

AGREGADO V

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

COMISIÓN DE ALIMENTOS

ACTA N° 01/20

Asunción, 19 de mayo al 3 de junio de 2020

Documento de Trabajo

Versión en español

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

Azul: comentarios de la LXIV Reunión

Naranja: comentarios de la LXV Reunión

Texto en negrita: consensuado en la LXIV Reunión

Sombreado en amarillo: para análisis sobre una mejor redacción

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

[] Entre corchetes: continúa en consulta interna.

Marrón: comentarios de Paraguay para el Bloque 1, todavía no revisados.

Verde: comentarios de Uruguay para el Bloque 1, todavía no revisados.

Fucsia: comentarios LXIX reunión – julio 2019

Violeta: LXX RO

Gris: LXXI RO

ROJO: LXXII RO Asunción

MERCOSUR/GMC/RES. N° 26/03

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS

(Deroga la Res. GMC N° 26/03 y 06/94)

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 Parte 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 Parte, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 – Derogase la Res. GMC Nº 26/03 y 06/94.

Art. 5 - Los Estados Parte del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes de **xxxxxx**.

xxx GMC – xxxxxxxx

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento Técnico se aplicará a la rotulación de todo alimento que se comercialice en los Estados Parte del MERCOSUR, incluyendo ingredientes, aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología, envasado en ausencia del consumidor, inclusive aquellos destinados exclusivamente para el procesamiento industrial y los destinados a los servicios de alimentación.

Este Reglamento no se aplica a los alimentos envasados que sean preparados en los servicios de alimentación y comercializados en el propio establecimiento y a los alimentos envasados en los punto 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 ítem estableciendo requisitos diferenciados para los productos destinados exclusivamente para el procesamiento industrial.

2. DEFINICIONES

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

2.2. [Rotulo: es cualquier material descriptivo o gráfico, incluido inscripciones, leyendas, marcas, símbolos e ilustraciones, esté escrito, impreso, estampado, marcado, grabado en relieve, litografiada o colocada en el envase del alimento].

La Delegación de la Argentina enviará una propuesta de redacción para ambos términos antes del 31 de octubre de 2018.

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 en conjunto 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 propone analizar la inclusión de la definición de “consumidor final”, en caso de que sea necesario el rotulado de alimentos para uso industrial.

La definición que se propone es la utilizada para consumidor final es la que actualmente consta en la Res. GMC N° 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 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 tecnología: Es toda sustancia, excluyendo los equipamientos y los utensilios, que no se consumen por sí sola como ingrediente alimenticio y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para obtener una finalidad tecnológica durante el tratamiento o elaboración. Deberá ser eliminado del alimento o inactivado,

pudiendo admitirse la presencia de trazas de las sustancias, o sus 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: Establecimiento que tiene como finalidad elaborar alimentos, incluidos o no su fraccionamiento, sea como plato preparado o preparaciones culinarias para fines de consumo institucional o comercial a pedido o solicitud del consumidor.

Pedido de inclusión del Brasil:

2.15. [Fabricante, productor, procesador o industrializador: Es aquel que realiza el proceso de obtención de un alimento.

2.16. Fraccionador o envasador: Es aquel que realiza la operación la operación por la cual divide, acondiciona o envasa un alimento para fines de su distribución, comercialización y entrega al consumidor.]

Las delegaciones analizarán la posibilidad de mantener una definición para fraccionador, una para envasado y excluir la definición de fraccionamiento (ítem 2.17).
Brasil remitirá una propuesta de definición de envasador basada en su legislación.

Uruguay no concuerda con la inclusión del término “responsable” en las definiciones teniendo en cuenta el alcance del mismo.

Podría ser utilizado “...es quien realiza el proceso de obtención...”

La Delegación del Paraguay concuerda con la propuesta del Uruguay.

La Delegación de la Argentina no considera necesaria las inclusiones de las definiciones de fabricante y fraccionador, y concuerda con las delegaciones del Paraguay y Uruguay que no se utilice el 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 consiste en una transformación substancial.]

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.

2.19. 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. [El fraccionamiento de productos en un país diferente del origen, no modifica el origen del mismo.]

Propuesta de Brasil:

País de origen: Es aquel donde el alimento fue producido.

Paraguay y Uruguay solicitan que en el documento conste que el fraccionamiento de alimentos no modifica el país de origen del producto, proponiendo las dos alternativas de

redacción que se encuentran entre corchetes. Es relevante para esas delegaciones que debe claro la identificación del país de origen y el país de fraccionamiento.

