

**MERCOSUR/GMC/RES. N° 26/03**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE  
ALIMENTOS ENVASADOS**

**(Deroga la Res. GMC N° 21/02)**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 y 08/03 del Consejo del Mercado Común y la Resolución N° 21/02 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que por medio de la Res. GMC N° 21/02 se aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados;

Que resulta necesario actualizar la legislación a efectos de brindar al consumidor toda la información que pueda resultarle indispensable.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN  
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente resolución a través de los siguientes Organismos:

Argentina: Ministerio de Salud – Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria  
Ministerio de Economía y Producción: - Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos - Secretaría de la Competencia, la Desregulación y la Defensa del Consumidor

Brasil: Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - (MAPA)  
Ministério da Saúde – (MS)

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP y BS)  
Ministerio de Industria y Comercio (MIC)  
Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública (MSP)  
Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM)  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 3 – El presente Reglamento se aplicará en territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 – Derogase la Res. GMC Nº 21/02.

Art. 5 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes de 01/VII/2003.

**LII GMC – Montevideo, 10/XII/03**

## **ANEXO**

### **REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS**

#### **1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El presente Reglamento Técnico se aplicará a la rotulación de todo alimento que se comercialice en los Estados Partes, cualquiera sea su origen, envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores.

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

#### **2. DEFINICIONES**

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

2.2- Envase- Es el recipiente, el empaque o el embalaje destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte y manejo de alimentos.

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

2.2.2- Envase secundario o empaque- Es el envase destinado a contener el o los envases primarios.

2.2.3- Envase terciario o embalaje- Es el envase destinado a contener uno o varios envases secundarios.

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

2.4- Consumidor- Es toda persona física o jurídica que adquiere o utiliza alimentos.

2.5- 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.

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

2.7- 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 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.

2.8- Alimento- Es toda sustancia que se ingiere en estado natural, semielaborada o elaborada y se destina al consumo humano, incluidas las bebidas 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.

2.9- Denominación de venta del alimento- Es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento. ~~Se fijado en el Reglamento Técnico MERCOSUR en el que se indiquen los patrones de identidad y calidad inherentes al producto.~~

**Se propone eliminar el texto tachado por considerar que estas especificaciones deben ser desarrolladas en el punto 6., que especifica la forma de presentación de la información obligatoria.**

2.10- Fraccionamiento de alimentos- Es la operación por la que se divide y acondiciona un alimento a los efectos de su distribución, su comercialización y su entrega al consumidor.

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

2.12- País de origen- Es aquel donde fue producido el alimento o habiendo sido elaborado en más de un país, donde recibió el último proceso sustancial de transformación.

2.13 - Cara principal- Es la parte de la rotulación donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y la marca o el logo, si los hubiere.

### **3- PRINCIPIOS GENERALES**

3.1- Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con rótulo que:

a) utilice vocablos, 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, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso del alimento;

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

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

d) resalte en ciertos tipos de alimentos elaborados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración;

Se propone incluir un nuevo ítem que contemple la imposibilidad de resaltar la ausencia de componentes que no son propios de alimentos de igual naturaleza, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

e) 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;

f) indique que el alimento posee propiedades medicinales o terapéuticas;

g) aconseje su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa.

3.2- Las denominaciones geográficas de un país, de una región 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.

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

No se podrá utilizar la expresión "tipo", para denominar vinos y bebidas espirituosas con estas características.

3.4- La rotulación de los alimentos se hará exclusivamente en los establecimientos procesadores habilitados por la autoridad competente del país de origen para la elaboración o el fraccionamiento. Cuando la rotulación no estuviera redactada en el idioma del Estado Parte de destino, debe ser colocada una etiqueta complementaria

conteniendo la información obligatoria en el idioma correspondiente, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Esta etiqueta podrá ser colocada tanto en origen como en destino. En este último caso la aplicación debe ser efectuada antes de su comercialización.

#### **4- IDIOMA**

La información obligatoria deberá estar redactada en el idioma oficial del país de consumo (español o portugués), con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad adecuados, sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

#### **5- INFORMACIÓN OBLIGATORIA**

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
- Lista de ingredientes
- Contenidos netos
- Identificación del origen
- Nombre o razón social y dirección del importador, para alimentos importados.
- Identificación del lote
- Fecha de duración
- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.

##### **- Declaración cuantitativa de ingredientes (DCI).**

Argentina manifiesta interés en armonizar en el ámbito del MERCOSUR la declaración cuantitativa de ingredientes.

##### **- Declaración de alérgenos**

Argentina solicita armonizar en el ámbito del MERCOSUR la declaración de alérgenos de forma tal de evitar que la reglamentación unilateral de los Estados Parte del MERCOSUR resulte en una traba al comercio. El tema podría ser abordado en el punto de declaración de ingredientes, tal como lo hace Codex, o en un RTM específico.

#### **6- PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA**

##### **6.1- Denominación de venta del alimento**

Deberá figurar la denominación o la denominación y la marca del alimento, de acuerdo a las siguientes pautas:

a) cuando se haya establecido una o varias denominaciones para un alimento en un Reglamento Técnico MERCOSUR, deberá utilizarse por lo menos una de tales denominaciones.

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

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

**iii. Cuando no se disponga de los nombres enunciados en i. ó ii., la denominación de venta deberá ser fielmente descriptiva de la naturaleza del producto.**

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

Se propone adaptar la redacción en línea con lo establecido en el punto 4.1.2 Codex: *“En la etiqueta, junto al nombre del alimento o muy cerca del mismo, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténticas del alimento que incluyen pero no se limitan al tipo de medio de cobertura, la forma de presentación o su condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido, por ejemplo, deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado.”*

~~b~~ **c) se podrá emplear una denominación acuñada, de fantasía, de fábrica o una marca registrada, siempre que vaya acompañada de una de las denominaciones indicadas en a), y siempre que cumpla los requisitos establecidos en el presente reglamento;**

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

**El ítem se trasladó como inciso b) para ordenar primero lo obligatorio, y al final lo facultativo (nombre de fantasía).**

## 6.2- Lista de ingredientes

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

*Se considera que los ejemplos deberían ser eliminados.*

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

a) todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial **(m/m) al momento de fabricación del alimento;**

*Se propone complementar la oración de la manera indicada para ajustarla a lo definido en la Codex Stan 1-1985, ítem 4.2.1.2: “Deberán enumerarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento”.*

b) cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto ~~definido en un reglamento de un Estado Parte~~ podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista, entre paréntesis, de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones;

c) cuando un ingrediente compuesto para el que se ha establecido un nombre en ~~una norma del CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS o del~~ **un Reglamento Técnico MERCOSUR específico**, constituya menos del **25%** del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado;

*Se propone ajustar el texto de acuerdo a la Codex Stan 1-1985, ítem 4.2.1.3 “Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del Codex o en la legislación nacional, constituya menos del 5 por ciento del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado”.*

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

e) cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituidos para su consumo con el agregado de



agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituido. En estos casos deberá incluirse la siguiente expresión: "Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo";

f) en el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o 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".

6.2.3. Declaración de aditivos alimentarios en la lista de ingredientes. Los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes.

Esta declaración constará de:

- a) **Nombre completo de la** la función principal o fundamental del aditivo en el alimento, y
- b) **su nombre completo del aditivo de acuerdo con el Reglamento Técnico específico**, ~~o su número INS (Sistema Internacional de Numeración, CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS), o ambos.~~
- c) **Adicionalmente, se podrá incluir** su número INS (Sistema Internacional de Numeración, CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS) ~~), o ambos.~~

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

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

**Se propone que los aditivos sean declarados en orden decreciente al igual que los demás ingredientes:**

**Propuesta de redacción: "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".**

Para el caso de los aromatizantes/saborizantes se declarará ~~sólo~~ la función y ~~optativamente~~ **seguido de** su clasificación, según lo establecido en ~~los~~ **el** Reglamentos Técnicos MERCOSUR **específico**.

**Se propone que en la declaración de los aromatizantes se incluya la clasificación en la que se encuadra de acuerdo al RTM específico, Res GMC N° 10/06 (ej. "aroma natural a...", "aroma sintético a...", etc).**

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

### 6.3- Contenidos netos

Se indicarán según lo establecen los Reglamentos Técnicos MERCOSUR correspondientes.

### 6.4. Identificación del origen

6.4.1. Se deberá indicar:

- el nombre (razón social) del fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca;
- domicilio de la razón social
- país de origen y localidad;
- número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente

6.4.2. Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: "fabricado en...", "producto ...", "industria ...", **"origen ..."**.

**6.4.3. 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, indicando "Fraccionado en...".**

**6.4.4. En el caso de los alimentos importados, además de los requisitos exigidos en el ítem 6.4.1, deben ser informados el nombre (razón social), dirección completa y número de registro del importador.**

### 6.5-Identificación del lote

6.5.1. Todo rótulo deberá llevar impresa, grabada o marcada de cualquier otro modo, una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote a que pertenece el alimento de forma que sea fácilmente visible, legible e indeleble.

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

6.5.3. Para la indicación del lote ~~se podrá utilizar~~, **debe ser utilizado un código clave precedido de la letra "L" o de la palabra "Lote"**.

**6.5.3.1. El código clave puede ser informado por medio de la fecha de elaboración, envasado 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 claramente y en el citado orden, de conformidad con el ítem 6.6.1. b).**

**6.5.3.2. 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 (según expresiones autorizadas): ..." o "Lote/Fecha de elaboración:...".**

~~a) un código clave precedido de la letra "L". Dicho código debe estar a disposición de la autoridad competente y figurar en la documentación comercial cuando se efectúe intercambio entre Estados Partes; e.~~

~~b) la fecha de elaboración, envasado o de duración mínima, siempre que la(s) misma(s) indique(n) por lo menos el día y el mes o el mes y el año claramente y en el citado orden, según corresponda, de conformidad con el punto 6.6.1. b)~~

## **6.6- Fecha de duración**

6.6.1. Si no está determinado de otra manera en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico, regirá el siguiente marcado de la fecha:

a) Se declarará la "fecha de duración".

b) Esta constará por lo menos de:

- el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses;

- el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año, estableciendo: "fin de (año)".

d) La fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:

- "consumir antes de ..."

- "válido hasta..."

- "validez ..."

- "val ..."

- "vence ..."

- "vencimiento ..."

- "vto...."

- "venc..."

- "consumir preferentemente antes de ..."

**Evaluar el uso de esta expresión, atendiendo a la discusión que se está dando actualmente en el Codex Alimentarius.**

d) Las expresiones establecidas en el apartado c) deberán ir acompañadas de:

- la fecha misma, o
- una referencia concreta al lugar donde aparece la fecha, o
- una impresión en la que se indique mediante perforaciones o marcas indelebles el día y el mes o el mes y el año según corresponda de acuerdo con los criterios indicados en el punto 6.6.1 b).

Cualquier indicación usada debe ser clara y precisa.

e) El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes 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 del mismo.

f) No obstante lo establecido en el numeral 6.6.1. a) no se requerirá la indicación de la fecha de duración mínima para:

- frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;
- vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;
- bebidas alcohólicas que contengan 10 % (v/v) o más de alcohol; **excepto aquellas que contengan ingredientes con proteínas como la de la leche o productos lácteos, el huevo y derivados, material vegetal que tenga un comportamiento de estabilidad diferente con relación a su vida útil.**
- productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuman por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
- vinagre;
- azúcar sólido;
- productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados, tales como caramelos y pastillas;
- goma de mascar;
- sal de calidad alimentaria (no se aplica a las sales enriquecidas);
- alimentos que han sido eximidos por Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

6.6.2. En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estiman necesarias para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y mínimas a las cuales

debe conservarse el alimento y el tiempo en el cual el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones. Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases.

En particular, para los alimentos congelados, cuya fecha de duración mínima varía según la temperatura de conservación, se deberá señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración mínima para cada temperatura, en función de los criterios ya mencionados o en su lugar la duración mínima para cada temperatura, debiendo señalarse en esta última situación el día, el mes y el año de fabricación.

Para la expresión de la duración mínima podrá utilizarse expresiones tales como:

"duración a -18° C (freezer): ..."

"duración a - 4° C (congelador): ..."

"duración a 4° C (refrigerador): ..."

Argentina considera necesario revisar la redacción de este punto. En el caso de alimentos congelados, el empleo de la tabla, tal como está planteada, dá lugar a que el producto sea objeto de un manejo inapropiado en lo referente a su conservación y/o consideración de su duración, pudiendo ésto tener impacto en la inocuidad y /o calidad del producto. En este sentido, proponemos que se anteponga a la tabla la leyenda "Indicaciones de conservación para el consumidor", entendiendo en este caso como consumidor al consumidor final, y no a los operadores a lo largo de la cadena de comercialización.

## **6.7- Preparación e instrucciones de uso del producto**

6.7.1- Cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo, incluida la reconstitución, la descongelación o el tratamiento que deba realizar el consumidor para el uso correcto del producto.

6.7.2- Dichas instrucciones no deben ser ambiguas, ni dar lugar a falsas interpretaciones de modo de garantizar una correcta utilización del alimento.

## **6.8- Rotulación Nutricional**

La información nutricional deberá ser declarada en el rótulo según lo establecido en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

## **6.9- Declaración cuantitativa de ingredientes (DCI)**

Argentina considera que en el marco de la revisión de la Res GMC N° 26/03 debe ser abordada la discusión de requisitos para la DCI con el fin de uniformar criterios para esta declaración.

## **7- ROTULACIÓN FACULTATIVA**

**7.1-** En la rotulación podrá presentarse cualquier información o representación gráfica, así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios del presente Reglamento Técnico, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y engaño, establecidos en la sección 3- Principios Generales.

### **7.2- Denominación de calidad**

7.2.1- Solamente se podrá emplear denominaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las correspondientes especificaciones para un alimento determinado por medio de un Reglamento Técnico específico.

