

## **AGREGADO V-a**

### **LXIV REUNIÓN ORDINARIA DE LA COMISIÓN DE ALIMENTOS SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”**

**ACTA N° 01/18**

**Asunción, 2 al 6 de abril de 2018**

**Violeta: comentarios de la LXIII Reunión. Los textos entre corchete serán analizados internamente por cada país.**

**Rojo: Comentarios e inclusiones de Paraguay sobre los temas del primer bloque: Ámbito de aplicación, Principios Generales, denominación de venta y definiciones relacionadas**

**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 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**

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR  
RESOLUCIÓN GMC N° 26/01**

**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.

**Propuesta de la LXIII Reunión**

El presente Reglamento Técnico se aplica al rotulado de los alimentos comercializados en los Estados Partes del MERCOSUR, incluyendo ingredientes, aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología, envasados en ausencia y [listo para ofrecer] al consumidor, inclusive aquellos destinados exclusivamente para procesamiento industrial y los destinados a los servicios de alimentación.

[Propuesta de Brasil para las excepciones: Este Reglamento no se aplica a los alimentos envasados que sean preparados y fraccionados en servicios de alimentación y comercializados en el propio establecimiento y a los alimentos envasados en los puntos de venta a pedido del consumidor].

Propuesta Paraguay: El presente Reglamento Técnico se aplica al rotulado de los alimentos comercializados en los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, incluyendo ingredientes, aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología, envasados en ausencia del consumidor y listos para ofrecerlos al mismo, inclusive aquellos destinados exclusivamente para procesamiento industrial y los destinados a los servicios de alimentación.

Los alimentos envasados y listos para ofrecerlos al consumidor que sean preparados y/o fraccionados 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.

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR  
RESOLUCIÓN GMC Nº 26/01**

## **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.

### **Propuesta de Brasil en la LXIII Reunión:**

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

[Rótulo: cualquier material descriptivo o gráfico, incluido inscripciones, leyendas, marcas, símbolos e ilustraciones, que estén escritos, impresos, estampados, marcado, grabado en relieve, litografiada o calcada en el envase del alimento].

La Argentina va a presentar comentarios en la próxima reunión.

**Paraguay:** No concordamos con la denominación “Rotulado”, ya que podría crear confusiones al momento de su aplicación, no obstante estamos de acuerdo en que toda documentación adjunta al producto, debe cumplir con los principios generales establecidos en la presente Resolución. Siguiendo esta línea, proponemos incluir en los principios generales alguna frase que establezca requisitos que debería cumplir la información que no está incluida en el rotulo.

**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.~~

**Comentarios de la LXIII Reunión:** las definiciones de envases no fueron discutidas, pues no estaban en el ámbito de la discusión de esta reunión.

**Comentarios Paraguay:** Eliminar las definiciones de envase primario, secundario y terciario, considerando que no son utilizadas en ninguna parte del RTM.

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

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC Nº 26/01**

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.

**Comentarios de la LXIII Reunión:** Argentina y Brasil concuerdan con las definiciones de alimento envasado, consumidor e ingrediente.

**Ingrediente compuesto:** 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 específico o Codex Alimentarius.

**Comentarios Paraguay:** Incluir la definición de ingrediente compuesto de manera a aclarar en qué 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 (Ej. dulce de leche, queso, manteca). Esencia de agua tónica, premix de vitaminas, preparado de frutas, extracto de vegetales

**2.4 Categoría de ingredientes:** para fines de Declaración Cuantitativa de Ingredientes (DCI) es el término genérico que se refiere al nombre de clase de un ingrediente y/o de cualquier término común similar utilizado en referencia al nombre del alimento.

~~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.~~

**Comentarios de la LXIII Reunión:** Argentina y Brasil concuerdan con la exclusión de materia prima, teniendo en cuenta que el término no es citado en el reglamento.

**Paraguay:** También concuerda

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.

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC N° 26/01**

**Comentarios de la LXIII Reunión:** Argentina y Brasil concuerdan con la definición de aditivo alimentario.

**Paraguay:** También concuerda

**Coadyuvante de Elaboración:** Es toda sustancia o materia, excluidos equipos o utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí mismo y que se utiliza intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para alcanzar una finalidad tecnológica durante el tratamiento o elaboración, pudiendo dar como resultado la presencia no intencional, sin embargo inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

**Comentarios de la LXIII Reunión:** Argentina y Brasil concuerdan con la definición de coadyuvante de tecnología, conforme a la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 31/92.

**Paraguay:** También concuerda

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.

**Comentarios de la LXIII Reunión:** Argentina y Brasil concuerdan con la definición de alimento.

**Paraguay:** También concuerda

~~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.~~

**Propuesta de la LXIII Reunión:** 2.9- Denominación de venta del alimento: es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento.

**Propuesta Paraguay: 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 y en ausencia de éste, lo establecido en Reglamentos Técnico específicos.

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

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC N° 26/01**

**Fraccionador o envasador:** es el responsable de la operación por la que se divide, acondiciona o envasa un alimento a los efectos de su distribución, su comercialización y su entrega al consumidor.

**Comentarios Paraguay:** 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.

**Propuesta Paraguay 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. El fraccionamiento de productos en un país diferente al de origen, no modifica el origen del mismo.

**Comentarios Paraguay:** 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 punto **6.4. Identificación del origen.**

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.

**Comentarios de la LXIII Reunión:** las definiciones que constan en los ítems 2.10 al 2.13 no fueron discutidos, pues no estaban en el ámbito de discusión de la LXIII Reunión.

**Cara principal:** 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 los hubiere.

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC N° 26/01**

**Comentarios Paraguay:** Ajustar a la definición actual establecida en el RTM de Metrología y adecuar a la situación actual que presentan los rótulos en el mercado.

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

**Comentarios Paraguay:** 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.

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

**Comentarios Paraguay:** 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**

**Propuesta de la LXIII Reunión:** Cualquier información transmitida en el rótulo y en el rotulado de los productos abarcados por esta Resolución debe ser indeleble, precisa y legible por el consumidor.

**Comentarios de la LXIII Reunión:** Argentina y Brasil consideran que los principios generales deben determinar que la información sea indeleble, precisa y legible por el consumidor. Argentina considera importante tratar más detalladamente los criterios de legibilidad, como color contrastante con el fondo del rótulo, etc.

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

**Comentarios Paraguay:** Establecer como principio general primario que toda información contenida en el rotulo, debe ser visible y legible.

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

**Propuesta de la LXIII Reunión:** los productos abarcados por este Reglamento no pueden presentar un rótulo o un rotulado que:



**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC N° 26/01**

**Comentarios de la LXIII Reunión:** Argentina y Brasil acuerdan que la redacción para hacer referencia a los productos debe ser hecha de forma general evitando repeticiones durante la norma.