Las demás delegaciones analizarán la redacción.

2.20 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.

La Delegación de la Argentina entiende que la definición actual de la Re. GMC N° 26/03 se ajusta mejor al uso que se dará al presente reglamento, y no considera conveniente limitar la definición a las condiciones de exposición a la venta.

La Delegación del Paraguay propone: Es la parte del envase diseñada para ser visible y donde se presente de forma más relevante la denominación de venta y la marca o logo y/o el nombre de fantasía y/o el diseño alegórico en caso de que existan.

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”, y esa 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 de colocarla en la cara principal. Solicita, por lo tanto, discutir este ítem en conjunto con la presentación y distribución de la información obligatoria.

Paraguay propone incluir la siguiente definición.

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

Paraguay mantiene su posición de incluir esta definición entendiendo que es necesario diferenciar el nombre de fantasía de la denominación de venta, y evitar que el realce del nombre de fantasía pueda inducir al error. Uruguay concuerda con la propuesta de Paraguay.

Argentina y Brasil comparten la preocupación manifestada por el Paraguay. Sin embargo, consideran que no hay necesidad de incluir la definición para el nombre de fantasía, y abordar el tema de legibilidad en el ítem específico.

Paraguay y Uruguay mantienen esta propuesta y lo reevaluarán cuando sea tratado el ítem de legibilidad.

La Delegación de Uruguay propuso la inclusión de la siguiente definición:

2.22. 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 las letras, el grosor del trazo, el color de la impresión, el tipo de letra, la relación entre el largo y la altura de la letra, la superficie del material y el contraste entre el texto y el fondo **del rótulo (incluir)**.

Las demás delegaciones analizarán la propuesta.

La Delegación de Uruguay propone la inclusión de la siguiente definición:

2.23. Declaración Cuantitativa de Ingredientes (DCI): Es la declaración porcentual de la cantidad de determinado ingrediente, incluido ingredientes compuestos, y categorías de ingredientes de acuerdo con los requisitos establecidos en la presente Resolución..

Las demás delegaciones analizarán la propuesta

La Delegación de Brasil propone incluir la definición:

2.24. Plazo de validez: Es la fecha hasta la cual un producto, en las condiciones de conservación indicadas por el fabricante, conserva sus propiedades de inocuidad y calidad.

Paraguay concuerda con la propuesta del Brasil

Argentina y el Uruguay analizarán internamente.

3. PRINCIPIOS GENERALES

Toda información transmitida en el rotulado de los producto abarcados por este Reglamento debe ser verdadera, clara, legible e indeleble.

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

- a) **utilice vocablos, palabras, expresiones, marcas, señales, 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, en relación con la verdadera finalidad de uso, naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso del alimento;**
- b) **atribuya efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse;**
- c) **destaque la presencia 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) **destaque la ausencia 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];**
- e) **afirme, indique o sugiera que el producto posee propiedades nutricionales específicas, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnico [MERCOSUR];**
- f) [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;]
- g) [resalte en alimentos procesados la ausencia de ingredientes no permitidos en todos los alimentos del mismo tipo;]

Las delegaciones de Brasil y de Uruguay analizarán los ítems c y d en conjunto con los ítems f y g.

- h) **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 encuentran en el alimento o cuando son consumidos bajo una forma farmacéutica;**
- i) **indique que el alimento, sus componentes y/o ingredientes poseen acción [estimulante], preventiva o curativa de enfermedades, propiedades medicinales o terapéuticas;**

Brasil propone incluir los ítems:

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

Argentina propone substituir los ítems j y k propuestos por Brasil por la redacción de abajo:

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

Las delegaciones analizarán las propuestas.

- l) **[afirme, indique o sugiera que el alimento es recomendado, aprobado o cumple los requisitos establecidos por profesionales de la salud o asociaciones de salud profesionales de la salud?, excepto cuando estuviera previsto en reglamentos técnicos específicos]**

Las delegaciones de Argentina y Paraguay analizarán la redacción propuesta.

La Delegación de Brasil propone incluir:

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

Las delegaciones analizarán el ítem.

