



## **CONSULTA PÚBLICA PARA LA MODIFICACIÓN DE LAS NORMAS TÉCNICAS SOBRE DIRECTRICES NUTRICIONALES QUE INDICA, PARA LA DECLARACIÓN DE PROPIEDADES SALUDABLES DE LOS ALIMENTOS**

**Establecidas actualmente en la Resolución Exenta N° 764/09; Publicada en el Diario Oficial de 05.10.09; Modificada por Res. Exenta N° 24/11, publicada en el Diario Oficial 03.2.2011**

La presente modificación tiene por objetivo actualizar y alinear la regulación nacional, en materia de declaración de propiedades saludables en los alimentos, estableciendo los requisitos que deben cumplir los alimentos, que voluntariamente deseen declarar una propiedad saludable autorizada, de modo que dichas declaraciones sean consistentes y apoyen la política nacional relativa a la salud y nutrición.

La declaración de propiedades saludables utilizadas en los alimentos, están reguladas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos y en la Resolución que lo complementa, N°764 de 2009 y sus actualizaciones. Existen 18 declaraciones de propiedades saludables permitidas en Chile, su uso es voluntario y para cada una existen requisitos obligatorios que los alimentos deben cumplir.

Recientemente se promulgó la Ley N° 20.606, que instruyó al Ministerio de Salud a reglamentar, entre otras medidas, el rotulado y publicidad de alimentos con elevado contenido de nutrientes críticos relacionados con la obesidad y las enfermedades no transmisibles de la población, de modo que la población nacional los identifique fácilmente.

Teniendo presente esta reciente regulación, se consideró necesario actualizar las condiciones que deben cumplir los alimentos que declaren propiedades saludables, para resguardar la coherencia de las declaraciones utilizadas en el rótulo o la publicidad de alimentos, evitando posibles confusiones en los consumidores y facilitando la preferencia de alimentos recomendados por el Ministerio de Salud, contribuyendo a mantener una dieta saludable y de este modo, prevenir la obesidad y las enfermedades no transmisibles relacionadas a la alimentación.

Aunque se presentan los **CONSIDERANDO**, estos no están en consulta pública, sino solo el contenido a continuación de **RESOLUCIÓN** de la propuesta en este documento.

Primero se presenta la situación actual bajo el subtítulo “DICE ACTUALMENTE” y luego se presenta la propuesta bajo el subtítulo “SE PROPONE QUE DIGA”.

## **DICE ACTUALMENTE:**

### **CONSIDERANDO:**

1.- Los cambios en el perfil epidemiológico del país en los últimos veinte años, que muestran una tendencia creciente de las enfermedades crónicas no transmisibles en el adulto, donde los estilos de vida relacionados con alimentación y nutrición constituyen uno de los principales factores de riesgo.

2.- Que, además, de las enfermedades crónicas no transmisibles, en la actualidad deben considerarse, por su trascendencia en salud pública, algunas reacciones alérgicas en personas de mayor sensibilidad a componentes alimenticios, tales como las proteínas y algunos aditivos alimenticios, intolerancias alimentarias, y las condiciones de la salud bucal de la población nacional, dentro de las que destacan las siguientes enfermedades: cardiovasculares, obesidad, cáncer, hipertensión arterial, diabetes, osteoporosis y anemia.

3.- La nómina anterior permitió definir nutrientes, factores alimentarios y sustancias que se asocian como protectores o como reductores de algunos factores de riesgo para dichas enfermedades o condiciones de salud del organismo.

4.- Que, es de interés del Ministerio de Salud facilitar y posibilitar que la población, a través de la lectura de mensajes saludables que se incorporen a los rótulos, pueda seleccionar y discriminar entre los alimentos aquellos que le sean más convenientes para alcanzar en forma individual una nutrición y salud óptima.

5.- Que, de acuerdo a lo antes expuesto y en consenso con los grupos de expertos consultados se han definido mensajes como directrices nutricionales para aquellos alimentos que posean propiedades particulares, puedan comunicar esta condición a través de mensajes saludables.