**Paraguay: concuerda**

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;

**Propuesta de Brasil en la LXIII Reunión:** Utilice vocablos, palabras, expresiones, marcas, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan tornar a la información falsa, incorrecta, insuficiente o que puedan inducir al consumidor a equívocos, error, confusión o engaño, en relación con la verdadera finalidad de uso, naturaleza, composición, origen, procedencia, tipo, calidad, seguridad, cantidad, validez, modo de fabricación, rendimiento o forma de uso del alimento.

**Comentarios de la LXIII Reunión:** Argentina y Brasil consideran que el texto posee algunos términos repetidos que pueden ser simplificados. Sin embargo, Brasil presentó una propuesta inicial, de forma a abarcar las situaciones planteadas por el país.

**Paraguay: concuerda**

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

**Comentarios de la LXIII Reunión:** Argentina y Brasil concuerdan con el ítem 3.1.b.

**Paraguay: concuerda**

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;

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

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

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC N° 26/01**

**Comentarios de Paraguay:** Desdoblar el punto c) en dos ítems diferentes, de manera a separar claramente la situación de destacar la presencia y la ausencia de componentes propios de los alimentos:

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;

**Propuesta de Brasil en la LXIII Reunión:**

c) afirme, indique o sugiera que el producto posee propiedades nutricionales específicas, excepto cuando esté previsto en un Reglamento Técnico específico.

d) destaque la presencia o la cantidad de ingredientes, excepto en los casos previstos en un Reglamento Técnico específico.

Inclusión: resalte la ausencia de componentes, de ingredientes o de características que no son propios o permitidos en alimentos del mismo tipo, excepto en los casos previstos en un Reglamento Técnico específico.

**Comentarios de la LXIII Reunión:** Argentina y Brasil entienden que es necesario establecer principios generales que traten el destaque de la presencia y la ausencia de constituyentes inherentes o adicionados a los alimentos. La Argentina analizará las propuestas presentadas por el Brasil.

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

**Comentarios Paraguay:** 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 yogurt.

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;

**Comentarios de la LXIII Reunión:** Argentina y Brasil acuerdan con los ítems 3.1 e) y f).

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;

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC N° 26/01**

**Comentarios de Paraguay:** 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.

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

**Propuesta del Brasil en el LXIII Reunión:** Sustituir la letra “g” por las dos propuesta de abajo:

- Afirme, indique o sugiera que existe una relación entre el consumo del alimento o de sus componentes con enfermedades o condiciones relacionadas a la salud, excepto cuando esté previsto en reglamentos técnicos específicos;

- Afirme, indique o sugiera que el alimento o sus componentes poseen efectos metabólicos o fisiológicos en el crecimiento, desarrollo, mantenimiento y otras funciones normales del organismo humano, excepto cuando esté previsto en reglamentos técnicos específicos.

**Comentarios:** Argentina informó concordar con el principio expresado en la propuesta brasilera, pero analizará una propuesta de redacción internamente.

**Propuesta del Brasil en la LXIII Reunión:** inclusión

- Afirme, indique o sugiera que el alimento es recomendado, aprobado o corresponde a los requisitos establecidos por profesionales de la salud o asociaciones de la salud, excepto cuando esté previsto en reglamentos técnicos específicos.

**Comentarios de la Argentina:** analizará la propuesta internamente.

**Propuesta del Brasil en la LXIII Reunión:** inclusión

- Destaque la ausencia de aditivos alimentarios, excepto cuando esté previsto en reglamentos técnicos específicos.

**Comentarios de la Argentina:** analizará la propuesta internamente.

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.

**Comentarios de Paraguay:** 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

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC N° 26/01**

**Inclusión:** 3.2 Las Informaciones anexas contenida en collarines, tarjetas, documento, anillo, cinta, gargantilla, o artículos 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.

**Comentarios de Paraguay:** Regular el tipo de información contenida en los materiales que acompañan al alimento, de manera que no sean 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.

3.2- 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.~~

~~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.~~

**Comentarios de Paraguay:** Eliminar la frase tachada, ya que la misma correspondería que se incluya en el punto 4. Idioma.

**Inclusión:** 3.6 Cuando 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

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR  
RESOLUCIÓN GMC N° 26/01**

destino. En cualquier caso la aplicación debe ser efectuada antes de su comercialización.

**Comentarios de Paraguay:** 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

**Comentarios en la LXIII Reunión:** los ítems 3.2 al 3.4 no fueron discutidos, pues no estaban en el ámbito de discusión de esta reunión.

#### **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.

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

**Comentarios de Paraguay:** Es más adecuada su ubicación en este punto ya que habla específicamente del Idioma, ya que actualmente se encuentra dentro del ítem 3.4. de Principios Generales.

#### **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:

La denominación de venta del alimento, debe estar de acuerdo a los siguientes requisitos:

**Comentarios de Paraguay:** 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:

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC N° 26/01**

**Propuesta de Inclusión:** 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.

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.

**Comentarios de Paraguay:** 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).

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);

**Propuesta de Inclusión:** c) La denominación de venta del alimento deberá figurar en la etiqueta en un mismo tamaño, realce y visibilidad.

**Comentarios de Paraguay:** 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.

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.

**Propuesta de la LXIII Reunión:**

La denominación de venta del alimento debe estar de acuerdo con los siguientes requisitos:

a) cuando una o más denominaciones de venta estuvieran establecidas en el MERCOSUR, debe ser utilizada por lo menos una de esas denominaciones;

**SECRETARÍA DEL MERCOSUR**  
**RESOLUCIÓN GMC N° 26/01**

b) cuando no existiera denominaciones establecidas en el MERCOSUR, debe ser utilizada la denominación prevista en un reglamento nacional específico;

c) cuando no existieran tales denominaciones de venta, debe ser utilizado un nombre común o un nombre usual consagrado por el uso corriente en el país de consumo que indique la verdadera naturaleza del alimento y sea específico y no genérico, [a criterio de la autoridad sanitaria correspondiente];

[d) la denominación de venta debe estar complementada por la condición física, forma de presentación o tipo de tratamiento aplicado al alimento siempre que sea necesario para evitar que el consumidor sea inducido al error o engaño];

[e) puede ser empleada una denominación consagrada, de fantasía, de fábrica o una marca registrada, siempre que sea acompañada de una de las denominaciones indicadas en el ítem anterior y que cumpla con los requisitos establecidos en el presente reglamento].

**Comentarios en la LXIII Reunión:** los países propondrán una nueva redacción y evaluarán los textos entre corchetes internamente. El Brasil manifestó interés en incluir informaciones sobre la presencia de edulcorantes y de edulcorantes con azúcar en los alimentos por medio de la denominación y solicita a los países que analicen esa posibilidad.