-----fin de la reunión 03 de 2018-----

Propuesta de inclusión del Paraguay:

3.2. Las informaciones contenidas en **collarines (¿cuello de botella?)**, etiquetas, anillos, **cinta?**, gargantilla, y artículos promocionales que acompañan al alimento envasado listo para el consumo no podrían ser utilizadas para declarar informaciones obligatorias que

deben estar contenidas en el rótulo del alimento, estando sujetas a los requisitos sobre principios generales establecidos en este Reglamento.

Comentarios de Paraguay: regular el tipo de información que consta en los materiales que acompañan al alimento, de forma a no llevar al consumidor al engaño o confusión, siendo este punto una herramienta para que las autoridades sanitarias tengan injerencia sobre la información descrita en esos materiales.

Uruguay: concuerda con las propuestas del Brasil. Mantiene la observación sobre admitir las excepciones por reglamentos técnicos específicos que posibilitan 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 exclusión de los ítems 3.2 y 3.3.

La Delegación de la Argentina va a proponer una redacción alternativa.

Las delegaciones de Paraguay y Uruguay analizarán la propuesta del Brasil, así como la redacción alternativa a ser presentada por la 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

6.1.1. 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 un Reglamento Técnico MERCOSUR, debe ser utilizada por lo menos una de esas denominaciones;
- b) En ausencia de una denominación de venta para un alimento en un Reglamento Técnico MERCOSUR, deberá ser utilizada la denominación prevista en una 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 lo exijan;
- d) Siempre que sea necesario, debe ser indicada como parte o próximo de la denominación de venta, la condición física, forma de presentación y tipo de tratamiento aplicado al alimento, conforme al caso, para evitar que el consumidor sea inducido al error o engaño.

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

BRA: Sugiere la inclusión de una sección llamada "información obligatoria complementaria" u otro término similar, con la inclusión de la siguiente regla para los

alimentos con la adición de edulcorantes en su formulación: Los alimentos con la adición de edulcorantes deben contener la información "Contiene edulcorantes" o "Contiene edulcorantes", según sea el caso, en la cara principal situado junto a la denominación de venta.

ARG: Argentina no considera necesario una declaración sobre el contenido de edulcorantes entendiendo que esta información duplicaría a la información que se brinda en la lista de ingredientes, en la cual se detallara la función y nombre completo del aditivo.

PAR: Analizará internamente la propuesta de BRA

URU: Acuerda con la sugerencia de BRA

6.2. Lista de ingredientes

6.2.1. En los rótulos de los alimentos abarcados por esta Resolución deben contener la declaración de la lista de ingredientes.

6.2.1.1. No será exigida la lista de ingredientes para los alimentos constituidos por un único ingrediente, siempre que la denominación de venta permita la identificación de ese ingrediente.

6.2.2. La lista de ingredientes deberá constar en el rótulo precedida de la expresión "Ingredientes;" o "Ingr.:".

6.2.3. Todos los ingredientes utilizados en el formulación del producto deberán ser declarados en la lista de ingredientes.

6.2.3.1. Los ingredientes deberán ser declarados en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de fabricación del alimento.

6.2.3.2. Los ingredientes serán denominados de acuerdo con los criterios establecidos en el ítem 6.1.

6.2.4. Los coadyuvantes de tecnología estarán exentos de ser declarados en la lista de ingredientes.

BRA: 6.2.4.1. Lo dispuesto en el ítem 6.2.4 no se aplica a los coadyuvantes de tecnología que contengan sustancias alergénicas.

ARG, PAR y URU: Proponen la siguiente redacción: 6.2.4.1. "La excepción a la declaración de cualquier ingrediente no será aplicada para el caso de aquellos que contengan sustancias alergénicas o que puedan producir reacciones adversas en individuos susceptibles."

La Delegación de Argentina propone que esta frase sea considerada de manera horizontal al punto sobre la lista de ingredientes, para evitar tener que repetirla en varios ítems del documento.

6.2.5. Cuando un ingrediente fuera un alimento elaborado con dos o más ingredientes, este ingrediente compuesto podrá ser declarado como tal en la lista de ingredientes, de acuerdo con el ítem 6.1, siempre que venga acompañado

inmediatamente de una lista, entre paréntesis, de sus ingredientes en orden decreciente de peso (m/m) en el momento de la fabricación del ingrediente compuesto.

6.2.5.1. Para un ingrediente compuesto con una denominación establecida en un Reglamento Técnico MERCOSUR o legislación nacional del Estado Parte del MERCOSUR [de consumo/ destino], y este represente menos del 5% del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes.

