

**LVII REUNIÓN ORDINARIA DE LA COMISIÓN DE ALIMENTOS/
SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3
“REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD**

**ACTA N° 02/15
Asunción, 09 al 13 de noviembre de 2015**

AGREGADO XXX

Leyenda:

Análisis interno []

Rojo: inclusiones y observaciones del Brasil no discutidas

Fucsia: comentarios de las reuniones

Violeta: comentarios de la VII reunión extraordinaria – noviembre 2013

Verde: comentarios Argentina – noviembre 2013

Azul: comentarios Uruguay – noviembre 2013

Rojo oscuro: comentarios Venezuela – noviembre 2013

Naranja: comentarios de la LIII reunión – noviembre 2014

Verde oscuro: comentarios de la LIV reunión – abril 2015

Negro tachado de amarillo: comentarios de la LV reunión – junio 2015

Marrón: Comentarios LVI Reunión Ordinaria – Asunción agosto 2015

Gris: Comentarios de la LVII Reunión Ordinaria – Asunción noviembre 2015

PROPUESTA DE REVISIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 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, (incluido los ingredientes, aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología) 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].

Propuesta de Paraguay

El presente Reglamento Técnico se aplica a la rotulación de todo alimento, (incluido los ingredientes, aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología) 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 que se encuentren dispuestos para su entrega a los mismos.

La Delegación de Argentina considera que debería mantenerse el texto entre corchetes, por entender que establece una condición para el rotulado de alimentos complementaria a que el alimento esté envasado. Asimismo, destaca que este concepto se aplica en el MERCOSUR desde el año 1991 sin haber detectado inconvenientes en su aplicación tanto en el comercio local como extrazona. No obstante analizará una redacción alternativa a la frase teniendo en cuenta lo

propuesto por la Delegación de Paraguay

La Delegación de Brasil propone la eliminación del texto entre corchetes por entender que el mismo genera dudas sobre los productos y servicios incluidos en el ámbito del reglamento, lo que puede generar inseguridad jurídica y comprometer la aplicabilidad y la fiscalización del reglamento. No obstante analizará internamente la propuesta de la Delegación de Paraguay.

La Delegación de Uruguay está de acuerdo en retirar el texto entre corchetes, no obstante analizará internamente la propuesta de la Delegación de Paraguay.

1.2. El presente reglamento técnico no se aplica a los:

1.2.1. Alimentos envasados que sean producidos en restaurantes o comercios [gastronómicos] institucionales o comerciales y comercializados en los propios establecimientos; y

[1.2.2 Alimentos envasados a pedido del consumidor en los puntos de venta.]

La Delegación de Paraguay manifestó su preocupación en relación a que las industrias son también consumidores según la definición de este RT, y podrían estar excluidas del ámbito de aplicación según la propuesta del punto 1.2.2.

Así también el término “envasado pedido del consumidor” es muy amplio, ya que se incluirían el pedido hecho por el consumidor en el punto de venta y los realizados por otros medios (teléfono, internet, etc.). Por lo que propone la siguiente redacción:

1.2.2 Alimentos envasados en los puntos de venta a pedido del consumidor, siempre y cuando los mismos sean personas físicas.

Punto de venta: local comercial en el cual se ofrecen diversos productos a la venta. En algunos casos, el punto de venta comparte espacio con la planta productiva

La Delegación de Uruguay comparte la preocupación de Paraguay y propone que la redacción para el punto 1.2.2 quede “alimentos envasados en los puntos de venta a pedido del consumidor final” e incluir la definición de consumidor final, tomando la definición de “consumidores” de la Resolución GMC 46/03.

La Delegación de Argentina comparte la preocupación manifestada por Paraguay por lo que analizará internamente las propuestas realizadas tanto por Paraguay como por Uruguay.

La Delegación de Brasil analizará internamente las propuestas realizadas por Paraguay y Uruguay.

La Delegación de Brasil llamó la atención sobre la necesidad de discutir la cuestión de los alimentos servidos a bordo en medios de transportes, que sean elaborados a estos fines por las empresas de catering. Las demás Delegaciones lo analizarán internamente.

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 Declaración Cuantitativa de Ingredientes (DCI) el término genérico que se refiere al nombre de clase de un ingrediente y o de cualquier termino común 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 Zelandia).

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. Declaración cuantitativa de ingredientes (DCI): 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 o/u nome de venda do alimento (portugués): 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.]

Las delegaciones acordaron en mantener entre corchetes los ítems 2.9.1, 2.9.2 y 2.9.3, para evaluar la pertinencia de que permanezcan o no los mismos, en función de que sean o no mencionados en el Reglamento.

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 o envasador:** 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

La Delegación de Brasil evaluará la necesidad de adecuación e inclusión de estas definiciones (2.10 y 2.11) cuando sea evaluado el ítem referente al responsable del producto.

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.

