

AGREGADO VI - a

L REUNIÓN ORDINARIA DE LA COMISIÓN DE ALIMENTOS/ SUBGRUPO DE TRABAJO Nº 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”

ACTA Nº 02/13

Montevideo, 10 al 13 de junio de 2013

Leyendas:

Rojo: Inclusiones y observaciones de Brasil no discutidas

Análisis interno []

Fucsia: comentarios de reuniones

Verde: comentarios de la L reunión.

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 de los consumidores, y listo para ofrecerlo a los mismos].

La delegación de Brasil propone eliminar “y listo para ofrecerlo a los mismos”, las demás delegaciones evaluarán dicha propuesta.

La delegación de Brasil reevaluará su propuesta de incluir el siguiente párrafo

“Para los alimentos destinados exclusivamente para procesamiento industrial, la información obligatoria puede ser aportada por los documentos que acompañan al producto, con excepción de la declaración de designación, denominación, nombre de venta, contenido neto, plazo de validez, identificación del lote, e identificación del fabricante que deben ser declaradas en el rótulo.

Estos alimentos deben tener la inscripción “producto exclusivamente para fines industriales” en su rotulo”

La delegación de Uruguay evaluará que alimentos podrían excluirse del alcance de esta norma, y para los cuales sería necesario una norma específica, considerando los lineamientos del CODEX.

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: para fines de DCI el término genérico que se refiere al nombre de clase de un ingrediente y o de cualquier termino comun similar utilizado en referencia al nombre del alimento].

La delegación de Brasil propone agregar el punto 2.4. 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 Zelanda).

Las delegaciones analizaran la inclusión de la presente definición en relación al término clase de ingrediente del punto 6.3.2.7.

2.5 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.

2.6 Consumidor: Es toda persona física o jurídica que adquiere o utiliza alimentos.

2.7. Declaração quantitativa de ingredientes (DQI): Es la declaración porcentual de la cantidad de determinado ingrediente incluyendo ingredientes compuestos, y categorías de ingredientes de acuerdo a los requisitos establecidos en el presente Reglamento.

2.8. Denominación de venta del alimento (español) / denominação, designação ou nome de venda do alimento (português): Es el término específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento, de acuerdo con lo establecido en el ítem 6.2 del presente reglamento.

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

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

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

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

2.10. Fabricante: es el responsable del proceso para la obtención de un alimento. Como sinónimo puede ser usado elaborador, productor, o industrializador

2.11 Fraccionador: es el responsable de 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

2.12 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.

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

2.14. Legibilidad: es la apariencia física de la información por la cual la misma es visualmente accesible considerando el conjunto de los siguientes requisitos: tamaño, espesor, contraste y fuente de los caracteres con el fondo en que se inserten, relación entre largo y alto de las letras y el espacio adecuado entre letras y líneas.

Las delegacion de Uruguay propone incluir en el punto que corresponde definiciones de medida de letra etc como especifica la EU.

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

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

[2.17 Cara principal (español) / Paine principal o Vista principal (português): 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.]

Propuestas de redacción:

Argentina:

Área visible donde figura en su forma más relevante, la marca y/o el logo y/o el dibujo alegórico y/o el nombre de fantasía si lo hubiere donde debe consignarse la denominación de venta

Brasil

Parte del envase diseñado para ser visible bajo condiciones normales de exposición para la venta. (Definición de revisión de 22/2002)

En el ítem que corresponda colocar las informaciones que debe constar en la cara principal

Venezuela

Area visible en condiciones de exposición donde debe estar escrita la denominación de venta y en forma relevante la marca o el logo o el dibujo alegórico o el nombre de fantasía.

~~[Nombre de fantasía: 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.~~

2.18 **[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.]**

Se trabajara em forma conjunta com el punto 6.6 (punto referido a país de origen).

2.19 **[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”

2.20 **Rótulo [o etiqueta]:** 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.

2.21 **Rotulado [o etiquetado]:** cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento [o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.]

3. PRINCIPIOS GENERALES

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

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, o el fraccionamiento.

3.3 [Cuando la rotulo 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.]

[3.3.1. Las informaciones obligatorias presentes en la etiqueta complementaria deben reflejar totalmente el contenido de su versión en el rotulado original, realizando apenas las adecuaciones necesarias para atender las reglas de declaración y presentación de las informaciones obligatorias exigidas por este Reglamento Técnico.]