Las delegaciones lo analizarán internamente.

6.2.5.1.1. Lo dispuesto en el ítem 6.2.5.1 no se aplica a los ingredientes de los ingredientes compuestos que:

[a) Sean clasificados como aditivos alimentarios y desempeñen una función tecnológica en el producto terminado; o]

BRA: Propone eliminar el punto “a” de este ítem y abordarlo en el punto de aditivos.

b) BRA [Su declaración sea necesaria para la gestión de riesgo para la salud (ej.: alérgicos, lactosa, sulfitos, azo colorantes).]

[BRA: Lo dispuesto en el b) no se aplica a los coadyuvantes de tecnología que contengan sustancias alérgicas.]

ARG, PAR y URU: Proponen la siguiente redacción: 6.2.4.1. “La excepción a la declaración de cualquier ingrediente no será aplicada para el caso de aquellos que contengan sustancias alérgicas o que puedan producir reacciones adversas en individuos susceptibles.”

La Delegación de Argentina considera que de aceptarse su propuesta de abordarlo de manera transversal no habría necesidad de incluir nuevamente esta frase

6.2.5.4. El agua adicionada deberá ser declarada en la lista de ingredientes.

6.2.5.4.1. No será necesaria la declaración del agua en la lista de ingredientes cuando:

a) Forme parte de caldos, salmueras y jarabes o éstos sean declarados como tales en la lista de ingredientes.

BRA: La delegación de Brasil entiende que la redacción del ítem 6.2.5.4.1 (a), que establece que no será necesario la declaración del agua en la lista de ingredientes cuando este forme parte de caldos, salmueras y jarabes y estos estén declarados como tales en la lista de ingredientes, genera una inconsistencia en la interpretación y aplicación de este punto. Las salmueras, caldos y jarabes son ingredientes compuestos, es decir, formados por dos o más ingredientes con agregado de agua y azúcar o sal, según sea el caso, además de otros ingredientes como aditivos y especias. Como la redacción en cuestión exceptúa solo la declaración de agua y no de los demás ingredientes presentes en los caldos, salmueras y jarabes, estos ingredientes deberían continuar siendo declarados como los demás ingredientes compuestos, es decir, con la apertura de los

ingredientes entre paréntesis, con excepción del agua, después del nombre del ingrediente (ej.: salmuera (sal, acidulante, pimienta), salmuera (sal), jarabe (azúcar). Esa situación genera inconsistencia técnica y confusión en el consumidor. Asimismo, la delegación de Brasil entiende que lo correcto sería establecer que la salmuera, caldos y jarabes, cuando se declaran como tales en lista de ingredientes, no necesiten declarar sus respectivos ingredientes. Adicionalmente, es necesario verificar si esa alternativa sería aplicada de forma uniforme en diferentes situaciones: (a) productos que incluyan salmuera o caldos como medio líquido, siendo parte visible y comestible del producto; (b) productos que son sometidos a procesamiento en salmuera o caldos, pero que no son envasados en ese medio; (c) productos que son inyectados con salmuera, con incorporación de agua y sal al producto.

- b) Fuera adicionado durante el proceso de fabricación exclusivamente con la finalidad de reconstituir ingredientes deshidratados o concentrados, [de forma a cumplir sus padrones, siempre que conste el nombre del ingrediente seguido de la palabra “reconstituido”. (BRA)]**

BRA: Mantiene su propuesta de inclusión

URU: concuerda con la propuesta de BRA, y evaluara la frase “para cumplir sus padrones”

ARG: no concuerda con la inclusión de la propuesta de BRA

PAR: evaluara internamente la propuesta de BRA

6.2.5.4.2. El agua adicionada u otros ingredientes volátiles que se evaporen **(BRA: totalmente)** durante la fabricación del alimento, no deberán ser declarados en la lista de ingredientes.

URU: no concuerda con la palabra “totalmente”

ARG: propone retirar la palabra “totalmente”

PAR: lo analizará internamente

Propuesta de Brasil

6.2.5.4.3. [En el caso del agua adicionada u otros ingredientes volátiles que se evaporen parcialmente, la cantidad remanente debe ser declarada en orden decreciente de peso (m/m) en el producto final. Observación: usar la fórmula de cálculo de la Directiva UE].

