

AGREGADO V

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

ACTA N° 01/19

Buenos Aires, 8 al 11 de abril de 2019

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

Celeste: Comentarios de la LXIV reunión

Naranja: Comentarios de la LXV Reunión

Texto en negrita: lo consensuado en la LXIV reunión

Sombreado en amarillo: para análisis de mejor redacción

Rojo: Comentarios de la Reunión virtual del 23 de mayo de 2018

[] Entre corchetes quedan en consulta interna.

Marrón: Comentarios de Paraguay para el Bloque 1 no revisados aún.

Verde: Comentarios de Uruguay para el Bloque 1 no revisados aún.

Fucsia: comentarios LXVIII reunión- abril 2019

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 Nº 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 aplica al rotulado de los alimentos comercializados en los Estados Partes del MERCOSUR, incluyendo ingredientes, aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología, envasados en ausencia del consumidor, inclusive aquellos destinados exclusivamente para procesamiento industrial y los destinados a los servicios de alimentación.

Este Reglamento no se aplica a los alimentos envasados que sean preparados en servicios de alimentación y comercializados en el propio establecimiento y a los alimentos envasados en los puntos de venta a pedido del consumidor.

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.

Incluir un apartado en el que se determine requisitos diferenciales para los productos destinados exclusivamente para el procesamiento industrial.

2. DEFINICIONES

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

2.2 [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 Delegación de Argentina remitirá una propuesta de redacción para ambos términos antes del 31 octubre.

2.3 **Alimento:** Es toda sustancia que se ingiere en estado natural, semielaborada o elaborada y se destina al consumo humano, incluidas las bebidas y cualquier otra sustancia que se utilice en su elaboración, preparación o tratamiento, pero no incluye los cosméticos, el tabaco, ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamento.

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

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

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

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

Las delegaciones analizarán las definiciones de envases de manera conjunta con la discusión de legibilidad, y presentación de la información.

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

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

La Delegación de Uruguay plantea analizar la inclusión de la definición de “consumidor final” en caso que sea necesario para la diferenciación de la rotulación de alimentos para uso industrial.

La definición que se propone sea la utilizada para consumidor final es la que actualmente consta en la 46/03 para consumidor.

2.7- Ingrediente- Es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de alimentos y que esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

2.8- Ingrediente compuesto: Es el ingrediente alimentario [constituido por /elaborado a partir de] dos o más ingredientes.

[2.9- **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.]

Esta definición será considerada junto con la Declaración Cuantitativa de Ingredientes

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

2.11- Aditivo alimentario- Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá, o puede esperarse razonablemente que tenga (directa o indirectamente), como resultado, que el propio aditivo o sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento. Este término no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

2.12- 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.

2.13- Denominación de venta del alimento: es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento.

2.14- Servicio de Alimentación: Organización que tiene como finalidad elaborar alimentos, incluyendo o no su fraccionamiento, ya sea como plato preparado o preparaciones culinarias con fines de consumo institucional o comercial a solicitud/pedido del consumidor.

Pedido de incorporación de Brasil:

2.15[Fabricante, productor, procesador, industrializador: es aquel que realiza el proceso para la obtención de un alimento.

2.16 Fraccionador o envasador: es aquel que realiza 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.]

Uruguay no comparte con la inclusión del término responsable en las definiciones dado el alcance del mismo.

Podría utilizarse "...es quien realiza el proceso de obtención...."

La delegación de Paraguay comparte el planteo de Uruguay.

La Delegación de Argentina no considera necesario las inclusión de las

definiciones de fabricante y fraccionador, y coincide con las delegaciones de Paraguay y Uruguay en cuanto a que no comparte el uso del término responsable.

2.17- 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. [Esta operación no constituye una transformación sustancial.]

2.18- 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 de transformación sustancial.[El fraccionamiento de productos en un país diferente al de origen, no modifica el origen del mismo.]