La Delegación de Uruguay propone incluir en el punto que corresponde definiciones de medida de letra etc. como especifica la UE.

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.

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

Propuesta de 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.

Paraguay acuerda con la Delegación de Argentina en relación a la definición de cara principal y considera necesaria que la misma coincida y no se contraponga con la definición que se establezca en la Resolución 22/02 revisada por la Comisión de Metrología.

Propuesta de Uruguay:

Cara principal: Es la Parte del envase diseñada para ser visible bajo condiciones normales de exposición para la venta, donde figura en su forma más relevante, la marca y/o el logo y/o el nombre de fantasía si lo hubiere.

Nombre de fantasía: nombre con el cual la industria identifica un producto sin que el mismo constituya la marcar comercial ni la denominación de venta.

La Delegación de Paraguay acuerda con la propuesta de Uruguay en relación al nombre de fantasía.

La Delegación de Brasil analizará internamente lo propuesto por la Delegación de Uruguay.

La Delegación de Brasil considera que en el ítem que corresponda debe ser colocados las informaciones que debe constar en la cara principal, de esta forma no es necesario incluir la obligatoriedad de constar la denominación de venta en la definición.

2.18 País de origen: es aquel donde el alimento fue fabricado o producido, o en caso de alimentos elaborados en más de un país o resultante de materias primas o ingredientes de más de un país, aquel donde hubiese recibido el último proceso de transformación que modifique su naturaleza física o química.

La Delegación de Paraguay mencionó que actualmente en el país, los productos importados que son objeto de alguna transformación física como por ejemplo el rallado, el molido, son rotulados como provenientes del país de origen debiendo indicar además el país de fraccionamiento. Ejemplo nuez moscada molida, sería origen Malasia fraccionado en Paraguay por... Por lo expuesto analizará la definición de País de origen y del ítem 6.6.3.

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.

Propuesta de Brasil

[2.20 Rótulo: cualquier materia descriptiva o gráfica, incluyendo inscripciones, leyendas, marcas, símbolos e ilustraciones, que estén escrita, impresa, estampada, marcada, grabadas en relieve, litografiada o pegada en el envase del alimento.]

[2.21 Rotulado: cualquier material escrito, impreso o gráfico que está presente en el rótulo, documento, anillo, cinta o gargantilla que acompañe al alimento.]

Las delegaciones de Argentina y Paraguay consideran que sólo sería necesario definir Rótulo y acuerdan con la definición tal cual figura en el punto 2.20

La Delegación de Uruguay acompaña la propuesta de Brasil sobre las definiciones de rótulo y rotulado por considerarlo más claro.

La Delegación de Brasil presentará para la próxima reunión ejemplos de lo que considera rotulado para ser evaluados por las demás delegaciones.

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.

Propuesta de Argentina:

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

Propuesta de Brasil:

3.1. Toda información contenida en el rótulo y en el rotulado de los alimentos debe ser indeleble, precisa, comprensible y legible por el consumidor en las condiciones usuales de compra y utilización.

La Delegación de Paraguay acuerda con la propuesta de Argentina.

La Delegación de Uruguay analizará internamente ambas propuestas.

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.

La Delegación de Brasil analizará internamente el impacto de la frase "país de origen"

3.3 [Cuando el rótulo no estuviera redactado 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.]

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. ”

Las Delegaciones de Argentina y Brasil lo analizarán internamente

La Delegación de Paraguay acompaña la preocupación presentada por Uruguay y acuerda con inclusión de una frase que permita la adecuación de los rótulos no solamente relacionado al idioma.

[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.]

Las delegaciones de Paraguay y Uruguay analizarán internamente la redacción y la pertinencia o no del punto 3.3.1.

[3.3.1.1. En el caso que el rotulado original del alimento presente textos en 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]

La Delegación de Brasil analizará internamente los puntos 3.3.1 y 3.3.1.1 juntamente con el ítem 3.3 y las sugerencias hechas por Uruguay

La Delegación de Paraguay analizará internamente la redacción y la pertinencia o no del punto 3.3.1.1.

3.4 La adecuación o complementación del rotulado debe ser realizada exclusivamente en los establecimientos habilitados por la autoridad competente.

Las delegaciones acuerdan con el concepto, y analizaran la necesidad de adecuar la redacción y la ubicación del mismo dentro del Reglamento.

3.5 Los alimentos envasados no deben describirse ni presentarse con rótulo que:

[Propuesta de Brasil:

3.5 Os alimentos no podem apresentar rotulo o rotulagem que: (Redacción en portugués)]

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 naturaleza, [finalidad de uso], composición, origen, procedencia, tipo, calidad, [seguridad], cantidad, duración, [modo de fabricación], rendimiento o forma de uso del alimento;

Las delegaciones analizarán internamente el alcance y la pertinencia de incluir los términos entre corchetes.