7.2.2- Dichas denominaciones deberán ser fácilmente comprensibles y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna, debiendo cumplir con la totalidad de los parámetros que identifican la calidad del alimento.

### **7.3- Información nutricional**

~~Se podrá brindar información nutricional, siempre que no contradiga lo dispuesto en la Sección 3- Principios Generales.~~

Se incluyó dentro de la información de declaración obligatoria.

## **8- PRESENTACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA**

8.1- Deberá figurar en la cara principal, la denominación de venta del alimento, su calidad, pureza o mezcla, cuando esté reglamentado, la cantidad nominal del producto contenido, en su forma más relevante en conjunto con el diseño, si lo hubiere, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad.

[8.2- El tamaño de las letras y números para la rotulación obligatoria, excepto la indicación de los contenidos netos, no será inferior a 1 mm.]

Argentina considera que es necesario revisar la forma de presentar y distribuir la información obligatoria para favorecer la lectura y el entendimiento del consumidor, y evitar que sea confundido o inducido a equívoco ya sea por su baja legibilidad o por la adición de información facultativa provista de forma más preponderante.

En este sentido propone revisar los requisitos actuales de forma de establecer exigencias en cuanto a tamaño, tipo de letra, espaciado y forma de asegurar su visibilidad.

Asimismo, considera que debe ser abordado en este punto los casos en los que el envase primario está cubierto por otra envoltura o contenido en otros envases.

## **9- CASOS PARTICULARES**

9.1. A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm<sup>2</sup>, podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto.

9.2- En todos los casos establecidos en 9.1, el envase que contenga las unidades pequeñas deberá presentar la totalidad de la información obligatoria requerida.

## **Comentários brasileiros sobre rotulagem de alimentos.**

O presente documento traz as principais considerações brasileiras sobre a regulação da rotulagem de alimentos, tema que tem sido alvo de diversas ações regulatórias em nível nacional e internacional e que é pauta das agendas de discussões da Comissão de Alimentos do Subgrupo de Trabalho n. 3 (SGT-3) do Mercosul.

A intenção é apresentar os principais problemas identificados pelo Brasil na rotulagem de alimentos que prejudicam o acesso dos consumidores a informações compreensíveis e úteis sobre as características básicas de identidade, qualidade, quantidade, segurança e composição dos alimentos.

O documento também aborda as principais características do ambiente regulatório em torno do assunto, a fim de contextualizar aos países membros alguns fatores que têm dificultado o planejamento e a execução das ações internas de regulamentação do tema e sua negociação no Mercosul.

Em nossa opinião, os impactos dessas questões no processo de negociação na Comissão de Alimentos precisam ser considerados, pois podem auxiliar no aperfeiçoamento da abordagem adotada atualmente para discussão.

Cabe destacar que o tema da rotulagem de alimentos é tratado de forma mais ampla, não se limitando apenas à Resolução GMC n. 26/2003, que trata da rotulagem geral de alimentos.

O intuito é mostrar que muitos problemas são comuns e propor uma reflexão sobre o impacto da fragmentação dos processos de revisão das normas de rotulagem, pois nas discussões internas foi identificado que este caminho pode representar uma duplicação de esforços, dificultar a adoção de regras uniformes, integradas e coerentes, aumentar o estoque regulatório e os impactos para implementação dos regulamentos.

### **1. Ambiente Regulatório.**

Nos últimos anos, muitos países têm adotado inovações na regulação da rotulagem de alimentos com o objetivo de melhorar a efetividade das informações transmitidas aos consumidores, de forma a auxiliar na proteção e promoção de sua saúde e na garantia de outros direitos.

Paralelamente, o tema também tem sido alvo de negociações internacionais, destinadas a garantir que as medidas adotadas sejam efetivas e proporcionais. Afinal, embora a situação atual revele que diferentes modelos de rotulagem podem ser necessários para atender as necessidades específicas dos consumidores de cada país, tal prática resulta em impactos no comércio internacional.

A complexidade e o dinamismo do ambiente regulatório em torno do tema exigem muito esforço para conciliar os trabalhos nacionais com as tratativas internacionais.



No que diz respeito à situação brasileira, verifica-se que, no Congresso Nacional, há dezenas de projetos de lei sobre rotulagem de alimentos, que tratam de diversos temas como: rotulagem nutricional frontal, advertências, prazo de validade, conteúdo líquido e impacto ambiental, entre outros.

A ação legislativa tem impacto diretamente na capacidade da Anvisa de executar seu planejamento regulatório sobre rotulagem de alimentos. Recentemente, a Agência precisou interromper os trabalhos em curso para cumprir a determinação para regulamentar a Lei n. 13.305/2016, que dispõe sobre a rotulagem de alimentos que contenham lactose, e que resultou na publicação das Resoluções RDC n. 135 e 136/2017.

O crescimento das propostas legislativas sobre o tema também tem sido observado nos outros países do Mercosul. Portanto, é importante conhecer as características gerais das proposições em tramitação em cada país e as estratégias que têm sido adotadas para conciliar essas iniciativas com as negociações do tema no Mercosul, de forma a compreender melhor os riscos regulatórios existentes e as alternativas que poderiam ser usadas para gerenciar a questão.

A judicialização das normas de rotulagem é outra característica frequente no ambiente brasileiro. O processo regulatório que resultou na necessidade de regulamentação da rotulagem de alergênicos é um exemplo recente de como decisões judiciais podem influenciar no processo de negociação do Mercosul.

Vale destacar a existência de dezenas de ações judiciais sobre a legalidade da proibição do uso de informação nutricional complementar (INC) relativa à ausência de lactose da RDC n. 54/2012, que internalizou a Resolução GMC n. 1/2012. A tolerância de  $\pm 20\%$  para declaração dos valores nutricionais da Resolução GMC n. 46/2003 também é objetivo de discussão judicial para que os consumidores sejam informados no rótulo sobre esta variação.

Nesse sentido, torna-se relevante entender se nos outros países há medidas judiciais a respeito das normas de rotulagem do Mercosul que possam impactar nos trabalhos de harmonização e como esta questão é tratada.

Outro aspecto que traz preocupações é a extensão da harmonização das normas de rotulagem de alimentos entre os países do Mercosul. Considerando que apenas uma parte das legislações nacionais estão harmonizadas, existem dúvidas sobre as vantagens de buscar uma harmonização *ipsis litteris* de regras técnicas detalhadas, que deixam pouca margem para ajuste interno às necessidades nacionais.

Em relação ao cenário brasileiro, podemos citar as seguintes regras de rotulagem que não se encontram harmonizadas no Mercosul:

- ✓ Decreto-Lei nº 986/1969, que estabelece regras básicas sobre alimentos;
- ✓ Resolução RDC n. 21/2001, que dispõe sobre a irradiação de alimentos;

- ✓ Lei n. 10.674/2003, que trata das advertências sobre a presença ou ausência de glúten;
- ✓ Portaria MJ n. 2.658/2003, que dispõe sobre o uso do símbolo de transgênicos;
- ✓ Resolução RDC n. 26/2015, que trata da rotulagem de alergênicos; e
- ✓ Lei n. 13.305/2016 e Resolução RDC n. 136/2017, que dispõem sobre a rotulagem de lactose.

A iniciativa recente do Uruguai de regulamentação da rotulagem nutricional frontal é um exemplo recente de que mesmo assuntos harmonizados no Mercosul podem exigir uma regulamentação complementar para atender às necessidades dos consumidores de cada país<sup>1</sup>.

Essa situação encontra ressonância no cenário internacional, conforme demonstram as discussões recentes no *Codex Alimentarius* sobre declaração de datas em alimentos e rotulagem nutricional frontal, que revelaram a pluralidade de sistemas de rotulagem. Nesse contexto, merecem destaque as iniciativas dos países da América Latina sobre rotulagem nutricional frontal.

Esse cenário aponta para a necessidade de flexibilidade no tratamento das normas de rotulagem, especialmente no que diz respeito ao nível de harmonização possível de ser obtido por meio do consenso.

Destaca-se também a elevada demanda social existente no Brasil para atualização das regras de rotulagem, situação vivenciada de forma muito clara durante as discussões sobre rotulagem de alergênicos, mas que também se repetiu recentemente no processo de consulta pública para elaboração da Agenda Regulatória 2017/2020, tendo sido um dos temas com mais problemas identificados no marco regulatório da Agência. Vale destacar que a sociedade também vem exigindo da Anvisa respostas mais rápidas no processo de atualização das normas.

Portanto, as tratativas internas sobre o tema são marcadas pela elevada participação social e pela existência de posicionamentos bastantes distintos sobre os problemas e as mudanças que são necessárias na regulamentação. Essa situação exige maior tempo para discussão e análise das propostas e impactos.

A diversidade e complexidade técnica dos temas que compõem a agenda de rotulagem e as limitações científicas existentes sobre a efetividade de diferentes alternativas sobre a compreensão e uso das informações pelos consumidores são fatores adicionais que impactam diretamente no trabalho de harmonização realizado no Mercosul.

---

<sup>1</sup> <http://www.miem.gub.uy/-/consulta-publica-sobre-proyecto-de-decreto-relativo-a-rotulado-de-alimentos-envasados>

Nesse contexto, merece ser destacada a ausência de estudos que avaliem o impacto de diferentes modelos de rotulagem na compreensão e no uso das informações pelos brasileiros, especialmente aqueles com menor nível educacional e conhecimento em nutrição.

Esses fatores necessitam ser considerados no planejamento das ações do Mercosul, uma vez que certos temas requerem o desenvolvimento de estudos e análises de impactos específicos. Desta forma, é recomendável que os países compartilhem os estudos científicos e as análises de impacto que tem sido realizada para preencher as lacunas existentes.

Diante deste cenário, surgem algumas questões que necessitam ser consideradas para que seja possível alcançar sucesso nas tratativas de harmonização de rotulagem no Mercosul.

- 1) Quais são as normas de rotulagem de alimentos dos países membros que não estão harmonizadas no Mercosul?
- 2) Quais as vantagens da harmonização *ipsis litteris* das resoluções de rotulagem no Mercosul, se esta abordagem não se estende a todas as normas de rotulagem existentes nos países?
- 3) Quais são os principais projetos de lei sobre rotulagem de alimentos em curso nos países membros?
- 4) Quais ações judiciais existem nos países membros sobre as resoluções de rotulagem de alimentos que estão harmonizadas no Mercosul?
- 5) Como minimizar os riscos regulatórios da harmonização da rotulagem de alimentos frente a um cenário regulatório marcado pelo crescimento no volume de demandas legislativas e judiciais e que aponta para um agravamento das diferenças?
- 6) Quais são os temas de rotulagem considerados prioritários atualmente para os países membros?
- 7) Qual a situação interna das discussões dos temas prioritários e de que forma as negociações do Mercosul tem impactado nesses trabalhos?
- 8) É pertinente continuar tratando os temas de rotulagem de forma fragmentada ou seria mais útil ampliar as discussões para abordar os temas de rotulagem nutricional?
- 9) Como tratar os temas de rotulagem que ainda necessitam de preenchimento de lacunas técnicas e científicas, como a realização de pesquisas científicas e análises de impactos, para respaldar o processo decisório no Mercosul?
- 10) Como tratar os temas de rotulagem quando for identificado que regras distintas entre os países são necessárias para atender as necessidades dos consumidores locais ou quando há leis e decretos que tratam sobre o tema?
- 11) Como tratar os temas quando não existe consenso entre os países sobre os problemas e alternativas que necessitam ser tratados?

## **2. Problemas técnicos na regulamentação da rotulagem de alimentos.**

### **2.1. Abrangência limitada das normas de rotulagem.**

As normas de rotulagem abrangem apenas alimentos embalados, sendo que existem diversas exceções, especialmente no caso da rotulagem nutricional. Essa abrangência limitada impede que o consumidor tenha acesso a informações relevantes sobre as principais características do alimento, prejudicando suas escolhas alimentares.

Essa situação também dificulta o acesso dos fabricantes de alimentos e dos serviços de alimentação às características dos ingredientes e matérias-primas, especialmente pelos pequenos e médios fabricantes, prejudicando a declaração correta das informações nos alimentos destinados ao consumidor final.

Além da abrangência limitada, a falta de clareza dos escopos das normas harmonizadas gera constantes questionamentos e divergências de interpretações por parte do setor produtivo e dos órgãos do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS). Vale ressaltar que o âmbito de aplicação da Resolução GMC nº 26/2003 causa confusão quanto a sua aplicabilidade, até hoje, ou seja, quase 20 anos após a aplicação da norma no Brasil.

Para resolver os impasses já identificados nas discussões anteriores, seria recomendável conduzir uma discussão estruturada sobre o assunto, com intuito de definir, de forma muito clara, os tipos de alimentos e serviços para os quais existe consenso entre todos os países membros que o tema deveria ser harmonizado no Mercosul. Para os outros casos, a regulamentação seria apenas a nível nacional.

Essas discussões devem considerar as consequências de um escopo muito limitado, uma vez que isto pode provocar a necessidade de medidas complementares em nível nacional para preencher as lacunas regulatórias das normas do Mercosul.

Entendemos que sem a definição clara da abrangência dos regulamentos não é pertinente avançar em outras tratativas técnicas, pois os tipos de informações e sua forma de divulgação podem variar substancialmente entre as diferentes categorias de alimentos e serviços de alimentação.

### **2.2. Apresentação gráfica.**

O principal problema a ser enfrentado para melhoria da regulamentação de rotulagem diz respeito à apresentação gráfica das informações de rotulagem.

A linguagem complexa e técnica e o formato pouco atrativo e intuitivo das informações de rotulagem requerem um elevado esforço cognitivo, tempo e conhecimento sobre alimentação e nutrição para serem usadas corretamente. Ademais, a baixa legibilidade das informações prejudica sua visualização e leitura, especialmente frente ao grande volume de material promocional presente nos rótulos. Consequentemente, não é surpresa que os consumidores tenham dificuldades para utilizar essas informações nas condições habituais de compra.