6.- Que, teniendo presente lo anterior y en uso de mis facultades legales, dicto la siguiente:

## RESOLUCIÓN:

**1.- APRUEBANSE** las siguientes normas técnicas sobre directrices nutricionales para los mensajes que se utilicen para declarar propiedades saludables y funcionales de los alimentos, consistentes en la asociación entre un alimento, un nutriente u otra sustancia y una condición de salud:

Asociación	Requisitos obligatorios		Marco para los mensajes
	Descriptor, artículo 120 del RSA	Condiciones específicas	
1.- Grasa saturada, grasa trans, colesterol y enfermedades cardiovasculares	<p>“Bajo aporte en grasa total”</p> <p>“Bajo aporte en grasa saturada”</p> <p>“Bajo aporte de colesterol”</p> <p>“Libre de ácidos grasos trans”</p>	Si es carne, debe ser extra magra.	Entre los muchos factores de riesgo que inciden en las enfermedades cardiovasculares, las dietas bajas en grasas saturadas, colesterol y libre ácidos grasos trans, contribuyen a reducir el riesgo de estas enfermedades.
2.- Grasa total y cáncer	“Bajo aporte en grasa total”	Si es carne o pescado, debe ser extra magra.	Las dietas bajas en grasa total pueden reducir el riesgo de algunos cánceres. El desarrollo de cáncer depende de muchos factores de riesgo.
3.- Calcio y osteoporosis	“Alto en calcio”	El calcio debe ser de buena biodisponibilidad. Relación calcio/fósforo mayor o igual a 1.	Actividad física permanente y una dieta saludable con suficiente calcio ayuda a mantener una buena salud ósea y puede reducir el riesgo de osteoporosis.
4.- Sodio e hipertensión arterial	“Bajo aporte en sodio”	No hay.	Las dietas bajas en sodio pueden reducir el riesgo de desarrollo de hipertensión arterial. El desarrollo de hipertensión arterial depende de muchos factores de riesgo.

Asociación	Requisitos obligatorios		Marco para los mensajes
	Descriptor, artículo 120 del RSA	Condiciones específicas	
5.- Fibra dietética* y cáncer	<p>“Buena fuente de fibra dietética” o “Alto en fibra dietética” – <b>Ambos sin fortificación</b></p> <p>“Bajo aporte en grasa total”</p>	<p>El alimento es o contiene leguminosas, cereales integrales, frutas o verduras.</p>	<p>Las dietas bajas en grasa total y que contienen alimentos con elevado contenido de fibra dietética, como son las leguminosas, cereales integrales, frutas y verduras, pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cánceres. El desarrollo de cáncer está asociado a numerosos factores de riesgo.</p>
6.- Fibra dietética soluble (betaglucanos de avena, cebada y psyllium) y enfermedades cardiovasculares	<p>“Bajo aporte en grasa total”</p> <p>“Bajo aporte en grasa saturada”</p> <p>“Bajo aporte de colesterol”</p> <p>“Libre de ácidos grasos trans”</p>	<p>Contiene al menos 0,75 g de <b>fibra soluble, sin fortificación.</b></p> <p>El alimento es o contiene leguminosas, cereales integrales, (betaglucanos de avena, cebada y psyllium), frutas o verduras.</p> <p><u>Para el uso de este mensaje se usará la siguiente definición de <b>Fibra dietética</b>:</u> se entenderá por fibra dietética o alimentaria, los polímeros de hidratos de carbono con 10 o más unidades monoméricas que no son digeridas ni absorbidas en el intestino delgado humano y que pertenecen a las siguientes categorías;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•polímeros de carbohidratos comestibles que se encuentran naturalmente en los alimentos en la forma en que se consumen;.</li> </ul>	<p>Dietas bajas en grasa total, grasa saturada y colesterol, sin ácidos grasos trans y con fibra dietética, particularmente fibra soluble presente en leguminosas, cereales integrales (betaglucanos de avena, cebada y psyllium), frutas y verduras pueden reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares. Las enfermedades cardiovasculares están asociadas con numerosos factores de riesgo. Los alimentos que tengan psyllium deben incluir en el mensaje una advertencia que diga “este alimento debe ser consumido con ...ml de agua”</p>

