

## **Agregado VI**

### **XLIV REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO Nº 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”/COMISIÓN DE ALIMENTOS/ ACTA Nº 03/11**

**Montevideo, 8 al 11 de agosto de 2011**

#### **Leyenda:**

**Rojo: Inclusiones y observaciones de Brasil**

**Análisis interno [ ]**

**Verde: Comentarios e inclusiones realizadas en la XLIV reunión**

**Fucsia: comentarios de Brasil (en portugués) - Mayo 2011**

**Fucsia: comentarios de Argentina (en español) - Mayo 2011**

**Marrón: comentarios de Paraguay- Mayo 2011**

### **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**

**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 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.]

**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:** Es el recipiente, el empaque o el embalaje destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte y manejo de alimentos.]

#### **Brasil, Uruguay, Paraguay, sugerencia de definición:**

[Envase: es el recipiente, el empaque o embalaje destinado a proteger y conservar el alimento y facilitar su transporte y manejo]

#### **Ref. 3/92**

**[Envase:** Es el artículo que está en contacto directo con alimentos destinados a contenerlos desde su fabricación hasta su entrega al consumidor con la finalidad de protegerlos de agentes externos de alteración y de contaminación, así como de adulteración.]

**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 envases secundarios.]

#### **Propuesta de inclusión de Uruguay:**

**[Procedimiento alimentario:** Es el conjunto de operaciones y procesos alimentarios. Por extensión se entiende por procedimiento de elaboración el conjunto de operaciones y procesos alimentarios practicados sobre ingredientes alimentarios con la finalidad de obtener un alimento elaborado.

**Operación alimentaria:** Es toda acción o tratamiento de orden físico ejercido sobre un alimento o sobre los ingredientes alimentarios que no provoca transformaciones químicas o bioquímicas en sus componentes.

**Proceso alimentarios:** Es toda acción o tratamiento ejercido sobre un alimento o sobre los ingredientes alimentarios que transforma química o bioquímicamente alguno o varios de sus componentes.]

En caso de aceptarse la propuesta de Uruguay se propone que se sustituya operación por procedimiento en la definición de fabricación, elaboración, producción o industrialización.

**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 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 si lo hubiere.

**Paraguay:** solicita que "nombre de fantasía" sea contemplado en otro punto del documento.

**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- 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.

**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.]

#### Propuesta de Paraguay

[Cuando la rotulación no estuviera redactada en el idioma del Estado Parte de destino, en lugar de colocar una nuevo rótulo, podrá 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]

**La Delegación de Uruguay enviará una propuesta en referencia a etiquetado complementario cuando no cumpla con los requisitos mínimos de información obligatoria.**

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;

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 curativa, propiedades medicinales o terapéuticas.

i) [aconseje su consumo por razones 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]

### **Propuesta Brasil**

**h) [indique que el alimento, sus ingredientes o componentes poseen, propiedades medicinales o terapéuticas.]**

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

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

3.2 [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.]

**Argentina manifestó no estar de acuerdo con la eliminación de la leyenda en la propaganda, mas aun expreso que debería aplicarse a todo el documento.**

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 determine lo contrario, la presentación de las informaciones obligatorias en el rotulado de alimentos debe cumplir con lo establecido en este ítem.

**OBSERVAÇÃO:** CODEX STAN 1-1985, ítem 4: No rótulo de alimentos pré-embalados deve constar as seguintes informações, quando aplicável, exceto quando expressamente se solicite outra informação num RTM.

Paraguay propone eliminar lo expresado en el punto 6.1

**6.1. 6.2 Denominación de venta (**designación o nombre**) del alimento**

**Paraguay: frase entre corchete:** Será fijado en el Reglamento Técnico MERCOSUR en el que se indiquen los patrones de identidad y calidad inherentes al producto, en su defecto las referencias del Codex o Legislación Nacional.