Propuesta de Brasil

País de origen Es aquel donde fue producido el alimento.

Paraguay y Uruguay solicitaron que en el documento conste que el fraccionamiento de alimentos no modifica el país de origen, proponiendo dos alternativas de redacción que se encuentran entre corchetes. Es relevante para ambas delegaciones que debe quedar claro la identificación del país de origen y el país de fraccionamiento.

Las demás delegaciones analizarán la redacción.

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.

Propuesta de la Comisión de metrología: Parte del envase diseñado para ser visible bajo condiciones normales de exposición para la venta

La Delegación de Argentina entiende que la que está actualmente en la Res GMC N° 26/03 se ajusta más al uso que se dará en el presente reglamento, y no considera conveniente limitar la definición a las condiciones de exposición para la venta.

La delegación de Paraguay propuso: Es la parte del envase diseñada para ser visible y donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y la marca o el logo y/o el nombre de fantasía, y/o el dibujo alegórico si los hubiere.

La delegación de Uruguay está analizando el ítem correspondiente a la presentación de la información obligatoria, pudiendo no ser necesario el uso de “cara principal”, por lo cual esta definición no sería necesaria. El problema surge en la adecuación de los rótulos de alimentos, en los cuales la etiqueta complementaria que contiene el nombre del producto no sería siempre viable colocarla en la cara principal. Por lo cual se solicita discutir este punto junto con la Presentación y Distribución de la Información Obligatoria.

Paraguay propone incluir la siguiente definición.

2.14 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.

Argentina y Brasil evaluarán la propuesta presentada.
Uruguay comparte la propuesta de Paraguay

Uruguay propuso la inclusión de la siguiente definición:

2.15 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.

Las demás delegaciones analizarán la propuesta.

Uruguay propuso la inclusión de la siguiente definición:

2.16 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.

Las demás delegaciones analizarán la propuesta.

La delegación de Brasil propuso incluir la definición

2.17 Fecha de duración: es la fecha hasta la cual un alimento, en las condiciones de conservación indicadas por el fabricante conserva sus propiedades de inocuidad y calidad.

Paraguay concuerda con el planteo de Brasil.

Argentina y Uruguay analizarán internamente la propuesta.

3- PRINCIPIOS GENERALES

Cualquier información transmitida en el rotulado de los productos abarcados por este Reglamento debe ser veraz, clara, legible e indeleble.

3.1 El rotulado de los productos abarcados por este Reglamento, no debe:

a) Utilizar 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 equívoco, 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.

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

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

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

e) afirmar, indicar o sugerir que el producto posee propiedades nutricionales específicas, excepto cuando esté previsto en un Reglamento Técnico[MERCOSUR.]

[f) resaltar en ciertos tipos de alimentos elaborados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración;]

[g) resaltar en alimentos elaborados la ausencia de ingredientes no permitidos en todos los alimentos del mismo tipo;]

La delegación de Brasil y Uruguay analizaran los puntos c y d junto con los puntos f y g.

h) resaltar 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;

i) indicar que el alimento, sus componentes y/o ingredientes poseen, acción[estimulante], preventiva o curativa de enfermedades, propiedades medicinales o terapéuticas.

Brasil propone agregar estos dos puntos:

j) Afirmar, indicar o sugerir 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;

k) Afirmar, indicar o sugerir 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.

Argentina propone sustituir el j y k propuestos por Brasil por el siguiente:

Aconsejar su consumo por razones de mejoramiento de la salud, o de reducción de riesgo de enfermedades, excepto cuando este previsto en un reglamento técnico específico.

Las delegaciones analizarán ambas propuestas.

[l- Afirmar, indicar o sugerir 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].

Las delegaciones de Argentina y Paraguay analizarán la redacción propuesta.

La delegación de Brasil propone incorporar:

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

Las delegaciones analizarán este punto.

_____ fin reunión 03 de 2018-----

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.