Cabe destacar que, na perspectiva brasileira, os problemas de apresentação gráfica não se limitam à rotulagem nutricional, embora este tema tenha sido o principal de inovações. Nesse contexto, cabe enfatizar a proliferação de modelos de rotulagem nutricional frontal, que é caracterizada pela variedade de apresentações gráficas, critérios de composição, objetivos, desenvolvedores e formas de implementação.

A necessidade de aperfeiçoar a apresentação gráfica das informações de rotulagem e a diversidade de abordagens que podem ser utilizadas requerem a definição se tais pontos serão harmonizados no Mercosul ou serão objeto de regulamentação nacional.

Melhorias no tamanho de letra, contraste, localização, agrupamento e formato estão entre as medidas que precisam ser adotadas. Entretanto, não existe ainda internamente uma definição dos modelos de rotulagem de alimentos que necessitam ser estudados e testados com a população brasileira, a fim de garantir que as escolhas regulatórias estejam adequadamente respaldadas por evidências científicas.

As informações que requerem maior priorização quanto à legibilidade, são as informações de composição e segurança (ex. rotulagem nutricional, lista de ingredientes, advertências), de identidade (ex. denominação de venda) e as informações sobre instruções e condições de uso (ex. prazo de validade, instruções de conservação e de uso).

### **2.3. Princípios gerais de rotulagem.**

Os princípios de rotulagem dos alimentos que estão harmonizados são, na maioria dos casos, demasiadamente amplos e subjetivos, o que tem gerado inconsistências na sua aplicação entre os órgãos locais. Assim, é necessário estabelecer regras mais específicas para enfrentar os problemas observados.

Nesse sentido, é importante definir a extensão da harmonização desses requisitos que será buscada no Mercosul. Nos comentários brasileiros encaminhados anteriormente, foram feitas várias propostas de alteração da seção de princípios gerais, como a inclusão de proibições específicas previstas no *Codex Alimentarius* e outras para combater práticas potencialmente enganosas observadas no mercado brasileiro.

Não obstante, as discussões realizadas indicam que a harmonização desses requisitos específicos no âmbito do Mercosul não é algo factível, até mesmo porque os problemas causados pela veiculação de informações potencialmente enganosas nunca foram abordados de forma sistemática nas discussões ocorridas.

Assim, sugerimos a harmonização de princípios mais gerais e a flexibilização para que cada país estabeleça as regras complementares necessárias, conforme sua situação nacional.

## **2.4. Informações de composição.**

Essas informações envolvem a lista de ingredientes, a declaração quantitativa de ingredientes, as advertências sobre presença de constituintes alergênicos ou que causem intolerâncias alimentares e a rotulagem nutricional (tabela nutricional e INC).

Entendemos a necessidade de resolver as inconsistências nas regras de composição e agrupar de forma mais coerente essas informações. Entretanto, a dúvida é como fazer isto se as definições das mudanças necessárias ainda não foram concluídas pelo país e se algumas regras de composição claramente têm baixo potencial de convergência.

### **2.4.1. Lista de ingredientes.**

No tocante à lista de ingredientes, é necessário revisar as regras para reduzir a utilização de terminologias técnicas ou científicas que prejudicam o entendimento do consumidor e a declaração dos ingredientes por meio de termos genéricos sem identificação de sua origem (ex. óleo vegetal refinado ao invés de óleo de soja refinado).

Os requisitos para declaração dos ingredientes compostos e dos coadjuvantes de tecnologia também precisam ser revistos, pois ocultam a presença de ingredientes que envolvam risco à saúde.

Em relação à legibilidade, é necessário estudar formas de integrar esta informação às outras informações de composição, especialmente a rotulagem nutricional e as advertências.

### **2.4.2. Declaração quantitativa de ingredientes.**

Em relação à declaração quantitativa de ingredientes, embora existam diretrizes no âmbito do *Codex Alimentarius* sobre o tema, as discussões internas têm demonstrado que existem diversas lacunas nestas orientações e que os aspectos técnicos necessitam ser explorados em maiores detalhes antes da definição sobre a regulamentação do assunto.

Entre os desafios identificados, estão a aferição da veracidade das informações declaradas, a constatação de que vários produtos requerem regras específicas para determinação da quantidade dos ingredientes característicos e o fato de que muitos destaques utilizados na rotulagem não refletem o tipo de ingrediente adicionado ao produto.

Portanto, é necessário refletir se é factível e adequado tentar harmonizar um tema novo para a maioria dos países e cuja discussão ainda requer aprofundamento.

### **2.4.3. Advertências.**

O cenário atual de divergências entre as normas dos países quanto à declaração de advertências aparentemente inviabiliza qualquer tentativa de harmonização do tema.

Além das advertências de alergênicos e lactose, foi mapeada a pertinência de avaliar a regulação da declaração de advertências sobre a presença de sulfitos e de alguns aditivos corantes nos alimentos.

#### **2.4.4. Rotulagem Nutricional.**

No que diz respeito à rotulagem nutricional, existem diversos problemas que foram mapeados nos trabalhos conduzidos pela Anvisa e que se estão sintetizados no Relatório do Grupo de Trabalho sobre Rotulagem Nutricional, em anexo.

#### **2.5. Informações relacionadas à natureza, qualidade e rastreabilidade.**

Esse conjunto de informações diz respeito às regras para denominação de venda, denominação de qualidade, conteúdo líquido, indicação geográfica, identificação do país de origem, identificação do responsável pelo produto, identificação do lote, marcação de datas, instruções de conservação e instruções de preparo.

##### **2.5.1. Denominação de venda.**

A denominação de venda de alimentos é definida pelo item 2.9 da Resolução GMC n. 26/2003 como o nome específico que indica a verdadeira natureza e características do alimento. Esse dispositivo também exige que a denominação de venda seja estabelecida nos regulamentos que aprovam os padrões de identidade e qualidade dos alimentos.

O item 6.1 da RDC n. 259/2002 traz regras complementares para declaração da denominação de venda:

- ✓ quando determinado regulamento estabelecer mais de uma denominação para um mesmo alimento, deve ser utilizado pelo menos uma dessas denominações;
- ✓ pode ser empregada denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou marca registrada, sempre que acompanhada da denominação de venda estabelecida no regulamento; e
- ✓ podem constar palavras ou frases adicionais, necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito à natureza e condições físicas próprias do alimento, as quais devem estar juntas ou próximas da denominação do alimento (ex. tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido).

Embora a maioria das regras para declaração da denominação de venda previstas na Resolução GMC n. 26/2003 estejam em linha com as orientações do *Codex Alimentarius*<sup>2</sup>, foram verificados os seguintes problemas:

---

<sup>2</sup> [Codex Alimentarius. General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods.](#)

- ✓ a denominação de venda nem sempre revela as principais características do alimento, o que pode provocar confusão dos consumidores sobre a identidade do produto;
- ✓ a complementação da denominação de venda com informações para evitar que o consumidor seja induzido ao engano a respeito da natureza e condições físicas do produto é opcional;
- ✓ não existe clareza sobre quando a complementação da denominação de venda se faz necessária;
- ✓ muitos alimentos não possuem denominações de venda estabelecidas em regulamentos;
- ✓ a maioria dos regulamentos de alimentos não está harmonizada no Mercosul; e
- ✓ nem todos os produtos comercializados possuem regulamentos técnicos.

Existem inconsistências também entre a Resolução GMC n. 26/2003 e o Decreto-Lei n. 986/69, que institui normas básicas sobre alimentos. O referido Decreto estabelece que os produtos que contiverem corantes artificiais e aromas naturais ou artificiais devem apresentar declarações específicas sobre a presença desses constituintes no painel principal dos alimentos (ex. colorido artificialmente, sabor de..., contém aromatizante, sabor artificial de..., aromatizado artificialmente). Essas informações complementares à denominação de venda são consideradas essenciais para identificação da natureza dos alimentos no Brasil.

Diversos outros casos similares existem, especialmente quando se considera que as regras de denominação de venda são fixadas em regulamentos que não estão harmonizados.

A União Europeia<sup>3</sup> é uma referência sobre regras de complementação da denominação de venda que já foram harmonizadas entre países para certos tipos de alimentos. Entre essas regras, constam requisitos específicos para: (a) indicação do estado físico do alimento; (b) indicação da presença de edulcorante e açúcares nos produtos com edulcorantes; (c) indicação de que o produto está sendo vendido descongelado; (d) indicação do uso de irradiação ionizante.

Assim, fica claro que é necessário harmonizar os requisitos de denominação de venda de uma forma que forneça autonomia para os países disciplinarem a matéria internamente. Além disso, o Brasil entende que a maioria dos problemas elencados já foram considerados pelo Mercosul.

---

<sup>3</sup> [Regulamento \(UE\) n. 1169/2011.](#)



Todavia, é necessário acordar a extensão da harmonização de regras de denominação aplicáveis a certos tipos de produtos, o que parece desaconselhável frente ao fato de que a maioria dos regulamentos não está harmonizada no Mercosul.

#### **2.5.2. Denominação de qualidade.**

O item 7.2 da Resolução GMC n. 26/2003 estabelece que as denominações de qualidade somente podem ser utilizadas quando tenham sido estabelecidas especificações correspondentes para determinado alimento por meio de um regulamento específico. Essas denominações devem ser facilmente compreensíveis e não podem levar o consumidor ao engano.

Portanto, é necessária clareza sobre o que é considerado uma denominação de qualidade pelos países.

#### **2.5.3. Conteúdo líquido.**

A matéria faz referência a outro regulamento harmonizado no Mercosul e cujo tratamento está ocorrendo na Comissão de Metrologia.

#### **2.5.4. Indicação geográfica.**

Conforme o Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio<sup>4</sup>, da Organização Mundial de Comércio (OMC), as indicações geográficas (IG) identificam um produto como originário de determinado território, região ou localidade deste território, quando determinada qualidade, reputação ou outra característica do produto seja essencialmente atribuída à sua origem geográfica (ex. Champagne, Bourdeaux, Rochefort, Camembert, Porto, Parma).

Essas informações, quando utilizadas adequadamente no rótulo de alimentos e bebidas, são relevantes para os consumidores, pois indicam produtos com forte tipicidade, comprovado renome e características únicas.

Além disso, as IG podem apresentar impactos positivos para a economia e produtores, tais como:

- ✓ aumento do valor agregado do produto;
- ✓ maior acesso e competitividade do produto no mercado;
- ✓ fidelização do consumidor;
- ✓ preservação das particularidades do alimento e do patrimônio de regiões específicas;

---

<sup>4</sup> [World Trade Organization. Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights.](#)

- ✓ estímulo a investimentos na área delimitada pelas IG (ex. valorização das propriedades e aumento do turismo, do padrão tecnológico e da oferta de emprego).

No Brasil, a Lei n. 9.279/1996, que trata da propriedade industrial, classifica as IG em indicação de procedência e denominação de origem. A indicação de procedência é definida como o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.

Já a denominação de origem é considerada o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

Essa Lei estabeleceu, ainda, que a regulamentação dos procedimentos de registro das IG é de competência do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), que atualmente estão definidos pela Instrução Normativa n. 25/2013.

Segundo as listagens do INPI, 18 denominações de origem e 44 indicações de procedência já foram reconhecidas no Brasil, muitas das quais para alimentos e bebidas (ex. bebidas alcoólicas, queijos, café, mel, doces e frutas)<sup>5,6</sup>. Ademais, o Decreto n. 4.062/2001 definiu as denominações cachaça, Brasil e cachaça do Brasil como IG para os produtos que atendam ao disposto na Lei n. 8.918/1994 e no Decreto n. 2.314/1997. O uso dessas expressões é restrito aos produtores estabelecidos no país.

Nas discussões sobre a revisão da Resolução GMC n. 26/2003, foi identificado que os itens 3.2 e 3.3 trazem regras confusas sobre o uso de IG que não estão alinhadas às regras estabelecidas na legislação nacional e nos acordos internacionais. Além disso, foi discutido que essas regras poderiam contribuir para que o consumidor fosse induzido ao engano quanto à verdadeira origem e características dos alimentos, especialmente pelo uso inadequado da expressão “tipo”. Desta forma, a proposta atual é de exclusão desses itens do regulamento.

### **2.5.5. Identificação do País de Origem.**

As discussões internas indicaram que a declaração do país de origem (DPO) deve ser obrigatória, a fim de atender ao disposto no Código de Defesa do Consumidor (CDC)<sup>7</sup>.

Considerando que, atualmente, a DPO é realizada com destaque somente quando existe uma associação positiva entre as características do alimento e seu país de produção, a declaração compulsória dessa informação contribuiria para a redução de práticas fraudulentas ou enganosas ao estabelecer condições mais claras e leais de comércio. Além disso, tal

---

<sup>5</sup> [http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/arquivos-dicig/LISTACOMASDENOMINAESDEORIGEMCONCEDIDAS\\_RPI2426\\_4Jul17.pdf](http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/arquivos-dicig/LISTACOMASDENOMINAESDEORIGEMCONCEDIDAS_RPI2426_4Jul17.pdf)

<sup>6</sup> [http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/arquivos-dicig/copy\\_of\\_LISTACOMASINDICAESDEPROCEDENCIACONCEDIDAS\\_RPI2426\\_4Jul17.pdf](http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/arquivos-dicig/copy_of_LISTACOMASINDICAESDEPROCEDENCIACONCEDIDAS_RPI2426_4Jul17.pdf)

<sup>7</sup> [Artigo 31 da Lei n. 8.078/1990.](#)

abordagem ampliaria o acesso dos consumidores a informações sobre a origem dos alimentos, favorecendo escolhas mais conscientes.

A DPO também pode contribuir para a rastreabilidade dos alimentos e ser útil em problemas sanitários com produtos específicos, como sugere a experiência de outros países<sup>8</sup>.