[3.3.1.1. En el caso que el rotulado original del alimento presente textos em otros idiomas uqe no cumplan con lo establecido em el presente Reglameetno Técnico y pueden llevar al consumidor a engaño, estos no deben estar visibles]

La delegación de Uruguay propone incluir donde corresponda a los efectos de contemplar la adecuación de la etiqueta aunque se encuentren en el mismo idioma, o por no contener la información en el rotulo de origen.

“La rotulación de los productos importados, con excepción de la información de la fecha de vencimiento y la información del lote, debe ser adecuada al presente Reglamento Técnico utilizando las etiquetas complementarias necesarias, con caracteres de tamaño y realce que garanticen la visibilidad y legibilidad de la información. La(s) etiqueta(s) complementaria(s) puede(n) ser colocada(s) en origen o en destino, debiendo ser efectuado antes de ofrecerlo al consumidor. La adecuación del rótulo debe realizarse en base a la información brindada por el fabricante a través de la documentación que acompaña al producto, la cual debe ser trazable al mismo. ”

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

[d) resalte la ausencia de componentes o características que no son propios de alimentos de igual naturaleza, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos [MERCOSUR] específicos;]

Brasil propone la siguiente redacción de c y d en un párrafo:

c) Resalte propiedades nutricionales o de otras sustancias que son inherentes a alimentos de igual naturaleza, excepto en los casos previstos en los Reglamentos Técnicos Específicos.

Uruguay aceptaría la exclusión de la palabra Mercosur con la siguiente redacción:

c) Resalte propiedades nutricionales o la presencia de sustancias que son inherentes a alimentos de igual naturaleza, excepto en los alimentos (definir en que alimentos, grupos de alimentos se podría crear reglamentos técnicos específicos) que podrán preverse por Reglamento Técnicos Específicos

Argentina y Venezuela proponen mantener las redacciones originales retirando la palabra MERCOSUR, no obstante analizaran lo propuesto por Brasil y Uruguay.

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

Argentina propone agregar la siguiente frase:

“excepto que se rija por los principios de DCI”.

La delegación de Brasil solicito que este ítem permanezca entre corchetes para que sea discutido junto con la DCI.

f) resalte en alimentos elaborados la ausencia de ingredientes no permitidos en todos los alimentos del mismo tipo;

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.

Las Delegaciones de Argentina, Brasil y Venezuela acordaron con la exclusión de la expresión “acción estimulante” de este ítem y que el mismo permanezca en el ítem “i”.

La delegación de Uruguay considera que la declaración de “acción estimulante” no debería ser permitda en el rotulado de alimentos.

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.

La delegación de Brasil propone que la expresión “acción estimulante” permanezca en el ítem “i”, considerando la posibilidad de que en el futuro pueda existir evidencia científica comprobando la seguridad de un producto y la eficacia de una alegación para acción estimulante.

La delegación de Uruguay ratificó que la expresión de “acción estimulante debe permanecer en el ítem “h”.

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.]

La delegación de Brasil mantiene su posición de excluir este ítem, pues entiende que las cuestiones de propiedad intelectual no deben ser tratadas en una norma de rotulado.

La delegación de Argentina y Venezuela concuerdan con la delegación de Brasil que las cuestiones de propiedad intelectual no deben ser tratadas en esta norma. No obstante, proponen una nueva redacción para este ítem, entendiendo que la misma no interfiere con cuestiones de propiedad intelectual:

“No es permitido el uso en el rotulado y publicidad de palabras o imágenes que hagan referencia a una procedencia distinta del lugar de fabricación del alimento.”

La delegación de Uruguay estudiara nuevamente la propuesta de Brasil de excluir el ítem 3.5.

Las delegaciones de Brasil y Uruguay evaluarán la propuesta de Argentina.

3.6 [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 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.]

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

A delegación de Brasil reitera su posición de excluir los ítems 3.6 e 3.6.1 considerando que cuestiones de propiedad intelectual no deben ser tratadas en una norma de rotulado. El uso de la expresión “tipo” como forma de no causar engaño al consumidor ya estaría contemplada en el ítem 3.4.a (Principios generales).

La delegación de Argentina concordo con la delegación de Brasil que no es adecuado tratar en una norma de rotulado las cuestiones referente a propiedad intelectual.

No en tanto, considera que en el ítem 3.4.a aborda asuntos diferentes, no concuerda con la exclusión de la expresión “tipo”, pues no se debe confundir la denominación de venta de un alimento con cuestiones de propiedad intelectual.