La denominación de venta, **designación o nombre** ~~o la denominación y la marca~~ del alimento, debe estar de acuerdo a las siguientes pautas:

- a) **6.2.1** Cuando se haya establecido una o varias denominaciones **de venta** para un alimento en un Reglamento Técnico MERCOSUR, deberá (**debe**) utilizarse por lo menos una de tales denominaciones: Paraguay De acuerdo

**6.2.2 Cuando no exista una denominación de venta, conforme a lo previsto en el ítem anterior, debe ser utilizado un nombre común o consagrado que no induzca al error o engaño, permitiendo al consumidor conocer la verdadera naturaleza del alimento;**

**Argentina: De acuerdo en lo conceptual pero se propone la siguiente redacción (puntos 4.1.1.2 y 4.1.1.3 del Codex):**

6.1.2 En caso de no existir una denominación de venta para un alimento en un Reglamento Técnico MERCOSUR, deberá utilizarse el nombre prescripto por la legislación nacional.

6.1.3 Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse un nombre común o usual consagrado por el uso corriente como término descriptivo apropiado, que no introduzca a error o engaño al consumidor, de acuerdo a lo establecido por la Autoridad Sanitaria Competente.

**Paraguay sugiere la siguiente redacción alternativa AL punto 6.2.2 propuesto por Brasil:**

- **-6.2.2 A falta de un RTM , La denominación de venta será La denominación prevista por las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas que le sean aplicables en el estado parte donde se fabrique el alimento.**
- **6.2.3** En ausencia de lo establecido en los puntos 6.2.2 y 6.2.3, la denominación estará constituida por el nombre consagrado por el uso en el Estado Parte en el que se efectúe la venta al consumidor final, o por una
- - descripción del producto alimenticio—lo suficientemente precisa para permitir al consumidor conocer su naturaleza real y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundir.



- - tratamiento específico que haya experimentado (por ejemplo: en polvo, liofilizado, congelado, concentrado, ahumado), en el caso en que la omisión de dicha indicación pudiera inducir a confusión al consumidor
- -una indicación del estado físico en el que se encuentre el producto alimenticio en el caso en que la omisión de dicha indicación pudiera inducir a confusión al consumidor

#### **Referências:**

- Codex Stan 1-1985, ítem 4.1.1.3.
- União Europeia. Diretiva 2000/13/CE, ítem 1(a) do artigo 5º.

Canadá. Canadian Food Inspection Agency: Guide to Food Labelling and Advertising. Chapter 2: Basic Labelling Requirements, ítem 2.5

b) **6.2.3. Puede ser** empleada una denominación acuñada, de fantasía, de fábrica o una marca registrada, siempre que vaya acompañada de una de las denominaciones **de venta** indicadas en **el ítem a 6.1.1 a 6.1.3 anterior y siempre que cumpla los requisitos establecidos en el ítem 3. Principios Generales;**

Argentina: De acuerdo con el resto de la redacción

#### **Referência:**

- Codex Stan 1-1985, ítem 4.1.1.4.

e) **6.2.4 Pueden** ~~podrán~~ aparecer las palabras o frases adicionales requeridas **juntas o próximas a la denominación del alimento** para evitar que se induzca al error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condiciones físicas auténticas del alimento, ~~las cuales irán junto a la denominación del alimento o muy cerca a la misma. Por ejemplo:~~ (tipo de cobertura, forma de presentación, condición o tipo de tratamiento a que ha sido sometido, **entre otros**).

Argentina: Se propone adoptar la redacción del punto 4.1.2 Codex:

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

Py: se sugiere utilizar la frase establecida en el Codex.

#### **Referência:**

- Codex Stan 1-1985, ítem 4.1.2.

## **6.2. 6.3 Lista de ingredientes**

~~6.2.1.~~ **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. De acuerdo

~~6.2.2.~~ **6.3.2.** La lista de ingredientes figurará precedida de la expresión: "ingredientes:" o "ingr.:" y se regirá por las siguientes pautas:

- a) **6.3.2.1.** todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial **o volumen al momento de fabricación del alimento;**



Argentina: De acuerdo.

No obstante sería conveniente analizar los casos particulares establecidos en la Directiva de la Unión Europea.

#### Directiva 2000/13/CE

5. La lista de ingredientes estará constituida por la enumeración de todos los ingredientes del producto alimenticio en orden decreciente de peso en el momento de su preparación. Irá precedida de una mención apropiada que incluya la palabra «ingredientes».