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- 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

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

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

b) cuando no existieran denominaciones establecidas en un Reglamento Técnico el MERCOSUR, debe utilizarse la denominación prevista en la legislación nacional del país de consumo.

c) cuando no existieran tales denominaciones de venta, debe ser utilizado:

i. un nombre común, usual o consagrado por el uso corriente en el país de consumo;

ii. en su ausencia, una descripción apropiada que indique la verdadera naturaleza del alimento y que sea específica, aprobada por la autoridad competente cuando los procedimientos nacionales así lo exigiesen.

d) siempre que sea necesario, debe ser indicada como parte de la denominación de venta, o próximo a ella, la condición física, forma de presentación y tipo de tratamiento aplicado al alimento según corresponda, para evitar que el consumidor sea inducido a error o engaño.

6.1.1 Adicionalmente a la denominación de venta, podrá ser utilizado un nombre de fantasía, marca comercial, o una marca registrada, siempre que cumpla con los requisitos establecidos en el presente Reglamento.

La Delegación de Brasil manifestó interés en incluir informaciones sobre la sustitución total o parcial de azúcar por edulcorantes en los alimentos. La redacción transmitirá la siguiente idea "Cuando un alimento contiene en la formulación edulcorantes que sustituye total o parcialmente el azúcar por edulcorante, debe indicarse "Contiene edulcorante", o "contiene azúcar más edulcorante". La Delegación de Brasil enviará una propuesta de redacción.

La Delegación de Uruguay comparte la preocupación de Brasil y aguarda la propuesta de Brasil para poder analizarla.

[Paraguay: f) La denominación de venta del alimento deberá figurar en la etiqueta en un mismo tamaño, realce y visibilidad].

Las demás delegaciones acuerdan discutir este ítem (f) propuesto por Paraguay en conjunto con el ítem de Presentación de la Información Obligatoria, considerando asimismo la información brindada de acuerdo al ítem d).

6.2- Lista de ingredientes

6.2.1 Debe constar la lista de ingredientes en el rótulo de los alimentos abarcados por esta Resolución.

6.2.1.1. No obstante, no se exigirá que conste la lista de ingredientes en los casos de alimentos constituidos por un único ingrediente, siempre que su denominación de venta permita la identificación de ese ingrediente.

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

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

Las Delegaciones de Argentina y Uruguay concuerdan con la propuesta de Brasil. La Delegación de Paraguay lo analizará internamente.

Propuesta de Argentina: 6.2.2.1 todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial (m/m) al momento de la fabricación del alimento;

[Propuesta de Brasil: 6.2.2.1 todos los ingredientes deben ser declarados por su denominación de venta (ver ítem de denominación de venta) en orden decreciente de peso inicial (m/m) al momento de la fabricación del alimento;

6.2.2.1.1 los coadyuvantes de tecnología no deben ser declarados en la lista de ingredientes.]

Paraguay y Uruguay acuerdan

6.2.2.2 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;

Propuesta de Brasil que aún sigue en estudio interno:

[6.2.2.2 el ingrediente constituido por dos o más ingredientes debe ser declarado en la lista conforme a una de las siguientes opciones:

6.2.2.2.1 por su denominación de venta siempre que esté acompañada de la declaración de sus ingredientes entre paréntesis en orden decreciente de peso (m/m), o

Las Delegaciones de Argentina y Paraguay lo analizarán internamente. La Delegación de Uruguay concuerda con la propuesta de Brasil.

6.2.2.2.2 por la incorporación de sus ingredientes en orden decrecientes de peso (m/m) en el producto final.]

Las Delegaciones de Argentina, Paraguay y Uruguay lo analizarán internamente.

[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;]

La Delegación de Brasil propone la eliminación del punto c, considerando que esta excepción crea asimetría de información y perjudica al consumidor en su derecho a conocer la composición del alimento, pudiendo producir riesgos a la salud y perjudicar la elección de sus alimentos basados en cuestiones religiosas y ambientales.

