

MERCOSUR/SGT N° 3/COMISIÓN DE ALIMENTOS

1º REUNIÓN VIRTUAL

MINUTA DE REUNIÓN

A los 4 días del mes de mayo de 2012, bajo la Presidencia *Pro Tempore* de Argentina, se llevó a cabo la 1º reunión virtual de la Comisión de Alimentos/ SGT N° 3/ MERCOSUR, con la participación de las Delegaciones de Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay.

De acuerdo a lo pautado en la XLVI reunión ordinaria del SGT N° 3/CA, se trabajó en la revisión de la Res GMC N° 26/03- “RTM para Rotulado de Alimentos Envasados” tomando como base el documento de trabajo que constó como Agregado VI en el Acta N° 01/12 de la Comisión de Alimentos.

Los puntos abordados fueron los relativos a Definiciones y Criterios generales.

Los acuerdos alcanzados así como los puntos pendientes constan en el documento de trabajo, que se anexa a la presente minuta de reunión.

ANEXO

MERCOSUR/SGT Nº 3/COMISIÓN DE ALIMENTOS

1º Reunión Virtual- 4 de mayo de 2012

Documento de trabajo

Leyenda:

Rojo: Inclusiones y observaciones de Brasil

Análisis interno []

Verde: Comentarios e inclusiones realizadas en la XLV reunión

Fucsia: comentarios surgidos en la XLVI reunión

Azul: comentarios surgidos en la reunión virtual

PROPUESTA DE REVISIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC Nº 26/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS

1. [ÁMBITO DE APLICACIÓN/ ALCANCE]

El presente Reglamento Técnico se aplica a la rotulación de todo alimento que se comercialice en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, cualquiera sea su origen, [envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores].

En aquellos casos en los que por las características particulares de un alimento se requiera una reglamentación específica, la misma se aplicará de manera complementaria a lo dispuesto por el presente Reglamento Técnico MERCOSUR.

2. DEFINICIONES

[A los fines del presente Reglamento se entiende por]:

2.1 Aditivo alimentario: Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá, o puede esperarse razonablemente que tenga (directa o indirectamente), como resultado, que el propio aditivo o sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento. Este término no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

2.2 Alimento: Es toda sustancia que se ingiere en estado natural, semielaborada o elaborada y se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, goma de mascar y cualquier otra sustancia que se utilice en su elaboración, preparación o tratamiento, pero no incluye los cosméticos, el tabaco, ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamento.

2.3 Alimento envasado: Es todo alimento que está contenido en un envase listo para ofrecerlo al consumidor.

[2. 4. Categoría de ingredientes: É o termo genérico que se refere ao nome de classe de um ingrediente e ou a qualquer termo comum similar utilizado em referência no nome do alimento].

La delegación de Brasil solicitó la inclusión de la definición de “Categoría de ingredientes” considerando el uso en el ítem que se refiere a Declaración Cuantitativa de Ingredientes (DCI) y que esta expresión es utilizada por las principales referencias internacionales disponibles sobre DCI (Codex Alimentarius, Unión Europea y Australia/Nueva Zelandia).

Las Delegaciones acordaron mantener la definición entre corchetes con el fin de ser tratada en forma conjunta con el ítem referido a DCI y a la revisión de la Res GMC Nº 06/94.

2.4 Coadyuvante de tecnología: Es toda sustancia, excluyendo los equipamientos y los utensilios, que no se consume por sí sola como ingrediente alimenticio y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para obtener una finalidad tecnológica durante el tratamiento o elaboración. Pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

2.5 [Consumidor: Es toda persona física o jurídica que adquiere o utiliza alimentos.]

Las delegaciones de Argentina, Brasil y Paraguay acordaron mantener la definición de consumidor tal y como esta. No obstante el tema se mantiene entre corchetes a fin de que la delegación de Uruguay pueda manifestar su preocupación respecto a la rotulación de materias primas en la próxima reunión.

[2.6. Declaração quantitativa de ingredientes (DQI): É a declaração percentual da quantidade de determinado ingrediente adicionado ao alimento, incluindo ingredientes compostos e categoria de ingredientes].

La delegación de Brasil solicitó la inclusión de una definición para DCI teniendo en cuenta que algunas informaciones del rotulado poseen definición.

Las Delegaciones acordaron mantener la definición entre corchetes con el fin de analizar la necesidad de esta inclusión luego de haber tratado el ítem referido a DCI.

2.6 Denominación de venta del alimento (español)/ denominação, designação o nome de venda do alimento (portugués): Es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento de acuerdo a lo establecido en el punto 6.2 del presente reglamento.

2.7 Envase [para fines de la rotulación]: es el recipiente, el empaque o embalaje destinado a proteger y conservar el alimento y facilitar su transporte y manejo

2.7.1 Envase primario o envoltura primaria o recipiente: Es el envase que se encuentra en contacto directo con los alimentos.

2.7.2 Envase secundario o empaque: Es el envase destinado a contener el o los envases primarios.

2.7.3 Envase terciario o embalaje: Es el envase destinado a contener uno o varios en sus envases secundarios.

2.8. Fabricación, elaboración, producción o industrialización: Son todas las operaciones que son necesarias para obtener un alimento.

2.9 Fraccionamiento de alimentos: Es la [operación por] o [etapa de la fabricación en la que] se divide, acondiciona o envasa un alimento a los efectos de su distribución, su comercialización y su entrega al consumidor.

2.10 Ingrediente: Es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de alimentos y que esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

2.11 Ingrediente compuesto: Es el ingrediente alimentario obtenido a partir de dos o más ingredientes.

2.12 Lote: Es el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesados por un mismo fabricante, elaborador, productor o fraccionador en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales.

2.13 Materia prima: Es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir tratamiento y/o transformación de naturaleza física, química o biológica.

2.14 Cara principal (español)/ / Panel principal o Vista principal (portugués) : Área visible en condiciones usuales de exposición donde están escritas en su forma más relevante la denominación de venta, la marca y/o el logo y/o el [dibujo alegórico] y/o el [nombre de fantasía] si lo hubiere.

La delegación de Paraguay propuso la inclusión de la siguiente definición de “nombre de fantasía” en caso de que “nombre de fantasía” no figurase en la definición de cara principal: [Nombre con el cual la industria identifica un producto sin que el mismo constituya la marca comercial, pudiendo el mismo ser resaltado en la cara principal del rotulado.]

Las delegaciones acordaron incluir [“nombre de fantasía”] en la definición de “Cara principal” y analizar el tema para la próxima reunión.

2.15 [País de origen: Es aquel donde fue producido el alimento o habiendo sido elaborado (procesado) en más de un país, donde recibió el último proceso sustancial de transformación **que modifique su naturaleza.] Brasil y Uruguay lo están evaluando internamente.**

Propuesta de Argentina, [Se deberá declarar el país de origen y el país en donde se produce el fraccionamiento.]

2.16 [Fecha de duración: es la fecha hasta la cual un producto, mantenido en las condiciones de conservación indicadas por el fabricante, conserva sus propiedades y características, manteniéndose apto para el consumo.]

La Delegación de Argentina solicita dejarlo entre corchetes hasta tanto se acuerde el punto 6.7 “Fecha de duración”

2.17- [Rotulación] o [Rótulo]- Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento.

3. PRINCIPIOS GENERALES

3.1 La información contenida en el rotulo debe estar impresa con letras de tamaño y realce que garanticen la visibilidad y la legibilidad de la información, en color contrastante con el fondo del rotulo e indeleble.

La delegación de Brasil propuso sustituir el texto del ítem 3.1 por el siguiente:

“3.1. A rotulagem deve ser apresentada de forma indelével, visível e legível considerando o conjunto dos seguintes requisitos: tamanho, espessura, contraste e fonte dos caracteres com o fundo em que se inserem, relação entre a largura e a altura das letras e o espaçamento adequado entre letras e linhas”.

Las Delegaciones acordaron que el tema sea abordado en forma conjunta con el punto referido a Presentación y Distribución de la información obligatoria.

3.2 [La rotulación de los alimentos debe ser realizada exclusivamente en los establecimientos habilitados por la autoridad competente del país de origen para la fabricación, elaboración, producción, industrialización o el fraccionamiento].

3.3 [Cuando la rotulación no estuviera redactada en el idioma del Estado Parte de destino, debe ser colocada una etiqueta complementaria conteniendo todas las informaciones obligatorias en el idioma correspondiente, con caracteres de buen tamaño, realce y que garanticen la visibilidad y la legibilidad de la información. Esta etiqueta podrá ser colocada tanto en origen como en destino. En este último caso la aplicación debe ser efectuada antes de su comercialización.]

El tema permanece entre corchetes a fin de revisar la redacción del mismo y será abordado en forma conjunta con el punto 4. Idioma.