Asociación	Requisitos obligatorios		Marco para los mensajes
	Descriptor, artículo 120 del RSA	Condiciones específicas	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• polímeros de carbohidratos obtenidos de materias primas alimentarias, por medios físicos, químicos o enzimáticos y que se haya demostrado que tienen un efecto fisiológico o un beneficio para la salud, mediante evidencia científica.</li> <li>• polímeros de carbohidratos sintéticos, que se haya demostrado que tienen un efecto fisiológico o un beneficio para la salud, mediante evidencia científica.</li> </ul> <p>“Cáscara de semilla de psyllium debe tener mínimo 1,7 g de fibra soluble de 0,95%.</p> <p>Los alimentos que tengan psyllium deben incluir en el mensaje una advertencia que diga “este alimento debe ser consumido con ...ml de agua”</p>	
7.- Frutas y vegetales (hortalizas, cereales, leguminosas, tubérculos y oleaginosas) y cáncer	<p>“Buena fuente de” o “Alto en” – <b>Ambos sin fortificación</b>, al menos uno de los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vitamina A</li> <li>- Vitamina C</li> <li>- Fibra dietética</li> </ul> <p>“Bajo aporte en grasa total”</p>	Frutas o vegetales	Dietas ricas en frutas y/o vegetales y bajas en grasa total pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer. El cáncer es una enfermedad asociada a muchos factores de riesgo.

Asociación	Requisitos obligatorios		Marco para los mensajes
	Descriptor, artículo 120 del RSA	Condiciones específicas	
8.- Hierro y anemia nutricional	“Alto en hierro”	El hierro debe ser de aceptable biodisponibilidad, tales como: Sulfato ferroso, formas protegidas, aminoquelados, quelados - hierro de sodio EDTA o micro encapsulados.	Una ingesta adecuada de hierro es el principal factor de prevención de la anemia nutricional por déficit de hierro.
9.-Ácido fólico y defectos del tubo neural	“Altos en ácido fólico” 40mcg/porción	Permitido exclusivamente para las harinas que se fortifican de acuerdo al artículo 350 del RSA.	El consumo adecuado de ácido fólico por la mujer durante el periodo preconcepcional y durante el primer trimestre de gestación se ha asociado con un menor riesgo de defectos del tubo neural y otras malformaciones congénitas presentes al nacer.
10.- <i>Lactobacillus spp.</i> , <i>Bifidobacterium spp.</i> y otros bacilos específicos y flora intestinal y/o tránsito intestinal y/o inmunidad.	No hay	El alimento deberá contener las cepas de bacilos vivos en una cantidad de al menos 10 <sup>7</sup> UFC (Unidades Formadoras de Colonias) por gramo de producto terminado, hasta el final de su vida útil. Los bacilos deberán ser resistentes a la acidez gástrica y a otras secreciones del aparato digestivo. Se debe especificar en el mensaje la cepa del microorganismo asociado al efecto destacado.	El consumo diario de leche o derivados lácteos, que contengan éstos bacilos vivos, contribuye a mantener el equilibrio de la flora intestinal y/o regular el tránsito intestinal y puede contribuir a estimular el sistema inmune.

Asociación	Requisitos obligatorios		Marco para los mensajes
	Descriptor, artículo 120 del RSA	Condiciones específicas	
11.- Fitoesteroles, fitoestanoles y enfermedad cardiovascular	<p>“Bajo en grasa saturada”</p> <p>“Bajo en colesterol”</p> <p>“Libre de ácidos grasos trans”</p>	<p>Que el alimento tenga un mín. de 0,65 g de ésteres de fitoesteroles y/o un mínimo de 1,7 g de ésteres de fitoestanoles.</p> <p>Se exigen de las condiciones de ser: “Bajo en grasa saturada” los aceites, aderezos de ensaladas y margarinas, que sean exclusivamente de origen vegetal. Si el contenido de grasa total supera los 13g por cada 50 g de producto, deberá decir en el panel principal “ver contenido de grasas en la información nutricional”.</p> <p>La recomendación de consumo es al menos de 1,3 g/día de ésteres de fitoesteroles y/o 3,4 g/día de ésteres de fitoestanoles.</p>	<p>Entre muchos factores que afectan las enfermedades cardiovasculares, las dietas que contengan ésteres de fitoesteroles y/o ésteres de fitoestanoles y que sean bajas en grasas saturadas y colesterol y sin ácidos grasos trans, pueden contribuir a reducir los niveles de colesterol y el riesgo de estas enfermedades.</p>
12.- Polioles y caries dentales	<p>“Libre de azúcar/azúcares”</p> <p>Se exceptúa de esta condición a la D-tagatosa (azúcar no cariogénica).</p>	<p>Que el alimento contenga polioles (xilitol, sorbitol, manitol, maltitol, lactitol, isomaltitol, hidrolizados de almidón hidrogenado, jarabe de glucosa hidrogenada, eritritol, o una combinación de los anteriores.</p> <p>Si tiene carbohidratos fermentables, el alimento no deberá bajar el pH de la placa bacteriana a valores menores a &lt; 5,7.</p>	<p>Entre otros factores, además del aseo bucal frecuente, una baja ingesta de azúcares y su reemplazo por polioles, pueden disminuir el riesgo de caries dentales.</p>