Las demás Delegaciones lo analizarán internamente.

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

6.2.2.3. El agua deberá ser declarada en la lista de ingredientes.

[Propuesta de Argentina

6.2.2.3.1 No será necesaria la declaración del agua en la lista de ingredientes cuando se empleen almibares, jarabes, caldos, salmueras u otros similares que son declarados como tales en la lista de ingredientes.

Propuesta de Brasil

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

Propuesta de Paraguay

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

Propuesta de Brasil

6.2.2.3.2.1 En el caso del agua adicionada que se evapore parcialmente la cantidad remanente debe ser declarada en orden decreciente de peso (m/m) en el producto final.

Propuesta de Brasil y Paraguay

6.2.2.3.3 El agua adicionada durante el proceso de fabricación exclusivamente con la finalidad de reconstituir ingredientes deshidratados o concentrados, de forma a atender sus padrones, no necesitan ser declarada en la lista de ingredientes, siempre que conste el nombre del ingrediente seguido de la palabra "reconstituido".

Propuesta de Brasil

6.2.2.3.4 El agua adicionada durante el proceso de fabricación exclusivamente con la finalidad de padronizar bebidas alcohólicas destiladas y rectificadas no necesitan ser declarada en la lista de ingredientes.]

Las Delegaciones lo analizarán internamente.

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

Las Delegaciones de Brasil, Paraguay y Uruguay acuerdan eliminar el ítem, debido a que la lista de ingredientes debe ser declarada en base al producto tal como se ofrece al consumidor. Las Delegaciones de Brasil y Paraguay manifestaron no tener conocimiento de alimentos que utilicen este tipo de declaración. La Delegación de Argentina propone mantener la frase, considerando que se trata de una opción para la declaración que podría ser representativa para el consumidor en cuanto al entendimiento de la lista de ingredientes y teniendo como base la normativa internacional.

6.2.2.5. en el caso de alimentos constituidos por una mezcla 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".

Propuesta de Paraguay

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

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

6.2.4.1 Cuando en el rotulado del alimento se hiciera referencia al nombre específico del ingrediente.

6.2.4.2 Cuando los ingredientes contuviesen o fuesen derivados de los alimentos o ingredientes considerado como alérgenos alimentarios según lo estable el RTM específico o en su defecto legislación nacional.

TABLA 1

Clase de ingredientes	Nombre Genérico
Aceite refinado excepto aceite de oliva.	“Aceite” seguido del término “vegetal” o “animal”, de acuerdo al caso, y calificado por el término que describa el proceso de modificación empleado cuando sea aplicable. (ej. Parcialmente hidrogenado, interesterificado)
Grasas refinadas	“Grasa” seguido del término “vegetal” o “animal”, de acuerdo al caso, y calificado por el término que describa el proceso de modificación empleado cuando sea aplicable. (ej. totalmente hidrogenado, parcialmente hidrogenado, interesterificado)
Almidones naturales y modificados por acción enzimática o física.	“Almidón”

Féculas naturales y féculas modificadas por acción enzimática o física.	“Fécula”
Almidones modificados químicamente.	“Almidón modificado”
Féculas modificadas químicamente	“Fécula modificada”
Todas las especies de pescado cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento	“Pescado”
Todos los tipos de carne de aves cuando dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento (excepto la carne mecánicamente separada)	“Carne de ave”
Todos los tipos de carne separada mecánicamente de ave cuando dicho ingrediente constituye un ingrediente de otro alimento	“Carne separada mecánicamente de ave”
Todos los tipos de queso, cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que la etiqueta y la presentación de dicho no haga referencia a un tipo específico de queso	“Queso”
Todas las especias que no exceden el 2 % del peso en el alimento, solas o mezcladas	“Especias” o “mezclas de especias”
Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas que no exceden el 2 % del peso en el alimento, solas o mezcladas	“Hierbas aromáticas” o “mezclas de hierbas aromáticas”
Todos los tipos de preparados de goma utilizados en la fabricación de goma base para la goma de mascar	“Goma base”
Sacarosa	“Azúcar”
Dextrosa anhidra y dextrosa monohidratada.	“Dextrosa” o “glucosa”
Manteca de cacao obtenida por presión, extracción, o refinada.	“Manteca de cacao”
Todas las frutas confitadas.	“Frutas confitadas”
Todas las proteínas lácteas (caseínas, caseinatos, proteína de leche y proteína de suero de leche) y sus mezclas.	“Proteínas de leche”
Proteína texturizada de soja, proteína aislada de soja y proteína concentrada de soja.	“Proteína de soja”