A delegação brasileira entende que se trata de um cálculo simples que pode ser realizada subtraindo o peso total dos ingredientes adicionados na elaboração do alimento do peso do alimento pronto e comparando essa diferença com o peso total da água e ingredientes voláteis. Nesse sentido, recomendamos a consulta ao item 5(4) do Padrão 1.2.4 e ao Guia sobre lista de ingredientes da Food Standard Australia New Zealand (FSANZ), bem como ao Anexo VII da versão consolidada do Regulamento (UE) nº 1.169/2011.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?qid=1589201016887&uri=CELEX:02011R1169-20180101>

<https://www.legislation.gov.au/Details/F2015L00392>

<https://www.foodstandards.gov.au/code/userguide/pages/ingredientlabelling.aspx>

ARG: No acuerda con la propuesta de inclusión de BRA, por considerarla de difícil aplicación y fiscalización.

PAR: comparte lo manifestado por la ARG, pero analizará internamente la postura y lo manifestado por BRA.

URU comparte que la declaración de los ingredientes volátiles que se evaporan parcialmente es de difícil aplicación. Sin embargo, evaluará la propuesta en base a los métodos de cálculos manifestados por Brasil. Asimismo, considera que en caso de acordarse la declaración parcial el método de cálculo debería quedar incluido en el reglamento.

ARG Solicita mantener la redacción del punto 6.2.2 literal e) de la Res GMC N° 26/03 considerando que es una alternativa de declaración prevista por el Codex (punto 4.2.1.6):
e) cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituido 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.

PAR: Evaluará la pertinencia de la inclusión del punto e, considerando que la misma está contemplada en el Codex.

BRA: Brasil analizará internamente la propuesta, pero expresa su entendimiento de que la lista de ingredientes corresponde al producto expuesto a la venta.

URU: acuerda con la propuesta de ARG, teniendo en cuenta que está contemplado en el Codex.

6.2.2.5. En el caso de alimentos constituidos por mezcla de frutas, de hortalizas, de especias o hierbas culinarias en que ninguna predomine en peso de manera significativa, estos ingredientes podrán ser enumerados siguiendo un orden diferente siempre que la lista de estos ingredientes esté acompañada de la expresión “en proporción variable”.

6.2.3. Para la declaración en la lista de ingredientes, puede ser empleado el nombre genérico conforme la denominación establecida en la Tabla 1, para denominar los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente, con excepción de los siguientes casos:

6.2.3.1. Cuando en el rotulado del alimento se haga referencia al nombre específico del ingrediente.

6.2.3.2. Cuando los ingredientes contengan o fueran derivados de los alimentos o ingredientes considerados alérgenos alimentarios según lo establecido en el RT específico.

ARG: Acuerda el punto en lo conceptual, pero propone revisar la necesidad de su inclusión una vez que se defina la forma de abordar el tema conforme su propuesta presentada en el punto 6.2.4.

TABLA 1

Clase de ingredientes	Nombre Genérico
Aceites refinados, excepto aceite de oliva	<p>“Aceite” seguido del término “vegetal” o “animal”, conforme al caso, y de la calificación “totalmente hidrogenado”, “parcialmente hidrogenado”, [(BRA) “interesterificado” u otro proceso tecnológico empleado, conforme al caso].</p> <p>ARG propone retirar el texto entre corchetes, conforme a lo establecido en la Norma del Codex.</p> <p>BRA y PAR: lo analizará internamente.</p> <p>URU: concuerda con la propuesta de BRA y considera que se debe delimitar el término “otro proceso tecnológico” a aquellos procesos que modifican las características físicas y químicas originales de los aceites.</p>
Grasas refinadas	<p>“Grasa” seguido del término “vegetal” o “animal”, conforme al caso, [y de la calificación “totalmente hidrogenada”, “parcialmente hidrogenada”, [(BRA) “interesterificada” u otro proceso tecnológico empleado, conforme al caso].</p> <p>ARG propone retirar el texto entre corchetes, conforme a lo establecido en la Norma del Codex.</p> <p>BRA y PAR: lo analizará internamente.</p> <p>URU: concuerda con la propuesta de BRA y considera que se debe delimitar el término “otro proceso tecnológico” a aquellos procesos que modifican las características físicas y químicas originales de los aceites.</p>
Almidones naturales y almidones modificados por acción física o enzimática.	“Almidón”.
Almidones modificados químicamente.	“Almidón modificado”
Féculas naturales y féculas modificadas por proceso físico o enzimático.	“Fécula”
Féculas modificadas químicamente.	“Fécula modificada”
<p>Todas las especies de pescado cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento [y siempre que en la etiqueta y en la presentación no se haga referencia a una determinada especie de pescado. (ARG)]</p> <p>ARG: solicita mantener el texto tal como está en la Res. N° 6/94, la cual está alineada con el Codex</p>	“Pescado”