No obstante:

- el agua añadida y los ingredientes volátiles se indicarán en la lista en función de su peso en el producto acabado; la cantidad de agua añadida como ingrediente en un producto alimenticio se determinará sustrayendo de la cantidad total del producto acabado la cantidad total de los demás ingredientes empleados. Esta cantidad podrá no tomarse en consideración si, en peso, no excede del 5 % del producto acabado,
- los ingredientes utilizados en forma concentrada o deshidratada que se reconstituyan durante la fabricación podrán indicarse en la lista en función de su peso antes de la concentración o deshidratación,
- cuando se trate de alimentos concentrados o deshidratados a los cuales debe añadirse agua, la enumeración podrá hacerse según el orden de las proporciones en el producto reconstituido con tal que la lista de los ingredientes vaya acompañada de una mención tal como «ingredientes del producto reconstituido» o «ingredientes del producto listo para el consumo»,
- cuando se utilicen como ingredientes en un producto alimenticio mezclas de frutas, hortalizas o setas, en que ninguna predomine, en peso, de una manera significativa, y se utilicen en proporciones que puedan variar, podrán agruparse en la lista de ingredientes con la denominación «frutas», «hortalizas» o «setas», seguida por la indicación «en proporción variable», seguida inmediatamente de la enumeración de las frutas, hortalizas o setas presentes; en tal caso, la mezcla se indicará en la lista de ingredientes, de conformidad con el párrafo primero, en función del peso del conjunto de las frutas, hortalizas o setas presentes,
- en el caso de mezclas de especias y plantas aromáticas en que ninguna predomine, en peso, de una manera significativa, podrán enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de una mención tal como «en proporción variable»,
- los ingredientes que constituyan menos del 2 % del producto acabado podrán enumerarse en un orden diferente, a continuación de los demás ingredientes,
- cuando puedan utilizarse en la fabricación o la preparación de un producto alimenticio ingredientes similares o intercambiables sin que se altere su composición, su naturaleza o su valor percibido, y siempre que constituyan menos del 2 % del producto acabado, su designación en la lista de ingredientes podrá efectuarse con la indicación «contiene... y/o...», en caso de que al menos uno de dos ingredientes como máximo esté presente en el producto acabado. Esta disposición no se aplicará a los aditivos ni a los ingredientes enumerados en el anexo III bis.

#### Referências:

- Codex Stan 1-1985, ítem 4.2.1.2. (ordem de peso decrescente de peso inicial (m/m) no momento da fabricação)
- União Europeia. Diretiva 2000/13/CE, ítem 5 do art. 6º. (ordem de peso decrescente no momento da fabricação)
- Canadá. Canadian Food Inspection Agency: Guide to Food Labelling and Advertising. Chapter 2: Basic Labelling Requirements, ítem 2.8.

b) **6.3.2.2.** ~~cuando un~~ El ingrediente **compuesto** ~~sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto definido en un reglamento de un Estado Parte podrá~~ **puede ser** declarado como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado ~~inmediatamente~~ de una lista, entre paréntesis, de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones ; **de peso o volumen al momento de fabricación del producto** **De acuerdo**

#### Referência:

- Codex Stan 1-1985, ítem 4.2.1.3.

e) **6.3.2.3.** cuando un ingrediente compuesto para el que se ha establecido un nombre en una norma del CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS o en un RTM del MERCOSUR específico, constituya menos del 25% de 5% del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado; De acuerdo

**Referência:**

- Codex Stan 1-1985, item 4.2.1.3.

**Observación: En relación a la última frase "...salvo los aditivos alimentarios que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado", considerando que CCFA está discutiendo el principio de carry over para aditivos en eWG, debemos aguardar la próxima reunión de este comité.**

~~d) el agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmueras, jarabes, almíbares, caldos u otros similares y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de ingredientes; no será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación;~~

**6.3.2.4. El agua y otros componentes volátiles adicionados que se evaporen totalmente durante la fabricación no pueden ser declarados en la lista de ingredientes.**

**Referência:**

- Codex Stan 1-1985, item 4.2.1.5.
- Austrália e Nova Zelândia. Food Standards Code: Standard 1.2.4, item 3(b-c). (quando a água constitui menos de 5% do alimento final)