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;]

Propuesta de Brasil:

c) afirmen, indiquen o sugieran que el producto alimenticio posee propiedades nutricionales específicas, excepto cuando esté previsto en un Reglamento Técnico específico;

Las delegaciones de Argentina, Paraguay y Uruguay manifiestan que la redacción actual del ítem c) es más abarcativa y no se limitan a las propiedades nutricionales cuyos criterios de utilización ya están claramente definidos en la res. GMC N° 01/12, por este motivo consideran oportuno mantener la redacción actual del mismo.

La Delegación de Brasil analizará la posición de los demás países.

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;

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

Propuesta de Brasil:

e) destaque la presencia o la cantidad de ingredientes, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos específicos;

Comentários: propomos alterar a redação do item “e” com intuito de permitir o destaque a presença ou a quantidade de ingrediente desde que realizada em concordância com regras para declaração quantitativa de ingredientes.

Las delegaciones analizarán internamente el alcance del ítem e).

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;

La Delegación de Argentina propone la siguiente redacción de forma tal de hacer referencia a la presencia de una sustancia y no de la cualidad de la misma:

g) resalte la presencia de un componente o ingrediente que pueda inducir a error con respecto a reales o supuestas propiedades terapéuticas que 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 y Paraguay analizará internamente la pertinencia de permanecer acción estimulante en este punto.

La Delegación de Brasil solicita la exclusión de la expresión “acción estimulante” de este ítem y propone agregar el siguiente ítem

XX) afirmen, indiquen o sugieran que el alimento o sus componentes poseen efectos metabólicos o fisiológicos en el crecimiento, desarrollo, mantención y otras funciones normales del organismo humano, excepto cuando esté previsto en Reglamentos Técnicos específicos;

Comentario: proponemos la inclusión de un nuevo ítem a fin de esclarecer que el uso de alegaciones funcionales y de salud sólo es permitido cuando cumpla con lo dispuesto en Reglamentos Técnicos específicos.

La Delegación de Uruguay considera que la declaración de “acción estimulante” no debería ser permitida en el rotulado de alimentos y analizará la nueva propuesta de Brasil.

La Delegación de Paraguay analizará internamente la propuesta presentada por Brasil.

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.

Propuesta de Brasil:

i) afirmen, indiquen o sugieran que existe una relación entre el consumo del alimento o de sus componentes con enfermedades o condiciones relacionadas a la salud, excepto cuando esté previsto en Reglamentos Técnicos específicos;

Comentarios: proponemos una nueva redacción para esclarecer que las alegaciones de salud sólo pueden ser utilizadas cuando atiendan a lo dispuesto en Reglamentos Técnicos específico.

Propuesta de redacción alternativa de Argentina

i) afirme, indique o sugiera que existe una relación entre el consumo del alimento o de sus componentes con una [acción estimulante], mejoramiento de la salud o de reducción de riesgo de enfermedades, excepto cuando esté previsto en un Reglamento Técnico específico.

Las delegaciones de Brasil, Paraguay y Uruguay analizaran internamente las propuestas realizadas.

Propuesta de inclusión de Brasil:

x) afirmen, indiquen o sugieran que el alimento es recomendado, aprobado o

responden a los requisitos establecidos por profesionales de la salud o asociaciones de profesionales de la salud;

Las delegaciones de Argentina y Paraguay lo analizarán internamente.

La Delegación de Uruguay no concuerda con la inclusión del ítem propuesto por Brasil

Comentarios de Brasil: El uso de sello de entidades de profesionales de la salud es una de las estrategias comerciales adoptadas por la industria para agregar valor a sus alimentos. Tales sellos están siendo utilizados sin criterios claros y científicos, lo que aumenta el potencial engaño del consumidor.

Propuesta de Brasil:

x) destaque la ausencia de aditivos alimentarios, excepto cuando esté previsto en Reglamentos Técnicos específicos;

Propuesta alternativa de Paraguay y Uruguay:

x) destaque la ausencia de aditivos alimentarios y sus funciones, cuando su uso esté permitido en Reglamentos Técnicos específicos;

Las delegaciones analizarán internamente las propuestas realizadas y la pertinencia de la inclusión del mismo.

Propuesta de inclusión de Brasil:

x) presenten expresiones “natural”, “puro”, “fresco”, “casero”, “original”, “tradicional”, “artesanal”, “saludable”, “integral” y similares, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos específicos;

Las demás delegaciones analizarán internamente la propuesta realizada por Brasil y analizarán la pertinencia de la inclusión de la misma dado la factibilidad de su implementación.

Comentarios de Brasil: sugerimos la inclusión de un nuevo ítem de principios generales que contemple la relación de términos genéricos, pues esta práctica es reconocida internacionalmente como potencialmente engañosa.

- Codex Alimentarius Commission. General Guidelines on Claims.
- Food Standard Agency. Criteria for the use of the terms fresh, pure, natural etc. in food labelling.
- Food Safety Authority of Ireland. Guidance Note N. 29. The Use of Food Marketing Terms.