La Delegación de Brasil se encuentra evaluando internamente el tema y propone que el uso de nombre genérico sea utilizado solamente cuando la información omitida no sea relevante para que el consumidor realice su selección y un nombre genérico sea más informativo que el nombre específico. Consideró, además, que sea establecido criterios específicos para uso de esta regla que debe ser considerada una excepción y solamente en situaciones muy específicas tales como:

- Nombre específico no puede ser necesario para el consumidor elija opciones consientes (riesgo a la salud, nutricional, entre otros)
- Todo el ingrediente agrupado sobre nombre genérico debe tener una composición próxima o similar.
- Que el nombre genérico facilite el entendimiento del consumidor.
- No permitir o propiciar fraudes.

La Delegación de Argentina manifestó su preocupación en referencia a que la preferencia del consumidor es un tema que se reconoce a nivel internacional como poco definido, por lo cual su indicación en este tipo de reglamento técnico puede resultar en apreciaciones diferenciales entre los estados partes en este aspecto, generando restricciones innecesarias al comercio. Asimismo, reconoce que, en relación a las preocupaciones en el tema de fraude, inocuidad y de nutrición se encuentran adecuadamente enfocadas en otras partes de este mismo reglamento técnico en Principios Generales y en el Reglamento Técnico Mercosur de Etiquetado Nutricional.

La Delegación de Uruguay manifestó que acuerda la inclusión de la Res GMC 6/94 en la presente resolución, adecuando la misma. Por otro lado, entiende el planteamiento de las delegaciones de Paraguay y Brasil y aguardará la propuesta de redacción para evaluarlo internamente.

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

6.2.6 Esta declaración constará de:

6.2.6.1 la función principal o fundamental del aditivo en el alimento, y

6.2.6.2 su nombre completo, o su número INS (Sistema Internacional de Numeración, CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS), o ambos.

Propuesta de Paraguay

[6.2.6.1 La función tecnológica principal del aditivo en el alimento, seguido del nombre completo del aditivo alimentario específico según lo establecido en la Lista General Armonizada de Aditivos, pudiendo indicarse además su número INS (Sistema Internacional de Numeración, CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS).

6.2.6.2 Los alimentos contenidos en envases con rotulado menor a 100 cm² pueden declarar en la lista de ingrediente el INS en sustitución del nombre específico del aditivo.]

La Delegación de Argentina acuerda con la propuesta del punto a y analizara internamente el punto b.

Propuesta de Brasil

[6.3.4. La declaración de aditivos alimentarios en la lista de ingredientes debe cumplir los siguientes criterios:

6.3.4.1 estar agrupada por su respectiva función tecnológica ejercida en el alimento;

6.3.4.2 cuando el aditivo ejerza más de una función tecnológica en el alimento, ella debe ser declarada en la función principal ejercida en el alimento;

6.3.4.3 cada función tecnológica debe ser declarada en el respectivo orden de proporción de peso (m/m) en el producto final, considerando la suma de todos los aditivos alimentarios que ejercen la misma función;

6.3.4.4 para cada función tecnológica, debe constar inmediatamente el nombre de los aditivos entre paréntesis, en orden decreciente de peso (m/m), considerando el orden antes que ellos sean combinados para componer el producto;

6.3.4.5 adicionalmente al nombre del aditivo, puede ser declarado el número INS de los aditivos (Sistema Internacional de Numeración, Codex Alimentarius FAO/OMS)

6.3.4.6 en el caso de los aromatizantes se declarará solamente la función y, adicionalmente puede ser declarado el sabor o aroma conferido.]

