CUSIA), ESENCIA DE LIMÓN, ACI: ACIDO CÍTRICO, EDU: ASPARTAMO Y ACESULFAME K, CONS: BENZOATO DE SODIO Y SORBATO DE POTASIO, SEC, EDTA.
Forma de preparación: 1 PARTE DE PRODUCTO + 2 PARTES DE AGUA

ANÁLISIS DEL PERFIL DE NUTRIENTES

La Calculadora del Sistema de Sellos y Advertencias Nutricionales permite el cálculo oficial del perfil de nutrientes críticos y presenta los sellos de advertencias y leyendas previos a los que deben considerarse los sellos advertencias alcanzados por la Ley N° 27684 y el Decreto 153/2022.

Nutrientes Críticos	Cálculo	Segunda Etapa
N: Energía Azúcares Añadidos	N/A	N/A
N: Energía Grasas Totales	N/A	N/A
N: Energía Grasas Saturadas	N/A	N/A
Sodio mg/100ml	-	-
Sodio mg/100kcal	30	-40
Calorías	0	-25
Edulcorante	-	N/A
Calorías	-	-

Fuente: <https://sellos.anmat.gob.ar/Buscador>

Figura A4. Cálculo de sello según normativa gráfica de la DDJJ de nutrientes críticos N°47706

Información adicional del envase

Envases Listados	Descripción de la unidad de consumo	Contenido neto	Unidad	Forma del envase	Área de la cara principal	Área de la cara principal = tamaño del octógono	Área de la cara principal = tamaño de leyenda	Área disponible para sellos
BOTELLA PET		1,5	l	Cilindro [(circunferencia del envase en el punto medio/2) ² h]	417	No aplica	> 300 cm ² = 5% del tamaño de la cara principal	

Botella 1,5L
altura de botella: 30cm
perímetro/2: 13,9 cm

Fuente: <https://sellos.anmat.gob.ar/Buscador>

2) Amargo sin alcohol: Autoridad Sanitaria de Buenos Aires, DIPA

PRODUCTO:

En este caso no hay búsqueda pública que permita acceder al diseño del producto aprobado por la ASJC, por lo cual se procedió a tomar de la base de archivos el certificado de RNPA (Figura D5), en el cual se adjunta el mismo (Figura D6).

Figura A5. Certificado de RNPA para el aperitivo amargo sin alcohol



Fuente: Base de datos propia

Figura A6. diseño del producto amargo sin alcohol en jurisdicción 02.



Fuente: Base de datos propia

3) Ricota: Autoridad Sanitaria San Juan División Alimentos. Departamento de Medicina Sanitaria, Subsecretaría Técnica. Ministerio de Salud Pública

Figura A7. Búsqueda en SiFeGA del diseño del producto ricota aprobado en jurisdicción 18.



Fuente: <https://sellos.anmat.gob.ar/Buscador>

- 4) Ricota: Autoridad Sanitaria Mendoza (Departamento de Higiene de Alimentos. Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes)

Figura A8. Búsqueda en SiFeGA del diseño del producto ricota aprobado en jurisdicción 13.



Fuente: <https://inal.sifega.anmat.gob.ar/consultadealimentos/#>

Figura A9. Datos principales de la presentación de la DDJJ de nutrientes críticos N°36533, presentado el 23/10/23.

Fuente: <https://sellos.anmat.gov.ar/Buscador>

Datos del Producto De acuerdo al artículo 4° de la reglamentación, sólo corresponde declarar

Tipo de producto: RNPA

Registro del producto: 13046557

Denominación de venta: Ricotta

Análisis Perfil de Nutrientes

Nutrientes Críticos	Cálculo	Segunda Etapa	
		Reglamentación de nutrientes establecidos en artículo 2° de la reglamentación	
N Energía Azúcares Añadidos	0	<10	N/A
N Energía Grasas Totales	1000	>=30	DICESO
N Energía Grasas Saturadas	1050	>=10	DICESO
Sodio mg/kcal	0,8	<1	N/A
Sodio mg/100g	50	<100	N/A
Calorías	60	<275	N/A
Edulcorante	-	-	N/A
Caféina	-	-	N/A

Figura A10. Búsqueda en SiFeGA del producto ricota aprobado en jurisdicción 13 el 27/03/24.