Propuesta de inclusión de Brasil:

x) presenten denominaciones de calidad y expresiones superlativas de calidad, excepto en los casos previstos en Reglamento Técnicos específicos;

Las Delegaciones acuerdan con el concepto ya que está expresado en el punto 6.10 de este documento, y analizarán su ubicación dentro del mismo.

3.6 [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 e 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 y lo mantiene en consulta interna.

La Delegación de Argentina concuerda con la delegación de Brasil que las cuestiones de propiedad intelectual no deben ser tratadas en esta norma. No obstante, propondrá en 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 no concuerda con no permitir imágenes que hagan referencia a un lugar distinto al lugar de fabricación.

La Delegación de Brasil considera que las cuestiones relacionadas a error y confusión en cuanto a la procedencia y origen de un alimento están contempladas en el ítem 3.5 a).

La Delegación de Paraguay analizará internamente la propuesta de Argentina, teniendo en cuenta lo mencionado por Brasil con relación al ítem 3.5 a)

3.7 [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.]

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

La Delegación de Brasil reitera su posición de excluir los ítems 3.7 y 3.7.1 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 3.5.a) (Principios generales).

La Delegación de Argentina concordó 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 3.5.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 3.7 es confusa y, por tanto, debe ser revisada.

Las delegaciones de Paraguay y Uruguay consideran que debe ser mantenido el uso de la palabra “tipo”.

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 obligatoria 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.]

[4.2.1.1. En el caso que el rotulo original del alimento presente textos en 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 acuerdan mantener el texto entre corchetes para ser analizados en forma conjunta con los ítems 3.3.; 3.3.1. y 3.3.1.1 (Principios Generales).

HASTA ESTE PUNTO SE LLEGÓ EN LA LVII REUNIÓN NOVIEMBRE 2015

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 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 DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

[6.1 En caso de que el presente Reglamento Técnico o un reglamento técnico específico no determinen lo contrario, la declaración de la información obligatoria 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 prescrito por la legislación nacional.

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

La Delegación de Brasil propone excluir “a criterio de la Autoridad Competente” para mantener coherencia con el ítem 4.1.1.3 del Codex Alimentarius. Las delegaciones de Argentina y Uruguay proponen mantenerlo. La delegación de Venezuela le es indiferente mantener o no la expresión antes señalada.

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 ítem de 6.2.1. a 6.2.3 y siempre que cumpla los requisitos establecidos en el presente reglamento.

6.2.5 En la etiqueta, junto al denominación del alimento o muy cerca del mismo, deberán aparecer las palabras o frases adicionales según sea necesario, 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

cobertura, forma de presentación o su condición o tipo de tratamiento al que ha sido sometido.

La Delegación de Uruguay propone incluir: [6.2.6 Los productos cuyo sabor se atribuyen exclusivamente a sustancias saborizantes aromatizantes sintéticas (idénticas a las naturales) deben indicar en el rotulo con igual tamaño y realce que la denominación de venta "sabor a..." y el nombre del producto al cual desea imitar el sabor.]

Las demás delegaciones evaluará la propuesta anterior.

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 deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes.]

La Delegación de Uruguay propone la redacción alternativa para el 6.3.1 sin embargo considera que la definición del párrafo se debería hacer una vez que se definida si deberá declararse los ingredientes en el caso de las bebidas alcohólicas, con excepción de las fermentadas. El párrafo propuesto:

[6.3.1"Deberá figurar en el rotulo la lista de ingredientes. No se exigirá la lista de ingredientes en aquellos alimentos que consten de un único ingrediente, en los que la denominación del alimento sea idéntica a la del ingrediente o la denominación del alimento permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión".]

Las demás delegaciones evaluarán la propuesta anterior, en principio están de acuerdo con la propuesta.

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. Con fines de entendimiento del ítem 6.3.2.1, los aditivos alimentarios deben ser agrupados por funciones.

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

6.3.2.1.1. En el caso de los aditivos alimentarios, los mismos deben ser agrupados por funciones de declaración por orden de peso (m/m) en el momento de la fabricación del alimento.]

Las delegaciones evaluarán internamente las propuestas de redacción del punto 6.3.2.1.1.

La Delegación de Brasil propone incluir:

[6.3.2.1.2 El alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple utilizado para la producción de bebidas alcohólicas o rectificadas deberá ser

declarado como primer ítem de la lista de ingrediente, independientemente de su proporción en la composición del producto.】

Las delegaciones de Argentina y Uruguay proponen que las bebidas alcohólicas sigan la regla general para la declaración de ingredientes.

La Delegación de Venezuela lo discutirá internamente.

La Delegación de Brasil propone incluir:

[6.3.2.2. Los ingredientes deben ser declarados en una lista de ingredientes de acuerdo con su denominación específica.