Asociación	Requisitos obligatorios		Marco para los mensajes
	Descriptor, artículo 120 del RSA	Condiciones específicas	
13.- Soya y enfermedades cardiovasculares	<p>“Bajo aporte en grasas saturadas”</p> <p>“Bajo aporte en colesterol”</p> <p>“Bajo aporte en grasa total”</p>	<p>Que el alimento contenga como mínimo 6,25 g de proteína de soya.</p> <p>Se eximen sólo de la condición “Bajo aporte en grasa total” los alimentos que contienen poroto de soya entero, siempre que no tengan adición de otras fuentes de grasa.</p> <p>La recomendación de consumo debe ser de al menos de 25 g/día.</p>	Entre otros factores, dietas que contengan proteína de soya y que sean bajas en grasas saturadas y colesterol, pueden reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares.
14.- Oligosacáridos como prebióticos (incluidos: inulina, povidexrosa y otros) y flora intestinal	- No hay	<p>Que el alimento contenga un mínimo de 1,5 g de oligosacáridos como prebióticos</p> <p>La recomendación de consumo debe ser de un mínimo de 3 g/día y no sobrepasar los 30 g/día.</p>	Entre otros factores, el consumo habitual de dietas que contengan oligosacáridos y/o prebióticos puede contribuir a mantener el equilibrio de la flora intestinal.
Asociación	Requisitos obligatorios		Marco para los mensajes
	Descriptor, artículo 120 del RSA	Condiciones específicas	
15.- Potasio e hipertensión arterial y otras enfermedades cardiovasculares	<p>“Buena fuente de potasio” o “Alto en potasio”</p> <p>“Bajo aporte en sodio”</p> <p>“Bajo aporte en grasa total”</p> <p>“Bajo aporte en grasa saturada”</p> <p>“Bajo aporte en colesterol”</p> <p>“Libre de ácidos grasos trans”</p>	<p>No hay.</p> <p>El Valor Diario de Referencia, VDR del potasio es 3500 mg/día</p>	Entre otros factores, dietas que contienen alimentos que sean buena fuente o altas en potasio y que sean bajas en sodio y grasas, pueden contribuir a disminuir el riesgo de hipertensión y de otras enfermedades cardiovasculares.
16.- DHA/EPA (Omega-3) y	<p>“Alto en DHA/EPA”</p> <p>La porción de consumo habitual debe contener</p>	No hay	Entre otros factores, el consumo de alimentos que contengan ácidos grasos



Asociación	Requisitos obligatorios		Marco para los mensajes
	Descriptor, artículo 120 del RSA	Condiciones específicas	
enfermedades cardiovasculares	como mínimo 200 mg de EPA ó 200 mg de EPA + DHA, y no más de 2 g de EPA ó 2 g de EPA + DHA, en forma natural, agregada o ambas.		omega-3, puede contribuir a disminuir el riesgo de enfermedades cardiovasculares.
<b>17.-</b> Lactosa e intolerancia a la lactosa	“Libre de lactosa” La porción de consumo habitual contiene menos de 0,5 g de azúcar o azúcares según sea el caso;	No hay	Los alimentos sin lactosa pueden ser consumidos por individuos con intolerancia a la lactosa.
<b>18.-</b> DHA y sistema nervioso y visual	“Alto en DHA/EPA” La porción de consumo habitual debe contener como mínimo 200 mg de DHA y no más de 2 g de EPA ó 2 g de EPA + DHA, en forma natural, agregada o ambas.	No hay	Durante el embarazo y lactancia, el consumo de alimentos que contengan DHA puede contribuir al desarrollo del sistema nervioso y visual del niño.



## **SE PROPONE QUE DIGA:**

### **MINISTERIO DE SALUD SUBSECRETARIA DE SALUD PÚBLICA**

#### **NORMAS TECNICAS SOBRE DIRECTRICES NUTRICIONALES QUE INDICA, PARA LA DECLARACIÓN PROPIEDADES SALUDABLES DE LOS ALIMENTOS.**

##### **CONSIDERANDO:**

1.- Los cambios en el perfil epidemiológico del país en los últimos veinte años, que muestran una tendencia creciente de las enfermedades crónicas no transmisibles en el adulto, donde los estilos de vida relacionados con alimentación y nutrición constituyen uno de los principales factores de riesgo.