Empresa Titular

C.U.I.T. Nº: 30-55684279-1 Razón Social: YOGURLAC S.R.L.
 Provincia: MENDOZA Localidad: LAS HERAS
 Domicilio: SAN MARTIN Número: 331

RNPA Nº: 13046557

Fecha de Vencimiento: 27-03-2029

Establecimiento Titular

RNE	Razón Social	Nombre del Establecimiento	Provincia/Localidad	Domicilio
13-006749	YOGURLAC S.R.L.	YOGURLAC S.R.L.	MENDOZA/LAS HERAS	SAN MARTIN 331

Fuente: <https://inal.sifega.anmat.gov.ar/consultadealimentos/#>

- 5) Ricota: Autoridad Sanitaria Córdoba (Dirección General de Control de la Industria Alimenticia. Secretaría de Industria. Ministerio de Industria, Comercio y Minería)

Figura A11. Búsqueda pública del resumen de la información del producto ricota analizado autorizado en Córdoba

The screenshot shows a public product information page for Ricotta Semigrasa. It is divided into several sections:

- Resumen de trámite - INPS, 04074574:** Includes the product name, date of registration, and manufacturer information (LACTO CAMP S.R.L. - PUBLICA, PISCO, CORDOBA, ARGENTINA).
- Datos del producto:** Lists the product name (RICOTTA), brand (LACTO CAMP), and manufacturer details.
- Ingredientes, aditivos y alérgenos:**
 - Aditivos e Ingredientes:** Lists ingredients such as suero de quesería, leche semidescremada, and regulador de acidez.
 - Alérgenos:** States "CONTIENE LECHE".
- Información nutricional:** A table showing nutritional values per 100g:

Ingrediente	Cantidad por porción	%*
Mostrador	200g (100%)	20
Grasas	10g	15
Carbohidratos	10g	15
Proteína	10g	15
Grasas saturadas	10g	15
Grasas insaturadas	10g	15
Grasas trans	10g	15
Grasas monoinsaturadas	10g	15
Grasas poliinsaturadas	10g	15
Sodio	20mg	15
- Etiquetas nutricionales:** A series of icons representing nutritional claims or warnings, such as "EXCESO EN GRASAS SATURADAS" and "EXCESO EN GRASAS TOTALES".

Fuente: <https://alimentos.cba.gov.ar/#/publico/productos>

6) Ricota: Autoridad Sanitaria Entre Ríos (ICAB):

Figura A12. Búsqueda en SiFeGA del diseño del producto ricota aprobado en jurisdicción 08.

The product label for Ricotta Semigrasa features the following elements:

- Product Name:** RICOTTA SEMIGRASA
- Manufacturer:** LACTO CAMPS
- Warnings:** Two hexagonal icons indicating "EXCESO EN GRASAS TOTALES" and "EXCESO EN GRASAS SATURADAS".
- Ingredients:** Suero de quesería, Leche descremada, est/fir: INS 509. CONTIENE LECHE.
- Manufacturer Information:** DE ALBERTO MARCELO FONTANA, ELABORADO POR: R.N.E. N° 08-003351 - R.N.P.A. N° Ruta Nacional 12 - Km 337 - Aranguren - Entre Ríos. Administración y Ventas: Ejido Crespo - Entre Ríos. Tel.: 0343-15622380.
- Instructions:** CONSUMIR PROFERAMENTE DENTRO DE LOS 30 DÍAS DE SU FECHA DE ELABORACIÓN. FECHA DE ELABORACIÓN: LOTE N°:
- Barcode and QR Code:** Located at the bottom of the label.

Fuente: <https://sellos.anmat.gov.ar/Buscador>

Figura A14. Datos principales y cálculo de sellos de la presentación de la DDJJ de nutrientes críticos N°53062 según buscador

Tipo de producto:	RNPA
Registro del producto:	02-732933
Denominación de venta:	RICOTTA CON CREMA LIBRE DE GLUTEN
Denominación de cada unidad que compone el mix/surtido(En caso de productos con mas de una tabla nutricional. Ver instructivo):	Ingrese la Denominación de unidad
Nombre de Fantasía:	RICOTTA ENTERA
Marca:	LA ANONIMA
Rubro:	ALIMENTOS LACTEOS
Categoría de producto:	DERIVADOS LACTEOS PARA LA INDUSTRIA
Lista de Ingredientes:	Suero de queso, crema de leche, cloruro de calcio, ácido acético.