No entanto, a regulamentação do tema é complexa, pois depende da definição de regras de origem, ou seja, de critérios para definir a nacionalidade do produto. Nesse sentido, existe grande variabilidade nas regras de origem aplicadas internacionalmente para fins de rotulagem de alimentos<sup>1,2,9,10,11</sup>.

Um dos maiores desafios é definir a nacionalidade de produtos que foram produzidos em mais de um país. Apesar do requerimento de transformação substancial ser aplicado de maneira universal nesses casos, os países adotam critérios diferentes para definir esse conceito (ex. mudança da classificação tarifária, porcentagem *ad valorem* e ou tipo de processamento).

A definição constante do item 2.12 da Resolução GMC n. 26/2013 estabelece que o país de origem de um alimento é aquele onde o mesmo foi produzido ou, tendo sido elaborado em mais de um país, onde recebeu o último processo substancial de transformação. Entretanto, verifica-se que essa é uma regra incompleta, pois não existem critérios complementares que expliquem o que é considerado um processo de transformação substancial. Esse aspecto compromete a aplicabilidade e fiscalização da declaração do país de origem na rotulagem de alimentos.

Outro ponto que deve ser considerado é que o item 6.4 da Resolução GMC n. 26/2013, que dispõe sobre as regras para identificação da origem, trata a DPO como uma informação referente à identificação do responsável pelo produto. Esse fato gera confusão, pois pode levar a uma interpretação de que o país de origem mencionado não seria o país de origem do alimento como definido no item 2.12, mas o país de origem da empresa responsável pelo produto no mercado.

Cabe observar que a proposta abaixo, que foi apresentada pelo Brasil durante as discussões, foi construída após reuniões com diferentes órgãos envolvidos no estabelecimento de regras de origem para outras finalidades e análise de normas brasileiras e internacionais sobre rotulagem de alimentos e o Acordo da OMC sobre Regras de Origem.

*Declaração do país de origem:*

*Deve constar no rótulo a declaração do país de origem do alimento. O país de origem é aquele onde o alimento foi fabricado. Quando o alimento for*

---

<sup>8</sup> [Regulamento \(CE\) n. 1760/2000.](#)

<sup>9</sup> [Food Standard Australia New Zealand. Food Standards Code. Standard 1.2.12.](#)

<sup>10</sup> [Canadian Food Inspection Agency. Country of Origin Labelling.](#)

<sup>11</sup> [Food and Drug Administration. Guidance for Industry: A Food Labeling Guide.](#)

*elaborado em mais de um país, o país de origem é aquele onde o alimento recebeu o último processo de transformação substancial.*

*Considera-se como 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.*

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

*Para identificar a origem deve ser utilizada uma das seguintes expressões: "Fabricado em... ", "Produto ..." ou "Indústria..."*

Todavia, as experiências recentes demonstram que esses critérios ainda não são objetivos o suficiente para permitir a definição clara do país de origem de produtos elaborados em mais de um país. Assim, é necessário continuar as discussões sobre qual a melhor metodologia para determinação do país de origem.

Nas reuniões internas também foram levantadas questões sobre declaração da origem de ingredientes e as possíveis inconsistências entre as declarações das origens do alimento, dos ingredientes e do responsável pelo produto. Assim, é necessário preencher adequadamente essas lacunas e resolver as inconsistências existentes na norma.

#### **2.5.6. Identificação do responsável pelo produto.**

Conforme já contextualizado, os dispositivos da Resolução GMC n. 26/2003 que tratam dos requisitos para declaração do responsável pelo produto e para DPO são confusos. Desta forma, foi proposto que essas regras fossem tratadas em dispositivos diferentes. A proposta apresentada foi construída em função desses aspectos e levando em consideração os requerimentos adotados em algumas referências internacionais.

*Identificação do responsável pelo produto:*

*Devem constar no rótulo pelo menos os seguintes dados: o nome (razão social) do responsável pelo produto (fabricante, ou fracionador, ou proprietário da marca); endereço completo; número de registro do produto junto ao órgão competente, quando existente; código de identificação do estabelecimento do responsável pelo alimento junto ao órgão competente, quando existente. No caso de alimentos importados, além dos requisitos exigidos, deve ser informado o nome (razão social) e endereço completo do importador.*

*Fabricante: É o responsável pelo processo de obtenção de um alimento. Como sinônimos pode usar-se elaborador, produtor ou industrializador.*

*Fracionador ou envasador: É o responsável pela operação na qual se divide, acondiciona ou envasa um alimento para fins de sua distribuição, comercialização e entrega ao consumidor.*

### **2.5.7. Identificação do lote**

Lote, segundo o item 2.11 da Resolução GMC n. 26/2003 é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

Em linha com as regras internacionais, essa informação deve ser determinada pelo fabricante ou fracionador e sua declaração na rotulagem tem como principal propósito auxiliar na rastreabilidade e na adoção de medidas sanitárias de produtos com irregularidades. As mudanças propostas visam deixar as regras atuais mais claras.

#### *Identificação do Lote*

*O lote deve ser determinado em cada caso pelo fabricante ou fracionador do alimento.*

*Para indicação do lote, deve ser utilizado um código precedido da letra “L” ou da palavra “Lote”.*

*O código chave pode ser informado por meio da data de fabricação ou prazo de validade sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem), em conformidade com o item 6.8.2.*

*Quando o lote for declarado por meio do prazo de validade ou da data de fabricação, esses podem ser declarados da seguinte forma: “Lote/Data de validade: ...” ou “Lote/Data de fabricação...”.*

*O código chave deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial do produto quando ocorrer o intercâmbio entre os Estados Partes e extrazona.*

### **2.5.8. Datas em alimentos e instruções de conservação.**

Diversos problemas foram mapeados em relação à declaração de datas em alimentos:

- ✓ não existe uma definição na legislação sobre prazo de validade;
- ✓ a regulamentação não combina diferentes tipos de datas para garantir uma informação mais adequada ao consumidor e auxiliar na redução do desperdício (ex. data de fabricação, data de embalagem, data de venda);

- ✓ o sistema de marcação de datas empregado pelo Mercosul é diferente do empregado por outros países e isto provavelmente traz impactos para o comércio e desperdício dos alimentos que necessitam ser avaliados;
- ✓ existe muita dúvida, especialmente por parte de pequenos fabricantes, sobre as regras para determinação do prazo de validade e os fatores que influenciam na vida de prateleira dos alimentos;
- ✓ falta de regras ou orientações sobre como a vida de prateleira ou as datas veiculadas nos alimentos devem ser estabelecidas;
- ✓ existe um excesso de termos autorizados para declaração do prazo de validade, o que diminui a padronização da informação e pode dificultar sua leitura e compreensão por parte dos consumidores;
- ✓ as isenções previstas na legislação para declaração do prazo de validade parecem contrariar o CDC e falta clareza sobre os critérios técnicos e científicos que respaldam essas exceções;
- ✓ os dispositivos relacionados às instruções de conservação são confusos;
- ✓ ênfase excessiva no prazo de validade faz com que o consumidor não reconheça a necessidade de observar as condições de armazenamento e conservação dos alimentos;
- ✓ pouca clareza sobre a exigência de declaração de datas e condições de conservação em alimentos após a abertura da embalagem; e
- ✓ pouca clareza sobre a exigência para declaração de datas e condições de conservação em alimentos que podem ser conservados em diferentes condições (ex. conservação caseira).

Cabe destacar que o tema é objeto de discussão no *Codex Alimentarius* e que, durante as reuniões do Comitê do Codex sobre Rotulagem de Alimentos (CCFL), a delegação brasileira defendeu que as datas declaradas na rotulagem deveriam auxiliar os consumidores na identificação das características de qualidade e de segurança dos alimentos e que seria necessário estabelecer critérios claros para o uso dos diferentes tipos de datas que podem ser veiculadas nos rótulos.

Nesse sentido, as datas utilizadas exclusivamente para propósitos comerciais (ex. *sell-by date/display until*), como o gerenciamento de estoque de produtos, não deveriam ser declaradas nos rótulos de forma aberta, pois poderiam causar confusão nos consumidores. Essas datas deveriam ser declaradas codificadas (*closed dating*) ou em outros documentos.

Atualmente, a Resolução GMC n. 26/2003 não traz dispositivos referentes à veiculação desses tipos de datas em alimentos e a necessidade de adoção de alguma medida regulatória sobre o tema não foi discutida até o momento.

As datas de fabricação e de embalagem foram consideradas importantes para determinados alimentos embalados (ex. produtos de panificação, alimentos manipulados prontos para o consumo, águas minerais e carnes, frutas e hortaliças *in natura* ou minimamente processadas), pois contribuem para que o consumidor conheça o frescor do produto. Além disso, embora essas datas, por si só, não permitam conhecer a durabilidade do alimento, podem ser utilizadas como um sistema alternativo para o fornecimento desta informação (ex. consumir em até 3 dias após a data de fabricação).

Entretanto, a Resolução GMC n. 26/2003 menciona a data de fabricação ou de embalagem apenas como uma alternativa para a declaração do lote do produto. Ademais, a RDC n. 216/2004, que trata das Boas Práticas para Serviços de Alimentação, exige que os alimentos preparados armazenados sob refrigeração ou congelamento devem conter a data de preparo.

Em relação às datas utilizadas para indicação da durabilidade dos alimentos, foi observado que existem diferentes sistemas empregados internacionalmente. Enquanto a maioria dos países desenvolvidos emprega duas datas para diferenciar questões de segurança (ex. *use-by date*, *expiration date*) e de qualidade (ex. *best before date*, *date of minimum durability*), outros países possuem requerimentos que cobrem apenas aspectos de qualidade. Já os países do MERCOSUL adotam a mesma data para cobrir ambas as situações (ex. prazo de validade).

Durante as discussões no *Codex Alimentarius*, as principais preocupações levantadas sobre o sistema de duas datas para diferenciar questões de segurança e de qualidade destacaram que:

- ✓ os parâmetros de segurança e qualidade estão relacionados e, em muitos casos, a diferenciação entre eles pode ser complexa;
- ✓ a possibilidade de utilizar diferentes metodologias (ex. parâmetros comerciais, sensoriais ou subjetivos) para estimar as datas de qualidade pode resultar no uso de métodos inconsistentes e não reprodutíveis;
- ✓ as datas de qualidade não são precisas, pois não indicam ao consumidor até quando o produto pode ser consumido;

- ✓ as evidências levantadas demonstram que os consumidores dos países que adotam esse sistema têm dificuldades em entender a diferença entre essas informações<sup>12,13,14,15,16,17</sup>.

#### **2.5.9. Instruções de preparo e uso:**

No tocante às regras sobre preparo e uso, foram propostas apenas algumas alterações para fins de clareza.

*Quando necessário, o rótulo deve conter as instruções sobre o modo de preparo e o uso apropriado do produto, incluídos a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado para o uso correto do produto pelo consumidor.*

*Estas instruções não devem ser ambíguas, nem dar margem a falsas interpretações, a fim de garantir a utilização correta do alimento.*

---

<sup>12</sup> [Food Safety and Inspection Service. RTI Project Number 07182.019. Consumer Research on Food Safety Labeling Features for the Development of Responsive Labeling Policy. 2002.](#)

<sup>13</sup> [Kosa et al. Consumer knowledge and use of open dates: results of a WEB-based survey. J Food Prot, 70\(5\): 1213-9, 2007.](#)

<sup>14</sup> [LBRO. Better Regulation of 'Use By' Date Coded Foods: A Business View. 2011.](#)

<sup>15</sup> [WRAP Consumer insight: date labels and storage guidance. Final report. 2011.](#)

<sup>16</sup> [Boxstael et al. Understanding and attitude regarding the shelf life labels and dates on pre-packed food products by Belgian consumers. Food Control, vol. 37: 85-92, 2014.](#)

<sup>17</sup> [Natural Resources Defense Council. The Dating Game: How Confusing Food Date Labels Lead to Food Waste in America. 2013.](#)



**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE  
ALIMENTOS ENVASADOS  
(Deroga la Res. GMC N° 21/02)  
Paraguay**

**VISTO:**

El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 y 08/03 del Consejo del Mercado Común y la Resolución N° 21/02 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que por medio de la Res. GMC N° 21/02 se aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados;

Que resulta necesario actualizar la legislación a efectos de brindar al consumidor toda la información que pueda resultarle indispensable.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN**

**RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente resolución a través de los siguientes Organismos:

Argentina:   Ministerio de Salud – Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria  
                  Ministerio de Economía y Producción: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos - Secretaría de la Competencia, la Desregulación y la Defensa del Consumidor

Brasil:       Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA)  
                  Ministério da Saúde (MS)

Paraguay:   Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP y BS)  
                  Ministerio de Industria y Comercio (MIC)  
                  Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)

Uruguay:     Ministerio de Salud Pública (MSP)  
                  Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM)  
                  Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 3 – El presente Reglamento se aplicará en territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 – Derogase la Res. GMC N° 21/02.

Art. 5 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes de 01/VII/2003.

**LII GMC – Montevideo, 10/XII/03**

## ANEXO

### REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento Técnico se aplicará a la rotulación de todo alimento que se comercialice en los Estados Partes del MERCOSUR, cualquiera sea su origen, envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores.

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
El presente Reglamento Técnico se aplicará a la rotulación de todo alimento que se comercialice en los Estados Partes del MERCOSUR, cualquiera sea su origen, envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores.	<p>El presente Reglamento Técnico se aplica a la rotulación de todo alimento envasado en ausencia del consumidor <u>y listo para su consumo</u>, que se comercialice en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, cualquiera sea su origen.</p> <p>Los alimentos envasados y listos para su consumo que sean producidos en restaurantes o comercios gastronómicos ya sean institucionales o comerciales, comercializados por los propios establecimientos y que no estén destinados al comercio entre los Estados Partes, se regirán por un Reglamento Técnico específico.</p>	Paraguay considera que debería mantenerse el texto original, por entender 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 a modo de aclarar algunos aspectos mencionados por los demás países, se propone la siguiente redacción con el objetivo de aclarar si el alcance incluye o no los distintos tipos de comercialización de alimentos (delivery, comercios gastronómicos, etc.).