Por otro lado, entiende que la redacción actual del ítem 3.6 es confusa y, portanto, debe ser revisada.

La Delegación de Uruguay consdira que debe ser mantendio el uso de la palabra “tipo”. No en tanto, realizara las consultas internas sobre el asunto.

La Delegación de Venezuela considera que tiende a confundir su terminología pero se ddebe incluir y se propone esta redacción:

Cuando se comercialicen alimentos fabricados con tecnologías similares a las utilizadas en las diferentes zonas para obtener alimentos en apariencia y atributos sensoriales parecidos a los que son originales dde ciertas zonas reconocidas, la denominación del alimento deberá completarse con otra indicación descriptiva como “tipo” que habrá de figurar con letras de igual tamaño, realce y visibilidad que las que corresponden a la denominación aprobada en el reglamento vigente en el país de comercialización.

4. IDIOMA

4.1. 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.

4.2. Cuando el rotulo no estuviese redactado en el idioma del Estado Parte de destino, debe colocarse una etiqueta complementaria conteniendo la información obrigatoria en el idioma correspondiente, con caracteres de tamaño y realce que garanticen la visibilidad y la legibilidad de la información. Esta etiqueta puede ser colocada tanto en origen como en destino. En el último caso, la aplicación debe ser efectuada antes de la comercialización.

[4.2.1. Las informaciones obligatorias presentes en la etiqueta complementaria deben reflejar totalmente el contenido de su versión en el rotulado original, realizando apenas las adecuaciones necesarias para atender las reglas de declaración y presentación de las informaciones obligatorias exigidas por este Reglamento Técnico.]

Las delegaciones acordaron el criterio. Se mantiene entre corchetes para revisión de la redacción.

[4.2.1.1. En el caso que el rotulo original del alimento presente textos em otros idiomas que no cumplan con lo establecido en el presente Reglamento Técnico y pueden llevar al consumidor a engaño, estos no deben estar visibles]

Las delegaciones analizaran el alcance de este punto.

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]

Se discutirá con el punto punto 6.5 y 6.6

- 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

[Informaciones obligatorias adicionales:]

- Denominaciones de calidad y expresiones superlativas, cuando este previsto en un Reglamento Técnico específico.
- [Declaración de graduación alcohólica cuando aplique];
- [Declaración cuantitativa de ingredientes (DCI), cuando aplique];

6- REGLAS PARA DECLARACIÓN PRESENTACIÓN DE LA LAS INFORMACIÓN INFORMACIONES OBLIGATORIAS

[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 de venda 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 prescripto 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 **(E)**/e (en portugués esta "e") 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.

Propuesta de URUGUAY incluir: Los productos que poseen ingredientes con el fin de imitar sabores, aromas con el fin de imitar sabores/aromas deben indicar en el rótulo con igual tamaño y realce que el nombre del producto, "sabor a ..." y el nombre del producto al cual desea imitar el sabor.

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.

6.3.2.1.1. O álcool etílico potável de origem agrícola e o destilado alcoólico simples utilizados para a produção de bebidas alcoólicas destiladas ou retificadas deverão ser declarados como primeiro item da lista de ingredientes, independentemente de sua proporção na composição do produto.

Proposta do Brasil (junho/2012): Sugerimos a inclusão do item acima com o objetivo de evitar possíveis confusões por parte do consumidor, na medida em que o mesmo poderia se deparar com listas de ingredientes diferentes para o mesmo produto (marca, denominação, recipiente, propriedades sensoriais), caso um lote seja obtido a partir de destilado alcoólico simples com grad. alc. 60% e outro também a partir de destilado alcoólico simples, mas com grad. alc. 90%, por exemplo. Adicionalmente pode-se deparar com bebidas (também de mesma marca, denominação, recipiente, propriedades sensoriais) obtidas ora com álcool etílico potável ora com destilado alcoólico simples.

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 (**m/m**) 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 da 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.

6.3.2.7 Puede ser empleado el nombre genérico para denominar los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente de acuerdo a la Tabla 1

6.3.2.7.1 No puede ser utilizado el nombre genérico en las siguientes situaciones

- a) Cuando el rotulado del alimento hiciera referencia al nombre específico del ingrediente
- b) Cuando los ingredientes contuviesen o fuesen derivados de los alimentos o ingredientes previstos en el ítem 6.3.5

Las delegaciones acordaron revisar la presente tabla una vez acordado el punto 6.3.5.