Análisis Perfil de Nutrientes

Nutrientes Críticos	Cálculo	Segunda Etapa	
		Segunda etapa del programa establecido por el artículo 17° de la reglamentación	
% Energía Azúcares Añadidos	0	<10	N/A
% Energía Grasas Totales	70,6	>=30	EXCESO
% Energía Grasas Saturadas	43,5	>=10	EXCESO
Sodio mg/kcal	0,4	<1	N/A
Sodio mg/100g	133	<300	N/A
Calorías	310	>=275	EXCESO
Edulcorante	-	-	N/A
Cafeína	-	-	N/A

Información adicional del envase

Envases Listados	Descripción de la unidad de consumo	Contenido neto	Unidad	Forma del envase	Área de la cara principal	Área de la cara principal = tamaño del octógono	Área de la cara principal = tamaño de leyenda	Área disponible para sellos
	sachet	500	g	Rectángulo (b*h)	156	>= 20 cm² a = 300 cm² = Dimensión de sellos según Área Disponible para Sellos	No aplica	101,4

Fuente: <https://sellos.anmat.gob.ar/Buscador>

8) Leche en Polvo: Autoridad Sanitaria Córdoba (Dirección General de Control de la Industria Alimenticia. Secretaría de Industria. Ministerio de Industria, Comercio y Minería)

Figura A15. Búsqueda pública del resumen de la información del producto leche en polvo analizado autorizado en Córdoba.

Datos del producto

Datos del producto

Denominación
LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTANEA FORTIFICADA CON VITAMINA A Y D- LIBRE DE OLLITEN

Marca **Nombre de Trazabilidad**
TRENDY TRENDY

País de origen
INDUSTRIA ARGENTINA

Categoría del producto
Leche en polvo

Modo de comercialización
Acondicionado a la venta al público

Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Porción: 20 g (1 CUCHARADILLA SUPLENIDA)

	Cantidad por porción	%DV*
Mostrador	20 unidades	4%
Carbón	10g	2%
Almidón	2g	4%
Grasa total	2g	4%
Proteína	80g	16%
Grasas saturadas	30g	60%
Grasas monoinsaturadas	2g	4%
Grasas poliinsaturadas	2g	4%
Sodio	30mg	6%
Carbohidratos	100mg	20%
Fibra	10mg	20%
Sacarosa	100mg	20%

*% Valores Diarios se basan en una dieta de 2000 kcal (8400 kJ). Sus valores diarios pueden variar dependiendo de sus necesidades energéticas.
**Ver datos en el etiquetado.

Ingredientes, aditivos y alérgenos

Aditivos e Ingredientes

Ingredientes (*)
Ingredientes: Leche entera estéril, Vitamina A, Vitamina D, Emulsionante (lecitina)

Etiquetado nutricional frontal

Exceso en nutrientes

EXCESO EN AZÚCARES

EXCESO EN GRASAS TOTALES

EXCESO EN GRASAS SATURADAS

EXCESO EN SODIO

EXCESO EN CALORÍAS

Advertencias

CONTIENE CAFEÍNA. EVITAR EN NIÑOS/AE.

CONTIENE EMULSIONANTES. NO RECOMENDABLE EN NIÑOS/AE.

Reserva de azúcar

El nivel de azúcar al seleccionar el microalimento que posee el menor contenido de azúcar principal menor a 10g/100kcal

1

2

3

4

5

6

7

Reserva de azúcar

1

2

3

4

5

6

7

Fuente: <https://alimentos.cba.gov.ar/#/publico/productos>.

9) Leche en Polvo: Autoridad Sanitaria Entre Ríos (ICAB):

Figura A16. Búsqueda en SiFeGA del diseño del producto leche en polvo aprobado en jurisdicción 08.



Fuente: Base de datos propia

10) Leche en Polvo: Autoridad Sanitaria Buenos Aires (DIPA)

Figura A17. Vista del RNPA junto con el diseño del producto leche en polvo entera en jurisdicción 02.



**CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN
AL REGISTRO NACIONAL DE PRODUCTO ALIMENTICIO**

El Ministerio de Desarrollo Agrario de la Provincia de Buenos Aires
certifica que se ha registrado bajo el número:
02-727513

Otorgado: 25/08/2023 - Vencimiento: 25/08/2028
Fecha de autorización: 25/08/2023

Expediente N°: EX-2020-26035718- -GDEBA-DIYPAMDAGP

Datos del Producto

Marca: La Serenísima- Zero lactosa **Nombre de fantasía:**

País de origen: Argentina **Denominación:** Leche en polvo entera instantánea fortificada con vitaminas A, B2, B9, B12 y D. Sin lactosa. Libre de gluten

PREPARACIÓN

Utilice agua hirviendo a 70°C, adóscela a aproximadamente 100 ml de agua y 10 g de leche en polvo. Mezcle bien y beba.