Clase de ingredientes	Nombre Genérico
BRA: lo analizará internamente PAR y URU: acuerdan con la propuesta de ARG.	
BRA y URU [Todos los tipos de carne de aves (de corral), cuando la carne constituye un ingrediente de otro alimento, excepto la carne de ave separada mecánicamente o carne de ave recuperada mecánicamente.] ARG y PAR analizarán internamente la propuesta ARG: solicita mantener el texto tal como está en la Res. N° 6/94, la cual está alineada con el Codex: Todos los tipos de carne de aves cuando dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de ave. BRA: lo analizará internamente PAR: lo analizará internamente URU: acuerdan con la propuesta de ARG.	“Carne de ave”
Todos los tipos de queso, siempre que el queso o las mezclas de quesos constituyan un ingrediente de otro alimento, y siempre que en el rótulo y en la presentación del alimento no haga referencia a un tipo específico de queso. BRA: lo analizará en base a las discusiones realizadas sobre carne de pescado y carne de ave ARG, PAR y URU: acuerdan con el texto.	“Queso”
Todas las especias y [extracto de especias] que no excedan el 2% del peso del alimento, solas o mezcladas. BRA, PAR y URU: Todas las especias y mezclas de especias que no excedan el 2% del peso del alimento, solas o mezcladas. ARG: Lo analizará internamente	“Especia” o “[Mezcla] Extracto de especias” BRA, PAR y URU: “Especia” o “Mezcla de especias”
Todas las hierbas culinarias o parte de hierbas culinarias que no excedan el 2% del peso del alimento, aisladas o mezcladas. ARG: Lo analizará internamente el término “hierbas culinarias” considerando que la	“Hierba culinaria” o “Mezcla de hierbas culinarias”

Clase de ingredientes	Nombre Genérico
<p>normativa vigente del Mercosur como el Codex utilizan el término “hierbas aromáticas”</p> <p>Las demás delegaciones concuerdan con el término.</p>	
Todos los tipos de preparados de goma utilizados en la fabricación de goma base para goma de mascar.	“Goma base”
Todos los tipos de sacarosa.	“Azúcar”
Dextrosa anhidra y dextrosa monohidratada.	“Dextrosa” o “glucosa”
Todos los tipos de caseinatos	“Caseinatos”
Manteca de cacao obtenida por presión, extracción o refinada.	“Manteca de cacao”
Todas las frutas confitadas (PT cristalizadas) sin exceder el 10% del peso del alimento.	“Frutas confitadas (PT cristalizadas)”
Todas las proteínas lácteas (caseínas, caseinatos, proteína de leche y proteína del suero de leche) y sus mezclas.	“Proteína láctea” o “Proteína de origen lácteo”
<p>[BRA: Proteína texturizada de soja, proteína aislada de soja y proteína concentrada de soja, extracto de soja en polvo, harina de soja desgrasada y otros productos proteicos de soja con un mínimo de 40% de proteína en base seca.]</p> <p>ARG y URU: Analizarán internamente</p> <p>PAR: Lo analizará internamente teniendo en cuenta la nueva propuesta del porcentaje mínimo y la variedad del contenido proteico de los productos propuestos por BRA.</p>	“Proteína de soja”
<p>BRA: Jarabe de glucosa y jarabe de glucosa deshidratada</p> <p>ARG, PAR y URU: Lo analizarán internamente</p>	Jarabe de glucosa

6.2.4 La declaración de aditivos alimentarios en la lista de ingredientes debe cumplir los siguientes criterios:

6.2.4.1. Estar agrupada por su respectiva función tecnológica ejercida en el alimento;

6.2.4.2. Cuando el aditivo ejerza más de una función tecnológica en el alimento, debe ser declarada la función principal ejercida en el alimento;

BRA 6.2.4.3. Cada función tecnológica debe ser declarada en el respectivo orden de proporción de peso (m/m) en el momento de la fabricación del producto, considerando la suma de todos los aditivos alimentarios que ejerzan la misma función;

ARG y URU: Concuerdan con la propuesta de BRA

PAR: Analizará internamente este punto tomando en consideración lo establecido por el Codex.