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

#### 2. DEFINICIONES

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

2.2- Envase- Es el recipiente, el empaque o el embalaje destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte y manejo de alimentos.

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

2.2.2- Envase secundario o empaque- Es el envase destinado a contener el o los envases primarios.

2.2.3- Envase terciario o embalaje- Es el envase destinado a contener uno o varios envases secundarios.

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
2.2.1- Envase primario o envoltura primaria o recipiente- Es el envase que se encuentra en contacto directo con los alimentos.	<del>2.2.1- Envase primario o envoltura primaria o recipiente- Es el envase que se encuentra en contacto directo con los alimentos.</del>	Eliminar las definiciones de envase primario, secundario y terciario, considerando que no son utilizadas en ninguna parte del RTM.
2.2.2- Envase secundario o empaque- Es el envase destinado a contener el o los envases primarios.	<del>2.2.2- Envase secundario o empaque- Es el envase destinado a contener el o los envases primarios.</del>	
2.2.3- Envase terciario o embalaje- Es el envase destinado a contener uno o varios envases secundarios.	<del>2.2.3- Envase terciario o embalaje- Es el envase destinado a contener uno o varios envases secundarios.</del>	

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

2.4- Consumidor- Es toda persona física o jurídica que adquiere o utiliza alimentos.

2.5- 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.

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
<b>Inclusión</b>	<b>Ingrediente compuesto:</b> Es el ingrediente alimentario obtenido a partir de dos o más ingredientes; un ingrediente compuesto puede ser o no un alimento que se encuentre definido en un Reglamento Técnico MERCOSUR, o en ausencia del mismo en un RT	Incluir la definición de alimento compuesto de manera a aclarar en que consiste el mismo y que en algunos casos puede tratarse de una mezcla de varios ingredientes o de un alimento definido en un RT Mercosur o RT específico

	específico o Codex Alimentarius.	(Ej. dulce de leche, queso, manteca). Esencia de agua tónica, premix de vitaminas, preparado de frutas, extracto de vegetales
--	----------------------------------	---

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

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
2.6- Materia prima- Es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir tratamiento y/o transformación de naturaleza física, química o biológica.	<del>2.6- Materia prima- Es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir tratamiento y/o transformación de naturaleza física, química o biológica.</del>	Se propone la eliminación de la definición de materia prima, pues este término no es utilizado en ninguna parte del RTM.

2.7- 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 n 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.

2.8- Alimento- Es toda sustancia que se ingiere en estado natural, semielaborada o elaborada y se destina al consumo humano, incluidas las bebidas 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.

2.9- Denominación de venta del alimento- Es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento. Será fijado en el Reglamento Técnico MERCOSUR en el que se indiquen los patrones de identidad y calidad inherentes al producto.

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
2.9- Denominación de venta del alimento- Es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento. Será fijado en el Reglamento Técnico MERCOSUR en el que se indiquen los patrones de	2.9- Denominación de venta del alimento- Es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento. Será fijado en el Reglamento Técnico MERCOSUR en el que se indiquen los patrones de identidad y calidad	Teniendo en cuenta que no se cuentan con RTM para todos los tipos de alimentos

identidad y calidad inherentes al producto.	inherentes al producto y en ausencia de éste, lo establecido en Reglamentos Técnico específicos	
---	---	--

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
<b>Inclusión</b>	<p><b>Fabricante:</b> es el responsable del proceso para la obtención de un alimento. Como sinónimo puede ser usado elaborador, productor, o industrializador.</p> <p><b>Fraccionador o envasador:</b> es el responsable de la operación en la cual se divide, acondiciona y envasa un alimento para ofrecerlo a los consumidores.</p>	Se hace necesaria la inclusión de la definición de ambos términos, considerando que son mencionados en el punto 6.4. Identificación del origen.

2.10- Fraccionamiento de alimentos- Es la operación por la que se divide y acondiciona un alimento a los efectos de su distribución, su comercialización y su entrega al consumidor.

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

2.12- País de origen- Es aquel donde fue producido el alimento o habiendo sido elaborado en más de un país, donde recibió el último proceso sustancial de transformación.

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
2.12- País de origen- Es aquel donde fue producido el alimento o habiendo sido elaborado en más de un país, donde recibió el último proceso sustancial de transformación.	<b>País de origen:</b> 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. El fraccionamiento de	Consideramos necesario dejar claro que el fraccionamiento no constituye un proceso de transformación que modifica la naturaleza física o química del alimento, por lo cual debe necesariamente indicarse el país de origen y el país donde se realiza el fraccionamiento; proponemos que estos requisitos sean incluidos en

	productos en un país diferente al de origen, no modifica el origen del mismo.	punto <b>6.4. Identificación del origen..</b>
--	---	---

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
2.13 - Cara principal- Es la parte de la rotulación donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y la marca o el logo, si los hubiere.	<b>Cara principal:</b> Parte del envase diseñado para ser visible bajo condiciones normales de exposición para la venta, donde se consignan 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.	Ajustar a la definición actual establecida en el RTM de Metrología y adecuar a la situación actual que presentan los rótulos en el mercado.

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
<b>Inclusión</b>	<b>Nombre de fantasía:</b> nombre con el cual la industria identifica un producto sin que el mismo constituya la marca comercial ni la denominación de venta.	Definir nombre de fantasía ya que este término es utilizado en la definición de cara principal, de modo a reflejar la situación de los rótulos de alimentos que existen actualmente en el mercado.

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
<b>Inclusión</b>	<b>Fecha de duración:</b> 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.	Se hace necesario definir este término, debido a que el mismo es mencionado en el RT y constituye un factor importantísimo que determina la inocuidad de los alimentos envasados.

### 3- PRINCIPIOS GENERALES

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
<b>Inclusión</b>	3.1 La información contenida en el rotulo debe ser indeleble con letras de tamaño y realce que	Establecer como principio general primario que toda información contenida en el rotulo, debe ser visible y

	garanticen la visibilidad y la legibilidad de la información, en color contrastante con el fondo del rótulo.	legible.
--	--	----------

3.1 Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con rótulo que:

- a) utilice vocablos, 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, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso del alimento;
- b) atribuya efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse;
- c) destaque la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de alimentos de igual naturaleza, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos;

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
c) destaque la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de alimentos de igual naturaleza, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos;	<p>b) 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;</p> <p>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;</p>	Desdoblar el punto c) en dos ítems diferentes, de manera a separar claramente la situación de destacar la presencia y la ausencia de componente propios de los alimentos:

- b) resalte en ciertos tipos de alimentos elaborados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración;

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
<b>Inclusión</b>	c) resalte en alimentos elaborados la ausencia de ingredientes no permitidos en todos los alimentos del mismo tipo;	Abarcar la situación contraria a la resaltada en el ítem anterior e), ya que hemos tenido alguna experiencia con alimentos que destacan la ausencia de



		ingrediente no permitidos en esos alimentos Ej. No contiene conservantes en yogurth.
--	--	--

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;

c) indique que el alimento posee propiedades medicinales o terapéuticas;

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
Inclusión	f) indique que el alimento, sus ingredientes o componentes poseen, acción preventiva o curativa de enfermedades, propiedades medicinales o terapéuticas, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos;	Se propone una nueva redacción del ítem f), de manera a ampliar y aclarar el alcance del mismo, estableciendo que el uso de alegaciones funcionales y de salud sólo es permitido cuando cumpla con lo dispuesto en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

d) aconseje su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa.

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
Inclusión	g) aconseje su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de reducción de riesgo de enfermedades, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa de enfermedades, excepto cuando este previsto en un Reglamento Técnico específico.	Se propone la modificación del ítem, para aclarar que las alegaciones de salud sólo pueden ser utilizadas cuando atiendan a lo dispuesto en Reglamentos Técnicos específico

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
Inclusión	3.2 Las Informaciones anexas contenida en collarines, tarjetas, documento, anillo, cinta, gargantilla, o artículos	Regular el tipo de información contenida en los materiales que acompañan al alimento, de manera que no sean

	promocionales que acompañan al alimento envasado listo para su consumo no podrán utilizarse para agregar informaciones de caracteres obligatorio que deben estar contenidos en el rotulo del alimento, estando sujeta la información contenida en los mismos a los principios generales establecidos en el presente punto del RT.	motivos de engaño o confusión al consumidor, constituyéndose además este punto en una herramienta para que las Autoridades sanitarias tengan injerencia sobre la información descrita en dichos materiales.
--	---	---

3.23- Las denominaciones geográficas de un país, de una región 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.

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

No se podrá utilizar la expresión "tipo", para denominar vinos y bebidas espirituosas con estas características.

3.45- La rotulación de los alimentos se hará exclusivamente en los establecimientos procesadores habilitados por la autoridad competente del país de origen para la elaboración o el fraccionamiento. Cuando la rotulación no estuviera redactada en el idioma del Estado Parte de destino, debe ser colocada una etiqueta complementaria conteniendo la información obligatoria en el idioma correspondiente, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Esta etiqueta podrá ser colocada tanto en origen como en destino. En este último caso la aplicación debe ser efectuada antes de su comercialización.

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
3.4- La rotulación de los alimentos se hará exclusivamente en los establecimientos procesadores habilitados por la autoridad competente del país de origen para la elaboración o el fraccionamiento. Cuando la rotulación no estuviera redactada en el idioma del Estado Parte de destino,	3.5- La rotulación de los alimentos se hará exclusivamente en los establecimientos procesadores habilitados por la autoridad competente del país de origen para la elaboración o el fraccionamiento.	Eliminar la frase tachada, ya que la misma correspondería que se incluya en el punto 4. Idioma.

debe ser colocada una etiqueta complementaria conteniendo la información obligatoria en el idioma correspondiente, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Esta etiqueta podrá ser colocada tanto en origen como en destino. En este último caso la aplicación debe ser efectuada antes de su comercialización.		
--	--	--

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
<b>Inclusión</b>	<p>3.5 La rotulación de los alimentos se hará exclusivamente en los establecimientos procesadores habilitados por la autoridad competente del país de origen para la elaboración o el fraccionamiento</p> <p>3.6 Cuando en los alimentos importados algunas de las informaciones obligatorias no estén presentes en el rotulo del alimento, ésta podrá ser agregada mediante una etiqueta complementaria, que podrá ser colocada tanto en origen como en destino. En este último caso la aplicación debe ser efectuada antes de su comercialización.</p>	Incluir el ítem 3.6 a fin de permitir en ciertos casos la complementación de la información obligatoria u otra información que por diferencia con las legislaciones de origen pudieran existir

#### 4- IDIOMA

4.1. La información obligatoria deberá estar redactada en el idioma oficial del país de consumo (español o portugués), con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad adecuados, sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
<b>Inclusión</b>	4.2. Cuando el rotulo no estuviese redactado en el idioma del Estado Parte de	Es más adecuada su ubicación en este punto que trata específicamente del

	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	Idioma, ya que actualmente se encuentra dentro del ítem 3.4. de Principios Generales.
--	---	---

## 5- INFORMACIÓN OBLIGATORIA

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
- Lista de ingredientes
- Contenidos netos
- Identificación del origen
- Nombre o razón social y dirección del importador, para alimentos importados.
- Identificación del lote
- Fecha de duración
- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
<b>Inclusión</b>	<b>Informaciones obligatorias adicionales:</b> - Declaración de graduación alcohólica en las bebidas con contenido de alcohol;	Se solicita la inclusión de la declaración alcohólica ya que actualmente no existe un RTM que exija la declaración del mismo para las bebidas alcohólicas, solo para las cervezas y el vino.

## 6- PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

### 6.1- Denominación de venta del alimento

Deberá figurar la denominación o la denominación y la marca del alimento, de acuerdo a las siguientes pautas:

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
----------------------	--------------------	---------------

Deberá <del>figurar</del> la denominación <del>o</del> la denominación y la marca del alimento, de acuerdo a las siguientes pautas:	La denominación de venta del alimento, debe estar de acuerdo a los siguientes requisitos:	Eliminar la frase tachada y reemplazar por la frase propuesta, porque consideramos que resulta más clara su aplicación.
---	---	---

a) cuando se haya establecido una o varias denominaciones para un alimento en un Reglamento Técnico MERCOSUR, deberá utilizarse por lo menos una de tales denominaciones:

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
<b>Inclusión</b>	<p>b) En ausencia de una denominación de venta para un alimento en Reglamento Técnico MERCOSUR, deberá utilizarse el nombre prescrito por la legislación nacional del país de consumo.</p> <p>c) 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.</p>	<p>Se propone incluir los puntos b) y c) considerando que a nivel MERCOSUR son muy pocos los alimentos que cuentan con RT específicos, en los cuales se establece la denominación. La propuesta tiene por objeto dejar bien claro que en estas situaciones debe usarse la denominación establecida por la Legislación nacional del país donde se vende el alimento (Punto b). Asimismo consideramos importante abarcar también la situación en la cual no exista una denominación establecida por MERCOSUR ni por la Legislación nacional, dejando claro que la denominación a ser utilizada en estos casos debe ser la más apropiada y que describa la naturaleza del producto; y que la misma debe ser verificada por la Autoridad Sanitaria (Punto c).</p>

~~b~~d) Se podrá emplear una denominación acuñada, de fantasía, de fábrica o una marca registrada, siempre que vaya acompañada de una de las denominaciones indicadas en a, ~~b~~ o c;

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
----------------------	--------------------	---------------

<b>Inclusión</b>	e) La denominación de venta del alimento deberá figurar en la etiqueta en un mismo tamaño, realce y visibilidad.	Con esta propuesta se pretende estandarizar la forma en la que se indica la denominación de venta de los alimentos, que en la práctica ya se cumple en la mayoría de los rótulos. Consideramos que esta forma de indicar la denominación es beneficiosa para los consumidores de manera a evitarles engaño o confusión sobre el tipo de alimentos que se está adquiriendo.
------------------	--	--

ef) Podrán aparecer las palabras o frases adicionales requeridas para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condiciones físicas auténticas del alimento, las cuales irán junto a la denominación del alimento o muy cerca a la misma. Por ejemplo: tipo de cobertura, forma de presentación, condición o tipo de tratamiento a que ha sido sometido.