Para 1 litro de leche:

1 litro de agua hirviendo a 70°C
10 g de leche en polvo

Para 3 litros de leche:

3 litros de agua hirviendo a 70°C
30 g de leche en polvo

Para 400 g de leche:

400 g de agua hirviendo a 70°C
40 g de leche en polvo

PRECAUCIONES:

Evite el contacto con agua fría o caliente. Mantenga el producto en un lugar fresco y seco. Evite la humedad y la luz solar directa. Mantenga el producto en su envase original y cerrado.

FECHA DE VENCIMIENTO: 25/08/2028

INDICACIONES: Este producto es apto para lactantes y niños menores de 2 años. No se recomienda su uso en niños mayores de 2 años.

ALERGIAS: Este producto puede contener trazas de gluten y otros alérgenos. Consulte la etiqueta para más detalles.



COMPOSICIÓN	
Leche entera, vitaminas A, B2, B9, B12 y D	100%
CONTIENE LECHE Y DERIVADOS DE LECHE.	
Leche entera	100%
Vitaminas A, B2, B9, B12 y D	100%
Gluten	0%
Lactosa	0%
Sal	0%
Grasas	0%
Proteínas	0%
Carbohidratos	0%
Calorías	0%

¿SABÍAS QUÉ?

La Serenísima Zero Lactosa es un producto de fácil digestión gracias a su alto contenido en calcio y sus nutrientes de alta calidad. Además, contiene vitaminas A, B2, B9, B12 y D, esenciales para la salud de los niños.

La Serenísima Zero Lactosa es un producto de fácil digestión gracias a su alto contenido en calcio y sus nutrientes de alta calidad. Además, contiene vitaminas A, B2, B9, B12 y D, esenciales para la salud de los niños.

Industria Argentina

Fuente: Base de datos propia

11) Galletitas Crackers: Autoridad Sanitaria San Juan División Alimentos. Departamento de Medicina Sanitaria, Subsecretaría Técnica. Ministerio de Salud Pública



Figura A18. Búsqueda en SiFeGA del diseño del producto galletitas crackers aprobado en jurisdicción 18.

Fuente: <https://inal.sifega.anmat.gov.ar/consultadealimentos/#>

12) Galletitas crackers Salvado: Autoridad Sanitaria Tucumán. Dirección de Bromatología, Dirección General de Fiscalización Sanitaria - SIPROSA, Ministerio de Salud.

Figura A19. Búsqueda en SiFeGA del diseño del producto galletitas crackers con salvado aprobado en jurisdicción 23.



Fuente: <https://inal.sifega.anmat.gob.ar/consultadealimentos/#>

13) *Galletas Marineras: Autoridad Sanitaria Buenos Aires (DIPA):*

Figura A20. Vista del RNPA junto con el diseño de galletas marineras en jurisdicción 02.



Fuente: Base de datos propia

Como se puede observar en la Tabla A1 para los casos analizados de los productos inscriptos en las distintas jurisdicciones como amargos sin alcohol y ricota, **existen distintas resoluciones por parte de las ASJC**, es decir, algunos ítems coinciden con lo determinado en la etapa de evaluación primaria privada respecto al alcance de la evaluación del SPN y lo aprobado por la ASJC, aunque en otros puntos hay diferencias. **Esto indica que productos que poseen prácticamente la misma denominación legal y composición similar posean distintos resultados en la aplicación de la Ley 27.642.**

En el caso del amargo sin alcohol, lo anteriormente expuesto se debe principalmente a que el encuadre dentro del CAA fue diferente; en el caso de Buenos Aires (DIPA) se enmarcó al producto dentro de la RESOLUCIÓN GMC N° 077/94 Incorporada por Res MSyAS N° 110 del 4.04.95 (Modificada por Resolución Conjunta N°23/2019) del Cap. XIV de BEBIDAS ESPIRITUOSAS ALCOHOLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS Y LICORES del CAA y su denominación legal fue amargo o su análogo aperitivo sin alcohol. Por ejemplo, puede observarse que el hexametafosfato de sodio como emulsionante, puede ser utilizado con esta función para el caso de aperitivos con grado alcohólico menor a 15%. En el caso de bebidas analcohólicas, no podría haber sido declarado de esta forma.