6.2.4.4. Para cada función tecnológica, debe constar inmediatamente los nombres de los aditivos entre paréntesis, en orden decreciente de peso (m/m), considerando el orden antes de que sean combinados para componer el producto.

ARG: Solicitó considerar la declaración de los aditivos precedida de dos puntos y luego separado por comas, como forma alternativa.

PAR y URU: Concuerda con la propuesta de ARG como una alternativa

BRA: Considera necesario discutir los requisitos de legibilidad para definir la mejor forma de declarar la lista de ingredientes como un todo.

6.2.4.5. Adicionalmente al nombre del aditivo, puede ser declarado el número INS de los aditivos (CXG 36-1989) – Sistema Internacional de Numeración, Codex Alimentarius FAO/OMS);

BRA: 6.2.4.6. En el caso de los aromatizantes, debe ser declarada la función (aroma o aromatizante) y, opcionalmente, la clasificación “natural”, “idéntico al natural”, “artificial” o combinación de estas expresiones, conforme al caso, y/o el sabor conferido.

ARG: 6.2.4.6. Para el caso de los aromatizantes/saborizantes se declarará la función seguido de su clasificación, según lo establecido en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

PAR: Analizará internamente ambas propuestas.

URU: Concuerda con la propuesta de BRA.

PAR 6.2.4.7. Los alimentos contenidos en envases cuya superficie visible para el rotulado sea igual o menor a 100 cm² pueden declarar en la lista de ingredientes el INS en substitución al nombre específico del aditivo.

ARG: Lo analizará internamente.

BRA y URU: Concuerdan en lo conceptual y analizarán internamente lo referente al tamaño del rótulo.

BRA: 6.2.5. En el caso de que el alimento contenga uno o varios ingredientes a base de azúcar, éstos deberán constar en la lista de ingredientes inmediatamente después del término “azúcares”, entre paréntesis, en orden decreciente de peso (m/m), considerando el orden antes de la fabricación del producto.

PAR: No concuerda con la propuesta teniendo en cuenta la complejidad en su aplicación y cree que debe mantenerse la regla general de declaración de ingredientes.

ARG y URU: No concuerda con la propuesta de BRA, considerando que debe mantenerse la regla general de declaración de ingredientes.

BRA: Solicita la reconsideración del ítem y tener en consideración la Normativa del Canadá, teniendo en cuenta la importancia del tema para BRA y pone a consideración el link de la Normativa de Canadá.

<https://www.inspection.gc.ca/food-label-requirements/labelling/industry/list-of-ingredients-and-allergens/eng/1383612857522/1383612932341?chap=2#s6c2>

BRA 6.2.6. En caso de que el alimento contenga uno o más ingredientes utilizados como compuestos fuentes de vitaminas y minerales, éstos deberán constar en la lista de ingredientes inmediatamente después del término “vitaminas” o “minerales”, considerando el orden antes de la preparación del producto.

PAR: No concuerda con la propuesta de BRA, considerando que debe mantenerse la regla general de declaración de ingredientes

ARG: Mantiene aun el tema en consulta interna, teniendo en cuenta situaciones particulares previstas en el Codex.

URU: Seguirá analizando internamente.

HASTA AQUÍ SE TRATÓ EN LA LXXII REUNIÓN ORDINARIA

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 del país de origen

Propuesta del Brasil: 6.4.3. Cuando el alimento fue fabricado en más de un país, el país de origen es aquel donde recibió el último proceso substancial de transformación.

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

6.4.2. Para identificar el origen deberá ser utilizada una de las siguientes expresiones: “fabricado en...”, “producto...”, “industria...”, elaborado en...”
[“producido en...”, “origen...”.]

6.4.3. En el caso de que el producto sea fraccionado en un país diferente al de su origen, deberá constar en el rótulo: el país de origen y el país donde ocurrió el fraccionamiento, utilizando el término “Fraccionado en...”

6.5. Identificación del elaborador, fraccionador e importador.

6.5.1. Deben constar en el rótulo las siguientes informaciones:

[6.5.1 a) El nombre y/o razón social del fabricante y/o fraccionador [Bra: envasador] y/p titular (propietario) del producto;
b) dirección completa;
c) número de registro o código de identificación del establecimiento fabricante o fraccionador junto al órgano competente]

Las delegaciones continuarán analizando este ítem y enviarán una propuesta de redacción 20 días antes de la próxima reunión.