**Justificación: los ingredientes compuestos, como salmuera, jarabes, caldos y salsas o similares ya están previstos en El ítem 6.3.2.2 y por tanto se sugiere excluir de la primera parte del texto**

Argentina: Estamos de acuerdo con las modificaciones propuestas por Brasil, no obstante entendemos que sería conveniente mantearse el texto tachado:

~~d) el agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmueras, jarabes, almíbares, caldos u otros similares y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de ingredientes; no será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación;~~

e) **6.3.2.5. Adicionalmente,** cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituidos para su consumo con el agregado de agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituido. En estos casos deberá incluirse la siguiente expresión: "Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo";

**Referência:**

- Codex Stan 1-1985, item 4.2.1.6.

f) **6.3.2.6** en el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o de plantas aromáticas, **de aderezos o de 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". De acuerdo

**6.3.2.7 Cuando la composición de un alimento varia debido a la sustitución de un ingrediente que desempeña una función semejante al producto que este previsto e un Reglamento Técnico Específico, cuando exista, la lista de ingredientes debe contener ambos. Esta disposición se aplica solamente si el ingrediente sustituido no altera la proporción del ingrediente original ni la composición nutricional del producto. Este ítem no se aplica a los aditivos alimentarios.**

**Referência:**

- Austrália e Nova Zelândia. Food Standards Code: Standard 1.2.4, item 7.
- **POSIÇÃO BRASIL:** Sugerimos não incluir esse item considerando que poderia levar o consumidor a equívoco ou confusão. Além disso, é possível utilizar os nomes genéricos para determinadas classes de ingredientes previstos na Res. GMC 06/94 que será objeto de revisão junto com a Res. GMC 26/03.

ARG: Se solicita aclaración a Brasil sobre esta propuesta de inclusión.

~~6.2.3~~ **6.3.3.** Declaración de aditivos alimentarios en la lista de ingredientes.

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

Esta declaración constará de:

- a) **Nombre completo de la** función principal o fundamental del aditivo en el alimento, y
- b) ~~su nombre completo,~~ **o los nombres específicos;** y
- c) ~~opcionalmente también puede ser declarado~~ **o** su número INS (Sistema Internacional de Numeración, CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS), ~~e ambos.~~

**6.3.3.2. Los alimentos contenidos en envases menores de 100 cm<sup>2</sup> 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 poden causar hipersensibilidad o intolerancia previstos no ítem 6.3.5.**

**POSIÇÃO BRASIL:** Sugerimos incluir também como exceção a declaração do nome específico de aditivos nas embalagens retornáveis, considerando a impossibilidade de declaração dos ingredientes na tampa da garrafa, o que obrigaria a declaração no corpo da embalagem.

Argentina se encuentra estudiando internamente el tema y se manifestará al respecto en la reunión

**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.

~~Los aditivos alimentarios serán declarados después del resto de los ingredientes.~~

**Observação: Colocado no ítem 6.3.3.1.**

**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 sobre aromatizantes/saborizantes.

~~Algunos alimentos deberán mencionar en su lista de ingredientes el nombre completo del aditivo utilizado. Esta situación será indicada en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.~~

**Justificación: Situación prevista no el ítem 6.3.3.1.a.**

**6.3.4. Los coadyuvantes de tecnología no pueden constar en la lista de ingredientes.**

Argentina: Si bien estamos de acuerdo en lo conceptual, consideramos que debiera profundizarse el análisis de la inclusión de este punto teniendo en cuenta que al no tener un listado positivo de coadyuvantes de tecnología podría ocasionar inconvenientes con la declaración o no de determinadas sustancias.

**Referências:**

- Codex Stan 1-1985, ítem 4.2.4.2.
- Austrália e Nova Zelândia. Food Standards Code: Standard 1.2.4, ítem 3(d).
- Canadá. Canadian Food Inspection Agency: Guide to Food Labelling and Advertising. Chapter 2: Basic Labelling Requirements, ítem 2.8.3.