Si bien en el caso de la jurisdicción de Entre Ríos se utilizaron también estas palabras en la denominación del producto, el análisis, ya sea de ingredientes y aditivos permitidos, como demás ítems involucrados en el rótulo fue el encuadrado dentro del Cap. XII de BEBIDAS HÍDRICAS, AGUA Y AGUA GASIFICADA.

Otro de los casos en donde no se observa similitud entre lo analizado y determinado, respecto a la aplicación de las directrices según los materiales y métodos del presente trabajo, y lo aprobado por la AS, fue el de la ricota. En este producto, se puede inferir que dichas diferencias estuvieron dadas por las diferentes observaciones respecto de la consideración de agregado de nutrientes críticos (cuando se considera que existe el mismo y cuando no) y el análisis del producto dentro de las excepciones detalladas según la bibliografía consultada. Al igual que sucedió para el amargo sin alcohol, hay diferentes resultados según las aprobaciones de las ASJC para productos que poseen composiciones muy similares. De hecho, puede observarse que, en el caso de la ricota inscripta en Mendoza, la cual posee aún más ingredientes que la que se registró en San Juan, la Autoridad Sanitaria solicitó exceptuarla del alcance del SPN y la de San Juan aprobó el rótulo con sellos.

Los casos de estudio leche en polvo y galletitas no obtuvieron discrepancias respecto a lo analizado y lo aprobado por cada ASJC ya que las directrices se encontraban bastante claras en este tipo de productos y no representaba la complejidad de los casos anteriores.

En las figuras del apéndice A números 2,6,7,8,11,12,13,15,16,17,18,19 y 20 se pueden encontrar los rótulos aprobados por las respectivas ASJC. Los productos autorizados en Córdoba son sin rótulo gráfico, en cambio, se genera un proyecto de rótulo por la página web del Gobierno de dicha provincia, según los datos cargados por el establecimiento elaborador y los que aprueba la ASJC.

En el caso del producto ricota inscripto en la jurisdicción San Juan no se encuentra DDJJ de nutrientes críticos en el buscador público, por lo cual se puede deducir que no fue requisito por parte de la ASJC al momento de la presentación del trámite.

Para la autorización de la ricota cuyo RNPA fue tramitado en Mendoza, se encuentra que en principio se ha realizado la DDJJ de nutrientes críticos (N°36533 presentada el 23/10/23), por lo cual el elaborador había interpretado lo mismo que para el producto inscripto en San Juan. Sin embargo, más adelante se otorgó el RNPA (el 27/03/24) y la Autoridad Sanitaria lo hizo con el rótulo sin sellos. Por lo cual se concluye que la DDJJ debería ser dada de baja del sistema de sellos de ANMAT.

Respecto a los que fueron tramitados en Córdoba y Entre Ríos que son elaborados con suero de queso y leche, es complejo definir el alcance de la norma. La Ley 27.642 no especifica si el suero de queso podría considerarse como aporte de nutrientes críticos o no y en el caso de la leche en sus distintos contenidos grasos, podría considerarse también que aporta nutrientes críticos cuando forma parte de la fórmula junto con otros ingredientes que podrían ser considerados o no como aportantes de sodio, grasas, azúcares, edulcorantes o cafeína. Ambos productos fueron tramitados en fechas de vigencia de aplicación de la Ley de Etiquetado y obtuvieron distintos resultados según las interpretaciones posibles.

La ricota que fue inscripta en Buenos Aires cuando ya se encontraba en vigencia la Ley 27.642 y cumplimentado el cronograma tanto para empresas como PyMEs (posee expediente del año 2024), por lo cual debió ser presentado adecuado a la norma y al estar alcanzado en este caso, también se procedió a presentar la DDJJ de nutrientes críticos.

APÉNDICE B. Declaraciones juradas

En este apéndice se exponen las diferentes DDJJ y los rótulos de los productos que respaldan las determinaciones expresadas en la resolución del objetivo específico N° 3.

Figura B1. Datos principales de la DDJJ de nutrientes críticos N°16748

Declaración Jurada en cumplimiento de la Ley N° 27642 Detalles de la DD con número 16748

Datos persona humana/jurídica

CUIE: 30501098252

Nombre / Razón Social: Lherfier Argentina SA.

Datos del Producto De acuerdo al artículo 6° de la reglamentación, sólo corresponde declarar los productos alcanzados por la norma. Identifique el producto que corresponde.