## 6.2- Lista de ingredientes

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

<b>Actual Res. N° 26/03</b>	<b>Propuesta Paraguay</b>	<b>Justificación</b>
<del>6.2.1. Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente (por ejemplo: azúcar, harina, yerba mate, vino, etc.) deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes.</del>	6.2.1. Salvo cuando se trate de alimentos constituidos de un único ingrediente deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes	Consideramos que la redacción propuesta es más pertinente de manera eliminar los ejemplos actuales que no cumplen con el requisito de estar constituidos de un único ingrediente.

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

- a) Todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial;
- b) Cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto definido en un reglamento de un Estado Parte podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista, entre paréntesis, de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones;

c) Cuando un ingrediente compuesto para el que se ha establecido un nombre en una norma del CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS o del MERCOSUR, constituya menos del 25% del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado;

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
<p>b) Cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto definido en un reglamento de un Estado Parte podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista, entre paréntesis, de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones;</p> <p>c) Cuando un ingrediente compuesto para el que se ha establecido un nombre en una norma del CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS o del MERCOSUR, constituya menos del 25% del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado;</p>	<p>b) Cuando un ingrediente compuesto sea a la vez un alimento definido en un RTM o en su defecto en un RT específico o en el Codex Alimentarius, el mismo puede ser declarado con tal denominación en la lista de ingredientes (Ej. dulce de leche, queso, etc.), siempre que vaya acompañado de una lista, entre paréntesis, de sus ingredientes en orden decreciente de peso <b>(m/m)</b> al momento de fabricación del alimento, salvo que el mismo constituyan el 5 % (m/m) o menos del alimento, entonces no será necesario declarar sus ingredientes. Con excepción de los ingredientes reconocidos como alérgenos alimentarios, según lo establece el RTM específico o en su defecto la legislación nacional.</p> <p>c) En el caso de ingredientes compuestos que no cuenten con una denominación definida en un RTM, ni RT específico o Codex, deberán declararse siempre acompañados de una lista, entre paréntesis, de sus ingredientes en orden decreciente de peso <b>(m/m)</b> al momento de fabricación del alimento</p>	<p>Se propone sustituir el punto b) y c) por los propuestos, considerando que la forma de redacción actual es muy confusa y hemos tenido ciertos problemas en la aplicación de estos puntos, justamente porque la redacción no es clara. Proponemos abarcar claramente las dos situaciones posibles que pueden darse en el caso de los ingredientes compuestos, como ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuando los ingredientes compuesto sean alimentos que tengan un RTM, RT específico o Norma Codex (Ej. queso, dulce de leche, etc.), cambiando el valor del 25% al 5% para el no desglose de sus ingredientes, según el Codex. Proponemos también la eliminación de la condición de declarar en este caso: <i>“los aditivos alimentarios que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado”</i> considerando que no es factible definir con certeza si los aditivos transferidos al producto final a través del ingrediente compuesto desempeña o no una función tecnológica en el producto final. Se propone además agregar la no excepción</li> </ul>



		<p>para los alimentos considerando alérgenos previendo un posible RTM o en su defecto según lo establezca la legislación nacional.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuando los ingredientes compuestos no cuenten con una denominación definida en un RTM, ni RT específico o Codex, en este caso necesariamente deberá hacerse el desglose de todos sus ingredientes y aditivos.</li> </ul> <p>Esta propuesta está en consonancia con la propuesta de incluir la definición de “ingrediente compuesto”, que se propuso en el punto 2. Definiciones.</p>
--	--	--

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

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
<p>d) El agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmueras, jarabes, almíbares, caldos u otros similares y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de ingredientes; no será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación;</p>	<p>d) El agua adicionada deberá declararse en la lista de ingredientes.</p> <p>e) El agua que forme parte de ingredientes compuestos, como la salmuera, el jarabe, el almíbar, el caldo u otro similar, será declarado en la lista de ingredientes del ingrediente compuesto.</p> <p>f) No será necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporen durante la fabricación.</p>	<p>Se propone desglosar el ítem d) en los citados más arriba, ya que la redacción original establece tres situaciones en dicho ítem, por lo que la redacción es bastante confusa, lo que nos ha causado inconvenientes en la interpretación a la hora de su aplicación.</p>

g)e) Cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituidos para su consumo con el agregado de agua, se



podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituido. En este caso deberá incluirse la siguiente expresión: "Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo";

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
e) Cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituidos para su consumo con el agregado de agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituido. En este caso deberá incluirse la siguiente expresión: "Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo";		Con respecto a este punto, no hemos tenido experiencia con alimentos que declaren sus ingredientes de esta forma, por lo que se consulta a los demás países sobre la necesidad de mantener este punto.

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
<b>Inclusión</b>	h) El agua adicionada durante el proceso de fabricación exclusivamente con la finalidad de reconstituir ingredientes concentrados o deshidratados puede no ser declarada en la lista de ingredientes, siempre que conste el nombre del ingrediente seguido de la expresión reconstituido(a).	Se propone prever esta situación, considerando que hemos tenido experiencia de empresas que han solicitado declarar de esta manera los ingredientes de ciertos alimentos que se elaboran a partir de ingredientes concentrados, sobre todo en lo que respecta a los jugos o néctares de frutas o bebidas que se elaboran a base de jugos concentrados, reconstituidos.

i) En el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o 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".

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
<b>Inclusión</b>	6.2.3. Puede ser empleado el nombre genérico para denominar los ingredientes que pertenecen a la clase	Se propone unificar la presente resolución con la Res. MERCOSUR N° 6/94 "Declaración de

	<p>correspondiente de acuerdo a la Tabla 1</p> <p>6.2.4 No puede ser utilizado el nombre genérico en las siguientes situaciones</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando en el rotulado del alimento se hiciera referencia al nombre específico del ingrediente.</li> <li>• Cuando los ingredientes contuviesen o fuesen derivados de los alimentos o ingredientes considerado como alérgenos alimentarios según lo estable el RTM específico o en su defecto legislación nacional.</li> </ul>	ingredientes en la rotulación de alimentos envasados".
--	---	--

**TABLA 1**

<b>Clase de ingredientes</b>	<b>Nombre Genérico</b>
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. 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	"Carne de ave"

otro alimento (excepto la carne mecánicamente separada)	
Todos los tipos de carne separada mecánicamente de ave cuando dicho ingrediente constituye un ingrediente de otro alimento	“Carne separada mecanicamente 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 de 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 cacao obtenida por presión, extracción, o refinada.	“Manteca de cacao”
Todas las frutas confitadas.	“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”

### 6.2.3. Declaración de aditivos alimentarios en la lista de ingredientes.

Los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes, esta declaración constará de:

- La función principal o fundamental del aditivo en el alimento, y su nombre completo, o su número INS (Sistema Internacional de Numeración, CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS), o ambos.

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
- La función principal o fundamental del aditivo en el alimento, y su nombre completo, o su número INS (Sistema Internacional de Numeración, CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS), o ambos.	- La función tecnológica principal del aditivo en el alimento, seguido del nombre completo del aditivo alimentario, pudiendo indicarse además su número INS (Sistema Internacional	Consideramos que los aditivos alimentarios deben declararse siempre por su nombre completo, en beneficio al derecho del consumidor de que tenga una información clara y no engañosa. Hemos tenido

	<p>de Numeración, CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS).</p> <p>- Los alimentos contenidos en envases con rotulado menor a 100 cm<sup>2</sup> pueden declarar en la lista de ingrediente el INS en sustitución del nombre específico del aditivo.</p>	<p>además experiencia de que en algunos casos, sobre en los edulcorantes de mesa, se ha querido utilizar solo el INS para declarar algunos edulcorantes artificiales que no desean resaltar (sacarina, ciclamato) y el nombre completo para los edulcorantes que desean resaltar (steviol, aspartame, sucralosa). Proponemos que el INS pueda solo ser usado en el caso de envases pequeños con menor a 100 cm<sup>2</sup>.</p>
--	---	---

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

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
Cuando entre los aditivos alimentarios haya más de uno con la misma función, podrán mencionarse uno a continuación de otro, agrupándolos por función.	Los aditivos alimentarios, deben ser agrupados por función tecnológica y declarados por orden de peso (m/m) en el momento de la fabricación del alimento.	Mejorar la redacción para su mejor entendimiento.

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

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
Los aditivos alimentarios serán declarados después del resto de los ingredientes.	Los aditivos alimentarios serán declarados a continuación de los ingredientes.	Mejorar la redacción para su mejor entendimiento

Para el caso de los aromatizantes/saborizantes se declarará sólo la función y optativamente su clasificación, según lo establecido en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR sobre aromatizantes/saborizantes-

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

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
Algunos alimentos deberán mencionar en su lista de	<del>Algunos alimentos deberán mencionar en su lista de</del>	Eliminar, porque ya no corresponde

ingredientes el nombre completo del aditivo utilizado. Esta situación será indicada en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.	<del>ingredientes el nombre completo del aditivo utilizado. Esta situación será indicada en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.</del>	
---	--	--

### 6.3- Contenidos netos

Se indicarán según lo establecen los Reglamentos Técnicos MERCOSUR correspondientes.

### 6.4. Identificación del origen

6.4.1. Se deberá indicar:

- el nombre (razón social) del fabricante o productor o fraccionador o titular /propietario de la marca;
- domicilio de la razón social
- país de origen y localidad;
- número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
<p>6.4.1. Se deberá indicar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- el nombre (razón social) del fabricante o productor o fraccionador o titular /propietario de la marca;</li> <li>- domicilio de la razón social</li> <li>- país de origen y localidad;</li> <li>- número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente</li> </ul>	<p>6.4.1. Se deberá indicar:</p> <p><b>a).</b> el nombre (razón social) del fabricante o productor o fraccionador</p> <p><b>b).</b> domicilio y localidad de la razón social del fabricante o productor o fraccionador</p> <p><b>c).</b> país de origen y localidad;</p> <p><b>d).</b> número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador o fraccionador ante el organismo competente</p> <p>En el caso de titulares/propietarios de marcas que tercericen la elaboración de productos, se deberá indicar, en reemplazo de los ítem <b>a), b) y d)</b> la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- el nombre (razón social) del titular /propietario de la marca</li> <li>- domicilio y localidad de la razón social del titular /propietario de la marca</li> </ul>	<p>Se propone desglosar el ítem 6.4.1, de manera a clarificar mejor la interpretación de la información a indicar referente a la identificación del origen, según corresponda a la figura de elaborador/fraccionador o de titular propietario de la marca. Considerando que en los casos de tercerizaciones hemos tenido algunos problemas de interpretación respecto a si el nombre (razón social) y domicilio a indicar debe ser del titular/propietario de la marca o del establecimiento elaborador del producto, ya que en la redacción actual no especifica nada al respecto. Se propone además indicar claramente que en casos que se trate de establecimientos fraccionadores se debe indicar el Registro se establecimiento o habilitación del mismo, ya que internamente contamos con la figura de establecimientos</p>

	- número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador o fraccionador ante el organismo competente, en reemplazo de los puntos	fraccionadores. Se propone además indicar la localidad en el ítem que corresponde al domicilio de la razón social, considerando que así lo estamos aplicando actualmente.
--	--	--

6.4.2. Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: "fabricado en...", "producto...", "industria..."

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
<b>Inclusión</b>	6.4.2. Para identificar el país de origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: "fabricado en...", "producto...", "industria, "elaborado en..."	Proponemos sustituir "origen" por "País de origen" para guardar coherencia con lo definido en el punto 2.12 Definición de País de origen, y propone además agregar la opción "elaborado en..." como una alternativa más para la indicación del país de origen, considerando que hemos tenido casos de productos extrazona que usan esta expresión.

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
<b>Inclusión</b>	6.5.2. En el caso de los alimentos importados, además de los requisitos exigidos en el ítem 6.5.1, deberán estar indicados el nombre (razón social) y dirección completa del importador.	Incorporar la exigencia de la declaración de los datos de la empresa importadora.

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
<b>Inclusión</b>	6.6.3. En caso que el producto sea fraccionado en un país diferente al de su origen, se deberá consignar en el rótulo: el país de origen y el país en donde se produce el fraccionamiento, utilizando la leyenda	Para estar en línea con la propuesta presentada de definición de "país de origen" (punto 2.12) y establecer requisitos claros para los casos en que un alimento sea fraccionado en un país diferente al de su

	"Fraccionado en...".	origen.
--	----------------------	---------

## 6.5-Identificación del lote

6.5.1. Todo rótulo deberá llevar impresa, grabada o marcada de cualquier otro modo, una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote a que pertenece el alimento de forma que sea fácilmente visible, legible e indeleble.