**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 SO<sub>2</sub>);
- Colorantes amarillo crepúsculo, amarillo de quinoleína, carmín, rojo allura, tartrazina y ponceau 4R.

**POSIÇÃO DO BRASIL: Sugerimos a seguinte redação para o ítem 6.3.5.:**

Os seguintes alimentos e ingredientes são conhecidos por causar hipersensibilidade ou intolerância em pessoas sensíveis e devem ser declarados na lista de ingrediente em negrito e cor contrastante ao fundo do rótulo, independentemente da quantidade presente no produto:

- Cereais que contêm glúten e derivados;
- Crustáceos e seus produtos;
- Ovos e seus produtos;
- Pescados e produtos da pesca;

- Amendoim e seus produtos;
- Soja e seus produtos;
- Leite e produtos lácteos (incluindo a lactose);
- Nozes e castanhas de árvores e seus produtos (amêndoa, castanha do Brasil, de caju, pistache, avelã, pecan, noz, macadâmia, entre outras);
- Sulfitos (dióxido de enxofre e seus sais) em concentração igual ou superior a 0,001 g/100g ou g/100mL (expresso em SO<sub>2</sub>);
- Corantes tartrazina (INS 102), amarelo crepúsculo FCF (INS 110), amarelo de quinoleína (INS 104), azorrubina (INS 122), vermelho allura AC (INS 129) e ponceau 4R (INS 124).

**Justificativa:** Incluir no item os corantes amarelo crepúsculo, amarelo de quinoleína, azorrubina, vermelho allura e ponceau 4R, considerando que existem evidências que sugerem que a condição de algumas crianças suscetíveis com desordem de déficit de atenção/hiperatividade e outros problemas comportamentais pode ser agravada pela exposição a esses corantes. O artigo 24 e o anexo V do Regulamento n. 1333/2008 da União Europeia, que tratam de requisitos de rotulagem para alimentos que contêm determinados aditivos, estão em vigor desde 20 de julho de 2010, apesar dos pareceres científicos da EFSA (2008 e 2010). Esse regulamento exige que tais corantes sejam declarados na lista de ingredientes por seu nome comum ou número E (de identificação), juntamente com a frase de advertência “Pode ter um efeito adverso sobre atividade e atenção em crianças”. A Health Canada revisou os resultados do estudo de Southampton e concluiu que seria prudente identificar a presença de corantes específicos nos rótulos dos alimentos, permitindo aos consumidores fazer escolhas mais conscientes. Assim, propôs uma rotulagem clara para corantes como a melhor opção para a gestão do risco de efeitos comportamentais atribuíveis a agentes de coloração de alimentos.

**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, item 4.2.1.4.
- Unión Europea. Directiva 2003/89/CE, anexo III-A.
- Unión Europea. Regulación (EC) n. 1333/2008, art. 24.
- Austrália e Nova Zelândia. Food Standards Code: Standard 1.2.3, tabla del item 4.
- Canadá. Canadian Food Inspection Agency: Guide to Food Labelling and Advertising. Chapter 2: Basic Labelling Requirements, item 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.

**PROPOSTA BRASIL: Sugerimos nova redação para o item:**

6.3.5.1. No caso de produtos derivados desses alimentos ou ingredientes, essa declaração deve ser seguida do nome do alimento fonte do alérgeno entre parêntesis. Exemplo: “caseína (do leite), lactose (do leite), lecitina (de soja), albumina (do ovo).

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

Observação: Propomos excluir o item acima.

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.

▪ POSIÇÃO BRASIL: Sugerimos a inclusão do seguinte item:

- 6.3.5.4. Para ingredientes compostos previstos no item 6.3.2.3 que contenham alergênicos, a declaração do alergênico deve ser realizada entre parêntesis após o ingrediente composto da seguinte forma: “Contém (nome do ingrediente alergênico)”. Ex.: Margarina (contém leite).

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.**

**Argentina: Comentario general para los puntos relacionados con alergenos:** Argentina está de acuerdo con la inclusión de la declaración de alergenos en este documento, no obstante se encuentra estudiando internamente el tema.