Tipo de producto:

Registro del producto: 21-088391

Denominación de venta: Alimento instantáneo a base de leche en polvo, café instantáneo, azúcar y cacao

Denominación de cada unidad que compone el mixturado: En caso de productos con más de una denominación de unidad

Nombre de Fantasia: Cappuccino Instantáneo

Marca: Calidad es Primer Precio

Rubro: PRODUCTOS ESTIMULANTES O FRUITIVO

Categoría de producto: CAFE Y SUCEDANEOS

Lista de ingredientes: Sólidos de leche (leche en polvo descremada y entera (EMU- lecitina de soja (INS 322)), sólidos no grasos de leche), café instantáneo, azúcar, jarabe de glucosa, cacao en polvo, aceite vegetal hidrogenado de palma, maltodextrina, sal fina, espesante: goma xántica (INS415), antihumectante: fosfato tricálcico (INS41III), aromatizantes artificiales de vainilla y de canela, emulsionante: mono y diglicéridos de ácidos grasos (INS 471). CONTIENE LECHE Y DERIVADOS DE SOJA. PUEDE CONTENER CEBADA.

Forma de preparación: Vierta 4 cucharas tamaño té en una taza de 200 ml. Agregue agua potable a punto de hervir hasta completar 200ml. Revuelva hasta disolver y endulce a gusto. Utilizar siempre utensilios limpios y secos.

Declaración del valor energético y de nutrientes críticos

Alimento:

Porción:

Detalle	Porción	100	Unidad
Calorías:	49	25	Kcal
Azúcares Totales:	4,7	2,4	g
Azúcares Añadidos:	2,8	1,4	g
Grasas Totales:	0,8	0,40	g
Grasas Saturadas:	0,5	0,25	g
Sodio:	41	20	mg
Edulcorante:	<input type="text" value="NO"/>		
Cafeína:	<input type="text" value="SI"/>		

Resultados Calculadora de Sellos

La Calculadora del Sistema de Sellos y Advertencias Nutricionales permite el cálculo oficial del perfil de nutrientes críticos y presenta los sellos de advertencias y leyendas precautorias que deben consignar los productos alimenticios alcanzados por la Ley N° 27644 y el Decreto 151/2022.

Análisis Perfil de Nutrientes

Nutrientes Críticos	Cálculo	Segunda Etapa	
		Segunda Etapa	Segunda Etapa
% Energía Azúcares Añadidos	22,9	>=10	EXCESO
% Energía Grasas Totales	14,7	<30	N/A
% Energía Grasas Saturadas	9,2	<10	N/A
Sodio mg/kcal	0,8	<1	N/A
Sodio mg/100ml	20	<300	N/A
Calorías	24,5	<25	N/A
Edulcorante	-	-	N/A
Cafeína	-	-	LEYENDA CAFEINA

* Los edulcorantes o endulzantes no consignarán el sello "EXCESO EN AZÚCAR" de acuerdo a las especificaciones del artículo 6° del Decreto 151/2022.

Fuente: <https://sellos.anmat.gob.ar/Buscador>

Figura B2. Datos principales de la DDJJ de nutrientes críticos N° 16748.

Nombre / Razón Social:

Datos del Producto De acuerdo al artículo 4° de la reglamentación, sólo corresponde declarar los productos alcanzados por la norma, identifique el producto que corresponde.

Tipo de producto:

Registro del producto:

Denominación de venta:

Denominación de cada unidad que compone el mix/surtido (En caso de productos con más de una tabla nutricional. Ver instructivo):

Nombre de Fantasia:

Marcas:

Rubro:

Categoría de producto:

Lista de Ingredientes:

Forma de preparación:

Declaración del valor energético y de nutrientes críticos

Alimento:

Porción: g

Detalle	Porción	100	Unidad
Calorías:	115	69	Kcal
Azúcares Totales:	13	7,8	g
Azúcares Añadidos:	2,8	1,7	g
Grasas Totales:	2,5	1,5	g
Grasas Saturadas:	1,7	1,0	g
Sodio:	72	43	mg
Edulcorante:	<input type="text" value="NO"/>		
Cafeína:	<input type="text" value="NO"/>		

Resultados Calculadora de Sellos

La Calculadora del Sistema de Sellos y Advertencias Nutricionales permite el cálculo oficial del perfil de nutrientes críticos y presenta los sellos de advertencias y leyendas precautorias que deben consignar los productos alimenticios alcanzados por la Ley N° 2704 y el Decreto 151/2022.