3.4 Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con **rotulo** que:

a) utilice vocablos, palabras, expresiones, marcas, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan hacer que dicha información sea falsa, incorrecta, insuficiente, o que pueda inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera finalidad de uso, naturaleza, composición, origen, procedencia, tipo, calidad, seguridad, cantidad, duración, modo de fabricación, rendimiento o forma de uso del alimento;

b) atribuya efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse;

c) [destaque la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de alimentos de igual naturaleza, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos];

ó

[destaque características inherentes al alimento que sean comunes a alimentos de igual naturaleza, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos] **(Nueva redacción propuesta por la delegación de Brasil)**

d) [resalte en alimentos elaborados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos del mismo tipo]

e) [resalte en alimentos elaborados la ausencia de ingredientes no permitidos en todos los alimentos del mismo tipo, ~~misma tecnología de elaboración~~]

Las delegaciones coinciden en reconsiderar los puntos d) y e) al ser tratados con DCI.

g) resalte cualidades que puedan inducir a equívoco con respecto a reales o supuestas propiedades terapéuticas que algunos componentes o ingredientes tienen o pueden tener cuando son consumidos en cantidades diferentes a las que se encuentren en el alimento o cuando son consumidos bajo una forma farmacéutica;

h) indique que el alimento, sus ingredientes o componentes poseen [acción estimulante], acción [preventiva] o curativa de enfermedades, propiedades medicinales o terapéuticas.

i) [aconseje su consumo por razones de [acción estimulante], de mejoramiento de la salud, o de reducción de riesgo de enfermedades excepto cuando este previsto en un Reglamento Técnico específico.] [orden preventivo de enfermedades]

POSIÇÃO BRASIL: Os itens 3.2 e 3.3, 3.3.1 continuam sendo avaliados internamente

3.5 [Las denominaciones **(indicaciones)** geográficas de un país, de una región, **de una ciudad** o de una población, reconocidos como lugares en que se elabora alimentos con determinadas características, no podrán ser usadas en la rotulación ~~o en la propaganda~~ de alimentos elaborados en otros lugares cuando esto pueda inducir a equívoco o engaño al consumidor.]

Brasil sugiere la exclusión del ítem 3.5 de la normativa, porque entiende que que no deben ser tratadas cuestiones de propiedad intelectual (PI) en una norma de rotulado. Argentina elaborará una redacción alternativa que no comprométalas cuestiones de propiedad intelectual. A si mismo manifestó no estar de acuerdo con la eliminación del término propaganda/publicidad en este punto.

3.3 [Cuando se elaboren alimentos siguiendo tecnologías características de diferentes lugares ~~geográficos~~ para obtener alimentos con caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas reconocidas, en la denominación del alimento ~~deberá~~ **debe** figurar la expresión "tipo" con letras de igual tamaño, realce y visibilidad **y legibilidad** que las que corresponden a la denominación aprobada en el reglamento vigente en el país de consumo.]

3.3.1 [No se podrá utilizar la expresión "tipo", para denominar vinos y **otras** bebidas alcohólicas con estas características].

4. IDIOMA

La información obligatoria deberá estar redactada en el idioma oficial del país de consumo (español o portugués), sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

5. INFORMACIÓN OBLIGATORIA

5.1 A menos que se indique otra cosa en el presente Reglamento Técnico o en un reglamento técnico específico, la rotulación de alimentos envasados deberá presentar obligatoriamente la siguiente información:

- Denominación de venta del alimento (**en español**) /designação, denominação o nome de venda del alimento (**en portugués**)
- Lista de ingredientes;
- Indicación cuantitativa del contenido neto
- Identificación de [origen]

Ver punto 6.5

[Nombre o razón social y dirección del importador, para alimentos importados]

- Identificación del lote;
 - Fecha de duración (**en español**) /Plazo de validez (**en portugués**)
 - Instrucciones sobre la preparación, uso y/o conservación de producto cuando sea necesario
- Rotulado nutricional

- **Paraguay y Uruguay: Los ítems siguientes se sugiere colocarlos como ítems independientes, podrían ser como Informaciones obligatorias adicionales, no es una información obligatoria (según Codex)**

- Denominaciones de calidad y expresiones superlativas, cuando estén reglamentadas.

-[Declaración de graduación alcohólica y de la acidez acética, cuando aplique];

-[Declaración cuantitativa de ingredientes (DCI), cuando aplique];

Argentina: Si bien está de acuerdo en estudiar la inclusión de este tema, considera que se debe profundizar el análisis de los casos en los que va a ser solicitada esta declaración.

Fin de la discusión de la XLIV

6- PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

[6.1 En caso de que el presente Reglamento Técnico o un reglamento técnico específicos no determinen lo contrario, la presentación de las informaciones obligatorias en el rotulado de alimentos debe cumplir con lo establecido en este ítem].

6.2 Denominación de venta (designación o nome en Portugués**) del alimento**

La denominación de venta, (**designación o nome en Portugués**) del alimento, debe estar de acuerdo a las siguientes pautas:

6.2.1 Cuando se haya establecido una o varias denominaciones de venta para un alimento en un Reglamento Técnico MERCOSUR, deberá utilizarse por lo menos una de tales denominaciones.

6.2.2 En ausencia de una denominación de venta para un alimento en un Reglamento Técnico MERCOSUR, deberá utilizarse el nombre prescrito por la legislación nacional.

6.2.3 Cuando no se disponga de tales denominaciones de venta, deberá utilizarse la denominación o un nombre común o usual consagrado por el uso corriente como término descriptivo apropiado, que no induzca a error o engaño al consumidor, [a criterio de la Autoridad Competente].

6.2.4. Puede ser empleada una denominación acuñada, de fantasía, de fábrica o una marca registrada, siempre [que conste] una de las denominaciones de venta indicadas en los ítems de 6.2.1 a 6.2.3 y siempre que cumpla los requisitos establecidos en el ítem 3. "Principios Generales".

6.2.5

En la etiqueta, junto al nombre del alimento o muy cerca del mismo, deberán aparecer las palabras o frases adicionales según [sea necesario][sea aplicable], para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física propias del alimento que incluyen pero no se limitan al [tipo de medio de cobertura], forma de presentación o su condición o tipo de tratamiento al que ha sido sometido.

6.3 Lista de ingredientes

Argentina solicita tener en cuenta este punto cuando se trate declaración cuantitativa de ingredientes.

6.3.1. Salvo cuando se trate de alimentos constituidos de un único ingrediente [(por ejemplo: azúcar, harina, yerba mate, vino, etc.)] deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes.

6.3.2. La lista de ingredientes figurará precedida de la expresión: "ingredientes:" o "ingr.:" y se regirá por las siguientes pautas:

6.3.2.1. Todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso (m/m) al momento de fabricación del alimento.

6.3.2.2. El ingrediente compuesto puede ser declarado como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado de una lista, entre paréntesis, de sus ingredientes en orden decreciente de peso al momento de fabricación del alimento.

6.3.2.2.1. [Cuando un ingrediente compuesto para el que se ha establecido denominación de venta en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico, constituya el 5 % (m/m) o menos, al momento de fabricación del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado].

Revisar en relación a los siguientes aspectos:

- si se tomara en cuenta solo las denominaciones de venta armonizadas en MCS.
- declaración de aditivos con "función tecnológica"

- en forma conjunta con la declaración de QUID

6.3.2.3 El agua adicionada deberá declararse en la lista de ingredientes.

El agua adicionada como parte de ingredientes compuestos que se declare como salmueras, jarabes, almíbares, caldos u otros similares se declarará según 6.3.2.2.

6.3.2.4. No será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación.

6.3.2.5 El agua adicionada durante el proceso de fabricación exclusivamente con la finalidad de reconstituir ingredientes concentrados o deshidratados no necesita ser declarada en la lista de ingredientes siempre que conste el nombre del ingrediente seguido de la expresión reconstituído(a).

6.3.2.6 En el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias, de plantas aromáticas y [condimentos] en que ninguna predomine en peso de una manera significativa, podrá enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención "en proporción variable".

Considerar en este punto los temas referidos a la Revisión Res GMC 6/94.

6.3.3. Declaración de aditivos alimentarios en la lista de ingredientes.

6.3.3.1 Los aditivos alimentarios deberán declararse ~~formando parte~~ en la lista de ingredientes [inmediatamente después de los demás ingredientes].

Argentina solicitó mantener el texto entre corchetes a fin de analizarlo internamente.

Esta declaración constará de:

- a) Nombre completo de la función principal o fundamental del aditivo en el alimento, y
- b) nombre del aditivo de acuerdo al RTM específico; y

[Adicionalmente a lo establecido en a) y b) se podrá agregar el número INS (Sistema Internacional de Numeración, CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS).]

[6.3.3.2. Los alimentos contenidos en envases menores de 100 cm² pueden declarar en la lista de ingredientes el INS en sustitución del nombre específico del aditivo. Este requisito no se aplica a los aditivos que pueden causar hipersensibilidad o intolerancia previstos en el ítem 6.3.5.]

El tema será analizado en forma conjunta con el punto 9.

6.3.3.3 Cuando entre los aditivos alimentarios haya más de uno con la misma función, podrán mencionarse uno a continuación de otro, agrupándolos por función.

6.3.3.4. Para el caso de los aromatizantes/saborizantes se declarará sólo la función y [optativamente] su clasificación, según lo establecido en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos. ~~sobre aromatizantes/saborizantes.~~

[6.3.4. Los coadyuvantes de tecnología no deben constar en la lista de ingredientes.]