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

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

De acuerdo

**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:**

Se propone eliminar “constar no rótulo pelo menos os seguintes dados do último fabricante do alimento” y mantener la redacción de la 26/03:

Se deberá indicar:

- el nombre (razón social) ~~el fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca;~~ **consideramos que debe mantenerse la enumeración tachada por Brasil**
- dirección completa;
- ~~país de origen y municipio;~~ **localidad, provincia/estado y país**
- 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.**

Solicitamos aclaración a Brasil sobre los dos últimos ítems

**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. De acuerdo**

~~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)
- Austrália 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)
- **POSIÇÃO BRASIL: Solicitamos que o ítem 6.5.3 fique entre colchetes para ser discutido após a conclusão da definição de “país de origem”.**
- 

#### **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.

**POSIÇÃO DO BRASIL: Excluir “de forma que seja visível, legível e indelével”, pois está contemplado em princípios gerais.**

~~6.5.2.~~ **6.6.2.** El lote será determinado en cada caso por el fabricante, ~~productor, o fraccionador~~ del alimento, según sus criterios. **Consideramos que debe permanecer el texto tachado por Brasil.**

**POSIÇÃO DO BRASIL: Substituir “fabricante” por “responsável pela fabricação”, no caso da definição de “fabricante” ser excluída**

~~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 regidos 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.** Solicitamos aclaración a Brasil sobre la incorporación de los términos “producción” y “envase”. En principio consideramos que debiera mantenerse la enumeración como estaba: “fecha de elaboración, envasado o de duración...”

**POSIÇÃO BRASIL: Sugerimos excluir a frase sublinhada.**

**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** en español sería “Fecha de duración”)

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

~~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 :**

**POSIÇÃO BRASIL: Sugerimos excluir “de forma visível, legível e indelével”, pois consta em princípios gerais.**

~~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, ítem 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...”~~

Estamos de acuerdo con la eliminación de “consumir preferentemente antes de...”, no obstante se considera conveniente mantener el término “vto” ya que es un término utilizado en nuestro país

#### **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).~~
- **Solicitamos que se mantenga el texto tachado por Brasil ya que estas formas de indicación de la fecha de duración son utilizadas por ejemplo en las conservas.**

#### **Referência:**

- Codex Stan 1-1985, ítem 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, ítem 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.~~

f) Apesar do disposto no item 6.6.1 (a), não é exigida a indicação do prazo de validade para:

- frutas e hortaliças frescas, incluídas as batatas não descascadas, cortadas ou tratadas de outra forma análoga;
- vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos aromatizados, vinhos de frutas e vinhos espumantes de frutas;
- bebidas alcoólicas que contenham 10% (v/v) ou mais de álcool;
- produtos de panificação e confeitaria que, pela natureza de conteúdo, sejam em geral consumidos dentro de 24 horas seguintes a sua fabricação;
- vinagre;
- açúcar sólido;
- produtos de confeitaria à base de açúcar, aromatizados e ou coloridos, tais como: balas, caramelos, confeitos, pastilhas e similares;
- goma de mascar;
- sal de qualidade alimentar (não se aplica para sal enriquecido);
- alimentos isentos por Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos.

Argentina entiende que debieran mantenerse las excepciones principalmente en aquellos casos en donde establecerles un plazo de validez no pareciera ser información decisoria a la hora de realizar una compra (ej. sal, azúcar). No obstante consideramos que se podría profundizar el análisis de las excepciones vigentes.

#### **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”.**

**POSIÇÃO BRASIL: Sugerimos incluir o seguinte item:**

**6.7.7. As condições para a conservação serão estabelecidas pelas empresas produtoras, em consonância com as técnicas do processo industrial que adotarem, de modo a oferecer orientação segura para que o alimento garanta sua durabilidade nestas condições.**

~~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.

Consideramos que este punto debiera mantener la redacción tal como estaba en la Res GMC 26/03

**POSICÃO BRASIL:** Sugerimos a seguinte redação para o item acima:

**6.7.8.** Na rotulagem de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação, deve ser incluída uma informação indicando os cuidados necessários para manter as características normais, devendo ser indicada(s) a(s) temperatura(s) adequada(s) para a conservação do alimento, quando necessário, e o tempo que o fabricante garante o prazo de validade nessas condições.