Análisis Perfil de Nutrientes

Nutrientes Críticos	Cálculo	Segunda Etapa	
		Según los límites establecidos por artículo 27 de la reglamentación	
% Energía Azúcares Añadidos	9,7	<10	N/A
% Energía Grasas Totales	19,6	<30	N/A
% Energía Grasas Saturadas	13,3	>>10	EXCESO
Sodio/mg/kcal	0,6	<1	N/A
Sodio/mg/100g	43	<300	N/A
Calorías	68,9	<275	N/A
Edulcorante	-	-	N/A
Cafeína	-	-	N/A

* Los edulcorantes o endulzantes no consignarán el sello "EXCESO EN AZÚCAR" de acuerdo a las especificaciones del artículo 6° del Decreto N°151/2022.

Fuente: <https://sellos.anmat.gob.ar/Buscador>

Figura B3. Datos principales de la DDJJ de nutrientes críticos N° 55046

The image shows a web interface for product registration and analysis. The top section displays product details for 'Café instantáneo, azúcares y cacao' (Café instantáneo, azúcares y cacao) under the 'Producto Alimenticio' category. It includes fields for 'Nombre', 'Descripción', 'Presentación', 'Marca', 'Rubro', and 'Categoría de producto'. The 'Lista de Ingredientes' and 'Forma de preparación' are also visible.

The middle section, titled 'Declaración del valor energético y de nutrientes críticos', shows a table of nutrients for a 200g portion. The table is as follows:

Detalle	Porción	200	Unidad
Calorías	127	59	Kcal
Azúcares Totales	12	5,6	g
Azúcares Añadidos	0	0,00	g
Grasas Totales	1,7	1,7	g
Grasas Saturadas	2,5	1,2	g
Sodio	100	47	mg

The bottom section, 'Resultados Calculadora de Sellos', provides an 'Análisis Perfil de Nutrientes'. It compares the product's values against reference values for different energy and nutrient classes. The analysis table is as follows:

Nutrientes Críticas	Cálculo	Segunda Etapa	
		Referencia	Resultado
% Energía Azúcares Añadidos	0	<10	NA
% Energía Grasas Totales	20,2	<30	NA
% Energía Grasas Saturadas	17,7	>=10	EXCESO
Sodio/mg/litro	0,8	<1	NA
Sodio/mg/100g	47	<200	NA
Calorías	59,1	<275	NA
Edulcorante	-	-	LEVENDAZUCORANTE
Cafeína	-	-	NA

A note at the bottom states: '*Los edulcorantes o endulzantes no consiguran el sello "EXCESO EN AZÚCAR" de acuerdo a las especificaciones del artículo 9° del Decreto 55046/2022'.

Fuente: <https://sellos.anmat.gov.ar/Buscador>[https:// www.assal.gov.ar/assa/FormsWeb/rnpaConsumidores/](https://www.assal.gov.ar/assa/FormsWeb/rnpaConsumidores/)

Figura B4. Datos principales de la DDJJ de nutrientes críticos N° 25134

Producto Alimenticio

Producto
RNPA N°: 21-132864 **Estado:** Vigente

Nombre Comercial: No registra
Denominación: jugo de limon a base de concentrado
Marca: CALIDAD ES PRIMER PRECIO
Vencimiento de Habilitación: 16-11-2028

Elaborador
RNE N°: 21-075293 **Estado:** En Actividad
Empresa: VINAGRES HALCONERO S.R.L.
Localidad: SAUCE VIEJO
Domicilio: PARQUE INDUSTRIAL S/N
Contacto: 4995624
 VINAGRESHALCONERO@HOTMAIL.COM

Declaración del valor energético y de nutrientes críticos

Alimento:

Porción:

Detalle	Porción	100	Unidad
Calorías:	48	24	Kcal
Azúcares Totales:	2	1.00	g
Azúcares Añadidos:	2	1.00	g
Grasas Totales:	0	0.00	g
Grasas Saturadas:	0	0.00	g
Sodio:	50	25	mg
Edulcorante:	NO		
Cafeína:	NO		

Resultados Calculadora de Sellos

La Calculadora del Sistema de Sellos y Advertencias Nutricionales permite el cálculo oficial del perfil de nutrientes críticos y presenta los sellos de advertencias y leyendas precautorias que deben consignar los productos alimenticios alcanzados por la Ley N° 2764 y el Decreto 151/2022.