6.3.5. Los alimentos e ingredientes listados abajo pueden causar reacciones de hipersensibilidad e intolerancia deben ser declarados en la lista de ingredientes de los alimentos, independientemente de la cantidad presente en El producto. En este caso, no se aplican las reglas establecidas en el ítem 6.3.2.3:

- Cereales que contienen gluten y derivados;
- Crustáceos y sus productos;
- Huevos y sus productos;
- Pescados y productos de la pesca;
- Maní y sus productos;
- Soja y sus productos;
- Leche y productos lácteos (incluyendo la lactosa);
- Nueces y castañas de arboles y sus productos (almendra, castaña de Brasil, pistacho, avellana, pecan, nuez, macadamia, entre otros);
- Sulfitos (dióxido de azufre y sus sales) en concentración igual o superior a 0,001 g/100g o g/100mL (expresado en SO₂);
- Colorantes amarillo crepúsculo, amarillo de quinoleína, carmín, rojo allura, tartrazina y ponceau 4R.

6.3.5.1. Esta lista puede ser actualizada en base AL parecer de comités de especialistas de la FAO/OMS o en estudios científicos.

Referências:

- Codex Stan 1-1985, ítem 4.2.1.4.
- Unión Europea. Directiva 2003/89/CE, anexo III-A.
- Unión Europea. Regulación (EC) n. 1333/2008, art. 24.
- Australia e Nova Zelândia. Food Standards Code: Standard 1.2.3, tabla del ítem 4.
- Canadá. Canadian Food Inspection Agency: Guide to Food Labelling and Advertising. Chapter 2: Basic Labelling Requirements, ítem 2.8.2.
- Estados Unidos. Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (Public Law 108-282, Title II), Sec. 203.

6.3.5.2. La declaración de ingredientes establecidos en el ítem 6.3.5 debe ser seguida del nombre del alimento fuente de alérgeno entre paréntesis, en caso que esta información no forme parte de la denominación del ingrediente. Ejemplo: “caseína (de leche), lactosa (de leche), lecitina (de soja), albumina (de huevo), harina de trigo y fideos”

Referência:

- Estados Unidos. Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (Public Law 108-282, Title II), Sec. 203.
-

6.3.5.2.1. La declaración debe constar en negrita y en corlor contrastante al fondo del rótulo de forma que garantice la visibilidad y la legibilidad de la información.

6.3.5.3. Los alimentos constituidos de un único ingrediente están exentos de las declaraciones exigidas en el ítem 6.3.5 y sus subítems o siempre que los ingredientes que puedan causar hipersensibilidad o intolerancia consten en la denominación de venta del producto.

Referência:

- Estados Unidos. Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (Public Law 108-282, Title II), Sec. 203.

6.3.5.4. Cuando un ingrediente previsto en el ítem 6.3.5 no sea parte de la composición del alimento, pero puede existir la posibilidad de contaminación accidental durante el proceso de fabricación, debe constar en el rótulo la expresión “Puede contener trazas de ... (nombre del ingrediente que puede causar hipersensibilidad seguido del nombre del alimento fuente de alérgeno entre paréntesis, en caso de que esta información no sea parte de la denominación del ingrediente)”.

6.3.5.4.1. Esta expresión debe ser presentada en negrita y en color contrastante en el fondo del rótulo, de forma que garantice la visibilidad y la legibilidad de la información.

~~6.3.~~ 6.4. Contenidos Líquidos Indicación cuantitativa del contenido neto

Debe atender lo establecido en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR correspondientes específicos.

~~6.4.~~ 6.5. Identificación del origen

~~6.4.1.~~ 6.5.1. Debe ser indicado constar en el rótulo por lo menos en los siguientes datos del último fabricante del alimento:

- el nombre (razón social) ~~el fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca;~~
- dirección completa;
- ~~país de origen y municipio;~~
- número de registro ~~o código de identificación del establecimiento fabricante junto al órgano competente,~~ **cuando corresponda;**
- código de identificación del establecimiento ~~fabricante~~ junto al órgano competente, **cuando corresponda.**

6.5.2. En el caso de los alimentos importados, además de los requisitos exigidos en el ítem 6.5.1, deben ser informados el nombre (razón social) y dirección completa del importador.

Observación: Constaba en el ítem 5.

~~6.4.2.~~ 6.5.3. Para identificar a al país de origen, debe ser utilizada una de las siguientes expresiones: “fabricado en...”, “producto ...” o “industria ...”.

Referencias:

- Unión Europea. Directiva 2003/13/CE, ítem 1.7 do art. 3º. (el nombre o la firma y dirección del fabricante o del almacenador o del distribuidor)
- Australia e Nova Zelândia. Food Standards Code: Standard 1.2.2, ítem 3. (proveedor incluye envasador), fabricante, distribuidor o importador del alimento)
- Estados Unidos. Code of Federal Regulations, Title 21: Food and Drugs. Part 101, §101.5, ítem a. (fabricante, envasador y distribuidor)

~~6.5~~ 6.6. Identificación del lote

6.5.1. **6.6.1.** Todo rótulo deberá tener impreso, grabado o marcado de cualquier otro modo una indicación en código o lenguaje claro, que permita identificar el lote a que pertenece o alimento, de forma que sea visible, legible e indeleble.

6.5.2. **6.6.2.** El lote será determinado en cada caso por el fabricante, productor, o fraccionador del alimento, según sus criterios

6.5.3. ~~Para la indicación del lote, puede ser utilizado:~~

~~a) un código clave precedido de la letra "L". Este código debe estar a la disposición de la autoridad competente y constar de la documentación comercial cuando ocurra el intercambio entre los Estados Partes; o~~

~~b) La fecha de fabricación, envasado, o plazo de validez, siempre que la(s) misma(s) indique(n), por lo menos, el día y el mes o el mes y el año (en este orden), en conformidad con el ítem 6.6.1.b.~~

Observación: Esos ítems fueron rigidos conforme a lo presentado abajo.

6.6.3. Para indicación del lote, **debe** ser utilizado un código clave precedido de la letra "L" o de la palabra "Lote".

6.6.3.1. El código clave puede ser informado por medio de la fecha de fabricación **o producción**, envasado, **envase** o plazo de validez siempre que la(s) misma(s) indique(n), por lo menos, el día y el mes o el mes y el año (en este orden), en conformidad con el ítem **6.7.2.**

6.6.3.1.1. Cuando el lote corresponda al plazo de validez, estos pueden ser declarados de la siguiente forma: lote/validez o validez/lote.

6.6.4. Este código debe estar a la disposición de la autoridad competente y constar de la documentación comercial **del producto** cuando ocurriera el intercambio entre los Estados Partes.

~~6.6.~~ 6.7. Plazo de Validez

6.7.1. Los estudios de estabilidad específicos para la determinación del plazo de validez del producto son responsabilidad de la empresa fabricante.

~~6.6.1. 6.7.2. En caso que no Esté previsto de otra manera en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico, asegura la siguiente indicación del plazo de validez~~ **El plazo de validez debe ser declarado en el rótulo de forma visible, legible e indeleble, constando por lo menos :**

~~a) debe ser declarado el "plazo de validez";~~

~~b) en el plazo de validez debe constar, por lo menos:~~

a) el día y el mes para productos que tengan plazo de validez no superior **inferior o igual** a tres meses;

b) el mes y el año para productos que tengan plazo de validez superior a tres meses. Si el mes de vencimiento fuera diciembre, bastará indicar el año, con la expresión "fin de (año)".

Referência:

- Codex Stan 1-1985, item 4.7.1(ii).

e) **6.7.3.** El plazo de validez deberá ser declarado por medio de una de las siguientes expresiones:

- “consumir antes de...”
- “válido hasta...”
- “validez...”
- “val:...”
- “vence...”
- “vencimiento...”
- ~~“vto:...”~~
- “venc:...”
- ~~“consumir preferentemente antes de...”~~

Justificación:

Brasil sugiere la exclusión de la abreviatura “Vto” para expresar el plazo de validez, por no ser una información clara. La expresión “Consumir preferentemente antes de...” (fecha de duración mínima) de acuerdo con el ítem 2 del Codex STAN 1-1985 es la fecha límite para la comercialización, pero después de la misma el producto puede estar en condiciones satisfactorias de consumo. Entendemos, por lo tanto, que puede causar confusión al consumidor.

d) **6.7.4.** Las expresiones establecidas en el ítem “e” **6.7.3** deberán ser acompañadas de:

- el plazo de validez; o
- una indicación clara del lugar donde consta el plazo de validez. o
- ~~— una impresión a través de perforaciones o marcas indelebles del día y del mes o del mes y del año, conforme los criterios especificados en el ítem 6.6.1 (b).~~

Referência:

- Codex Stan 1-1985, item 4.7.1(iv).

~~Toda información debe ser clara y precisa;~~

e) **6.7.5.** ~~el día, el mes y el año~~ **El día y el mes o el mes y el año, conforme el caso,** deberán ser expresados en números, en orden numérico no codificado, salvo que el mes podrá ser indicado con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor. En este último caso, y permitiendo abreviar el nombre del mes por medio de las tres primeras letras ~~del mismo.~~

Referencia:

- Codex Stan 1-1985, item 4.7.1(v).