**SECRETARIA DO MERCOSUL  
RESOLUÇÃO GMC Nº 26/01 – ARTIGO 10  
FÉ DE ERRATAS – ORIGINAL**

**Reginaldo Braga Arcuri  
Diretor**

**LXIII REUNIÃO ORDINÁRIA DA COMISSÃO DE ALIMENTOS SUBGRUPO DE  
TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA  
CONFORMIDADE”**

**AGREGADO IV-b**

**Comentarios de Uruguay – 1er. Bloque**

**ACTA 01/18**

**Violeta: comentários da LXIII Reunião. Os textos entre colchetes serão analisados internamente por cada país.**

**Rojo: comentários de Uruguay**

**MERCOSUL/GMC/RES. Nº 26/03**

**REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL PARA ROTULAGEM DE  
ALIMENTOS EMBALADOS  
(Revoga a Res. GMC Nº 21/02)**

**TENDO EM VISTA:** O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto, as Decisões Nº 20/02 e 08/03 do Conselho do Mercado Comum e a Resolução Nº 21/02 do Grupo Mercado Comum.

**CONSIDERANDO:**

Que por meio da Res. GMC Nº 21/02 foi aprovado o Regulamento Técnico MERCOSUL para Rotulagem de Alimentos Embalados;

Que torna-se necessário atualizar a legislação a fim de oferecer ao consumidor toda informação que possa resultar necessária.

**O GRUPO MERCADO COMUM  
RESOLVE:**

Art. 1 - Aprovar o “Regulamento Técnico MERCOSUL para Rotulagem de Alimentos Embalados”, que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente Resolução, através dos seguintes 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 - O presente Regulamento se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extra-zona.

Art. 4 – Revoga-se a Res. GMC Nº 21/02.

Art. 5 - Os Estados Partes do MERCOSUL deverão incorporar a presente Resolução a seus ordenamentos jurídicos nacionais antes de 01/VII/2004.

**LII GMC – Montevideu, 10/XII/03**

## ANEXO

### REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS

#### 1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente Regulamento Técnico se aplicará à rotulagem de todo alimento que seja comercializado nos Estados Partes do MERCOSUL, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor.

Naqueles casos em que as características particulares de um alimento requerem uma regulamentação específica, a mesma se aplicará de maneira complementar ao disposto no presente Regulamento Técnico MERCOSUL.

#### Proposta da LXIII Reunião:

O presente Regulamento Técnico se aplica à rotulagem dos alimentos comercializados nos Estados Partes do MERCOSUL, incluindo ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, embalados na ausência e [prontos para a oferta] ao consumidor, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e os destinados aos serviços de alimentação.

[Proposta do Brasil para as exceções: Este Regulamento não se aplica aos alimentos embalados que sejam preparados e fracionados em serviços de alimentação e comercializados no próprio estabelecimento e aos alimentos embalados no ponto de venda a pedido do consumidor].

#### Uruguay:

De acuerdo, siempre que haya un rotulado diferencial para los productos destinados exclusivamente al procesamiento industrial.

De acuerdo con la propuesta de Brasil, pero sería necesario definir el alcance de SERVICIOS DE ALIMENTACION.

Se está evaluando la rotulación de los productos que están en las góndolas listos para que el consumidor lo tome. Góndolas como quesos, bandejas con alfajores, ojitos etc.

#### 2. DEFINIÇÕES

2.1. Rotulagem: É toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

#### Proposta do Brasil na LXIII Reunião:

[Rotulagem: qualquer material escrito, impresso ou gráfico que está presente no rótulo e em documento, anel, cinta ou gargantilha que acompanhe o alimento].

[Rótulo: qualquer matéria descritiva ou gráfica, incluindo inscrições, legendas, marcas, símbolos e ilustrações, que esteja escrita, impressa, estampada, marcada, gravada em relevo, litografada ou colada na embalagem do alimento].

A Argentina irá apresentar comentários na próxima reunião.

**Uruguay: De acuerdo con lo planteado, a la espera de los comentarios de Argentina.**

2.2. Embalagem : É o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

2.2.1. Embalagem primária ou envoltório primário: É a embalagem que está em contato direto com os alimentos.

2.2.2. Embalagem secundária ou pacote: É a embalagem destinada a conter a(s) embalagem(ns) primária(s).

2.2.3. Embalagem terciária ou embalagem : É a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

**Comentários da LXIII Reunião:** as definições de embalagem não foram discutidas, pois não estavam no âmbito de discussão desta reunião.

2.3. Alimento embalado: É todo o alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor.

2.4. Consumidor: É toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza alimentos.

**Uruguay había planteado consumidor y consumidor final, pero puede ser evaluado de acuerdo al avance de la discusión, dado que el interés es diferenciar los productos de uso industrial de los demás, punto que ya está planteado.**

2.5. Ingrediente: É toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada.

**Comentários da LXIII Reunião:** Argentina e Brasil concordam com as definições de alimento embalado, consumidor e ingrediente.

~~2.6. Matéria-prima: É toda substância que para ser utilizada como alimento necessita sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica.~~

**Comentários da LXIII Reunião:** Argentina e Brasil concordam com a exclusão da definição de matéria-prima, tendo em vista que o termo não é citado no regulamento.

**Uruguay: De acuerdo con retirarla si no se utiliza.**

2.7. Aditivo Alimentar: É qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento,

embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Isto implicará direta ou indiretamente fazer com que o próprio aditivo ou seus produtos se tornem componentes do alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

**Comentários da LXIII Reunião:** Argentina e Brasil concordam com a definição de aditivo alimentar.

Coadjuvante de tecnologia de fabricação: É toda substância ou matéria, excluídos equipamentos e utensílios, que não se consome como ingrediente alimentício por si só e que se utiliza intencionalmente na elaboração de **matérias primas**, alimentos ou seus ingredientes, para alcançar uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou elaboração, podendo resultar na presença não intencional, porém inevitável, de resíduos ou derivados no produto final.

**Comentários da LXIII Reunião:** Argentina e Brasil concordam com a inclusão de coadjuvante de tecnologia, conforme Resolução GMC n. 31/92.

**Uruguay:** De acuerdo con la inclusión de coadyuvante de tecnológica. En la definición propuesta aparece el termino matéria prima, y por outro lado se deroga. Analizar si corresponde la derogación de la definición.

2.8. Alimento: É toda substância que se ingere no estado natural, semi-elaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos.