6.3.2.2.1. En el caso de los aditivos alimentarios, los mismos deben ser declarados por el nombre completo de la función principal del aditivo seguido por el nombre del aditivo de acuerdo con el Reglamento técnico específico.

6.3.2.2.2. Los alimentos contenidos en envases con rotulado menor a 100cm² y envases retornables (vidrio y polietileno tereftalato – PET) pueden declarar la lista de ingrediente o INS en sustitución al nombre específico del aditivo. Este requisito no se aplica a los aditivos que pueden causar hipersensibilidad o intolerancia previsto en el ítem 6.3.5】

La Delegación de Uruguay considera que se debe mantener la exigencia como esta en la RES. 26/03 del GMC y del Codex para colocar el nombre específico del aditivo alimentario o el INS. En el caso de los aditivos que pueden causar hipersensibilidad o intolerancia deberán indicarse el nombre completo.

Las delegaciones de Argentina y Venezuela analizará internamente la propuesta anterior.

6.3.2.3. 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.

6.3.2.3.1. Cuando un ingrediente compuesto para el que se ha establecido denominación de venta en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico o en ausencia de este en una norma de CODEX ALIMENTARIUS, y 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.]

La delegación de Brasil propone: Excluir: “salvo los aditivos alimentarios que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado”.

Además propone incluir, al final del párrafo: “Con excepción de los ingredientes descritos en los ítem 6.3.5 y 6.3.6 que pueden causar hipersensibilidad, intolerancia o hiperactividad”.

Las delegaciones de Argentina y Venezuela analizarán internamente la propuesta de Brasil.

La delegación de Uruguay está de acuerdo con la propuesta de Brasil, pero en el caso de que un ingrediente compuesto contenga un ingrediente que sea alérgeno

deberá declararse completamente la lista de ingrediente de ese ingrediente compuesto, por lo tanto se analizará una redacción adecuada para la próxima reunión.

Revisar en relación a los siguientes aspectos:

- en forma conjunta con la declaración de DCI

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

6.3.2.4.1. 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.

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

6.3.2.4.3. 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 reconstituido(a).

6.3.2.5. En el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias y de plantas aromáticas 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".

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

6.3.2.6.1 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, excetoazeite de oliva Aceite refinado excepto aceite de oliva.	“Aceite” seguido del término “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 término “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”
Féculas naturales y féculas modificadas por acción enzimática o física.	“Fécula”
[Almidones modificados químicamente.]	[“Almidón modificado”]
[Féculas modificadas químicamente]	[“Fécula modificada”]
Todas las especies de pescado cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento	“Pescado”
Todos los 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 y siempre que la etiqueta y la presentación del dicho no haga referencia a un tipo específico de queso	“Queso”
Todas las especias que no exceden el 2 % del peso en el alimento, solas o mezcladas	“Especias” 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 cação 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 proteína 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, Uruguay y Venezuela consideran que no debe incluirse la leche en polvo como clase de ingrediente, por tratarse de productos de diferente composición.</p> <p>La delegación de Brasil lo evaluará.</p>	

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

~~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 la declaración del nombre específico de aditivos en los envases retornables, considerando la imposibilidad de la declaración de los ingredientes en la tapa de la botella, lo que obligaría la declaración en el cuerpo del envase.

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

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

La delegación de Argentina propone mantener el punto 6.3.3.3.

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.

Las delegaciones de Brasil y Venezuela están de acuerdo en eliminar la palabra "optativamente", mientras la delegación de Uruguay solicita mantener la palabra optativamente.

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

Las delegaciones lo evaluarán internamente.

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]

Propuestas:

Argentina: 6.5. Identificación del responsable

Brasil: 6.5. Identificación del responsable por el producto.

Venezuela: 6.5. Identificación del fabricante y/o titular de la marca

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

- el nombre (razón social) [del fabricante o productor o fraccionador titular (propietario) de la marca;]

Propuesta de Argentina:

6.5.1. Deben constar en el rótulo por lo menos los siguientes datos del fabricante y/o fraccionador y/o distribuidor y/o titular del producto:

- el nombre (razón social) del fabricante y/o fraccionador y/o distribuidor y/o titular (propietario) del producto;

Propuesta de Brasil: el nombre (razón social) del responsable por el producto (fabricante, o fraccionador, o titular (propietario) de la marca;

- dirección completa;

- ~~[país de origen y municipio];~~ Argentina acuerda eliminar

- ~~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.~~

Ítem 6.5.1 (texto tachado encima): como no definimos el ítem, proponemos dejar tachado solamente – [país de origen y municipio], conforme está en el documento de trabajo de la LI Reunión.

Comentarios de Argentina: Se propone la siguiente redacción uniendo los dos puntos anteriores para simplificar su entendimiento:

- número de registro del establecimiento elaborador/fraccionador o código de identificación del establecimiento elaborador/fraccionador, según corresponda, ante al órgano competente”.