~~f) A pesar de lo dispuesto en el ítem 6.6.1 (a), no es exigida la indicación del plazo de validez para:~~

- ~~- frutas y hortalizas frescas, incluyendo las papas no peladas, cortadas o tratadas de otra forma igual;~~
- ~~- vinos, vinos licorosos, vinos espumantes, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumantes de frutas;~~
- ~~- bebidas alcohólicas que contengan 10% (v/v) o más de alcohol;~~
- ~~- productos de panificación y confitería que, por la naturaleza del contenido, sean en general consumidos dentro de 24 horas siguientes a su fabricación;~~
- ~~- vinagre;~~
- ~~- azúcar sólido;~~

- ~~productos de confitería a base de azúcar, aromatizados y o coloreados, tales como: caramelos, golosinas, confites, pastillas y similares;~~
- ~~goma de mascar;~~
- ~~sal de calidad alimentaria (no se aplica para sal enriquecida);~~
- ~~alimentos exentos por Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.~~

Justificación:

**Brasil propone la exclusión del ítem, pues se entiende que todos los alimentos pre-
envasados deben presentar plazo de validez, considerando que esta es una
información importante para orientar la compra y el consumo de los alimentos. En
relación a las bebidas alcohólicas, proponemos la inclusión del ítem de abajo.**

**6.7.6. En el caso de las bebidas alcohólicas con graduación alcohólica igual o
superior a 10% (v/v) y, también, en el caso de vinos, es permitido el uso de la
expresión “validez indeterminada” o “plazo de validez: indeterminado”.**

~~6.6.2.~~ **6.7.7.** En los rótulos de los envases de alimentos que exijan condiciones
especiales para su conservación, deberá ser incluida una **leyenda informativa** con
caracteres bien legibles, indicando ~~las precauciones~~ **y los cuidados** necesarios para
mantener sus **las** características normales, debiendo ser indicadas las temperaturas
máximas y mínimas para la conservación del alimento y el tiempo que el fabricante,
productor, ~~o fraccionador~~ garantice su durabilidad el **plazo de validez** en estas
condiciones. La misma disposición será aplicada para alimentos que puedan ser alterados
~~después de abiertos sus envases.~~

**6.7.7.1. Este requisito también se aplica a los alimentos que puedan sufrir
alteraciones una vez abiertos sus envases.**

6.7.7.2. En particular, Para los alimentos **colocados a la venta** congelados, cuyo plazo
de validez varía según la temperatura de conservación, **esta característica** deberá ser
indicada ~~esta característica~~. En estos casos, podrá ser indicado el plazo de validez para
cada temperatura **de conservación doméstica**, ~~en función de los criterios ya
mencionados, o entonces el plazo de validez para cada temperatura, indicando el día, el
mes y el año de fabricación.~~ Para declarar el plazo de validez, podrán ser utilizadas las
siguientes expresiones:

“validez a -18°C (freezer): ...”

“validez a -4°C (congelador): ...”

“validez a 4°C (refrigerador): ...”

~~6.7.~~ 6.8. Preparación e Instrucción sobre conservación, el modo de preparación y uso del producto

~~6.7.1.~~ **6.8.1.** ~~Cuando es necesario,~~ El rótulo deberá contener las instrucciones sobre **la
conservación y, cuando es necesario,** el modo **de preparación y el uso** apropiado del
uso, incluidos los reconstituídos, el descongelamiento o el tratamiento que debe ser dado
al consumidor ~~para el uso correcto del producto.~~

6.7.2. 6.8.2. Estas instrucciones no deben ser ambiguas, ni dar lugar a falsas interpretaciones, a fin de garantizar el uso correcto del alimento.

Referencias:

- União Europeia. Diretiva 2000/13/CE, item 1 del art. 11.
- Austrália e Nova Zelândia. Food Standards Code: Standard 1.2.6, item 2(1).

6.9. Rotulación Nutricional

Debe atender a lo establecido en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

Referencias:

- Resoluções GMC N° 44/2003 e 46/2003.

6.10. Denominación de calidad y expresiones superlativas

Pueden **Deben** ser utilizadas denominaciones de calidad y expresiones superlativas **solamente** cuando **las especificaciones** hayan sido establecidas ~~las especificaciones correspondientes para un determinado alimento~~, por medio de un Reglamento Técnico específico.

6.11. Declaración de la graduación alcohólica y acidez acética

6.11.1. En el caso de bebidas alcohólicas, debe ser declarada la graduación alcohólica.

6.10.2. En el caso de vinagre o fermentado acético, debe ser declarada la acidez acética.

6.11. Declaración cuantitativa de ingredientes (DQI)

6.11.1. Cuando la presencia de un ingrediente fuera destacado en el rótulo por medio de palabras, imágenes o gráficos debe ser declarada la cantidad porcentual correspondiente en peso o volumen, conforme el caso, de ese ingrediente en el momento de la fabricación del alimento.

6.11.2. Cuando el ingrediente destacado fuera un ingrediente compuesto, la cantidad porcentual referida en el ítem 6.11.1 debe ser aquella del ingrediente compuestos como un todo.

6.11.3. Cuando el destacado fuera para un ingrediente (ejemplos: naranja, cacao, leche), que esté presente en el producto en una forma procesada (ejemplos: jugo concentrado o pulpa de fruta, manteca/masa de cacao, leche en polvo), la cantidad porcentual referida en el ítem 6.11.1 es aquella correspondiente a la forma procesada.

6.11.4. La referencia en la designación del alimento a un determinado ingrediente no implica en la exigencia de DQI, desde que ese no sea destacado por medio de palabras, imágenes o gráficos.

6.11.5. La información exigida en el ítem 6.11.1 debe ser declarada:

- a) próximo a las palabras, imágenes o gráficos que destacan el ingrediente; o
- b) al lado de la denominación de venta del alimento; o
- c) después el ingrediente declarado en la lista de ingredientes (como cantidad porcentual mínima cuando el destacado es sobre la presencia del ingrediente; y como cantidad porcentual máxima cuando el destacado es sobre el bajo nivel de ingrediente en el producto).

6.11.6. Estos requisitos no son exigidos cuando el ingrediente (especies, hierbas aromáticas, aderezos o condimentos) es utilizado en pequeñas cantidades con la finalidad de aromatizante.

6. 11.7. Estos requisitos no son exigidos cuando el alimento esta constituido de un único ingrediente.

Referência:

- Codex Stan 1-1985, item 5.1.

7. ROTULACIÓN FACULTATIVA

~~7.1. En el rotulo podrá constar cualquier información o representación gráfica, así como materia escrita, impresa o grabada, siempre que no estén en contradicción con los requisitos obligatorios de la presente norma, incluyendo los referentes a la declaración de las propiedades y las informaciones engañosas, establecidos en el ítem 3 – Principios Generales.~~

~~7.2. Denominación de Calidad~~

~~7.2.1. Solamente podrán ser utilizadas denominaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las especificaciones correspondientes para un determinado alimento, por medio de un Reglamento Técnico específico.~~

~~7.2.2. Esas denominaciones deberán ser de fácil comprensión y no deberán de ninguna forma inducir al consumidor a errores o engaños, debiendo cumplir con la totalidad de los parámetros que identifican la calidad del alimento.~~

7.3. información Nutricional

~~Podrá ser utilizada la información nutricional siempre que no entre en contradicción con lo dispuesto en el ítem 3 – Principios Generales.~~

8 7. PRESENTACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATÓRIA EN EL RÓTULO

8. 7.1. Deberá constar en la cara principal la denominación de venta del alimento, ~~su~~ **y** de calidad, pureza o mezcla, cuando reglamentada, la cantidad nominal del, **y** contenido **líquido** del producto, **la graduación alcohólica, en el caso de bebidas alcohólicas, y la acidez acética, en el caso de vinagre o fermentado acético.** ~~— en su forma más relevante en conjunto con el diseño, si hubiere, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad.~~

7.2. La denominación de venta del alimento debe constar en caracteres destacados, uniformes en tipo, tamaño y color de la fuente, sin intercambio de palabras o imágenes. El tamaño de la letra utilizada debe ser como mínimo de 1/3 en relación a la mayor inscripción presente en la cara principal.

~~8.2.~~ **7.3.** El tamaño de las letras y números de las **informaciones de rotulado** obligatorio, excepto la indicación de los contenidos líquidos, no será inferior a 1mm, **basada en la letra “o” en la parte de abajo.**

Observación:

Brasil está discutiendo una propuesta para el tamaño de la letra y presentará una posición en la reunión.

Referencia:

- Canadá. Canadian Food Inspection Agency: Guide to Food Labelling and Advertising. Chapter 2: Basic Labelling Requirements, item 2.2. (basada en la letra “o” en la parte baja)

~~7.~~ **8. ROTULACIÓN FACULTATIVA**

~~7.~~ **8.1.** En el rotulado podrá constar cualquier información o representación gráfica, así como materia escrita, impresa o grabada, siempre que no estén en contradicción con los requisitos obligatorios de la presente norma, incluidas las referencias a las declaraciones de propiedades y a las informaciones engañosas, establecidas en el ítem 3 - Principios Generales.

Referência:

- Codex Stan 1-1985, item 7.1o

9. CASOS PARTICULARES

~~9.1. Al menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas,~~ Las unidades de **envases** pequeños, cuya superficie de la cara principal para el rotulado, después de envasadas, fuera inferior a 10 cm², podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el ítem 5 (Información Obligatoria), con excepción de la declaración de, en el mínimo, denominación de venta, **denominación de calidad y expresión superlativa, cuando este reglamentadas, nombre del fabricante, lote, plazo de validez** y marca del producto.

~~9.2. En los casos establecidos en el ítem 9.1, el envase que contenga las unidades pequeñas deberá presentar la totalidad de la información obligatoria exigida.~~

9.2. Cuando los envases pequeñas estuvieren contenidos en un envase secundario, esta debe presentar la totalidad de la información obligatoria.