2.- Que, en la actualidad deben considerarse, por su trascendencia en la salud pública las enfermedades no transmisibles, las hipersensibilidades alimentarias, y otras que el Ministerio de Salud determine.

3.- Que, es de interés del Ministerio de Salud facilitar y posibilitar que la población, a través de la lectura de mensajes saludables que se incorporen a los rótulos, pueda seleccionar y discriminar entre los alimentos aquellos que le sean más convenientes para alcanzar en forma individual una nutrición y salud óptima.

4.- Que las declaraciones de propiedades saludables en los alimentos deben ser consistentes y apoyar las políticas nacionales relativas a la salud, incluidas las referentes a alimentación y nutrición.

5.- Que, de acuerdo a lo antes expuesto y en consenso con los grupos de expertos consultados se han definido marcos para los mensajes, como directrices nutricionales para que aquellos alimentos que posean propiedades particulares, puedan comunicar esta condición a través de los siguientes mensajes saludables autorizados según los marcos definidos.

6.- Que los alimentos a los cuales se les asocien uno o más mensajes saludables, deberán ser parte de la dieta habitual de la población.

7.- Lo anterior permitió definir alimentos, nutrientes y factores alimentarios, que se asocian como protectores o como reductores de algunos factores de riesgo para dichas enfermedades o condiciones de salud del organismo.

8.- Teniendo presente lo anterior y en uso de mis facultades legales, dicto la siguiente:

### **RESOLUCIÓN:**

**1º.- APRUÉBANSE** las siguientes normas técnicas sobre directrices nutricionales para los mensajes que se utilicen para declarar propiedades saludables y funcionales de los alimentos, consistentes en la asociación entre un alimento, un nutriente o un factor alimentario y una condición de salud:

- 1.1 Para usar los mensajes saludables de la presente Resolución, deben cumplirse los requisitos obligatorios establecidos en la Tabla N°1, para cada asociación. Los referidos requisitos incluyen tanto las condiciones dispuestas en el Artículo 120 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) para los distintos descriptores, como también, las condiciones específicas establecidas en cada caso.
- 1.2 Los alimentos a los cuales se les asocien uno o más mensajes saludables, deberán ser parte de la dieta habitual de la población. Asimismo, en su rotulación o publicidad no podrán hacer asociaciones falsas, ni inducir al consumo innecesario de un alimento.
- 1.3 Los mensajes saludables no se deben asociar o utilizar en alimentos destinados a niños menores de 4 años de edad, ni en alimentos con presentación farmacéutica, ni en suplementos alimentarios.
- 1.4 Los alimentos a los cuales se les asocien uno o más mensajes saludables, deberán incluir en su declaración nutricional, la concentración del o los nutrientes o factores alimentarios correspondientes.
- 1.5 Respecto de aquellos alimentos cuya porción de consumo habitual sea menor o igual a 30 gramos, en los que se desee utilizar uno o más mensajes saludables, deberá dar cumplimiento a las condiciones y requisitos establecidos para 50 gramos y en la porción de consumo habitual, en todos los casos, excepto para el descriptor "libre", donde el requisito se debe cumplir sólo en la porción de consumo habitual.

1.6 Los mensajes saludables no se deben asociar o utilizar en alimentos que presenten alguna de las siguientes condiciones:

- 1.6.1 Que en su composición nutricional sobrepasen los límites establecidos en la tabla N°1 del artículo 120 bis del RSA, y que se le haya agregado sodio, grasas saturadas o azúcares; o en el caso de la energía, sobrepase dicho límite y se le haya agregado azúcares o grasas saturadas. Se exceptuarán de esta condición, la asociación n°17 (Lactosa e intolerancia a la lactosa) y, la asociación n°12 (Poliololes y caries dentales) únicamente en la goma de mascar.
- 1.6.2 Que por cada 100 g de producto listo para el consumo, contengan cantidades superiores a 26 g de grasa total o 13 g de grasa total por porción de consumo.
- 1.6.3 Que por cada 100 g de producto listo para el consumo, contengan cantidades superiores a 120 mg de colesterol o 60 mg de colesterol por porción de consumo, exceptuándose de esta condición el huevo, entendido de acuerdo a los artículos n° 337, 338 y 339 del RSA y los pescados, entendido de acuerdo a los artículos n° 313, 314, 315 y 316 del RSA.