Tabla 1

Clase de ingredientes	Nombre Genérico
Óleos refinados, exceto azeite de oliva Aceite refinado excepto aceite de oliva.	“Aceite” seguido del termino “vegetal” o “animal” , de acuerdo al caso, y calificado por el término que describa el proceso de modificación empleado cuando sea aplicable. (ej totalmente hidrogenado, parcialmente hidrogenado,

	interesterificado)
Grasas refinadas	“Grasa” seguido del termino “vegetal” o “animal” , de acuerdo al caso, y calificado por el término que describa el proceso de modificación empleado cuando sea aplicable. (ej totalmente hidrogenado, parcialmente hidrogenado, interesterificado)
[Almidones naturales y modificados por acción enzimática o física.]	[“Almidón”]
[Feculas naturales y féculas modificadas por acción enzimática o física.]	[“Fécula”]
[Almidón modificados químicamente]	[“Almidon modificado”]
[Féculas modificadas químicamente]	[“Fécula modificada”]
Todas las especies de pescado cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento	“Pescado”
Todos os tipos de carne de aves cuando dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento (excepto la carne mecánicamente separada)	“Carne de ave”
Todos los tipos de carne separada mecánicamente de ave cuando dicho ingrediente constituye un ingrediente de otro alimento	“Carne separada mecánicamente de ave”
Todos los tipos de queso, cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro alimento	“Queso”
Todas las especias que no exceden el 2 % del peso en el alimento, solas o mezcladas	“Especias” o “condimento” o “mezclas de especias”
Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas que no exceden el 2 % del peso en el alimento, solas o mezcladas	“Hierbas aromáticas” o “mezclas de hierbas aromáticas”
Todos los tipos de preparados de goma utilizados en la fabricación de goma base para la goma de mascar	“Goma base”
Sacarosa	“Azúcar”
Dextrosa anhidra y dextrosa monohidratada.	“Dextrosa” o “glucosa”
Manteca de caçao obtenida por presión, extracción, o refinada.	“Manteca de cacao”

Todas las frutas confitadas sin exceder el [10% 30 %] de peso del alimento	"Frutas confitadas"
[Todas las proteínas lácteas (caseínas, caseinatos, proteína de leche y de suero de leche) y sus mezclas.]	["Proteínas de leche"]
Proteína texturizada de soja, proteína aislada de soja y proteína concentrada de soja.	"Proteína de soja"
[Leche en polvo entera, leche en polvo descremada y leche en polvo semidescremada]	["Leche en polvo"]
<p>Las delegaciones de Argentina y Uruguay considera no debe incluirse la leche en polvo como clase de ingrediente.</p> <p>La delegación de Uruguay considera que debe indicarse que tipo de leche en polvo se utiliza por ser productos de diferente valor nutricional.</p> <p>La delegación de Brasil lo evaluará.</p>	

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.

Propuesta Brasil: Sugerimos incluir también como excepción a la declaración del nombre específico de aditivos en las embalagens retornáveis, considerando la imposibilidad de declaración de los ingredientes en la tapa de la garrafa, o que obligaría a la declaración en el cuerpo de la embalagem.

6.3.3.3. Cuando entre los aditivos alimentarios haya más de uno con la misma función, **podrán/deberán** 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.]

Proposta Brasil

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 SO₂);
- 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.

6.3.5.2. No caso de produtos derivados desses alimentos ou ingredientes, essa declaração deve ser seguida do nome do alimento fonte do alérgeno entre

parênteses. Exemplo: “caseína (do leite), lactose (do leite), lecitina (de soja), albumina (do ovo).

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.

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 parênteses após o ingrediente composto da seguinte forma: “Contém (nome do ingrediente alergênico)”. Ex.: Margarina (contém leite).

6.3.5.5. 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)”.

6.3.5.5.1. 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.

Proposta Brasil: considerando que os corantes não são considerados alergênicos, e sim produtos que podem possuir efeitos adversos relacionados, tais como agravar a hiperatividade em crianças sensíveis (exceto o tartrazina, que está relacionado à hipersensibilidade) e que alguns requisitos exigidos para os alergênicos podem ser de difícil aplicação para os corantes, principalmente em relação à utilização da expressão “contém traços”, sugerimos a inclusão de um novo item (6.3.6), específico só para os corantes:

“6.3.6 Os corantes amarelo crepúsculo FCF (INS 110), amarelo de quinoleína (INS 104), azorrubina (INS 122), vermelho allura AC (INS 129) e ponceau 4R (INS 124), que podem agravar a condição de desordem de déficit de atenção/hiperatividade e outros problemas comportamentais em crianças sensíveis, devem ser declarados na lista de ingredientes em negrito e cor contrastantes ao fundo do rótulo, independentemente da quantidade presente no produto.”