Referências:

- Codex Stan 1-1985, item 6.
- Austrália e Nova Zelândia. Food Standards Code: Standard 1.2.4, item 2(c). (alimentos en pequeños envases son exepcto de lista de ingredientes)

MERCOSUR/SGT Nº 3/COMISIÓN DE ALIMENTOS

2º REUNIÓN VIRTUAL

MINUTA DE REUNIÓN

A los 4 días del mes de junio de 2012, bajo la Presidencia *Pro Tempore* de Argentina, se llevó a cabo la 2º reunión virtual de la Comisión de Alimentos/ SGT Nº 3/ MERCOSUR, con la participación de las Delegaciones de Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay.

De acuerdo a lo pautado en la XLVI reunión ordinaria del SGT Nº 3/CA, y ratificado por los Estados Partes en la 1º reunión virtual de la Comisión de Alimentos, se trabajó en la revisión de la Res GMC Nº 26/03- “RTM para Rotulado de Alimentos Envasados” tomando como base el documento de trabajo resultante de la 1º reunión virtual.

Los puntos abordados fueron los relativos a Indicación cuantitativa del contenido neto, Identificación del Lote y Plazo de Validez.

Los acuerdos alcanzados así como los puntos pendientes constan en el documento de trabajo, que se anexa a la presente minuta de reunión.

ANEXO

MERCOSUR/SGT Nº 3/COMISIÓN DE ALIMENTOS

2º Reunión Virtual- 4 de junio de 2012

Documento de trabajo

Leyenda:

Rojo: Inclusiones y observaciones de Brasil

Análisis interno []

Verde: Comentarios e inclusiones realizadas en la XLV reunión

Fucsia: comentarios surgidos en la XLVI reunión

Azul: comentarios surgidos en la reunión virtual

PROPUESTA DE REVISIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC Nº 26/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS

1. [ÁMBITO DE APLICACIÓN/ ALCANCE]

El presente Reglamento Técnico se aplica a la rotulación de todo alimento que se comercialice en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, cualquiera sea su origen, [envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores].

En aquellos casos en los que por las características particulares de un alimento se requiera una reglamentación específica, la misma se aplicará de manera complementaria a lo dispuesto por el presente Reglamento Técnico MERCOSUR.

2. DEFINICIONES

[A los fines del presente Reglamento se entiende por]:

2.1 Aditivo alimentario: Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá, o puede esperarse razonablemente que tenga (directa o indirectamente), como resultado, que el propio aditivo o sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento. Este término no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

2.2 Alimento: Es toda sustancia que se ingiere en estado natural, semielaborada o elaborada y se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, goma de mascar y cualquier otra sustancia que se utilice en su elaboración, preparación o tratamiento, pero no incluye los cosméticos, el tabaco, ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamento.

2.3 Alimento envasado: Es todo alimento que está contenido en un envase listo para ofrecerlo al consumidor.

[2. 4. Categoría de ingredientes: É o termo genérico que se refere ao nome de classe de um ingrediente e ou a qualquer termo comum similar utilizado em referência no nome do alimento].

La delegación de Brasil solicitó la inclusión de la definición de “Categoría de ingredientes” considerando el uso en el ítem que se refiere a Declaración Cuantitativa de Ingredientes (DCI) y que esta expresión es utilizada por las principales referencias internacionales disponibles sobre DCI (Codex Alimentarius, Unión Europea y Australia/Nueva Zelandia).

Las Delegaciones acordaron mantener la definición entre corchetes con el fin de ser tratada en forma conjunta con el ítem referido a DCI y a la revisión de la Res GMC Nº 06/94.

2.4 Coadyuvante de tecnología: Es toda sustancia, excluyendo los equipamientos y los utensilios, que no se consume por sí sola como ingrediente alimenticio y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para obtener una finalidad tecnológica durante el tratamiento o elaboración. Pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

2.5 [Consumidor: Es toda persona física o jurídica que adquiere o utiliza alimentos.]

Las delegaciones de Argentina, Brasil y Paraguay acordaron mantener la definición de consumidor tal y como esta. No obstante el tema se mantiene entre corchetes a fin de que la delegación de Uruguay pueda manifestar su preocupación respecto a la rotulación de materias primas en la próxima reunión.

[2.6. Declaração quantitativa de ingredientes (DQI): É a declaração percentual da quantidade de determinado ingrediente adicionado ao alimento, incluindo ingredientes compostos e categoria de ingredientes].

La delegación de Brasil solicitó la inclusión de una definición para DCI teniendo en cuenta que algunas informaciones del rotulado poseen definición.

Las Delegaciones acordaron mantener la definición entre corchetes con el fin de analizar la necesidad de esta inclusión luego de haber tratado el ítem referido a DCI.

2.6 Denominación de venta del alimento (español)/ denominação, designação o nome de venda do alimento (portugués): Es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento de acuerdo a lo establecido en el punto 6.2 del presente reglamento.

2.7 Envase [para fines de la rotulación]: es el recipiente, el empaque o embalaje destinado a proteger y conservar el alimento y facilitar su transporte y manejo

2.7.1 Envase primario o envoltura primaria o recipiente: Es el envase que se encuentra en contacto directo con los alimentos.

2.7.2 Envase secundario o empaque: Es el envase destinado a contener el o los envases primarios.

2.7.3 Envase terciario o embalaje: Es el envase destinado a contener uno o varios en sus envases secundarios.

2.8. Fabricación, elaboración, producción o industrialización: Son todas las operaciones que son necesarias para obtener un alimento.

2.9 Fraccionamiento de alimentos: Es la [operación por] o [etapa de la fabricación en la que] se divide, acondiciona o envasa un alimento a los efectos de su distribución, su comercialización y su entrega al consumidor.

2.10 Ingrediente: Es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de alimentos y que esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

2.11 Ingrediente compuesto: Es el ingrediente alimentario obtenido a partir de dos o más ingredientes.

2.12 Lote: Es el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesados por un mismo fabricante, elaborador, productor o fraccionador en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales.

2.13 Materia prima: Es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir tratamiento y/o transformación de naturaleza física, química o biológica.

2.14 Cara principal (español)/ / Panel principal o Vista principal (portugués) : Área visible en condiciones usuales de exposición donde están escritas en su forma más relevante la denominación de venta, la marca y/o el logo y/o el [dibujo alegórico] y/o el [nombre de fantasía] si lo hubiere.

La delegación de Paraguay propuso la inclusión de la siguiente definición de “nombre de fantasía” en caso de que “nombre de fantasía” no figurase en la definición de cara principal: [Nombre con el cual la industria identifica un producto sin que el mismo constituya la marca comercial, pudiendo el mismo ser resaltado en la cara principal del rotulado.]

Las delegaciones acordaron incluir [“nombre de fantasía”] en la definición de “Cara principal” y analizar el tema para la próxima reunión.

2.15 [País de origen: Es aquel donde fue producido el alimento o habiendo sido elaborado (procesado) en más de un país, donde recibió el último proceso sustancial de transformación **que modifique su naturaleza.] Brasil y Uruguay lo están evaluando internamente.**

Propuesta de Argentina, [Se deberá declarar el país de origen y el país en donde se produce el fraccionamiento.]

2.16 [Fecha de duración: es la fecha hasta la cual un producto, mantenido en las condiciones de conservación indicadas por el fabricante, conserva sus propiedades y características, manteniéndose apto para el consumo.]

La Delegación de Argentina solicita dejarlo entre corchetes hasta tanto se acuerde el punto 6.7 “Fecha de duración”

2.17- [Rotulación] o [Rótulo]- Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento.

3. PRINCIPIOS GENERALES

3.1 La información contenida en el rotulo debe estar impresa con letras de tamaño y realce que garanticen la visibilidad y la legibilidad de la información, en color contrastante con el fondo del rotulo e indeleble.

La delegación de Brasil propuso sustituir el texto del ítem 3.1 por el siguiente:

“3.1. A rotulagem deve ser apresentada de forma indelével, visível e legível considerando o conjunto dos seguintes requisitos: tamanho, espessura, contraste e fonte dos caracteres com o fundo em que se inserem, relação entre a largura e a altura das letras e o espaçamento adequado entre letras e linhas”.

Las Delegaciones acordaron que el tema sea abordado en forma conjunta con el punto referido a Presentación y Distribución de la información obligatoria.

3.2 [La rotulación de los alimentos debe ser realizada exclusivamente en los establecimientos habilitados por la autoridad competente del país de origen para la fabricación, elaboración, producción, industrialización o el fraccionamiento].

3.3 [Cuando la rotulación no estuviera redactada en el idioma del Estado Parte de destino, debe ser colocada una etiqueta complementaria conteniendo todas las informaciones obligatorias en el idioma correspondiente, con caracteres de buen tamaño, realce y que garanticen la visibilidad y la legibilidad de la información. Esta etiqueta podrá ser colocada tanto en origen como en destino. En este último caso la aplicación debe ser efectuada antes de su comercialización.]

El tema permanece entre corchetes a fin de revisar la redacción del mismo y será abordado en forma conjunta con el punto 4. Idioma.