**Tabla N°1:** Listado de asociaciones permitidas entre un alimento o un factor alimentario y una condición de salud, con sus respectivos requisitos obligatorios y el marco del mensaje para su declaración.

Asociación	Requisitos obligatorios		Marco para los mensajes
	Descriptor, artículo 120 del RSA	Condiciones específicas	
1.- Grasa saturada, grasa trans, colesterol y enfermedades cardiovasculares	“Bajo aporte en grasa total” “Bajo aporte en grasa saturada” “Bajo aporte de colesterol” “Libre de ácidos grasos trans”	Si es carne, debe ser extra magra, según artículo 120 del RSA.	Entre los muchos factores de riesgo que inciden en las enfermedades cardiovasculares, las dietas bajas en grasas saturadas, colesterol y libre ácidos grasos trans, contribuyen a reducir el riesgo de estas enfermedades.

Asociación	Requisitos obligatorios		Marco para los mensajes
	Descriptor, artículo 120 del RSA	Condiciones específicas	
2.- Grasa total y cáncer	“Bajo aporte en grasa total”	Si es carne o pescado, debe ser extra magra, según artículo 120 del RSA.	Las dietas bajas en grasa total pueden reducir el riesgo de algunos cánceres. El desarrollo de cáncer depende de muchos factores de riesgo.
3.- Calcio y osteoporosis		Contiene al menos un 20% de la DDR de Ca, por porción de consumo habitual. El calcio debe ser de buena biodisponibilidad. Relación calcio/fósforo mayor o igual a 1.	Actividad física permanente y una dieta saludable con suficiente calcio ayuda a mantener una buena salud ósea y puede reducir el riesgo de osteoporosis.
4.- Sodio e hipertensión arterial	“Bajo aporte en sodio”		Las dietas bajas en sodio pueden reducir el riesgo de desarrollo de hipertensión arterial. El desarrollo de hipertensión arterial depende de muchos factores de riesgo.
5.- Fibra dietética* y cáncer	“Buena fuente de fibra dietética” <b>sin fortificación.</b> “Bajo aporte en grasa total”	El alimento es o contiene leguminosas, cereales integrales, frutas o verduras.	Las dietas bajas en grasa total y que contienen alimentos con elevado contenido de fibra dietética, como son las leguminosas, cereales integrales, frutas y verduras, pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cánceres. El desarrollo de cáncer está asociado a numerosos factores de riesgo.
6.- Fibra dietética soluble (betaglucanos de avena, cebada y psyllium) y	“Bajo aporte en grasa total” “Bajo aporte en grasa saturada”	Contiene al menos 0,75 g de <b>fibra soluble</b> , por porción de consumo habitual, <b>sin fortificación.</b>	Dietas bajas en grasa total, grasa saturada y colesterol, sin ácidos grasos trans y con fibra dietética, particularmente fibra soluble

Asociación	Requisitos obligatorios		Marco para los mensajes
	Descriptor, artículo 120 del RSA	Condiciones específicas	
enfermedades cardiovasculares	<p>“Bajo aporte de colesterol”</p> <p>“Libre de ácidos grasos trans”</p>	<p>El alimento es o contiene leguminosas, cereales integrales, frutas o verduras.</p> <p><u>Para el uso de este mensaje se usará la siguiente definición de <b>Fibra dietética</b>: se entenderá por fibra dietética o alimentaria, los polímeros de hidratos de carbono con 10 o más unidades monoméricas que no son digeridas ni absorbidas en el intestino delgado humano y que pertenecen a las siguientes categorías;</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•polímeros de carbohidratos comestibles que se encuentran naturalmente en los alimentos en la forma en que se consumen;</li> <li>•polímeros de carbohidratos obtenidos de materias primas alimentarias, por medios físicos, químicos o enzimáticos y que se haya demostrado que tienen un efecto fisiológico o un beneficio para la salud, mediante evidencia científica.</li> <li>•polímeros de carbohidratos sintéticos, que se haya demostrado que tienen un efecto</li> </ul>	<p>presente en leguminosas, cereales integrales (betaglucanos de avena, cebada y psyllium), frutas y verduras pueden reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares. Las enfermedades cardiovasculares están asociadas con numerosos factores de riesgo. Los alimentos que tengan psyllium deben incluir en el mensaje una advertencia que diga “este alimento debe ser consumido con...ml de agua”</p>