Sugerimos também a criação de um novo item específico visando contemplar a declaração de sulfitos na lista de ingredientes quando: a) os sulfitos são provenientes de mais de um ingrediente; b) a quantidade de sulfitos presentes em cada um desses ingredientes é inferior ao limite previsto no item 6.3.5; mas, c) a quantidade total no alimento resultante da soma dos ingredientes ultrapassa o valor previsto:

6.3.7 “Quando o alimento contiver sulfitos provenientes de mais de um ingrediente, em que nenhum ultrapasse o limite disposto no item 6.3.5, mas que a sua soma no produto final tenha um valor superior ao estabelecido, a declaração do alérgeno deve ser feita logo após a lista de ingredientes por meio da seguinte expressão: contém sulfitos.”

6.4. Indicación cuantitativa del contenido neto

Debe cumplir lo establecido en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

6.5. Identificación del [fabricante/ productor o responsable del alimento]

6.5.1. Deben constar en el rótulo por lo menos en los siguientes datos [fabricante o productor o fraccionador]:

- 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 del establecimiento [el fabricante o productor o responsable del alimento] junto al órgano competente cuando corresponda;
- código de identificación del establecimiento [el fabricante o productor o responsable del alimento] junto al órgano competente, cuando corresponda.

Los países van a analizar la expresión más adecuada “fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca” en conjunto con la definición de fabricante.

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.

6.6. Declaración de país de origen

6.6.1. Debera constar en el rótulo la declaración de país de origen del alimento.

Propuesta de Brasil

6.6.1.1 O país de origem é aquele onde o alimento foi fabricado ou produzido, ou no caso de alimentos elaborados em mais de um país ou resultante de matérias-primas ou ingredientes de mais de um país, aquele onde houver recebido o último processo de transformação substancial.

6.6.1.2. Considera-se processo de transformação substancial aquele que resulte em um novo produto ou que represente uma etapa importante de sua fabricação capaz de alterar sua natureza química ou física.

6.6.1.2.1. Operações como descascar, padronizar, ralar, cortar, embalar, reembalar, envasar, fracionar, seleccionar, classificar e marcar, bem como outras que não alterem a natureza química ou física do produto, não são consideradas processos de transformação substancial.

Argentina y Uruguay analizaran la propuesta internamente.

6.6.2. Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: “Fabricado en...”, “Producto...”, [Producido en...], [Industria...] [Origen...] seguidos por el nombre del país.

Argentina solicitó incluir la expresión “origen...”

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

6.7. Identificación del lote

6.7.1. 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.

6.7.2. 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 trasladados conforme a lo presentado abajo.

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

[6.7.3.1. 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.]**

[6.7.3.1.1. 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 N° 26/03 para el tema abordado en los puntos 6.6.3, 6.6.3.1 y 6.6.3.1.1

6.7.4. [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.

6.8. Fecha de duración

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].

Argentina propondrá una nueva propuesta de definición de plazo de validez que contemple el concepto de la fecha de vencimiento “mínima”.

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.

[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).]

6.7.3. 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:.... ”
- “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

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 para la próxima reunión.

[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”.] **Propuesta de Brasil.**

La delegación de Argentina y Uruguay lo analizarán internamente en conjunto con el ítem anterior relacionado a las excepciones.

6.7.7. [En los rótulos de los envases de alimentos que exijan condiciones especiales para su conservación, debe ser incluida una leyenda con caracteres bien legibles, indicando las precauciones necesarios para mantener sus 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 en estas condiciones. La misma disposición será aplicada para alimentos que puedan ser alterados después de abiertos sus envases.]

Proposta Brasil: Incluir o seguinte ítem:

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.

6.7.7.1 En los rótulos de los envases de alimentos que exijan condiciones especiales para su conservación, debe ser incluida una información indicando los cuidados necesarios para mantener las características normales, debiendo ser indicadas las temperaturas máximas y mínimas para la conservación del alimento cuando sea necesario y el tiempo que el fabricante garantice el plazo de validez en estas condiciones.