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

6.5.3. Para la indicación del lote se podrá utilizar:

- a) un código clave precedido de la letra "L". Dicho código debe estar a disposición de la autoridad competente y figurar en la documentación comercial cuando se efectúe intercambio entre Estados Partes; o
- b) la fecha de elaboración, envasado o de duración mínima, siempre que la(s) misma(s) indique(n) por lo menos el día y el mes o el mes y el año claramente y en el citado orden, según corresponda, de conformidad con el punto 6.6.1. b

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
<p>a) un código clave precedido de la letra "L". Dicho código debe estar a disposición de la autoridad competente y figurar en la documentación comercial cuando se efectúe intercambio entre Estados Partes; o</p> <p>b) la fecha de elaboración, envasado o de duración mínima, siempre que la(s) misma(s) indique(n) por lo menos el día y el mes o el mes y el año claramente y en el citado orden, según corresponda, de conformidad con el punto 6.6.1. b</p>	<p>Para la indicación del lote se utilizará la letra "L", seguida de un código o de la fecha de elaboración o de la fecha de duración mínima, según lo establecido en el punto 6.6.1.</p> <p>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/  L/Fecha de duración (según expresiones autorizadas): ..." o  "Lote/Fecha de elaboración/  "L/Fecha de elaboración:..."</p> <p>El sistema de identificación del lote utilizado debe estar a disposición de la autoridad competente y figurar en la documentación comercial cuando se efectúe</p>	<p>Dejar clara la forma de indicar el lote en caso que se utilicen la fecha de vencimiento o la de elaboración para indicar el lote.</p>

	intercambio entre Estados Partes.	
--	-----------------------------------	--

## 6.6 Fecha de duración

6.6.1. Si no está determinado de otra manera en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico, regirá el siguiente marcado de la fecha:

a) Se declarará la "fecha de duración".

b) Esta constará por lo menos de:

- el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses;

- el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año, estableciendo: "fin de (año)".

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
<ul style="list-style-type: none"> <li>- el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses;</li> <li>- el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año, estableciendo: "fin de (año)".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- el día, el mes y el año para productos con una duración no superior a tres meses.</li> <li>- como mínimo el mes y el año para los productos con una duración mayor a tres meses</li> </ul>	<p>Para evitar inducir error o confusión al consumidor en lo que respecta al vencimiento de los productos con duración máxima de 3 meses.</p> <p>Establecer como requisitos mínimos la declaración del mes y año para los productos con duración superior a 3 meses, ya que actualmente la mayoría de los productos lo declaran de esa forma.</p>

c) La fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:

- "consumir antes de..."
- "válido hasta..."
- "validez..."
- "val..."
- "vence..."
- "vencimiento..."
- "vto..."
- "venc..."

- "consumir preferentemente antes de..." **Paraguay considera necesario una discusión entre los Estados Partes sobre el alcance de la presente expresión, atendiendo lo tratado actualmente en el Codex Alimentarius.**



d) Las expresiones establecidas en el apartado “c” deberán ir acompañadas de:

- la fecha misma, o
- una referencia concreta al lugar donde aparece la fecha, o
- una impresión en la que se indique mediante perforaciones o marcas indelebiles el día y el mes y el año según corresponda de acuerdo con los criterios indicados en el punto 6.6.1 b.

Cualquier indicación usada debe ser clara y precisa

e) El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes 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 del mismo.

f) No obstante lo establecido en el numeral 6.6.1.a no se requerirá la indicación de la fecha de duración mínima para:

- frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;
- vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;
- bebidas alcohólicas que contengan 10 % (v/v o más de alcohol);
- productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuman por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
- vinagre;
- azúcar sólido;
- productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados, tales como caramelos y pastillas;
- goma de mascar;
- sal de calidad alimentaria (no se aplica a las sales enriquecidas);
- alimentos que han sido eximidos por Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
f) No obstante lo establecido en el numeral 6.6.1.a no se requerirá la indicación de la fecha de duración mínima para:  - frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga; - vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;	f) No obstante lo establecido en el numeral 6.6.1.a, no se requerirá la fecha de duración para un alimento si se aplican uno o varios de los siguientes criterios:  1. cuando no se vea comprometida la inocuidad y la calidad no se deteriore debido a la naturaleza conservante del alimento, que no permite el crecimiento microbiano (por ejemplo, el alcohol, la sal, la acidez y la poca actividad de agua);	A fin de establecer criterios que permitan una mejor aplicación de este punto del reglamento y no basarse solamente en ejemplos que pueden resultar acotados, además de estar en concordancia con los criterios que actualmente se están manejando en el Codex Alimentarius.

<ul style="list-style-type: none"> <li>- bebidas alcohólicas que contengan 10 % (v/v o más de alcohol;</li> <li>- productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuman por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;</li> <li>- vinagre;</li> <li>- azúcar sólido;</li> <li>- productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados, tales como caramelos y pastillas;</li> <li>- goma de mascar;</li> <li>- sal de calidad alimentaria (no se aplica a las sales enriquecidas);</li> <li>- alimentos que han sido eximidos por Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.</li> </ul>	<p>2. cuando el deterioro sea evidente para el consumidor;</p> <p>3. cuando el alimento no haya perdido sus principales características ni su calidad organoléptica;</p> <p>4. cuando el alimento esté destinado a ser consumido dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación.</p> <p>5. alimentos que han sido eximidos por Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.</p> <p>Por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• frutas y hortalizas frescas, incluidos los tubérculos, que no hayan sido pelados, cortados o tratados de otra forma análoga;</li> <li>• vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;</li> <li>• bebidas alcohólicas que contengan el 10 % o más de alcohol por volumen;</li> <li>• productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consumen por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;</li> <li>• vinagre;</li> <li>• sal de calidad alimentaria no yodada;</li> <li>• azúcar sólido no enriquecido;</li> <li>• productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados;</li> <li>• goma de mascar.</li> </ul> <p>En estos casos, se podrá proporcionar la "Fecha de fabricación" o la "Fecha de envasado".</p>	
--	---	--

6.6.2. En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estiman necesarias para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y mínimas a las cuales debe conservarse el alimento y el tiempo en el cual el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones. Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases.

En particular, para los alimentos congelados, cuya fecha de duración mínima varía según la temperatura de conservación, se deberá señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración mínima para cada temperatura, en función de los criterios ya mencionados o en su lugar la duración mínima para cada temperatura, debiendo señalarse en esta última situación el día, el mes y el año de fabricación.

Para la expresión de la duración mínima podrá utilizarse expresiones tales como:

"duración a -18° C (freezer): ..."

"duración a - 4° C (congelador): ..."

"duración a 4° C (refrigerador): ..."

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
<p>6.6.2. En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estiman necesarias para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y mínimas a las cuales debe conservarse el alimento y el tiempo en el cual el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones. Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases.</p> <p>En particular, para los alimentos congelados, cuya fecha de duración mínima varía según la temperatura de conservación, se deberá señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración</p>	<p>6.6.2. En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación (refrigerados o congelados), se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estiman necesarias para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y mínimas a las cuales debe conservarse el alimento <del>y el tiempo en el cual el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones</del> <u>y la fecha de vencimiento en esas condiciones según lo establecido en el ítem 6.1.1.</u></p> <p>Los alimentos que son ofrecidos a la venta congelados, podrán llevar información que indique a los consumidores instrucciones de manejo del producto a otras</p>	<p>Mejorar la redacción y aclarar cual es el objetivo de suministrar información en los alimentos congelados con respecto a su conservación en el hogar a diferentes temperaturas.</p>

<p>mínima para cada temperatura, en función de los criterios ya mencionados o en su lugar la duración mínima para cada temperatura, debiendo señalarse en esta última situación el día, el mes y el año de fabricación.</p> <p>Para la expresión de la duración mínima podrá utilizarse expresiones tales como:</p> <p>"duración a -18° C (freezer): ..."</p> <p>"duración a - 4° C (congelador): ..."</p> <p>"duración a 4° C (refrigerador): ..."</p>	<p>temperaturas en el hogar, en estos casos se podrá indicar el tiempo de duración estimado para esas condiciones:</p> <p>"duración a -18° C (freezer): ..." deberá consignarse la fecha misma de vencimiento del producto, considerando que no hay cambios en la temperatura de conservación indicada por el fabricante. Ej. "duración a -18° C (freezer): 10/2018."</p> <p>"duración a - 4° C (congelador): ..." deberá indicarse la duración en días o meses según corresponda, a partir de la fecha del cambio del modo de conservación en el hogar. Ej. "duración a -4° C (congelador): 12 días"</p> <p>"duración a 4° C (refrigerador): ..." deberá indicarse la duración en días según corresponda, a partir de la fecha del cambio del modo de conservación en el hogar. Ej. "duración a 4° C (refrigerador): 3 días"</p> <p>Cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases, se deberá indicar en el rotulo las condiciones en la que deberá almacenarse el producto abierto y su tiempo máximo de consumo estimado en esa condición.</p>	
---	--	--

## 6.7- Preparación e instrucciones de uso del producto

6.7.1- Cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo, incluida la reconstitución, la descongelación o el tratamiento que deba realizar el consumidor para el uso correcto del producto.

6.7.2- Dichas instrucciones no deben ser ambiguas, ni dar lugar a falsas interpretaciones de modo de garantizar una correcta utilización del alimento.

## 7- ROTULACIÓN FACULTATIVA

7.1- En la rotulación podrá presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios del presente Reglamento Técnico, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y engaño, establecidos en la sección 3- Principios Generales.

### 7.2- Denominación de calidad

7.2.1- Solamente se podrá emplear denominaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las correspondientes especificaciones para un alimento determinado por medio de un Reglamento Técnico específico.

7.2.2- Dichas denominaciones deberán ser fácilmente comprensibles y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna, debiendo cumplir con la totalidad de los parámetros que identifican la calidad del alimento.

### 7.3- Información nutricional

Se podrá brindar información nutricional, siempre que no contradiga lo dispuesto en la Sección 3- Principios Generales.

## 8- PRESENTACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

8.1- Deberá figurar en la cara principal, la denominación de venta del alimento, su calidad, pureza o mezcla, cuando esté reglamentado, la cantidad nominal del producto contenido, en su forma más relevante en conjunto con el diseño, si lo hubiere, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad.

8.2- El tamaño de las letras y números para la rotulación obligatoria, excepto la indicación de los contenidos netos, no será inferior a 1 mm.

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
8.1- Deberá figurar en la cara principal, la denominación de venta del alimento, su calidad, pureza o mezcla, cuando esté reglamentado, la cantidad nominal del producto contenido, en su forma más relevante en conjunto con el diseño, si lo hubiere, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad.	8.1- Deberá figurar en la cara principal, la denominación de venta del alimento, su calidad, pureza o mezcla, cuando esté reglamentado, la cantidad nominal del producto contenido, en su forma más relevante en conjunto con el diseño, si lo hubiere, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad y legibilidad.	Nitidez de la información

## 9- CASOS PARTICULARES

9.1. A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm<sup>2</sup>, podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto.

Actual Res. N° 26/03	Propuesta Paraguay	Justificación
9.1. A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm <sup>2</sup> , podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto.	9.1. A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm <sup>2</sup> , podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto, lote y fecha de vencimiento.	Agregar Lote y Fecha de vencimiento, ya que son datos imprescindibles para cualquier producto alimenticio

9.2- En todos los casos establecidos en 9.1, el envase que contenga las unidades pequeñas deberá presentar la totalidad de la información obligatoria requerida.

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC N° 26/01 – ARTÍCULO 10**  
**FE DE ERRATAS – ORIGINAL**

**MERCOSUR/GMC/RES. N° 26/03**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE**  
**ALIMENTOS ENVASADOS**  
**(Deroga la Res. GMC N° 21/02)**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 y 08/03 del Consejo del Mercado Común y la Resolución N° 21/02 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que por medio de la Res. GMC N° 21/02 se aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados;

Que resulta necesario actualizar la legislación a efectos de brindar al consumidor toda la información que pueda resultarle indispensable.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN**  
**RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente resolución a través de los siguientes Organismos:

Argentina: Ministerio de Salud – Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria  
Ministerio de Economía y Producción: - Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos - Secretaría de la Competencia, la Desregulación y la Defensa del Consumidor

Brasil: Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - (MAPA)  
Ministério da Saúde – (MS)

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP y BS)  
Ministerio de Industria y Comercio (MIC)  
Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública (MSP)  
Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM)  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC Nº 26/01 – ARTÍCULO 10**  
**FE DE ERRATAS – ORIGINAL**

Art. 3 – El presente Reglamento se aplicará en territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 – Derogase la Res. GMC Nº 21/02.

Art. 5 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes de 01/VII/2003.

**LII GMC – Montevideo, 10/XII/03**



**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC Nº 26/01 – ARTÍCULO 10**  
**FE DE ERRATAS – ORIGINAL**

**ANEXO**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE  
ALIMENTOS ENVASADOS**

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El presente Reglamento Técnico se aplicará a la rotulación de todo alimento que se comercialice en los Estados Partes del MERCOSUR, cualquiera sea su origen, envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores.

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

Uruguay considera que debe adecuarse el ámbito de aplicación.

Para productos con destino a la industria algunos ítems de la rotulación obligatoria podría indicarse en la documentación adjunta. Entendiendo que servicios de alimentación no es un destino industrial.

Justificación: La norma códex está referida al alimento destinado a quien compra el alimento para ser ingerido CODEX STAN 1-1985, y se está elaborando una norma para alimentos con destino a la industria.

Otros productos que deberían contemplarse diferencias en el rotulado:

- productos envasados en panaderías, rotiserías, supermercados, que están listos para ofrecer al consumidor final
- productos que son 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 no deberían tener exigencia de rotulación.

**2. DEFINICIONES**

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

2.2- Envase- Es el recipiente, el empaque o el embalaje destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte y manejo de alimentos.

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC Nº 26/01 – ARTÍCULO 10**  
**FE DE ERRATAS – ORIGINAL**

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

2.2.2- Envase secundario o empaque- Es el envase destinado a contener el o los envases primarios.

2.2.3- Envase terciario o embalaje- Es el envase destinado a contener uno o varios envases secundarios.

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

2.4- Consumidor- Es toda persona física o jurídica que adquiere o utiliza alimentos.

2.5- 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.

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC Nº 26/01 – ARTÍCULO 10**  
**FE DE ERRATAS – ORIGINAL**

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

2.7- 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.