Asociación	Requisitos obligatorios		Marco para los mensajes
	Descriptor, artículo 120 del RSA	Condiciones específicas	
		<p>fisiológico o un beneficio para la salud, mediante evidencia científica.</p> <p>“cáscara de semilla de psyllium deben incluir en el mensaje una advertencia que diga “este alimento debe ser consumido con ... ml de agua”</p>	
<p><b>7.-</b> Frutas y vegetales (hortalizas, cereales, leguminosas, tubérculos y oleaginosas) y cáncer</p>	<p>“Buena fuente de”, <b>sin fortificación</b>, al menos uno de los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vitamina A</li> <li>- Vitamina C</li> <li>- Fibra dietética</li> </ul> <p>“Bajo aporte en grasa total”</p>	<p>Frutas o vegetales</p>	<p>Dietas ricas en frutas y/o vegetales y bajas en grasa total pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer. El cáncer es una enfermedad asociada a muchos factores de riesgo.</p>
<p><b>8.-</b> Hierro y anemia nutricional</p>		<p>Contiene al menos un 20% de la DDR de Hierro, por porción de consumo habitual.</p> <p>El Hierro debe ser de aceptable biodisponibilidad, tales como: Sulfato ferroso, formas protegidas, aminoquelados, quelados - hierro de sodio EDTA o micro encapsulados.</p>	<p>Una ingesta adecuada de hierro es el principal factor de prevención de la anemia nutricional por déficit de hierro.</p>
<p><b>9.-</b> Ácido fólico y defectos del tubo neural</p>		<p>Permitido exclusivamente para las harinas según lo dispuesto en el artículo 350 del RSA.</p>	<p>El consumo adecuado de ácido fólico por la mujer durante el período preconcepcional y durante el primer trimestre de gestación se ha asociado con un menor</p>

Asociación	Requisitos obligatorios		Marco para los mensajes
	Descriptor, artículo 120 del RSA	Condiciones específicas	
			riesgo de defectos del tubo neural y otras malformaciones congénitas presentes al nacer.
<b>10.-</b> <i>Lactobacillus</i> spp., <i>Bifidobacterium</i> spp. y otros bacilos específicos y flora intestinal y/o tránsito intestinal y/o inmunidad.		El alimento deberá contener las cepas de bacilos vivos en una cantidad de al menos 10 <sup>7</sup> UFC (Unidades Formadoras de Colonias) por gramo de producto terminado, hasta el final de su vida útil. Los bacilos deberán ser resistentes a la acidez gástrica y a otras secreciones del aparato digestivo. Se debe especificar en el mensaje la cepa del microorganismo asociado al efecto destacado.	El consumo diario de productos que contengan éstos bacilos vivos, contribuye a mantener el equilibrio de la flora intestinal y/o regular el tránsito intestinal y puede contribuir a estimular el sistema inmune.
<b>11.-</b> Fitoesteroles, fitoestanoles y enfermedad cardiovascular	“Bajo en grasa saturada” “Bajo en colesterol” “Libre de ácidos grasos trans”	Que el alimento tenga un mín. de 0,65 g de ésteres de fitoesteroles y/o un mínimo de 1,7 g de ésteres de fitoestanoles, por porción de consumo habitual.  Deberá rotular la recomendación de consumo de los fitoesteroles o fitoestanoles. Esta recomendación deberá ser de al menos 1,3 g/día de ésteres de fitoesteroles	Entre muchos factores que afectan las enfermedades cardiovasculares, las dietas que contengan ésteres de fitoesteroles y/o ésteres de fitoestanoles y que sean bajas en grasas saturadas y colesterol y sin ácidos grasos trans, pueden contribuir a reducir los niveles de colesterol y el riesgo de estas enfermedades.