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

Argentina y Uruguay analizarán la propuesta para la próxima reunión.

6.7.7.3. Para los alimentos colocados a la venta congelados, cuya fecha de duración varia según la temperatura de conservación, esta característica debe ser indicada en el rótulo, como información al consumidor para el acondicionamiento en el hogar. En estos casos, para indicar la fecha de duración para cada temperatura de conservación en el hogar, deberán ser utilizadas las siguientes expresiones o similares:

Conservación en el hogar:

“duración a -18°C (freezer): ...”

“duración a -4°C (congelador): ...”

“duración a 4°C (refrigerador): ...”

En este caso la fecha de duración [también podrá] ser indicada en días o meses a partir de la fecha de elaboración del producto, debiendo señalarse en este caso el día, mes y año de fabricación.

Los productos colocados a la venta congelados deberán indicar esta característica en la cara principal.

6.8. Instrucción sobre el modo de preparación y uso del producto

6.8.1. Cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de preparación y uso apropiado del producto, incluida la reconstitución, la descongelación o el tratamiento que debe realizar el consumidor para el uso correcto del producto.

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

6.9. Rotulación Nutricional

Debe cumplir con lo establecido en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

6.10. Denominación de calidad y expresiones superlativas

[Pueden ser utilizadas denominaciones de calidad y expresiones superlativas **solamente** cuando **las especificaciones** hayan sido establecidas por medio de un Reglamento Técnico específico.]

[Las denominaciones de calidad y expresiones superlativas solamente serán utilizadas cuando hayan sido establecidas las especificaciones que las justifican 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.]

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

6.11. Declaração quantitativa de ingredientes (DQI)

[6.11.1. La DQI es obligatoria cuando

un ingrediente, ingrediente compuesto o categoría de ingredientes es enfatizado en el rotulado por medio de palabras, imágenes o gráficos.]

La delegación de Argentina propone que la denominación de venta también sea incluida en ese ítem, propone agregar el siguiente punto en el presente artículo:

un ingrediente, ingrediente compuesto o categoría de ingredientes figure en la denominación de venta del producto.

(Excepciones a este punto se especificarán en el párrafo respectivo como por ejemplo cuando el ingrediente no es caracterizante)

Las delegaciones de Brasil y Uruguay analizaran la propuesta de Argentina.

[6.11.1.1. Otras situaciones que requieren una DQI obligatoria podra ser definida em reglamentos técnicos específicos]

Se analizará en conjunto con el punto anterior.

6.11.2. Cuando uma DQI fuese realizada de manera voluntaria debe hacerse de acuerdo a las reglas establecidas abajo.

6.11.3. Los siguientes casos no son considerados enfasis:

[6.11.3.1. La presencia del nombre del ingrediente, ingrediente compuesto o categoria de ingredientes en la denominación de venta del alimento.]

Se analizara con el punto 6.11.1

[6.11.3.2. El uso de palabras, imagenes o gráficos para representar el propio alimento ofertado a la venta, desde que ningun de sus ingredientes sea enfatizado.]

A delegação da Argentina consideró que la presentación del producto por medio de imagenes/gráficos constituyen por si solo un destaque e, por tanto, necesitaría de DQI.

Se acuerda traer ejemplos por parte de las delegaciones para la próxima reunión.

6.11.3.3. El uso de textos o imagenes como una forma de sugerencia de consumo, uso o preparación del alimento, desde que la información “sugerencia de consumo”, “sugerencia de uso” o “sugerencia de preparación”, conforme al caso, sea declarada próxima al texto o a la imagen y ningún ingrediente del alimento ofrecido a la venta sea enfatizado.

6.11.3.4. El cumplimiento de los requerimientos de rotulado establecidos em legislação.

6.11.4. La DQI no es obligatoria em los siguientes casos:

6.11.4.1. En los alimentos constituídos por un único ingrediente.

6.11.4.2. En los alimentos que presentan dos fases (una solida y otra líquida) separables por filtrado simple con indicaciones de contenido neto y contenido escurrido, cuando la cantidad del ingrediente, ingrediente compuesto o categoria de ingredientes pueda ser calculada a partir de las indicaciones de peso declaradas en el rótulo.

6.11.4.3. En las especias, temperos (br) o condimentos utilizados en pequeñas cantidades con la finalidad de realzar las características sensoriales del alimento.