Propuesta de Uruguay:

6.5.1. Deben constar en el rótulo por lo menos los siguientes datos:

- el nombre (razón social), dirección completa y el número de identificación (número de registro/habilitación) del fabricante del alimento junto al órgano competente.
- el nombre, dirección completa y el número de identificación (número de registro/habilitación) del fraccionador cuando es diferente al fabricante junto al órgano competente.

Propuesta de Venezuela:

6.5.1. Deben constar en el rótulo por lo menos en los siguientes datos [fabricante y/o titular de la marca]:

- el nombre (razón social) del fabricante o titular de la marca;
- dirección completa;
- número de registro del establecimiento del fabricante y/o titular de la marca junto al órgano competente para los países que aplique
- código de identificación del establecimiento del fabricante y/o titular de la marca junto al órgano competente, cuando corresponda.

Si el producto es elaborado en varias plantas que pertenecen a un mismo fabricante, se podrá colocar el nombre del fabricante seguido de la planta donde se está elaborando, o establecer una codificación de lote donde se describa la planta donde el producto se elabore

Si el producto es elaborado por un tercero, se debe indicar quien lo fabrica y para quien, indicando dirección de ambos

Si el fabricante del producto es diferente al envasador, se debe indicar quien lo fabrica y quien lo envasa con su respectiva dirección.

Referencia : según nvc: 2952:2001, literal 5.2.2.3

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.

Uruguay propone el agregado del párrafo siguiente:

6.5.3 En el caso de los alimentos elaborados por una fábrica para otra empresa, deberá constar el nombre del responsable del alimento ante las autoridades competentes, dirección completa y el número de registro/habilitación junto al órgano competente.

6.6. Declaración de país de origen

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

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.

La Delegación de Argentina solicitó mantener la expresión "Industria" e incluir la expresión "Origen...".

La Delegación de Uruguay acuerda lo manifestado por Argentina.

La Delegación de Brasil sugirió la siguiente redacción:

6.6.2. Para identificar el país de origen debe ser utilizada una de las siguientes expresiones: "Fabricado en..." o "Producto...".

La Delegación de Brasil solicitó mantener los términos "Industria" y "País de Origen..." entre corchetes para análisis interno.

La Delegación de Venezuela propuso mantener las siguientes expresiones: "Fabricado en...", "Producto de...", "Producido en...", no obstante acordaría con la inclusión de "Industria" y "Origen".

[6.6.3. En los casos en donde el producto sea fraccionado en un país diferente al de origen, se deberá consignar en el rótulo el país de origen y el país en donde se produce el fraccionamiento.]

La Delegación de Brasil solicita mantener el párrafo entre corchetes para ser evaluado en forma conjunta con el ítem 6.5.1.

Las delegaciones de Argentina y Uruguay acuerdan con la inclusión de este punto.

La Delegación de Venezuela solicita mantener el párrafo entre corchetes para profundizar el análisis interno.

3. Ítem 6.6.2

Solicitar la conclusión de la propuesta de Brasil, conforme al documento encaminado para la reunión que ocurrió en Venezuela: "el país de origen" en lugar de "el origen".

6.6.2. Para identificar el país de origen debe ser utilizada una de las

siguientes expresiones:

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].

La Delegación de Brasil solicita retirar el texto entre corchetes por estar considerado en Principios Generales.

Las delegaciones de Argentina y Venezuela consideran conveniente mantenerlo en este punto debido a que podría estar sobreimpreso o troquelado.

6.7.2. El lote será determinado en cada caso por el fabricante o fraccionador del alimento.

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 elaboración, o fecha de duración 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 6.8.2.]

Las delegaciones de Argentina, Brasil y Uruguay concuerdan con el texto entre corchetes.

La Delegación de Venezuela propone la siguiente redacción:

El código clave debe contener como mínimo la fecha de producción o envasado, indicando día, el mes y el año.

[6.7.3.2. Cuando el lote fuese declarado por medio de la fecha de duración o de la fecha de elaboración, éste podrá ser expresado de la siguiente forma: "Lote/Fecha de duración (validez en portugués): ..." o "Lote/Fecha de elaboración:..."].

Las delegaciones de Argentina, Brasil y Uruguay acuerdan mantener el párrafo.

La Delegación de Venezuela no acuerda este párrafo por entender que no corresponde utilizar la fecha de vencimiento como lote.

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

Las delegaciones de Argentina y Venezuela acuerdan el texto del punto 6.7.4 y proponen retirar los corchetes.

La Delegación de Brasil analizará el texto entre corchetes internamente.

La Delegación de Uruguay propone la siguiente redacción:

6.7.4. El sistema utilizado por la empresa para identificar el lote debe estar a disposición de la autoridad competente.

FIN DE TRATAMIENTO EN LA VII REUNIÓN EXTRAORDINARIA.