**Comentários da LXIII Reunião:** Argentina e Brasil concordam com a definição de alimento.

~~2.9. Denominação de venda do alimento: É o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento. Será fixado no Regulamento Técnico MERCOSUL que estabelecer os padrões de identidade e qualidade inerentes ao produto.~~

**Proposta da LXIII Reunião:** 2.9. Denominação de venda do alimento: é o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento.

**Uruguay:** De acuerdo.

2.10. Fracionamento de alimento: É a operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado, para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor.

2.11. Lote: 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.

2.12. País de origem: É aquele onde o alimento foi produzido ou, tendo sido elaborado em mais de um país, onde recebeu o último processo substancial de transformação.

Uruguay: 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.

2.13. Painel principal: É a parte da rotulagem onde se apresenta, de forma mais relevante, a denominação de venda e marca ou o logotipo, caso existam.

**Comentários da LXIII Reunião:** as definições constantes nos itens 2.10 a 2.13 não foram discutidos, pois não estavam no âmbito de discussão da LXIII Reunião.

Uruguay: 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.

Definiciones propuestas por Uruguay a incluir

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

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

- Legibilidad: es el aspecto físico de la información, a través del cual el público en general obtiene visualmente la información, y que está 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. PRINCÍPIOS GERAIS

**Proposta da LXIII Reunião:** qualquer informação veiculada no rótulo e na rotulagem dos produtos abrangidos por esta Resolução deve ser indelével, precisa e legível pelo consumidor.

Rotulo, a nuestro entender esta comprendido en la definición de rotulado. ¿A qué se refiere precisa? Podría poner más claro.

**Comentários da LXIII Reunião:** Argentina e Brasil consideram que os princípios gerais devem determinar que a informação seja indelével, precisa e legível pelo consumidor.

Argentina considera importante tratar mais detalhadamente os critérios de legibilidade, como cor contrastante com o fundo do rótulo etc.

Uruguay comparte com Argentina que debe ser tratado em profundidad el tema de legibilidade, incluyendo también la medida del tamaño de las letras como la UE.

3.1. Os alimentos embalados não deverão ser descritos ou apresentar rótulo que:

Proposta da LXIII Reunião: os produtos abrangidos por este Regulamento não podem apresentar rótulo ou rotulagem que:

**Comentários da LXIII Reunião:** Argentina e Brasil concordam que a redação para fazer referencia aos produtos deve ser feita de forma geral, evitando repetições durante a norma.

a) utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;

**Proposta do Brasil na LXIII Reunião:** Utilize vocábulos, palavras, expressões, marcas, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente ou que possam induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira finalidade de uso, natureza, composição, origem, procedência, tipo, qualidade, segurança, quantidade, validade, modo de fabricação, rendimento ou forma de uso do alimento.

**Comentários da LXIII Reunião:** Brasil e Argentina consideram que o texto possui alguns termos repetidos que podem ser simplificados. No entanto, o Brasil apresentou uma proposta inicial, de forma a abranger as situações levantadas pelo país.

Uruguay: De acuerdo com la propuesta de Brasil.

b) atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;

**Comentários da LXIII Reunião:** Brasil e Argentina concordam com o item 3.1.b.

c) destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos;

d) ressalte, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionadas como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;

**Propostas do Brasil na LXIII Reunião:**

c) afirme, indique ou sugira que o produto possui propriedades nutricionais específicas, exceto quando previsto em regulamento técnico específico.

Uruguay: la indicación sobre Reglamentos técnicos específicos que no son MERCOSUR habilita la desarmonización de la norma Mercosur.

d) destaque a presença ou a quantidade de ingredientes, exceto nos casos previstos em regulamento técnico específico;

Inclusão: ressalte a ausência de componentes, de ingredientes ou de características que não são próprios ou permitidos em alimentos do mesmo tipo, exceto nos casos previstos em regulamento técnico específico.

**Comentários da LXIII Reunião:** Argentina e Brasil entendem que é necessário estabelecer princípios gerais que tratem do destaque a presença e a ausência de constituintes inerentes ou adicionados aos alimentos. A Argentina analisara as propostas apresentadas pelo Brasil.

Uruguay: Comparte punto referido al destaque de la presencia y ausencia de ingredientes. Claims regula para productos de igual naturaleza. En referencia a Reglamento técnico específicos nuevamente se habilita la no armonización de las normativas.

e) ressalte qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica;

f) indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas;

**Comentários da LXIII Reunião:** Argentina e Brasil concordam com os itens 3.1 (e) e (f).

g) aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

**Proposta do Brasil na LXIII Reunião:** Substituir a letra 'g' pelas duas propostas abaixo:

- Afirme, indique ou sugira que existe uma relação entre o consumo do alimento ou de seus componentes com doença ou condição relacionada à saúde, exceto quando previsto em regulamento técnico específico;

- Afirme, indique ou sugira que o alimento ou seus componentes possuem efeitos metabólicos ou fisiológicos no crescimento, desenvolvimento, manutenção e outras funções normais do organismo humano, exceto quando previsto em regulamento técnico específico.

**Comentários:** Argentina informou concordar com o princípio expresso na proposta brasileira, mas irá analisar a proposta de redação internamente.

**Proposta do Brasil na LXIII Reunião:** inclusão

- Afirme, indique ou sugira que o alimento é recomendado, aprovado ou atende aos requisitos estabelecidos por profissionais de saúde ou associações de profissionais de saúde, exceto quando previsto em regulamento técnico específico.

**Comentários da Argentina:** analisará a proposta internamente.



## **Proposta do Brasil na LXIII Reunião: inclusão**

- Destaque a ausência de aditivos alimentares, exceto quando previsto em regulamento técnico específico.

**Comentários da Argentina:** analisará a proposta internamente.

**Uruguay:** De acuerdo con las propuestas de Brasil. Se mantiene la observación sobre admitir las excepciones por reglamentos técnicos específicos que habilitan la desarmonización de criterios.

3.2. As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características, não poderão ser usadas na rotulagem ou na propaganda de alimentos fabricados em outros lugares, quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano.

3.3. Quando os alimentos são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do alimento deverá figurar a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, realce e visibilidade que as correspondentes à denominação aprovada no regulamento vigente no país de consumo.

Não se poderá utilizar a expressão "tipo", para denominar vinhos e bebidas alcoólicas com estas características.

3.4. A rotulagem dos alimentos será feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento. Quando a rotulagem não estiver redigida no idioma do Estado Parte de destino deve ser colocada uma etiqueta complementar, contendo a informação obrigatória no idioma correspondente com caracteres de tamanho, realce e visibilidade. Esta etiqueta poderá ser colocada tanto na origem como no destino. No último caso, a aplicação deve ser efetuada antes da comercialização.