6.11.5. NO esta permitido el uso de DQI en las bebidas alcoholicas.

6.11.6. La DQI debe ser calculada como el porcentaje correspondiente a la cantidad del ingrediente, ingrediente compuesto, o categoria de ingredientes utilizada em el momento de fabricación del alimento. [Excepto em los siguientes casos: enumerar.]

La delegación de Brasil enviara comentarios respecto a los alimentos que pierden cantidad importante de agua durante la elaboración a los efectos del calculo.

6.11.6.1. Cuando la DQI se refiere a un ingrediente compuesto, el porcentaje calculado debe ser aquel del ingrediente compuesto como un todo.

[6.11.6.2 Cuando la DQI se refiere a una categoria de ingredientes, el porcentaje calculado debe ser aquel referente a la categoria de ingredientes como um todo.]

[6.11.6.3. El peso del água adicionada o de los ingredientes volatiles que se evaporen totalmente durante el proceso de fabricación del alimento no puede ser incluido en el peso total de los ingredientes del producto].

~~[6.11.6.4. El porcentaje del ingrediente, ingrediente compuesto o categoria de ingredientes de un alimento que necesite ser reconstituído antes del consumo, a través de la adición de água, puede ser calculado considerandose el alimento reconstituído siempre que esa información tambien conste en la lista de ingredientes conforme al item 6.3.2.5.]~~

6.11.6.5 El porcentaje de un ingrediente, ingrediente compuesto o categoria de ingredientes concentrado o deshidrtado, que sea reconstuído durante el proceso de fabricación del producto, puede ser calculado considerando la respectiva cantidad de ingrediente reconstituído, siempre que esa información también conste em la lista de ingredientes conforme al item 6.3.2.5

[6.11.7. La DQI debe ser presentada em la lista de ingredientes despues de la declaración del respectivo ingrediente, ingrediente compuesto o categoria de ingredientes, o al lado de la denominación de venta del alimento o próxima a lãs palabras, imagenes o gráficos que enfatizan el ingrediente, ingrediente compuesto o categoria de ingredientes.]

La delegación de Uruguay considera que la declaración de DQI no debe estar solo en la lista de ingredientes.

[6.11.7.1. Cuando una DQI fue realizada para un ingrediente, ingrediente compuesto o categoria de ingredientes que este identificado em la lista de ingredientes em uma forma procesada diferente de aqulla enfatizada en el rotulado, la DQI debe ser presentada obligatoriamente em la lista de ingredientes después de la declaración del respectivo ingrediente, ingrediente compuesto o categoria de ingredientes.]

[6.11.8. La DQI debe ser expresada em números enteros]

[6.11.7.1 Para valores menores de uno (1), la DQI debe ser declarada com una cifra decimal.]

7. [PRESENTACIÓN] Y ~~DISTRIBUCIÓN~~ DE LA INFORMACIÓN OBLIGATÓRIA EN EL RÓTULO

7.1. Deberá constar en la cara principal la denominación de venta del alimento, y de calidad, [pureza o mezcla], cuando reglamentada, y contenido neto 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 intercalado de palabras o imágenes. El tamaño de la letra utilizada en la denominación de venta debe ser como mínimo de 1/3 en relación a la mayor inscripción presente en la cara principal, exceptuándose los caracteres aislados de la marca cuando existiese.]

Proposta Brasil (junho/2012):

7.3 O tamanho/altura de letra ou número utilizado nas informações obrigatórias não deve ser inferior a 1,2 mm, exceto para a indicação do conteúdo líquido.

7.3.1 Para produtos com área do painel principal menor ou igual a 50 cm², o tamanho/altura de letra ou número utilizado nas informações obrigatórias não deve ser inferior a 1 mm.

7.3.2 Para as rolhas metálicas de bebidas, o tamanho/altura de letra ou número utilizado nas informações obrigatórias não deve ser inferior a 1 mm.

7.3.3 Os produtos com área do painel principal menor ou igual a 10 cm² estão isentos da declaração das informações obrigatórias estabelecidas no item 5, com exceção da declaração de denominação de venda, nome do fabricante e prazo de validade do produto, que devem ser declarados com letras e números de tamanho/altura mínimo de 1 mm.

7.3.3.1 Quando estas embalagens estiverem contidas em uma embalagem secundária, essa deve apresentar a totalidade da informação obrigatória utilizando tamanho de letra definido para o tamanho da embalagem.

8. ROTULACIÓN FACULTATIVA

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.

~~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.~~

Ver punto 6.10

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.