2.8- Alimento- Es toda sustancia que se ingiere en estado natural, semielaborada o elaborada y se destina al consumo humano, incluidas las bebidas 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.

2.9- Denominación de venta del alimento- Es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento. Será fijado en el Reglamento Técnico MERCOSUR en el que se indiquen los patrones de identidad y calidad inherentes al producto.

2.10- Fraccionamiento de alimentos- Es la operación por la que se divide y acondiciona un alimento a los efectos de su distribución, su comercialización y su entrega al consumidor.

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

2.12- País de origen- Es aquel donde fue producido el alimento o habiendo sido elaborado en más de un país, donde recibió el último proceso sustancial de transformación.

2.13 - Cara principal- Es la parte de la rotulación donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y la marca o el logo, si los hubiere.

**Uruguay considera que deberían agregarse o modificarse las siguientes definiciones, dado que se usan en el reglamento y/o serian necesarias para la nueva redacción.**

- **Consumidor final:** tomar la definición de la 46/03 2.10 de consumidores. Permite dos grupos de consumidores.

- **Denominación de Fantasía:** Nombre de fantasía: nombre con el cual la industria

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC Nº 26/01 – ARTÍCULO 10**  
**FE DE ERRATAS – ORIGINAL**

identifica un producto sin que el mismo constituya la marcar comercial ni la denominación de venta

- **Fraccionamiento de alimentos:** agregar “no considerándose un proceso sustancial”.

- **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.

- **Cara principal** alinear con la definición de METROLOGIA LEGAL: 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.

- **Legibilidad:** es el aspecto físico de la información, a través del cual el público en general obtiene visualmente la información, y que esta determinado, entre otros factores, por el tamaño de la fuente, el espacio entre letras, el grosor del trazo, el color de la impresión, el tipo de letra, la relación entre la anchura y la altura de la letra, la superficie del material y el contraste entre el texto y el fondo.

- **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].

- **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

### **3- PRINCIPIOS GENERALES**

3.1- Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con rótulo que:

a) utilice vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan hacer que dicha información sea falsa,

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC Nº 26/01 – ARTÍCULO 10**  
**FE DE ERRATAS – ORIGINAL**

incorrecta, insuficiente, o que pueda inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso del alimento;

b) atribuya efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse;  
c) destaque la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de alimentos de igual naturaleza, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos;

d) resalte en ciertos tipos de alimentos elaborados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración;

e) 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;

f) indique que el alimento posee propiedades medicinales o terapéuticas;

g) aconseje su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa.

3.2- Las denominaciones geográficas de un país, de una región 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.

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

No se podrá utilizar la expresión "tipo", para denominar vinos y bebidas espirituosas con estas características.

3.4- La rotulación de los alimentos se hará exclusivamente en los establecimientos procesadores habilitados por la autoridad competente del país de origen para la elaboración o el fraccionamiento. Cuando la rotulación no estuviera redactada en el idioma del Estado Parte de destino, debe ser colocada una etiqueta complementaria

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC Nº 26/01 – ARTÍCULO 10**  
**FE DE ERRATAS – ORIGINAL**

conteniendo la información obligatoria en el idioma correspondiente, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Esta etiqueta podrá ser colocada tanto en origen como en destino. En este último caso la aplicación debe ser efectuada antes de su comercialización.

Uruguay solicita la revisión del párrafo 3.4 con el objetivo de permitir adecuar el rotulo al presente reglamento, no solamente en caso de traducción. Asimismo debe mantenerse parte de la información obligatoria de orígenes sin que esta sea cubierta por la etiqueta de adecuación:

- Lote
- Fecha de vencimiento

En caso de adecuarse la denominación de venta, la etiqueta con la adecuación debe estar en la cara principal.

#### **4- IDIOMA**

La información obligatoria deberá estar redactada en el idioma oficial del país de consumo (español o portugués), con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad adecuados, sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

Uruguay considera que podría retirarse del texto desde “con caracteres...” dado que esta contemplado en el punto 8”

#### **5- INFORMACIÓN OBLIGATORIA**

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
- Lista de ingredientes
- Contenidos netos
- Identificación del origen
- Nombre o razón social y dirección del importador, para alimentos importados.

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC Nº 26/01 – ARTÍCULO 10**  
**FE DE ERRATAS – ORIGINAL**

- Identificación del lote
- Fecha de duración
- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.

**Uruguay solicita agregar: informaciones obligatorias adicionales:**

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

**6- PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA**

**6.1- Denominación de venta del alimento**

Deberá figurar la denominación o la denominación y la marca del alimento, de acuerdo a las siguientes pautas:

- a) cuando se haya establecido una o varias denominaciones para un alimento en un Reglamento Técnico MERCOSUR, deberá utilizarse por lo menos una de tales denominaciones:
- b) se podrá emplear una denominación acuñada, de fantasía, de fábrica o una marca registrada, siempre que vaya acompañada de una de las denominaciones indicadas en a);
- c) podrán aparecer las palabras o frases adicionales requeridas para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condiciones físicas auténticas del alimento, las cuales irán junto a la denominación del alimento o muy cerca a la misma. Por ejemplo: tipo de cobertura, forma de presentación, condición o tipo de tratamiento a que ha sido sometido.

**Uruguay propone:**

Analizar la redacción del párrafo a) dado que el RTM tiene valor una vez internalizado. La denominación que se utiliza es la establecida en la reglamentación nacional.

Agregar, a los efectos de evitar el engaño al consumidor en relación al sabor natural o sintético:

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC Nº 26/01 – ARTÍCULO 10**  
**FE DE ERRATAS – ORIGINAL**

Los productos cuyo sabor se atribuyen exclusivamente a sustancias saborizantes aromatizantes sintéticas 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.

**6.2- Lista de ingredientes**

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

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

a) todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial;

b) cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto definido en un reglamento de un Estado Parte podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista, entre paréntesis, de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones ;

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

Uruguay solicita corregir donde dice 25 debe decir 5 como esta en el codex.

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

e) cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituídos para su consumo con el agregado de agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el

alimento reconstituido. En estos casos deberá incluirse la siguiente expresión: "Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo";



**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC Nº 26/01 – ARTÍCULO 10**  
**FE DE ERRATAS – ORIGINAL**

f) en el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o 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".

6.2.3. Declaración de aditivos alimentarios en la lista de ingredientes. Los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes.

Esta declaración constará de:

- a) la función principal o fundamental del aditivo en el alimento, y
- b) su nombre completo, o su número INS (Sistema Internacional de Numeración, CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS), o ambos.

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

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

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

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

[Uruguay solicita incorporar la revisión de la Res GMC 6/94 en este reglamento "MERCOSUR/GMC/RES Nº 6/94 DECLARACION DE INGREDIENTES EN LA ROTULACION DE ALIMENTOS ENVASADOS"](#)

### **6.3- Contenidos netos**

Se indicarán según lo establecen los Reglamentos Técnicos MERCOSUR correspondientes.

### **6.4. Identificación del origen**

6.4.1 . Se deberá indicar:

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

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC Nº 26/01 – ARTÍCULO 10**  
**FE DE ERRATAS – ORIGINAL**

- país de origen y localidad;
- número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente

6.4.2. Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: "fabricado en...", "producto ...", "industria ..."

Uruguay agregar:

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.

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.

Se sugiere analizar el caso de alimentos con diversos orígenes. Por ejemplo mezcla de legumbres de diferentes orígenes, mezcla de especies de diversos orígenes.

### **6.5-Identificación del lote**

6.5.1. Todo rótulo deberá llevar impresa, grabada o marcada de cualquier otro modo, una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote a que pertenece el alimento de forma que sea fácilmente visible, legible e indeleble.

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

6.5.3. Para la indicación del lote se podrá utilizar:

a) un código clave precedido de la letra "L". Dicho código debe estar a disposición de la autoridad competente y figurar en la documentación comercial cuando se efectúe intercambio entre Estados Partes; o

b) la fecha de elaboración, envasado o de duración mínima, siempre que la(s) misma(s) indique(n) por lo menos el día y el mes o el mes y el año claramente y en el citado orden, según corresponda, de conformidad con el punto 6.6.1. b)

### **6.6- Fecha de duración**

6.6.1. Si no está determinado de otra manera en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico, registrará el siguiente marcado de la fecha:

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC Nº 26/01 – ARTÍCULO 10**  
**FE DE ERRATAS – ORIGINAL**

a) Se declarará la "fecha de duración".

b) Esta constará por lo menos de:

- el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses ;

- el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año, estableciendo: "fin de (año)".

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC Nº 26/01 – ARTÍCULO 10**  
**FE DE ERRATAS – ORIGINAL**

c) La fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:

- " consumir antes de ..."
- " válido hasta..."
- " validez ..."
- "val ..."
- " vence ..."
- " vencimiento ..."
- "vto...."
- " venc..."
- " consumir preferentemente antes de ..."

Uruguay solicita retirar “consumir preferentemente antes de...” dado que genera confusión pues da la idea que el alimento puede ser consumido después de esa fecha. Se sugiere seguir la evolución del tema en el Codex.ñ.-

d) Las expresiones establecidas en el apartado c) deberán ir acompañadas de:

- la fecha misma, o
- una referencia concreta al lugar donde aparece la fecha, o
- una impresión en la que se indique mediante perforaciones o marcas indelebles el día y el mes o el mes y el año según corresponda de acuerdo con los criterios indicados en el punto 6.6.1 b).

Cualquier indicación usada debe ser clara y precisa

e) El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes 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 del mismo.

f) No obstante lo establecido en el numeral 6.6.1. a) no se requerirá la indicación de la fecha de duración mínima para:

- frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC Nº 26/01 – ARTÍCULO 10**  
**FE DE ERRATAS – ORIGINAL**

- vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC Nº 26/01 – ARTÍCULO 10**  
**FE DE ERRATAS – ORIGINAL**

- bebidas alcohólicas que contengan 10 % (v/v) o más de alcohol;
- productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuman por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
- vinagre;
- azúcar sólido;
- productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados, tales como caramelos y pastillas;
- goma de mascar;
- sal de calidad alimentaria (no se aplica a las sales enriquecidas);
- alimentos que han sido eximidos por Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

6.6.2. En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estiman necesarias para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y mínimas a las cuales debe conservarse el alimento y el tiempo en el cual el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones. Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases.

En particular, para los alimentos congelados, cuya fecha de duración mínima varía según la temperatura de conservación, se deberá señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración mínima para cada temperatura, en función de los criterios ya mencionados o en su lugar la duración mínima para cada temperatura, debiendo señalarse en esta última situación el día, el mes y el año de fabricación.

Para la expresión de la duración mínima podrá utilizarse expresiones tales como:

"duración a -18° C (freezer): ..."

"duración a - 4° C (congelador): ..."

"duración a 4° C (refrigerador): ..."

Uruguay solicita revisar la redacción, de forma que quede claro la temperatura a la que debe mantenerse hasta la entrega al consumidor final. La indicación de duración a diferentes temperaturas sería exclusivamente para el hogar. Debería también indicarse un rango de temperatura. Debería incluirse indicaciones referentes a

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC Nº 26/01 – ARTÍCULO 10**  
**FE DE ERRATAS – ORIGINAL**

cambios de temperatura de conservación, por ejemplo “no volver a congelar” dado que puede aumentar el riesgo en cuanto a inocuidad y calidad.

**6.7- Preparación e instrucciones de uso del producto**

6.7.1- Cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo, incluida la reconstitución, la descongelación o el tratamiento que deba realizar el consumidor para el uso correcto del producto.

6.7.2- Dichas instrucciones no deben ser ambiguas, ni dar lugar a falsas interpretaciones de modo de garantizar una correcta utilización del alimento.

**7- ROTULACIÓN FACULTATIVA**

7.1- En la rotulación podrá presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios del presente Reglamento Técnico, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y engaño, establecidos en la sección 3- Principios Generales.

**7.2- Denominación de calidad**

7.2.1- Solamente se podrá emplear denominaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las correspondientes especificaciones para un alimento determinado por medio de un Reglamento Técnico específico.

7.2.2- Dichas denominaciones deberán ser fácilmente comprensibles y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna, debiendo cumplir con la totalidad de los parámetros que identifican la calidad del alimento.

**7.3- Información nutricional**

Se podrá brindar información nutricional, siempre que no contradiga lo dispuesto en la Sección 3- Principios Generales.

**8- PRESENTACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA**

8.1- Deberá figurar en la cara principal, la denominación de venta del alimento, su calidad, pureza o mezcla, cuando esté reglamentado, la cantidad nominal del producto contenido, en su forma más relevante en conjunto con el diseño, si lo hubiere, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad.

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC Nº 26/01 – ARTÍCULO 10**  
**FE DE ERRATAS – ORIGINAL**

8.2- El tamaño de las letras y números para la rotulación obligatoria, excepto la indicación de los contenidos netos, no será inferior a 1 mm.

Uruguay solicita indicar una forma de medir la letra: Es necesario establecer una forma de medir la letra, la siguiente es ejemplo de la EU. De esta forma se hace más claro la medir, indicando a que corresponde el tamaño indicado en el punto 8.2.

Uruguay considera que el tamaño mínimo de la letra en la información obligatoria, el tamaño de la “x” definido en la tabla siguiente debe ser 2 mm.

ANEXO IV

DEFINICIÓN DE ALTURA DE LA X

ALTURA DE LA x



Índice

1	Línea ascendente
2	Línea de las mayúsculas
3	Línea media
4	Línea base
5	Línea descendente
6	Altura x
7	Tamaño

## 9- CASOS PARTICULARES

9.1. A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del

envasado, sea inferior a 10 cm<sup>2</sup>, podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto.

9.2- En todos los casos establecidos en 9.1, el envase que contenga las unidades pequeñas deberá presentar la totalidad de la información obligatoria requerida.

Uruguay considera que debería incluirse la reglamentación para la rotulación para envases retornables en la presente reglamento.