**Comentários na LXIII Reunião:** os itens 3.2 a 3.4 não foram discutidos, pois não estavam no âmbito de discussão desta reunião.

#### 4. IDIOMA

A informação obrigatória deverá estar escrita no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), com caracteres de tamanho, realce e visibilidade, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.

#### 5. INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

- Denominação de venda do alimento
- Lista de ingredientes
- Conteúdos líquidos
- Identificação da origem
- Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados
- Identificação do lote
- Prazo de validade
- Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

**Comentários na LXIII Reunião:** os itens 4 e 5 não foram discutidos, pois não estavam no âmbito de discussão desta Reunião.

#### 6. APRESENTAÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

##### 6.1. Denominação de venda do alimento:

~~A denominação ou a denominação e a marca do alimento deverá(ão) estar de acordo com os seguintes requisitos:~~

~~a) quando em um Regulamento Técnico MERCOSUL for estabelecido uma ou mais denominações para um alimento deverá ser utilizada pelo menos uma dessas denominações;~~

~~b) poderá ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações indicadas no item anterior;~~

~~c) poderão constar palavras ou frases adicionais, necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito a natureza e condições físicas próprias do alimento, as quais deverão estar junto ou próximas da denominação de alimento. Por exemplo: tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido.~~

##### **Proposta da LXIII Reunião:**

A denominação de venda do alimento deve estar de acordo com os seguintes requisitos:

a) quando uma ou mais denominações de venda estiverem estabelecidas no MERCOSUL, deve ser utilizada pelo menos uma dessas denominações;

b) quando não existir denominações estabelecidas no MERCOSUL, deve ser utilizada a denominação prevista no regulamento nacional específico;

c) quando não existirem tais denominações de venda, deve ser utilizado um nome comum ou um nome usual consagrado pelo uso corrente no país de consumo que indique a verdadeira natureza do alimento e seja específico e não genérico, [a critério da autoridade sanitária competente];

**Uruguay: De acuerdo com mantener los términos entre corchetes.**

[d) a denominação de venda deve ser complementada pela condição física, forma de apresentação ou tipo de tratamento aplicado ao alimento sempre que necessário para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano].

[e) pode ser empregada uma denominação consagrada, **de fantasia**, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações indicadas no item anterior e que cumpra com os requisitos estabelecidos no presente regulamento]

**Uruguay solicita que se incluya la definicion de denominacion de fantasia, dado que el termino es utilizado em este parrafo.**

**Comentários na LXIII Reunião:** os países propuseram uma nova redação e avaliarão os textos entre colchetes internamente. O Brasil manifestou interesse em incluir informações sobre a presença de edulcorantes e de edulcorantes com açúcar nos alimentos por meio da denominação e solicita que os países analisem essa possibilidade.

**Uruguay: Compartimos la preocupacion de Brasil y podria compartir la inclusion em la denominación del produto la información sobre la utilización de edulcorantes o edulcorantes y azucar**

## **6.2. Lista de ingredientes**

6.2.1. Com exceção de alimentos com um único ingrediente (por exemplo: açúcar, farinha, erva-mate, vinho, etc.) deverá constar no rótulo uma lista de ingredientes.

6.2.2. A lista de ingredientes deverá constar no rótulo precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:", de acordo com o especificado abaixo:

a) todos os ingredientes deverão constar em ordem decrescente, da respectiva proporção;

b) quando um ingrediente for um alimento elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em um regulamento de um Estado Parte, poderá ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção;

c) quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em uma norma do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS ou do MERCOSUL, e represente menos que 25% do

alimento, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado;

d) a água deverá ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando formar parte de salmoras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares, e estes ingredientes compostos forem declarados como tais na lista de ingredientes não será necessário declarar a água e outros componentes voláteis que se evaporem durante a fabricação;

e) quando se tratar de alimentos desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que necessitam de reconstituição para seu consumo, através da adição de água, os ingredientes poderão ser enumerados em ordem de proporção (m/m) no alimento reconstituído. Nestes casos, deverá ser incluída a seguinte expressão: "Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo" ;

f) no caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso), estas poderão ser enumeradas seguindo uma ordem diferente, sempre que a lista desses ingredientes venha acompanhada da expressão: " em proporção variável".

### 6.2.3. Declaração de Aditivos Alimentares na Lista de Ingredientes

Os aditivos alimentares deverão ser declarados fazendo parte da lista de ingredientes. Constará desta declaração:

- a) a função principal ou fundamental do aditivo no alimento;
- b) seu nome completo ou seu número INS (Sistema Internacional de Numeração, Codex Alimentarius FAO/OMS), ou ambos.

Quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, poderá ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função.

Os aditivos alimentares serão declarados depois dos ingredientes.

Para os casos dos aromas/aromatizantes declara-se somente a função e, optativamente sua classificação, conforme estabelecido em Regulamentos Técnicos MERCOSUL sobre Aromas/Aromatizantes.

Alguns alimentos devem mencionar em sua lista de ingredientes o nome completo do aditivo utilizado. Esta situação deve ser indicada em Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos.

### **6.3 . Conteúdos Líquidos**

Atender o estabelecido nos Regulamentos Técnicos MERCOSUL correspondentes.

### **6.4. Identificação da Origem**

6.4.1. Deve ser indicado:

- o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca;
- endereço completo;
- país de origem e município;
- número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente.

6.4.2. Para identificar a origem deve ser utilizada uma das seguintes expressões: "fabricado em... ", "produto ..." ou "indústria ...".

### **6.5. Identificação do Lote**

6.5.1. Todo rótulo deverá ter impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o alimento, de forma que seja visível, legível e indelével.

6.5.2. O lote será determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios.

6.5.3. Para indicação do lote, pode ser utilizado:

- a) um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o intercâmbio entre os Estados Partes; ou

b) a data de fabricação, embalagem ou de 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 6.6.1.b).

## **6.6. Prazo de Validade**

6.6.1. Caso não esteja previsto de outra maneira em um Regulamento Técnico MERCOSUL específico, vigora a seguinte indicação do prazo de validade:

a) deve ser declarado o "prazo de validade";

b) o prazo de validade deve constar, pelo menos:

- o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses;
- o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, bastará indicar o ano, com a expressão "fim de....." (ano);

c) o prazo de validade deverá ser declarado por meio de uma das seguintes expressões:

- "consumir antes de..."
- "válido até..."
- "validade..."
- "val:..."
- "vence..."
- "vencimento..."
- "vto:..."
- "venc:...."
- "consumir preferencialmente antes de..."

d) as expressões estabelecidas no item "c" deverão ser acompanhadas de:

- o prazo de validade; ou
- uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade; ou
- uma impressão através de perfurações ou marcas indeléveis do dia e do mês ou do mês e do ano, conforme os critérios especificados em 6.6.1 (b).