6.8. Fecha de duración

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

Venezuela, propone:

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

Referencia 6.8.1: NVC: 2952:2001, 5.2.2.8

~~[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”.

Argentina propone la siguiente redacción:

6.8.1.1 La fecha de duración será la mínima que surja de los estudios de estabilidad, a disposición de la Autoridad Sanitaria Competente.

Uruguay: Se aguarda la propuesta de Argentina.

Venezuela, propone

6.8.1.1 Para establecer la fecha de duración se considerará la mínima que surja de los datos de los estudios de estabilidad presentados por el fabricante y / o titular de la marca, **desde el punto de vista técnico, en caso que las autoridades sanitarias competentes así lo requieran**

Referencia 6.8.1.1 : Según lo establecido en el Reglamento General de Alimetos en su Artículo 2

~~**6.8.2.** La fecha de duración debe ser declarada en el rótulo de forma visible, legible e indeleble, constando por lo menos:~~

Se propone la siguiente redacción del punto 6.8.2:

La fecha de duración deberá ser declarada en el rótulo de forma visible, legible e indeleble, mediante una impresión o a través de perforaciones, en la que conste 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).]~~

Propuesta de Venezuela:

6.8.2. 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 cuya duración sea menor o igual a 4 meses
- b) el mes y el año para productos cuya duración sea superior a 4 meses

Referencia 6.8.2: NVC: 2952:2001, 5.2.2.8.2

6.8.3. 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:...”

6.8.4. Las expresiones establecidas en el ítem **6.8.3** deberán ser acompañadas de:

- la fecha de duración; o
- una indicación clara del lugar donde consta la fecha de duración. e

6.8.5. 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.

Venezuela, propone

6.8.5. 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.

Referencia 6.8.5 : Justificación: NVC: 2952:2001, 5.2.2.8.1

[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.

Argentina reitera su posición de considerar que las excepciones deben ser
mantenidas en el RTM. Las excepciones contempladas actualmente coinciden
con las establecidas por la normativa de referencia considerada por el
MERCOSUR para la elaboración de RTM (tanto Codex como UE). No obstante
podríamos revisar algunos casos en particular como ser el de la goma de
mascar en donde entendemos que sólo debe ser exceptuada la goma “plain”,
sin adicionar.

Uruguay: Podría excluir de la lista

- vinagre;
- productos de panificación y confitería que, por la naturaleza del contenido, sean en general consumidos dentro de 24 horas siguientes a su fabricación
- productos de confitería a base de azúcar, aromatizados y o coloreados, tales como:

caramelos, golosinas, confites, pastillas y similares;

- goma de mascar

Venezuela, propone:

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

- vinagre;

- azúcar sólido;

- sal de calidad alimentaria (no se aplica para sal enriquecida);

- alimentos exentos por Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

Referencia NVC: 2952:2001, 5.2.8.3

[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.

Argentina solicita aclaración a Brasil sobre la propuesta de inclusión de este punto. En principio considera innecesaria la inclusión del mismo en este RTM.

Uruguay: No comparte el planteo de Brasil referente a “plazo de validez indeterminado” dado que puede generar mayor duda al consumidor que la no indicación del plazo.

Venezuela, propone eliminar Ítem 6.8.6, ya que debe ser discutido en su norma específica

6.8.6.[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.]

Argentina considera que la redacción actual de este punto en la Res GMC Nº 26/03 no ha ocasionado inconvenientes pudiéndose mantener el texto tal cual esta hoy en la mencionada Resolución.

Propuesta de Brasil: Incluir el siguiente ítem:

6.7.7. Las condiciones para la conservación serán establecidas por las empresas productoras, en consonancia con las técnicas de proceso industrial que adopten, de

modo a ofrecer orientación segura para que el alimento garantice su durabilidad en esas condiciones.

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.

Uruguay:

6.8.7 Las condiciones para la conservación serán establecidas por el fabricante, de acuerdo con las técnicas del proceso industrial que utilizaron, de modo de ofrecer orientación segura para que el alimento garantice la duración en esas condiciones.

6.8.7.1. En los rótulos de los envases de alimentos que exijan condiciones especiales para su conservación, debe ser incluida las indicaciones de los cuidados necesarios para mantener las características normales, debiendo ser indicados 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.

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

Venezuela, propone

6.8.7. 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 necesarias para mantener sus características normales y el tiempo que el fabricante y/o titular de la marca garantice su durabilidad en estas condiciones. La misma disposición será aplicada para alimentos que puedan ser alterados después de abiertos sus envases.

Se propone que este ítem sea considerado con un nuevo subtítulo: “**indicaciones de conservación**” en vista de que, aunque tiene relación con la durabilidad del producto, el texto se encuentra más relacionado con cuidados e indicaciones para mantener vida útil de los productos.

En caso que el alimento no pueda conservarse en el envase una vez sea abierto, debe incluirse una advertencia para el manejo del mismo.