**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 varia 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): ...”

De acuerdo. Proponemos agregar la siguiente redacción:

Los productos congelados/ supercongelados deberán indicar a continuación de la denominación de venta la leyenda “Producto congelado” / “Producto supercongelado”.

**POSICÃO BRASIL:** Sugerimos a seguinte redação para o item acima:

**6.7.8.2.** Na rotulagem do alimento colocado à venda congelado, cuja conservação doméstica permita acondicioná-lo em freezer, congelador ou refrigerador, deve ser indicado o respectivo prazo de validade para cada uma dessas formas de conservação.

**6.7.8.3.** Nos casos previstos nos itens 6.7.8, 6.7.8.1 e 6.7.8.2, o prazo de validade também pode ser indicado em dias ou meses a partir da data de fabricação do produto.

**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 reconstituidos, el descongelamiento o el tratamiento que debe ser dado al consumidor para el uso correcto del producto.~~

Las instrucciones de conservación están contempladas en el punto anterior. Consideramos que debiera mantenerse la redacción de la Res GMC 26/03.

~~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.**

Se propone la siguiente mejora en la redacción:

La información nutricional deberá ser declarada en el rótulo según 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**

Argentina está de acuerdo en la inclusión de estas declaraciones no obstante se encuentra estudiando internamente el tema.

**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.
- **OBSERVAÇÃO: O Brasil está trabalhando em uma proposta de texto para DQI que será apresentada na XLIX reunião da CA.**
- 

## **~~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.~~

Solicitar aclaración a Brasil sobre la eliminación del punto 7.2. Argentina considera que debe mantenerse.

### **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.~~

**OBSERVAÇÃO:** O Brasil fará proposta de redação para declaração de graduação alcoólica a ser apresentada na XLIX reunião da CA.

Solicitar a Brasil aclaración sobre este punto. El Reglamento Vitivinícola del MERCOSUR ya prevé la declaración de la graduación alcohólica, no obstante no especifica en qué parte del rótulo hacerlo.

**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.**

**POSIÇÃO BRASIL:** Sugerimos que o item acima fique entre colchetes para discussão posterior.

Argentina considera que se debe aumentar el tamaño de letra mínimo requerido para toda la información obligatoria.

En este sentido nos encontramos analizando internamente la mejor forma de hacerlo. Algunas de las opciones consideradas es hacerlo como una fracción del tamaño de la marca, de la denominación de fantasía, de la mayor inscripción presente en el rótulo (como propone Brasil) o como una fracción del tamaño de la indicación cuantitativa del contenido neto. En cualquiera de los casos no podrá ser inferior a 1 mm.

Asimismo consideramos que debiera estudiarse la forma en que la información facultativa no pueda ser de mayor tamaño que la obligatoria.



Se propone incorporar un punto con el concepto establecido en el punto 8.1.3 del Codex: "8.1.3 Cuando el envase este cubierto por una envoltura, en ésta deberá figurar toda la información necesaria, o la etiqueta aplicada al envase deberá poder leerse fácilmente a través de la envoltura exterior o no deberá estar oscurecida por ésta".

En este sentido consideramos que debiera estudiarse la posibilidad de exigir parte de la información obligatoria al envase terciario.

**Referencia:**

- Canadá. Canadian Food Inspection Agency: Guide to Food Labelling and Advertising. Chapter 2: Basic Labelling Requirements, ítem 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.

Analizar el tema de las denominaciones de calidad que figuraba antes como 7.2.

**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 cm<sup>2</sup>, 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.

Argentina considera que debiera mantenerse la exigencia actual para las especias y hierbas aromáticas. Con relación a la información que va a ser exigida en los demás envases pequeños, Argentina está de acuerdo en revisarla para la ampliación de la misma, no obstante estamos estudiando la propuesta de Brasil.

**POSIÇÃO BRASIL:** Sugerimos que haja harmonização neste regulamento em relação aos parâmetros do que seria considerado uma embalagem pequena.

~~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.**

Argentina considera que la redacción actual de la Res GMC 26/03 no tiene inconvenientes. No obstante se podría agregar lo de envase secundario.

**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 exento de lista de ingredientes)