Toda informação deve ser clara e precisa;

e) o dia, o mês e o ano deverão ser expressos em algarismos, em ordem numérica não codificada, com a ressalva de que o mês poderá ser indicado com letras nos países onde este uso não induza o consumidor a erro. Neste último caso, é permitido abreviar o nome do mês por meio das três primeiras letras do mesmo;

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

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

6.6.2. Nos rótulos das embalagens de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação, deverá ser incluída uma legenda com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máxima e mínima para a conservação do alimento e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições. O mesmo dispositivo será aplicado para alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens.

Em particular, para os alimentos congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, deverá ser indicada esta característica. Nestes casos, poderá ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, em função dos critérios já mencionados, ou então o prazo de validade para cada temperatura, indicando o dia, o mês e o ano da fabricação.

Para declarar o prazo de validade, poderão ser utilizadas as seguintes expressões:

"validade a -18° C (freezer): ..."

"validade a - 4° C (congelador): ..."

"validade a 4° C (refrigerador): ..."

## **6.7. Preparo e instruções sobre o uso do Produto**

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

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

## **7. ROTULAGEM FACULTATIVA**

7.1. Na rotulagem poderá constar qualquer informação ou representação gráfica, assim como matéria escrita, impressa ou gravada, sempre que não estejam em contradição com os requisitos obrigatórios da presente norma, incluídos os referentes a declaração de propriedades e as informações enganosas, estabelecidos no item 3 - Princípios Gerais.

## **7.2. Denominação de Qualidade**

7.2.1. Somente poderão ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um Regulamento Técnico específico.

7.2.2. Essas denominações deverão ser facilmente compreensíveis e não deverão de forma alguma levar o consumidor a equívocos ou enganos, devendo cumprir com a totalidade dos parâmetros que identifica a qualidade do alimento.

## **7.3. Informação Nutricional**

Poderá ser utilizada a informação nutricional sempre que não entre em contradição com o disposto no item 3 - Princípios Gerais.

## **8. APRESENTAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA**

8.1. Deverá constar no painel principal, a denominação de venda do alimento, sua qualidade, pureza ou mistura, quando regulamentada, a quantidade nominal do conteúdo do produto, em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade.

8.2. O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não será inferior a 1mm.

## **9. CASOS PARTICULARES**

9.1 A menos que se trate de especiarias e de ervas aromáticas, as unidades pequenas, cuja superfície do painel principal para rotulagem, depois de embaladas, for inferior a 10 cm<sup>2</sup>, poderão ficar isentas dos requisitos estabelecidos no item 5 (Informação Obrigatória), com exceção da declaração de, no mínimo, denominação de venda e marca do produto.

9.2 Nos casos estabelecidos no item 9.1, a embalagem que contiver as unidades pequenas deverá apresentar a totalidade da informação obrigatória exigida.



## AGREGADO IV

### LXIV REUNIÓN ORDINARIA DE LA COMISIÓN DE ALIMENTOS SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”

ACTA N° 01/18

Asunción, 2 al 5 de abril de 2018

**Violeta:** comentarios de la LXIII Reunión. Los textos entre corchete serán analizados internamente por cada país.

**Celeste:** Comentarios de la LXIV reunión

**Texto en negrita:** lo consensuado en la LXIV reunión

**Sombreado en amarillo:** para análisis de mejor redacción

**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)

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/2004.

**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.

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.

#### Propuesta de la LXIII Reunión

El presente Reglamento Técnico se aplica al rotulado de los alimentos comercializados en los Estados Partes del MERCOSUR, incluyendo ingredientes, aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología, envasados en ausencia y [listo para ofrecer] al consumidor, inclusive aquellos destinados exclusivamente para procesamiento industrial y los destinados a los servicios de alimentación.

[Propuesta de Brasil para las excepciones: Este Reglamento no se aplica a los alimentos envasados que sean preparados y fraccionados en servicios de alimentación y comercializados en el propio establecimiento y a los alimentos envasados en los puntos de venta a pedido del consumidor].

#### 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.

#### Propuesta de Brasil en la LXIII Reunión:

[Rotulado: cualquier material escrito, impreso o grafico que está presente en el rótulo y en documentos, anillo, cinta o gargantilla que acompañe al alimento].

[Rótulo: cualquier material descriptivo o gráfico, incluido inscripciones, leyendas, marcas, símbolos e ilustraciones, que estén escritos, impresos, estampados, marcado, grabado en relieve, litografiada o calcada en el envase del alimento].

La Argentina va a presentar comentarios en la próxima reunión.

**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.

**Comentarios de la LXIII Reunión:** las definiciones de envases no fueron discutidas, pues no estaban en el ámbito de la discusión de esta reunión.

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.

**Comentarios de la LXIII Reunión:** Argentina y Brasil concuerdan con las definiciones de alimento envasado, consumidor e ingrediente.

~~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.~~

**Comentarios de la LXIII Reunión:** Argentina y Brasil concuerdan con la exclusión de materia prima, teniendo en cuenta que el término no es citado en el reglamento.

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.

**Comentarios de la LXIII Reunión:** Argentina y Brasil concuerdan con la definición de aditivo alimentario.

**Coadyuvante de Elaboración:** Es toda sustancia o materia, excluidos equipos o utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí mismo y que se utiliza intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para alcanzar una finalidad tecnológica durante el tratamiento o elaboración, pudiendo dar como resultado la presencia no intencional, sin embargo inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

**Comentarios de la LXIII Reunión:** Argentina y Brasil concuerdan con la definición de coadyuvante de tecnología, conforme a la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 31/92.

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.

**Comentarios de la LXIII Reunión:** Argentina y Brasil concuerdan con la definición de alimento.

~~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.~~

**Propuesta de la LXIII Reunión:** 2.9- Denominación de venta del alimento: es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento.

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.

#### Propuesta Uruguay

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 que modifique su naturaleza física o química.

#### Propuesta de Argentina

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

Paraguay considera que el fraccionamiento de productos en un país diferente al de origen, no modifica el origen del mismo.

Las delegaciones analizarán internamente las propuestas.

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.

**Comentarios de la LXIII Reunión:** las definiciones que constan en los ítems 2.10 al 2.13 no fueron discutidos, pues no estaban en el ámbito de discusión de la LXIII Reunión.

#### Comentarios de la LXIV Reunión:

#### Propuesta de definición de Brasil

Fecha de duración: es la fecha hasta la cual un producto, en las condiciones de conservación indicada por el fabricante, conserva sus propiedades y características manteniéndose seguro para su consumo.