Referencia NVC: 2952:2001, 5.2.2.9

6.8.7 Para los alimentos colocados a la venta congelados, cuya fecha de duración varía 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.~~

Se propone la siguiente redacción del párrafo anterior:

Consignando en cada caso la fecha de vencimiento, o la duración en días o meses a partir de la fecha de elaboración del producto, debiendo señalarse en este último caso el día, mes y año de fabricación del producto.

Uruguay: podrá

Los productos colocados a la venta congelados deberán indicar esta característica en la ~~cara principal~~. **denominación de venta.**

Argentina considera que esta información debe formar parte de la denominación de venta del producto.

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. Declaración cuantitativa de ingredientes (DCI)

[6.11.1. La DCI 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 analizarán la propuesta de Argentina.

[6.11.1.1. Otras situaciones que requieren una DCI obligatoria podrán ser definida en reglamentos técnicos específicos]

Se analizará en conjunto con el punto anterior.

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

6.11.3. Los siguientes casos no son considerados énfasis:

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

Se analizará con el punto 6.11.1

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

La Delegación de Argentina consideró que la presentación del producto por medio de imágenes/gráficos constituye por sí solo un destaque y por lo tanto, necesitaría de DCI.

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

6.11.3.3. El uso de textos o imágenes 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 en legislación.

6.11.4. La DCI no es obligatoria en los siguientes casos:

6.11.4.1. En los alimentos constituidos por un único ingrediente.

6.11.4.2. En los alimentos que presentan dos fases (una sólida y otra líquida) separables por filtrado simple con indicaciones de contenido neto y contenido escurrido, cuando la cantidad del ingrediente, ingrediente compuesto o categoría 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 está permitido el uso de DCI en las bebidas alcohólicas.

6.11.6. La DCI debe ser calculada como el porcentaje correspondiente a la cantidad del ingrediente, ingrediente compuesto, o categoría de ingredientes utilizada en el momento de fabricación del alimento. [Excepto en 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 cálculo.

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

[6.11.6.2 Cuando la DCI se refiere a una categoría de ingredientes, el porcentaje calculado debe ser aquel referente a la categoría de ingredientes como un todo.]

[6.11.6.3. El peso del agua adicionada o de los ingredientes volátiles 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 categoría de ingredientes de un alimento que necesite ser reconstituido antes del consumo, a través de la adición de agua, puede ser calculado considerándose el alimento reconstituido siempre que esa información también conste en la lista de ingredientes conforme al ítem 6.3.2.5.]~~

6.11.6.5 El porcentaje de un ingrediente, ingrediente compuesto o categoría de ingredientes concentrado o deshidratado, que sea reconstituido durante el proceso de fabricación del producto, puede ser calculado considerando la respectiva cantidad de ingrediente reconstituido, siempre que esa información también conste en la lista de ingredientes conforme al ítem 6.3.2.5

[6.11.7. La DCI debe ser presentada en la lista de ingredientes después de la declaración del respectivo ingrediente, ingrediente compuesto o categoría de ingredientes, o al lado de la denominación de venta del alimento o próxima a las palabras, imágenes o gráficos que enfatizan el ingrediente, ingrediente compuesto o categoría de ingredientes.]

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

[6.11.7.1. Cuando una DCI fue realizada para un ingrediente, ingrediente compuesto o categoría de ingredientes que este identificado en la lista de ingredientes en una

forma procesada diferente de aquella enfatizada en el rotulado, la DCI debe ser presentada obligatoriamente en la lista de ingredientes después de la declaración del respectivo ingrediente, ingrediente compuesto o categoría de ingredientes.]

[6.11.8. La DCI debe ser expresada en números enteros]

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

7. [PRESENTACIÓN] Y ~~DISTRIBUCIÓN~~ DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA 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.]

Propuesta Brasil (junio/2012):

7.3 El tamaño/altura de la letra o número utilizados en las informaciones obligatorias no deben ser inferior a 1,2 mm, excepto para la indicación del contenido líquido.

7.3.1 Para productos con área del panel principal menor o igual a 50 cm², o tamaño/altura de letra o número utilizado en las informaciones obligatorias no deben ser inferior a 1,2 mm.

7.3.2 Para las tapas metálicas de bebidas, el tamaño/altura de la letra o número utilizado en las informaciones obligatorias no debe ser inferior a 1 mm.

7.3.3 Los productos con área del panel principal menor o igual a 10 cm² están exentos de la declaración de las informaciones obligatorias establecidas en el ítem 5, con excepción de la declaración de denominación de venta, nombre del fabricante y plazo de validez del producto, que deben ser declarados con letras y números de tamaño/altura mínimo de 1 mm.

7.3.3.1 Cuando estos envases estuvieran contenidos en un envase secundario, ese debe presentar la totalidad de la información obligatoria utilizando el tamaño de letra definido para el tamaño del envase

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