3.4 Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con **rotulo** que:

a) utilice vocablos, palabras, expresiones, marcas, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan hacer que dicha información sea falsa, incorrecta, insuficiente, o que pueda inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera finalidad de uso, naturaleza, composición, origen, procedencia, tipo, calidad, seguridad, cantidad, duración, modo de fabricación, rendimiento o forma de uso del alimento;

b) atribuya efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse;

c) [destaque la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de alimentos de igual naturaleza, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos];

ó

[destaque características inherentes al alimento que sean comunes a alimentos de igual naturaleza, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos] **(Nueva redacción propuesta por la delegación de Brasil)**

d) [resalte en alimentos elaborados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos del mismo tipo]

e) [resalte en alimentos elaborados la ausencia de ingredientes no permitidos en todos los alimentos del mismo tipo, ~~misma tecnología de elaboración~~]

Las delegaciones coinciden en reconsiderar los puntos d) y e) al ser tratados con DCI.

g) resalte cualidades que puedan inducir a equívoco con respecto a reales o supuestas propiedades terapéuticas que algunos componentes o ingredientes tienen o pueden tener cuando son consumidos en cantidades diferentes a las que se encuentren en el alimento o cuando son consumidos bajo una forma farmacéutica;

h) indique que el alimento, sus ingredientes o componentes poseen [acción estimulante], acción [preventiva] o curativa de enfermedades, propiedades medicinales o terapéuticas.

i) [aconseje su consumo por razones de [acción estimulante], de mejoramiento de la salud, o de reducción de riesgo de enfermedades excepto cuando este previsto en un Reglamento Técnico específico.] [orden preventivo de enfermedades]

POSIÇÃO BRASIL: Os itens 3.2 e 3.3, 3.3.1 continuam sendo avaliados internamente

3.5 [Las denominaciones **(indicaciones)** geográficas de un país, de una región, **de una ciudad** o de una población, reconocidos como lugares en que se elabora alimentos con determinadas características, no podrán ser usadas en la rotulación ~~o en la propaganda~~ de alimentos elaborados en otros lugares cuando esto pueda inducir a equívoco o engaño al consumidor.]

Brasil sugiere la exclusión del ítem 3.5 de la normativa, porque entiende que que no deben ser tratadas cuestiones de propiedad intelectual (PI) en una norma de rotulado. Argentina elaborará una redacción alternativa que no comprométalas cuestiones de propiedad intelectual. A si mismo manifestó no estar de acuerdo con la eliminación del término propaganda/publicidad en este punto.

3.3 [Cuando se elaboren alimentos siguiendo tecnologías características de diferentes lugares ~~geográficos~~ para obtener alimentos con caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas reconocidas, en la denominación del alimento ~~deberá~~ **debe** figurar la expresión "tipo" con letras de igual tamaño, realce y visibilidad **y legibilidad** que las que corresponden a la denominación aprobada en el reglamento vigente en el país de consumo.]

3.3.1 [No se podrá utilizar la expresión "tipo", para denominar vinos y **otras** bebidas alcohólicas con estas características].

4. IDIOMA

La información obligatoria deberá estar redactada en el idioma oficial del país de consumo (español o portugués), sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

5. INFORMACIÓN OBLIGATORIA

5.1 A menos que se indique otra cosa en el presente Reglamento Técnico o en un reglamento técnico específico, la rotulación de alimentos envasados deberá presentar obligatoriamente la siguiente información:

- Denominación de venta del alimento (**en español**) /designação, denominação o nome de venda del alimento (**en portugués**)
- Lista de ingredientes;
- Indicación cuantitativa del contenido neto
- Identificación de [origen]

Ver punto 6.5

[Nombre o razón social y dirección del importador, para alimentos importados]

- Identificación del lote;
 - Fecha de duración (**en español**) /Plazo de validez (**en portugués**)
 - Instrucciones sobre la preparación, uso y/o conservación de producto cuando sea necesario
- Rotulado nutricional

- **Paraguay y Uruguay: Los ítems siguientes se sugiere colocarlos como ítems independientes, podrían ser como Informaciones obligatorias adicionales, no es una información obligatoria (según Codex)**

- Denominaciones de calidad y expresiones superlativas, cuando estén reglamentadas.

-[Declaración de graduación alcohólica y de la acidez acética, cuando aplique];

-[Declaración cuantitativa de ingredientes (DCI), cuando aplique];

Argentina: Si bien está de acuerdo en estudiar la inclusión de este tema, considera que se debe profundizar el análisis de los casos en los que va a ser solicitada esta declaración.

Fin de la discusión de la XLIV

6- PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

[6.1 En caso de que el presente Reglamento Técnico o un reglamento técnico específicos no determinen lo contrario, la presentación de las informaciones obligatorias en el rotulado de alimentos debe cumplir con lo establecido en este ítem].

6.2 Denominación de venta (designación o nome en Portugués**) del alimento**

La denominación de venta, (**designación o nome en Portugués**) del alimento, debe estar de acuerdo a las siguientes pautas:

6.2.1 Cuando se haya establecido una o varias denominaciones de venta para un alimento en un Reglamento Técnico MERCOSUR, deberá utilizarse por lo menos una de tales denominaciones.

6.2.2 En ausencia de una denominación de venta para un alimento en un Reglamento Técnico MERCOSUR, deberá utilizarse el nombre prescrito por la legislación nacional.

6.2.3 Cuando no se disponga de tales denominaciones de venta, deberá utilizarse la denominación o un nombre común o usual consagrado por el uso corriente como término descriptivo apropiado, que no induzca a error o engaño al consumidor, [a criterio de la Autoridad Competente].

6.2.4. Puede ser empleada una denominación acuñada, de fantasía, de fábrica o una marca registrada, siempre [que conste] una de las denominaciones de venta indicadas en los ítems de 6.2.1 a 6.2.3 y siempre que cumpla los requisitos establecidos en el ítem 3. "Principios Generales".

6.2.5

En la etiqueta, junto al nombre del alimento o muy cerca del mismo, deberán aparecer las palabras o frases adicionales según [sea necesario][sea aplicable], para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física propias del alimento que incluyen pero no se limitan al [tipo de medio de cobertura], forma de presentación o su condición o tipo de tratamiento al que ha sido sometido.

6.3 Lista de ingredientes

Argentina solicita tener en cuenta este punto cuando se trate declaración cuantitativa de ingredientes.

6.3.1. Salvo cuando se trate de alimentos constituidos de un único ingrediente [(por ejemplo: azúcar, harina, yerba mate, vino, etc.)] deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes.

6.3.2. La lista de ingredientes figurará precedida de la expresión: "ingredientes:" o "ingr.:" y se regirá por las siguientes pautas:

6.3.2.1. Todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso (m/m) al momento de fabricación del alimento.

6.3.2.2. El ingrediente compuesto puede ser declarado como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado de una lista, entre paréntesis, de sus ingredientes en orden decreciente de peso al momento de fabricación del alimento.

6.3.2.2.1. [Cuando un ingrediente compuesto para el que se ha establecido denominación de venta en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico, constituya el 5 % (m/m) o menos, al momento de fabricación del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado].

Revisar en relación a los siguientes aspectos:

- si se tomara en cuenta solo las denominaciones de venta armonizadas en MCS.
- declaración de aditivos con "función tecnológica"

- en forma conjunta con la declaración de QUID

6.3.2.3 El agua adicionada deberá declararse en la lista de ingredientes.

El agua adicionada como parte de ingredientes compuestos que se declare como salmueras, jarabes, almíbares, caldos u otros similares se declarará según 6.3.2.2.

6.3.2.4. No será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación.

6.3.2.5 El agua adicionada durante el proceso de fabricación exclusivamente con la finalidad de reconstituir ingredientes concentrados o deshidratados no necesita ser declarada en la lista de ingredientes siempre que conste el nombre del ingrediente seguido de la expresión reconstituído(a).

6.3.2.6 En el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias, de plantas aromáticas y [condimentos] en que ninguna predomine en peso de una manera significativa, podrá enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención "en proporción variable".

Considerar en este punto los temas referidos a la Revisión Res GMC 6/94.

6.3.3. Declaración de aditivos alimentarios en la lista de ingredientes.

6.3.3.1 Los aditivos alimentarios deberán declararse ~~formando parte~~ en la lista de ingredientes [inmediatamente después de los demás ingredientes].

Argentina solicitó mantener el texto entre corchetes a fin de analizarlo internamente.

Esta declaración constará de:

- a) Nombre completo de la función principal o fundamental del aditivo en el alimento, y
- b) nombre del aditivo de acuerdo al RTM específico; y

[Adicionalmente a lo establecido en a) y b) se podrá agregar el número INS (Sistema Internacional de Numeración, CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS).]

[6.3.3.2. Los alimentos contenidos en envases menores de 100 cm² pueden declarar en la lista de ingredientes el INS en sustitución del nombre específico del aditivo. Este requisito no se aplica a los aditivos que pueden causar hipersensibilidad o intolerancia previstos en el ítem 6.3.5.]

El tema será analizado en forma conjunta con el punto 9.

6.3.3.3 Cuando entre los aditivos alimentarios haya más de uno con la misma función, podrán mencionarse uno a continuación de otro, agrupándolos por función.

6.3.3.4. Para el caso de los aromatizantes/saborizantes se declarará sólo la función y [optativamente] su clasificación, según lo establecido en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos. ~~sobre aromatizantes/saborizantes.~~

[6.3.4. Los coadyuvantes de tecnología no deben constar en la lista de ingredientes.]