#### Propuesta de definición de Paraguay

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

Argentina y Uruguay analizarán internamente las propuestas.

## Propuesta de definición de Brasil

**5.1** Fabricante: es el responsable del proceso de obtención de un alimento. Como sinónimos se puede utilizar productor o industrializador.

**5.2** Fraccionador o envasador: es el responsable por la operación por la operación por el cual se divide, acondiciona o envasa un alimento para fines de su distribución, comercialización y entrega al consumidor.

### **3- PRINCIPIOS GENERALES**

**Propuesta de la LXIII Reunión:** Cualquier información transmitida en el rótulo y en el rotulado de los productos abarcados por esta Resolución debe ser indeleble, precisa y legible por el consumidor.

**Comentarios de la LXIII Reunión:** Argentina y Brasil consideran que los principios generales deben determinar que la información sea indeleble, precisa y legible por el consumidor. Argentina considera importante tratar más detalladamente los criterios de legibilidad, como color contrastante con el fondo del rótulo, etc.

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

**Propuesta de la LXIII Reunión:** los productos abarcados por este Reglamento no pueden presentar un rótulo o un rotulado que:

**Comentarios de la LXIII Reunión:** Argentina y Brasil acuerdan que la redacción para hacer referencia a los productos debe ser hecha de forma general evitando repeticiones durante la norma.

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;

**Propuesta de Brasil en la LXIII Reunión:** Utilice vocablos, palabras, expresiones, marcas, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan tornar a la información falsa, incorrecta, insuficiente o que puedan inducir al consumidor a equívocos, error, confusión o engaño, en relación con la verdadera finalidad de uso, naturaleza, composición, origen, procedencia, tipo, calidad, seguridad, cantidad, validez, modo de fabricación, rendimiento o forma de uso del alimento.

**Comentarios de la LXIII Reunión:** Argentina y Brasil consideran que el texto posee algunos términos repetidos que pueden ser simplificados. Sin embargo,

Brasil presentó una propuesta inicial, de forma a abarcar las situaciones planteadas por el país.

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

**Comentarios de la LXIII Reunión:** Argentina y Brasil concuerdan con el ítem 3.1.b.

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;

**Propuesta de Brasil en la LXIII Reunión:**

c) afirme, indique o sugiera que el producto posee propiedades nutricionales específicas, excepto cuanto esté previsto en un Reglamento Técnico específico.

d) destaque la presencia o la cantidad de ingredientes, excepto en los casos previstos en un Reglamento Técnico específico.

Inclusión: resalte la ausencia de componentes, de ingredientes o de características que no son propios o permitidos en alimentos del mismo tipo, excepto en los casos previstos en un Reglamento Técnico específico.

**Comentarios de la LXIII Reunión:** Argentina y Brasil entienden que es necesario establecer principios generales que traten el destaque de la presencia y la ausencia de constituyentes inherentes o adicionados a los alimentos. La Argentina analizará las propuestas presentadas por el Brasil.

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;

**Comentarios de la LXIII Reunión:** Argentina y Brasil acuerdan con los ítems 3.1 e) y f).

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



**Propuesta del Brasil en el LXIII Reunión:** Sustituir la letra “g” por las dos propuesta de abajo:

- Afirme, indique o sugiera que existe una relación entre el consumo del alimento o de sus componentes con enfermedades o condiciones relacionadas a la salud, excepto cuando esté previsto en reglamentos técnicos específicos;
- Afirme, indique o sugiera que el alimento o sus componentes poseen efectos metabólicos o fisiológicos en el crecimiento, desarrollo, mantenimiento y otras funciones normales del organismo humano, excepto cuando esté previsto en reglamentos técnicos específicos.

**Comentarios:** Argentina informó concordar con el principio expresado en la propuesta brasilera, pero analizará una propuesta de redacción internamente.

**Propuesta del Brasil en la LXIII Reunión:** inclusión

- Afirme, indique o sugiera que el alimento es recomendado, aprobado o corresponde a los requisitos establecidos por profesionales de la salud o asociaciones de la salud, excepto cuando esté previsto en reglamentos técnicos específicos.

**Comentarios de la Argentina:** analizará la propuesta internamente.

**Propuesta del Brasil en la LXIII Reunión:** inclusión

- Destaque la ausencia de aditivos alimentarios, excepto cuando esté previsto en reglamentos técnicos específicos.

**Comentarios de la Argentina:** analizará la propuesta internamente.

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.

[Brasil propone la eliminación de los puntos 3.2 y 3.3](#)

La Delegación de Argentina propondrá una redacción alternativa.

Las delegaciones de Paraguay y Uruguay analizarán internamente la propuesta de Brasil así como la redacción alternativa que fuera a presentar de Argentina.

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.

**Comentarios en la LXIII Reunión:** los ítems 3.2 al 3.4 no fueron discutidos, pues no estaban en el ámbito de discusión de esta reunión.

#### **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.

**Comentarios en la LXIII Reunión:** los ítems 4 y 5 no fueron discutidos, pues no estaban en el ámbito de discusión de esta reunión.

## 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.~~

#### **Propuesta de la LXIII Reunión:**

La denominación de venta del alimento debe estar de acuerdo con los siguientes requisitos:

- a) cuando una o más denominaciones de venta estuvieran establecidas en el MERCOSUR, debe ser utilizada por lo menos una de esas denominaciones;
- b) cuando no existiera denominaciones establecidas en el MERCOSUR, debe ser utilizada la denominación prevista en un reglamento nacional específico;
- c) cuando no existieran tales denominaciones de venta, debe ser utilizado un nombre común o un nombre usual consagrado por el uso corriente en el país de consumo que indique la verdadera naturaleza del alimento y sea específico y no genérico, [a criterio de la autoridad sanitaria correspondiente];
- [d) la denominación de venta debe estar complementada por la condición física, forma de presentación o tipo de tratamiento aplicado al alimento siempre que sea necesario para evitar que el consumidor sea inducido al error o engaño];
- [e) puede ser empleada una denominación consagrada, de fantasía, de fábrica o una marca registrada, siempre que sea acompañada de una de las denominaciones indicadas en el ítem anterior y que cumpla con los requisitos establecidos en el presente reglamento].

**Comentarios en la LXIII Reunión:** los países propondrán una nueva redacción y evaluarán los textos entre corchetes internamente. El Brasil manifestó interés en incluir informaciones sobre la presencia de edulcorantes y de edulcorantes con azúcar en los alimentos por medio de la denominación y solicita a los países que analicen esa posibilidad.

## **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;

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 reconstituído. 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) 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 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.

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.