Asociación	Requisitos obligatorios		Marco para los mensajes
	Descriptor, artículo 120 del RSA	Condiciones específicas	
		y/o 3,4 g/día de ésteres de fitoestanoles.	
<b>12.-</b> Polioles y caries dentales	<p>“Libre de azúcar/azúcares”</p> <p>Se exceptúa de esta condición a la D-tagatosa (azúcar no cariogénica).</p>	<p>Que el alimento contenga polioles (xilitol, sorbitol, manitol, maltitol, lactitol, isomaltitol, hidrolizados de almidón hidrogenado, jarabe de glucosa hidrogenada, eritritol, o una combinación de los anteriores).</p> <p>Si tiene carbohidratos fermentables, el alimento no deberá bajar el pH de la placa bacteriana a valores menores a &lt; 5,7.</p>	Entre otros factores, además del aseo bucal frecuente, una baja ingesta de azúcares y su reemplazo por polioles, pueden disminuir el riesgo de caries dentales.
<b>13.-</b> Soya y enfermedades cardiovasculares	<p>“Bajo aporte en grasas saturadas”</p> <p>“Bajo aporte en colesterol”</p> <p>“Bajo aporte en grasa total”</p>	<p>Que el alimento contenga como mínimo 6,25 g de proteína de soya, por porción de consumo habitual.</p> <p>Sólo se eximen de la condición: “Bajo aporte en grasa total”, los alimentos que contienen poroto de soya entero, siempre que no tengan adición de otras fuentes de grasa.</p> <p>Deberá rotular la recomendación de consumo de proteína de soya. Esta recomendación deberá ser de al menos 25 g/día.</p>	Entre otros factores, dietas que contengan proteína de soya y que sean bajas en grasas saturadas y colesterol, pueden reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

Asociación	Requisitos obligatorios		Marco para los mensajes
	Descriptor, artículo 120 del RSA	Condiciones específicas	
<p><b>14.-</b> Oligosacáridos como prebióticos (incluidos: inulina, polidextrosa y otros) y flora intestinal</p>		<p>Que el alimento contenga un mínimo de 1,5 g de oligosacáridos como prebióticos, por porción de consumo habitual.</p> <p>Deberá rotular la recomendación de consumo de oligosacáridos como prebióticos (incluidos: inulina, polidextrosa y otros). Esta recomendación deberá ser de al menos 3 g/día y no sobrepasar los 30 g/día.</p>	<p>Entre otros factores, el consumo habitual de dietas que contengan oligosacáridos y/o prebióticos puede contribuir a mantener el equilibrio de la flora intestinal.</p>
<p><b>15.-</b> Potasio e hipertensión arterial y otras enfermedades cardiovasculares</p>	<p>“Buena fuente de potasio” “Bajo aporte en sodio” “Bajo aporte en grasa total” “Bajo aporte en grasa saturada” “Bajo aporte en colesterol” “Libre de ácidos grasos trans”</p>		<p>Entre otros factores, dietas que contienen alimentos que sean buena fuente de potasio y que sean bajas en sodio y grasas, pueden contribuir a disminuir el riesgo de hipertensión y de otras enfermedades cardiovasculares.</p>
<p><b>16.-</b> DHA/EPA (Omega-3) y enfermedades cardiovasculares</p>		<p>La porción de consumo habitual debe contener como mínimo 200 mg de EPA ó 200 mg de DHA, o 200 mg de EPA + DHA.</p> <p>La recomendación de consumo no debe sobrepasar los 2 g/día de DHA, de EPA o de EPA +DHA.</p>	<p>Entre otros factores, el consumo de alimentos que contengan ácidos grasos omega-3, puede contribuir a disminuir el riesgo de enfermedades cardiovasculares.</p>

Asociación	Requisitos obligatorios		Marco para los mensajes
	Descriptor, artículo 120 del RSA	Condiciones específicas	
<b>17.-</b> Lactosa e intolerancia a la lactosa		La porción de consumo habitual contiene menos de 0,5 g de lactosa. En este caso el alimento podrá declarar “Libre” de lactosa, o los sinónimos de “Libre”, indicados en el artículo 120 del RSA.	Los alimentos libre de lactosa pueden ser consumidos por individuos con intolerancia a la lactosa.
<b>18.-</b> DHA y sistema nervioso y visual		La porción de consumo habitual debe contener como mínimo 200 mg de DHA.  La recomendación de consumo no debe sobrepasar los 2 g/día de DHA.	Durante el embarazo y lactancia, el consumo de alimentos que contengan DHA puede contribuir al desarrollo del sistema nervioso y visual del niño.

**2°.-** La presente resolución entrará en vigencia 6 meses después de su publicación en el Diario Oficial.

**3°.-** Dejase sin efecto la Resolución Exenta N° 764/2009 y su modificación contenida en la Resolución Exenta N°24/11, ambas de este Ministerio de Salud, a contar de la entrada en vigencia de la presente resolución.