6.3.5. Los alimentos e ingredientes listados abajo pueden causar reacciones de hipersensibilidad e intolerancia deben ser declarados en la lista de ingredientes de los alimentos, independientemente de la cantidad presente en El producto. En este caso, no se aplican las reglas establecidas en el ítem 6.3.2.3:

- Cereales que contienen gluten y derivados;
- Crustáceos y sus productos;
- Huevos y sus productos;
- Pescados y productos de la pesca;
- Maní y sus productos;
- Soja y sus productos;
- Leche y productos lácteos (incluyendo la lactosa);
- Nueces y castañas de arboles y sus productos (almendra, castaña de Brasil, pistacho, avellana, pecan, nuez, macadamia, entre otros);
- Sulfitos (dióxido de azufre y sus sales) en concentración igual o superior a 0,001 g/100g o g/100mL (expresado en SO₂);
- Colorantes amarillo crepúsculo, amarillo de quinoleína, carmín, rojo allura, tartrazina y ponceau 4R.

6.3.5.1. Esta lista puede ser actualizada en base AL parecer de comités de especialistas de la FAO/OMS o en estudios científicos.

Referências:

- Codex Stan 1-1985, ítem 4.2.1.4.
- Unión Europea. Directiva 2003/89/CE, anexo III-A.
- Unión Europea. Regulación (EC) n. 1333/2008, art. 24.
- Australia e Nova Zelândia. Food Standards Code: Standard 1.2.3, tabla del ítem 4.
- Canadá. Canadian Food Inspection Agency: Guide to Food Labelling and Advertising. Chapter 2: Basic Labelling Requirements, ítem 2.8.2.
- Estados Unidos. Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (Public Law 108-282, Title II), Sec. 203.

6.3.5.2. La declaración de ingredientes establecidos en el ítem 6.3.5 debe ser seguida del nombre del alimento fuente de alérgeno entre paréntesis, en caso que esta información no forme parte de la denominación del ingrediente. Ejemplo: “caseína (de leche), lactosa (de leche), lecitina (de soja), albumina (de huevo), harina de trigo y fideos”

Referência:

- Estados Unidos. Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (Public Law 108-282, Title II), Sec. 203.
-

6.3.5.2.1. La declaración debe constar en negrita y en corlor contrastante al fondo del rótulo de forma que garantice la visibilidad y la legibilidad de la información.

6.3.5.3. Los alimentos constituidos de un único ingrediente están exentos de las declaraciones exigidas en el ítem 6.3.5 y sus subítems o siempre que los ingredientes que puedan causar hipersensibilidad o intolerancia consten en la denominación de venta del producto.

Referência:

- Estados Unidos. Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (Public Law 108-282, Title II), Sec. 203.

6.3.5.4. Cuando un ingrediente previsto en el ítem 6.3.5 no sea parte de la composición del alimento, pero puede existir la posibilidad de contaminación accidental durante el proceso de fabricación, debe constar en el rótulo la expresión “Puede contener trazas de ... (nombre del ingrediente que puede causar hipersensibilidad seguido del nombre del alimento fuente de alérgeno entre paréntesis, en caso de que esta información no sea parte de la denominación del ingrediente)”.

6.3.5.4.1. Esta expresión debe ser presentada en negrita y en color contrastante en el fondo del rótulo, de forma que garantice la visibilidad y la legibilidad de la información.

6.4. Indicación cuantitativa del contenido neto

Debe cumplir lo establecido en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

6.4. 6.5. Identificación del origen

6.4.1. 6.5.1. Debe ser indicado constar en el rótulo por lo menos en los siguientes datos del último fabricante del alimento:

- el nombre (razón social) ~~el fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca;~~
- dirección completa;
- ~~país de origen y municipio;~~
- número de registro ~~o código de identificación del establecimiento fabricante~~ junto al órgano competente, **cuando corresponda;**
- código de identificación del establecimiento ~~fabricante~~ junto al órgano competente, **cuando corresponda.**

6.5.2. En el caso de los alimentos importados, además de los requisitos exigidos en el ítem 6.5.1, deben ser informados el nombre (razón social) y dirección completa del importador.

Observación: Constaba en el ítem 5.

6.4.2. 6.5.3. Para identificar a al país de origen, debe ser utilizada una de las siguientes expresiones: “fabricado en...”, “producto ...” o “industria ...”.

Referencias:

- Unión Europea. Directiva 2003/13/CE, ítem 1.7 do art. 3º. (el nombre o la firma y dirección del fabricante o del almacenador o del distribuidor)
- Australia e Nova Zelândia. Food Standards Code: Standard 1.2.2, ítem 3. (proveedor incluye envasador), fabricante, distribuidor o importador del alimento)
- Estados Unidos. Code of Federal Regulations, Title 21: Food and Drugs. Part 101, §101.5, ítem a. (fabricante, envasador y distribuidor)

6.6. Identificación del lote

6.6.1. Todo rótulo deberá tener impreso, grabado o marcado de cualquier otro modo una indicación en código o lenguaje claro, que permita identificar el lote a que pertenece el alimento, de forma que sea visible, legible e indeleble.

6.6.2. El lote será determinado en cada caso por el [responsable de la fabricación] [fabricante, productor, o fraccionador] del alimento, según sus criterios

~~6.5.3. Para la indicación del lote, puede ser utilizado:~~

~~a) un código clave precedido de la letra "L". Este código debe estar a la disposición de la autoridad competente y constar de la documentación comercial cuando ocurra el intercambio entre los Estados Partes; o~~

~~b) La fecha de fabricación, envasado, o plazo de validez, siempre que la(s) misma(s) indique(n), por lo menos, el día y el mes o el mes y el año (en este orden), en conformidad con el ítem 6.6.1.b.~~

Observación: Esos ítems fueron rigidos conforme a lo presentado abajo.

6.6.3. [Para indicación del lote, **debe** ser utilizado un código clave precedido de la letra "L" **o de la palabra "Lote"**].

[6.6.3.1. El código clave puede ser informado por medio de la fecha de fabricación o producción, envasado, envase o plazo de validez siempre que la(s) misma(s) indique(n), por lo menos, el día y el mes o el mes y el año (en este orden), en conformidad con el ítem 6.7.2.]

[6.6.3.1.1. Cuando el lote corresponda al plazo de validez, estos pueden ser declarados de la siguiente forma: lote/validez o validez/lote.]

Uruguay solicita mantener la redacción actual de la Res GMC Nº 26/03 para el tema abordado en los puntos 6.6.3, 6.6.3.1 y 6.6.3.1.1

6.6.4. [El código clave debe estar a la disposición de la autoridad competente y constar en la documentación comercial del producto cuando se efectue intercambio entre los Estados Partes y extrazona.]

El texto se coloca entre corchetes con el fin de analizar el alcance del mismo.

6.7. Fecha de duración (Plazo de Validez en portugués)

6.7.1. Los estudios de estabilidad específicos para la determinación de la fecha de duración del producto son responsabilidad [de la empresa fabricante/fraccionador].

[6.7.1.1 Para establecer la fecha de duración se considerará la mínima que surja de los datos de los estudios de estabilidad presentados/elaborados/realizados por el fabricante/fraccionador].

Las delegaciones analizaran la inclusión de este párrafo internamente.

6.7.2. La fecha de duración debe ser declarada en el rótulo de forma visible, legible e indeleble, constando por lo menos:

a) el día y el mes para productos que tengan fecha de duración inferior o igual a tres meses;

b) el mes y el año para productos que tengan fecha de duración superior a tres meses.

6.7.3. La fecha de duración deberá ser declarada por medio de una de las siguientes expresiones:

- “consumir antes de...”
- “válido hasta...”
- “validez...”
- [“val:...”]
- “vence...”
- “vencimiento...”
- [“vto:...”] **Brasil lo evaluará internamente**
- “venc:...”

6.7.4. Las expresiones establecidas en el ítem 6.7.3 deberán ser acompañadas de:

- la fecha de duración; o
- una indicación clara del lugar donde consta la fecha de duración. e
- ~~[una impresión a través de perforaciones o marcas indelebles del día y del mes o del mes y del año, conforme los criterios especificados en el ítem 6.6.1 (b).]~~

6.7.5. El día y el mes o el mes y el año, conforme el caso, deberán ser expresados en números, en orden numérico no codificado, salvo que el mes podrá ser indicado con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor. En este último caso, se permite abreviar el nombre del mes por medio de las tres primeras letras.

[f] A pesar de lo dispuesto en el ítem 6.6.1 (a), no es exigida la indicación del plazo de validez para:

- frutas y hortalizas frescas, incluyendo las papas no peladas, cortadas o tratadas de otra forma igual;
- vinos, vinos licorosos, vinos espumantes, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumantes de frutas;
- bebidas alcohólicas que contengan 10% (v/v) o más de alcohol;
- productos de panificación y confitería que, por la naturaleza del contenido, sean en general consumidos dentro de 24 horas siguientes a su fabricación;
- vinagre;
- azúcar sólido;
- productos de confitería a base de azúcar, aromatizados y o coloreados, tales como: caramelos, golosinas, confites, pastillas y similares;
- goma de mascar;
- sal de calidad alimentaria (no se aplica para sal enriquecida);
- alimentos exentos por Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.]