### **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 ..."~~

### **6.4 Declaración de país de origen**

**6.4.1 Debe constar en el rotulo la declaración de país de origen del alimento**

**6.4.2 Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: "fabricado en...", "producto ...", "industria...", "[[producido en..](#)], "[origen...](#)", "[elaborado en..](#)".]**

## Propuesta de Paraguay

6.4.3 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 “Fraccionado en...”

La delegación de Argentina concuerda con la propuesta de Paraguay

Las delegaciones de Brasil y Uruguay analizarán la propuesta internamente

## Propuesta de Brasil

### 6.5 [Identificación del responsable del producto]

#### **Deben constar en el rótulo por lo menos los siguientes datos:**

## Propuesta de Brasil

6.5.1 El nombre (razón social) del responsable por el producto (fabricante o fraccionador); dirección completa; registro o código de identificación del establecimiento del responsable por el alimento junto al organismo competente, cuando existiere.

## Propuesta Argentina

6.5.1 El nombre (razón social) del fabricante y/o fraccionador y/o titular (propietario) del producto; domicilio completo; número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente.

## Propuesta de Paraguay

6.5.1 El nombre (razón social) del fabricante o fraccionador o titular (propietario) del producto; domicilio completo; número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador o fraccionador según corresponda ante el organismo competente.

## Propuesta de Argentina

6.5.2 En el caso de alimentos importados, además de los requisitos exigidos en el ítem 6.5.1 debe ser informado el nombre (razón social), dirección completa y número de registro o código de identificación del establecimiento importador.

Las delegaciones analizarán internamente las propuestas realizadas.

## 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.**

Las delegaciones analizarán el punto referente a lo expresado como 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 debe ser utilizado un código (clave) precedido de la letra "L" o la palabra "Lote".**

**6.5.3.1 El lote puede ser expresado por medio de: la fecha de elaboración, envasado o 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, según corresponda, de conformidad con el punto 6.6.1.**

**6.5.3.1.1 Cuando el lote fuese declarado por medio de la fecha de duración o de la fecha de elaboración o fecha de envasado, éste podrá ser expresado de la siguiente forma: "Lote/Fecha de duración (según expresiones autorizadas en el punto 6.6.): ..." o "Lote/Fecha de elaboración:... o "Lote/Fecha de envasado".**

**6.5.3.2 La conformación del código clave debe estar a disposición de la autoridad competente.**

**6.5.3.3 El lote debe constar en la documentación comercial cuando se efectúe intercambio entre Estados Partes y comercio extrazona.**

## 6.6. Fecha de duración

**6.6.1. Si no está establecido de otra manera en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico, la fecha de duración debe ser declarada en el rotulo constando por lo menos de:**

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

**b-el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, se podrá utilizar la expresión: "fin de.....", indicando el año correspondiente.**

Los estudios de estabilidad específicos para determinación de plazo de validez de productos son responsabilidad del fabricante y/o fraccionador. Será verificado su ubicación.

Las delegaciones acuerdan conceptualmente y lo analizarán internamente

Paraguay considera necesario incluir la siguiente frase: Cuando se utilice el mes y el año para indicar la fecha de duración "la validez es hasta el último día del mes indicado". Uruguay comparte el comentario de Paraguay

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 ..." Argentina, Brasil y Uruguay proponen eliminar la frase

Paraguay acordaría con eliminar la expresión - "consumir preferentemente antes de ..." si en Principios Generales se permita la adecuación de rótulos a través de etiqueta suplementaria para adecuar la expresión de la fecha de vencimiento.

~~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).~~

d) Las expresiones establecidas en el apartado c) deberán ir acompañadas de la fecha misma, o una indicación clara y precisa del lugar donde conste la misma.

Tener presente colocar la frase referente a la indicación de la fecha de vencimiento de forma a que este claramente visible y no tapado

~~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.~~

e) deberán declararse de forma numérica, no codificado en el orden indicado en el punto 6.6.1, a y b, 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. Analizar la redacción

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;
- Propuesta Argentina: 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.

Las delegaciones analizarán la propuesta internamente

- 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. Uruguay propone eliminar la presente frase por estar contemplado en el punto 6.6.1

Brasil propone eliminar las excepciones. En el caso de bebidas alcohólicas con graduación alcohólica igual o superior a 10% (v/v) y también los casos de vinos es permitido el uso de las expresiones “validez indeterminada” o “plazo de validez indeterminado”

La delegación de Argentina considera que debería de mantenerse la lista de excepciones no obstante está dispuesta a revisar la necesidad de introducir modificaciones a la redacción actual del punto, particularmente para clarificar la naturaleza de las excepciones.

Las delegaciones de Paraguay y Uruguay consideran que debe ser mantenida la lista excepciones de acuerdo al Codex, no obstante analizará la redacción para clarificar las excepciones.

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 los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir la información que indique los cuidados necesarios para mantener sus características.

En el caso de alimentos que requieran una conservación a una determinada temperatura deberá ser indicada las temperaturas máximas y/o mínimas según corresponda.

Con el fin de permitir la conservación o utilización adecuada de los alimentos una vez abierto el envase, se indicará cuando procedan las condiciones y/o la fecha límite de consumo. Ver redacción

Propuesta Paraguay:

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.

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): ..."

Propuesta Brasil:

Las condiciones para la conservación serán establecidas por las empresas productoras, en consonancia con las técnicas del proceso industrial que adoptaren, de modo a ofrecer orientación segura para que el alimento garantice su durabilidad en estas condiciones.

Para los alimentos colocados para la venta congelados, cuyo plazo de validez varia según la temperatura de conservación doméstica, esta característica debe ser indicada en el rótulo como información para el consumidor, adicionalmente el plazo de validez establecido por el fabricante considerando las técnicas del proceso industrial adoptado. En estos casos, para indicar el plazo de validez para cada temperatura de conservación doméstica, deben ser utilizadas las siguientes expresiones o similares.

Conservación doméstica:

“duración a -18° C (freezer): ...” / “duración a -4° C (congelador): ...” / “duración a 4° C (refrigerador): ...”

En este caso el plazo de validez debe ser indicado en días o meses a partir de la fecha de fabricación del producto, debiendo ser indicado el día, el mes y año de fabricación.

Los productos puestos a la venta congelados deben indicar esa característica en el la cara principal.

Propuesta de Paraguay

Los alimentos que son ofrecidos a la venta congelados, podrán llevar información que indique a los consumidores instrucciones de manejo del producto a otras temperaturas en el hogar, en estos casos se podrá indicar el tiempo de duración estimado para esas condiciones:

"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."

"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"

"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"

**Recordatorio:** Tener en cuenta la incorporación de una redacción que haga referencia al congelamiento posterior al descongelamiento en el hogar y que en ningún caso sea consumido el alimento posterior a la fecha de vencimiento indicado en el envase.

## **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.

## **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.