Las demás Delegaciones lo evaluarán internamente.

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

Propuesta de Paraguay

[6.2.7 Los aditivos alimentarios, deben ser agrupados por función tecnológica y declarados por orden de peso (m/m) en el momento de la fabricación del alimento.]

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

Propuesta de Paraguay

[6.2.8 Los aditivos alimentarios serán declarados a continuación 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.

Propuesta de inclusión de Brasil:

[6.3.5 En el caso de que el alimento contenga uno o varios ingredientes basados en azúcar, éstos deberán figurar en la lista de ingredientes inmediatamente al término "azúcares", entre paréntesis, en orden descendente de peso (m / m), considerando el orden antes de combinados para componer el producto.

6.3.6 En el caso de que el alimento contenga uno o más ingredientes utilizados como compuestos fuentes de vitaminas y minerales, éstos deberán figurar en la lista de ingredientes inmediatamente al término "vitaminas" o "minerales", según el caso, entre parientes, en orden descendente de (m / m), considerando el orden antes de que se combinen para componer el producto.]

Las demás Delegaciones lo evaluarán internamente.

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

Las delegaciones de Argentina, Brasil y Paraguay acuerdan con la exclusión del párrafo precedente. La Delegación de Uruguay lo analizara internamente.

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

Brasil propone incluir: Cuando el alimento fue elaborado en más de un país, el país de origen es aquel donde recibió el último proceso de transformación sustancial.

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...", "elaborado en..", "[“producido en..”, “origen...”];]

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...”

6.5 Identificación del elaborador, fraccionador e importador.

Deben constar en el rótulo los siguientes datos:

- [6.5.1 a. El nombre y/o la razón social del fabricante y/o fraccionador [Br: /envasador] y/o titular (propietario) del producto
b. domicilio completo de acuerdo a lo indicado en a.;
c. número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador o fraccionador ante el organismo competente.]

Las Delegaciones continuarán analizando el tema internamente.

La Delegación de Brasil solicitó que para expresar la información exigida en el punto 6.5.1 a. puedan ser utilizadas las siguientes expresiones:

- Fabricante:/Fabricado por:
- Fraccionador/envasador:/Fraccionado/envasado por:
- Titular del producto:/Propietario del producto:

[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 ante el organismo competente.]

Las delegaciones continuarán analizando internamente el tema.

6.6- Identificación del lote

6.6.1. Todo rótulo deberá llevar impresa, grabada o marcada de cualquier otro modo, una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote al que pertenece el alimento.

6.6.2. El lote será determinado en cada caso por el fabricante, productor o fraccionador/ [Br: envasador] del alimento, según sus criterios.

El texto entre corchetes será revisado junto con la propuesta de Brasil de incluir una definición de “fabricante/fraccionador” en el punto 2. Definiciones.

6.6.3 Para la indicación del lote debe ser utilizado un código (clave) precedido de la letra "L" o la palabra “Lote”.

6.6.3.1 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, en el citado orden, de conformidad con el punto 6.7.1. (fecha de duración)

6.6.3.1.1 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”.

El término “Lote” podrá ser sustituido por “L”.

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

[6.6.3.3 El lote debe constar en la documentación comercial cuando se efectúe intercambio entre Estados Partes y comercio extrazona.]

Las delegaciones de Argentina y Brasil analizarán internamente la pertinencia de mantener el punto en este Reglamento.

6.7. Fecha de duración

6.7.1. 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

6 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 analizaran 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 Argentinaconsidera 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.

6.7.2. 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 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 varía 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 cm², 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.