Análisis Perfil de Nutrientes

Nutrientes Críticos	Cálculo	Segunda Etapa	
		Segundo resultado de comparación de los parámetros de la Ley N° 2764 y el Decreto 151/2022	
% Energía Azúcares Añadidos	16,7	>=10	EXCESO
% Energía Grasas Totales	0	<30	N/A
% Energía Grasas Saturadas	0	<10	N/A
Sodio mg/kcal	1,0	>=1	EXCESO
Sodio mg/100ml	25	<300	N/A
Calorías	24	<275	N/A
Edulcorante	-	-	N/A
Cafeína	-	-	N/A

* Los edulcorantes o endulzantes no consignarán el sello "EXCESO EN AZÚCAR" de acuerdo a las especificaciones del artículo 07 del Decreto N° 151/2022.

Declaración Jurada en cumplimiento de la Ley N° 27642

Detalles de la DJ con número: 25134

Datos persona humana/jurídica

CUIT:

Nombre / Razón Social:

Datos del Producto De acuerdo al artículo 07 de la Ley N° 27642, el/los productor/es declara/declaran los productos alcanzados por la norma, identifica el producto que corresponde.

Tipo de producto:

Registro del producto:

Denominación de venta:

Denominación de cada unidad que compone el mix (jurídico):

Nombre de Fantasia:

Marca:

Rubro:

Categoría de producto:

Lista de Ingredientes:

Forma de preparación:

Fuente: <https://sellos.anmat.gob.ar/Buscador> <https://www.assa.gov.ar/assa/FormsWeb/rnpaConsumidores/>

Figura B5. Datos principales de la DDJJ de nutrientes críticos N° 53134

Declaración Jurada en cumplimiento de la Ley N° 27942

Detalle de la Declaración Jurada

Datos persona humana jurídica

CUIT: 30006750000

Nombre / Razón Social: SA IMPORTADORA Y EXPORTADORA DE LA R.

Datos del Producto De acuerdo al artículo 4º de la reglamentación, el responsable debe consignar los productos comercializados por nombre, categoría y producto por empresa.

Tipo de producto: BEBIDA

Registro de producto: 34022500

Denominación de venta: JUGO DE LIMÓN A BASE DE CONCENTRADO A BASE DE OLIVIN

Denominación de cada unidad que compone el producto (En caso de productos con más de una etiqueta nutricional, ver instructivo): Ingresar la Denominación de unidad

Nombre de Partida: JUGO DE LIMÓN

Marca: LA ANONIMA

Subtipo: BEBIDAS HIDRATAS, AGUA Y AGUARD

Categoría de producto: JUGOS VEGETALES

Lista de ingredientes: Agua, Jugo de limón concentrado, conservador benzato de sodio (INS116), ácido ascórbico, ácidos ascórbico y metabisulfito de sodio (INS202), Aromatizante, esencia de limón

Forma de preparación: Ingresar la Forma de preparación

Declaración del valor energético y de nutrientes críticos

Alimento: Bebida Analcohólica

Porción: 200 ml

Detalle	Porción	100	Unidad
Calorías:	42	21	Kcal
Azúcares Totales:	9,8	4,9	g
Azúcares Añadidos:	0	0,00	g
Grasas Totales:	0	0,00	g
Grasas Saturadas:	0	0,00	g
Sodio:	50	25	mg
Edulcorante:	NO		
Cafeína:	NO		

Resultados Calculadora de Sellos

La Calculadora del Sistema de Sellos y Advertencias Nutricionales permite el cálculo oficial del perfil de nutrientes críticos y presenta los sellos de advertencias y leyendas precautorias que deben consignar los productos alimenticios alcanzados por la Ley N° 2764 y el Decreto 151/2022.

Análisis Perfil de Nutrientes

Nutrientes Críticos	Cálculo	Segunda Etapa	
		Segunda Etapa de cumplimiento establecido por el artículo 4º de la reglamentación	
% Energía Azúcares Añadidos	0	<10	N/A
% Energía Grasas Totales	0	<30	N/A
% Energía Grasas Saturadas	0	<10	N/A
Sodio mg/kcal	1,2	>=1	EXCESO
Sodio mg/100ml	25	<300	
Calorías	21	<25	N/A
Edulcorante	-	-	N/A
Cafeína	-	-	N/A

* Los edulcorantes o endulzantes no consignarán el sello "EXCESO EN AZÚCAR" de acuerdo a las especificaciones del artículo 4º del Decreto N°151/2022.

Fuente: <https://sellos.anmat.gob.ar/Buscador>