**Brasil propone la exclusión del ítem, pues entiende que todos los alimentos pre-
envasados deben presentar plazo de validez, considerando que esta es una
información importante para orientar la compra y el consumo de los alimentos. En
relación a las bebidas alcohólicas, propone la inclusión del ítem 6.7.6.**

**Las demás Delegaciones consideran que el ítem de excepciones debería
mantenerse, no obstante están dispuestas a revisar la necesidad de introducir
modificaciones a la redacción actual.**

Hasta aquí se analizó en la 2º reunión virtual.

6.7.6. En el caso de las bebidas alcohólicas con graduación alcohólica igual o superior a 10% (v/v) y, también, en el caso de vinos, es permitido el uso de la expresión “validez indeterminada” o “plazo de validez: indeterminado”.

~~6.6.2.~~ **6.7.7.** En los rótulos de los envases de alimentos que exijan condiciones especiales para su conservación, deberá ser incluida una leyenda **informativa** con caracteres bien legibles, indicando ~~las precauciones~~ **y los cuidados** necesarios para mantener sus ~~las~~ características normales, debiendo ser indicadas las temperaturas máximas y mínimas para la conservación del alimento y el tiempo que el fabricante, productor, o fraccionador garantice su durabilidad el **plazo de validez** en estas condiciones. ~~La misma disposición será aplicada para alimentos que puedan ser alterados después de abiertos sus envases.~~

6.7.7.1. Este requisito también se aplica a los alimentos que puedan sufrir alteraciones una vez abiertos sus envases.

~~6.7.7.2. En particular,~~ Para los alimentos **colocados a la venta** congelados, cuyo plazo de validez varía según la temperatura de conservación, **esta característica** deberá ser indicada ~~esta característica~~. En estos casos, podrá ser indicado el plazo de validez para cada temperatura **de conservación doméstica**, ~~en función de los criterios ya mencionados, o entonces el plazo de validez para cada temperatura, indicando el día, el mes y el año de fabricación.~~ Para declarar el plazo de validez, podrán ser utilizadas las siguientes expresiones:

“validez a -18°C (freezer): ...”

“validez a -4°C (congelador): ...”

“validez a 4°C (refrigerador): ...”

~~6.7.~~ **6.8. Preparación e Instrucción sobre conservación, el modo de preparación y uso del producto**

~~6.7.1.~~ **6.8.1.** ~~Cuando es necesario,~~ El rótulo deberá contener las instrucciones sobre **la conservación y, cuando es necesario**, el modo **de preparación y el uso** apropiado ~~del uso~~, incluídos los reconstituídos, el descongelamiento o el tratamiento que debe ser dado al consumidor ~~para el uso correcto del producto.~~

~~6.7.2.~~ **6.8.2.** Estas instrucciones no deben ser ambiguas, ni dar lugar a falsas interpretaciones, a fin de garantizar el uso correcto del alimento.

Referencias:

- União Europeia. Diretiva 2000/13/CE, item 1 del art. 11.
- Austrália e Nova Zelândia. Food Standards Code: Standard 1.2.6, item 2(1).

6.9. Rotulación Nutricional

Debe atender a lo establecido en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

Referencias:

- Resoluções GMC N° 44/2003 e 46/2003.

6.10. Denominación de calidad y expresiones superlativas

~~Pueden~~ **Deben** ser utilizadas denominaciones de calidad y expresiones superlativas **solamente** cuando **las especificaciones** hayan sido establecidas ~~las especificaciones correspondientes para un determinado alimento~~, por medio de un Reglamento Técnico específico.

6.11. Declaración de la graduación alcohólica y acidez acética

6.11.1. En el caso de bebidas alcohólicas, debe ser declarada la graduación alcohólica.

6.10.2. En el caso de vinagre o fermentado acético, debe ser declarada la acidez acética.

6.11. Declaración cuantitativa de ingredientes (DQI)

6.11.1. Cuando la presencia de un ingrediente fuera destacado en el rótulo por medio de palabras, imágenes o gráficos debe ser declarada la cantidad porcentual correspondiente en peso o volumen, conforme el caso, de ese ingrediente en el momento de la fabricación del alimento.

6.11.2. Cuando el ingrediente destacado fuera un ingrediente compuesto, la cantidad porcentual referida en el ítem 6.11.1 debe ser aquella del ingrediente compuestos como un todo.

6.11.3. Cuando el destacado fuera para un ingrediente (ejemplos: naranja, cacao, leche), que esté presente en el producto en una forma procesada (ejemplos: jugo concentrado o pulpa de fruta, manteca/masa de cacao, leche en polvo), la cantidad porcentual referida en el ítem 6.11.1 es aquella correspondiente a la forma procesada.

6.11.4. La referencia en la designación del alimento a un determinado ingrediente no implica en la exigencia de DQI, desde que ese no sea destacado por medio de palabras, imágenes o gráficos.

6.11.5. La información exigida en el ítem 6.11.1 debe ser declarada:

- a) próximo a las palabras, imágenes o gráficos que destacan el ingrediente; o
- b) al lado de la denominación de venta del alimento; o
- c) después el ingrediente declarado en la lista de ingredientes (como cantidad porcentual mínima cuando el destacado es sobre la presencia del ingrediente; y como cantidad porcentual máxima cuando el destacado es sobre el bajo nivel de ingrediente en el producto).

6.11.6. Estos requisitos no son exigidos cuando el ingrediente (especies, hierbas aromáticas, aderezos o condimentos) es utilizado en pequeñas cantidades con la finalidad de aromatizante.

6. 11.7. Estos requisitos no son exigidos cuando el alimento esta constituido de un único ingrediente.

Referência:

- Codex Stan 1-1985, ítem 5.1.

7. ROTULACIÓN FACULTATIVA

~~7.1. En el rotulo podrá constar cualquier información o representación gráfica, así como materia escrita, impresa o grabada, siempre que no estén en contradicción con los requisitos obligatorios de la presente norma, incluyendo los referentes a la declaración de las propiedades y las informaciones engañosas, establecidos en el ítem 3 – Principios Generales.~~

~~7.2. Denominación de Calidad~~

~~7.2.1. Solamente podrán ser utilizadas denominaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las especificaciones correspondientes para un determinado alimento, por medio de un Reglamento Técnico específico.~~

~~7.2.2. Esas denominaciones deberán ser de fácil comprensión y no deberán de ninguna forma inducir al consumidor a errores o engaños, debiendo cumplir con la totalidad de los parámetros que identifican la calidad del alimento.~~

~~7.3. información Nutricional~~

~~Podrá ser utilizada la información nutricional siempre que no entre en contradicción con lo dispuesto en el ítem 3 – Principios Generales.~~

8 7. PRESENTACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA EN EL RÓTULO

~~8. 7.1. Deberá constar en la cara principal la denominación de venta del alimento, su y de calidad, pureza o mezcla, cuando reglamentada, la cantidad nominal del, y contenido líquido del producto, la graduación alcohólica, en el caso de bebidas alcohólicas, y la acidez acética, en el caso de vinagre o fermentado acético. — en su forma más relevante en conjunto con el diseño, si hubiere, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad.~~

7.2. La denominación de venta del alimento debe constar en caracteres destacados, uniformes en tipo, tamaño y color de la fuente, sin intercambio de palabras o imágenes. El tamaño de la letra utilizada debe ser como mínimo de 1/3 en relación a la mayor inscripción presente en la cara principal.

~~8.2. 7.3. El tamaño de las letras y números de las informaciones de rotulado obligatorio, excepto la indicación de los contenidos líquidos, no será inferior a 1mm, basada en la letra “o” en la parte de abajo.~~

Observación:

Brasil está discutiendo una propuesta para el tamaño de la letra y presentará una posición en la reunión.

Referencia:

- Canadá. Canadian Food Inspection Agency: Guide to Food Labelling and Advertising. Chapter 2: Basic Labelling Requirements, ítem 2.2. (basada em la letra “o” en la parte baja)

~~7.~~ 8. ROTULACIÓN FACULTATIVA

~~7.~~ 8.1. En el rotulado podrá constar cualquier información o representación gráfica, así como materia escrita, impresa o grabada, siempre que no estén en contradicción con los requisitos obligatorios de la presente norma, incluidas las referencias a las declaraciones de propiedades y a las informaciones engañosas, establecidas en el ítem 3 - Principios Generales.

Referência:

- Codex Stan 1-1985, ítem 7.1o

9. CASOS PARTICULARES

9.1. ~~Al menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas,~~ Las unidades de **envases** pequeños, cuya superficie de la cara principal para el rotulado, después de envasadas, fuera inferior a 10 cm², podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el ítem 5 (Información Obligatoria), con excepción de la declaración de, en el mínimo, denominación de venta, **denominación de calidad y expresión superlativa, cuando este reglamentadas, nombre del fabricante, lote, plazo de validez** y marca del producto.

~~9.2. En los casos establecidos en el ítem 9.1, el envase que contenga las unidades pequeñas deberá presentar la totalidad de la información obligatoria exigida.~~

9.2. Cuando los envases pequeños estuvieren contenidos en un envase secundario, esta debe presentar la totalidad de la información obligatoria.

Referências:

- Codex Stan 1-1985, ítem 6.
- Austrália e Nova Zelândia. Food Standards Code: Standard 1.2.4, ítem 2(c). (alimentos en pequeños envases son exento de lista de ingredientes)