La delegación del Brasil solicitó que para expresar la información exigida en el ítem 6.5.1

a) puedan ser utilizadas las siguientes expresiones:

- Fabricante: /Fabricado por:
- Fraccionador/ensador: /Fraccionado/ensado por:
- Titular del producto: /Propietario del producto:

[6.5.2. En el caso de alimentos importador, 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 junto al órgano competente.]

Las delegaciones continuarán analizando este ítem. Enviarán una propuesta de redacción antes de la próxima reunión.

6.6. Identificación del lote

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

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

6.6.3. Para la identificación del lote, debe ser utilizado un código clave precedido de la letra “L” o de la palabra “Lote”.

6.6.3.1. El lote puede ser expresado por medio de: la fecha de fabricación, envase/embalagem, o del plazo de validez, siempre que la(s) misma(s) indique(n) por lo menos el día y el mes o el mes y el año claramente en ese orden, conforme al caso, de acuerdo con el ítem 6.7.1 (plazo de validez)

6.6.3.1.1. Cuando el lote fuera declarado por medio del plazo de validez, fecha de fabricación o fecha de envase/embalagem, éste podrá ser expresado de la siguiente forma: “Lote o L/Plazo de validez (según expresiones autorizadas en el ítem 6.7): o “Lote o L/Fecha de fabricación:... o “Lote o L/Fecha de envase/embalagem”. El término Lote podrá ser substituido por “L”.

6.6.3.2 El Código clave debe estar a disposición de la autoridad competente.

6.6.3.3 Para productos importados, el lote debe constar, adicionalmente, en la documentación.

6.7 Plazo de validez

6.7.1. En caso de que no esté establecido de otra forma en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico, el plazo de validez debe ser declarado en el rótulo, constando por lo menos:

- a) el día y el mes para los productos con plazo de validez no superior a tres meses;**
- b) el mes y el año para productos con plazo de validez mayor a tres meses. Si el mes de vencimiento fuera diciembre, podrá ser utilizada la expresión: “fin de...”, indicando el año correspondiente.**

Los estudios de estabilidad específicos para la determinación del plazo de validez de los productos son de responsabilidad del fabricante y el fraccionador.

Las delegaciones concordaron con el concepto y lo analizarán internamente.

El Paraguay considera necesario incluir la frase:

Cuando fuera indicado el mes y el año para indicar el plazo de validez “el plazo de validez es hasta el último día del mes indicado”.

Uruguay comparte el comentario de Paraguay.

6.7. El plazo de validez deberá ser declarado por medio de una de las siguientes expresiones:

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

- "consumir preferentemente antes de ..."

Argentina, Brasil y Uruguay proponen excluir la expresión: "consumir preferentemente antes de ..."

Paraguay concordaría con eliminar la expresión "consumir preferentemente antes de ..." si en los Principios Generales fuera permitida la adecuación del rótulo por medio de una etiqueta complementaria para adecuar la expresión del plazo de validez.

~~d) Las expresiones establecidas en el apartado c) deberán ir acompañadas de:~~
~~— la fecha misma, o~~
~~— una referencia concreta al lugar donde aparece la fecha, o~~
~~— una impresión en la que se indique mediante perforaciones o marcas indelebiles el día y el mes 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 ítem c) deberán estar acompañadas del plazo de validez o de una indicación clara y precisa del lugar donde conste el mismo.

Recordar de colocar la frase referente a la indicación del plazo de validez de forma que esté claramente visible y no cubierto.

PB LXIX RO

Esa información debe ser incluida en los requisitos de legibilidad para abarcar las demás informaciones obligatorias.

~~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) Deberá ser declarado de forma numérica, sin codificar, en el orden indicado en el ítem 6.6.1, a) y b), con la advertencia de podrá ser indicado el mes con letras en los países donde este uso no induzca al consumidor al error. En este último caso, será permitido abreviar el nombre del mes por medio de las tres primeras letras del mismo. Analizar la redacción.

e) el día y el año deben ser declarados en forma numérica no codificada. El año puede ser declarado por medio de 2 o 4 números. El mes debe ser declarado por medio de letras o números. En caso que el mes sea declarado por medio de letras, pueden ser utilizadas las tres primeras letras del mismo.

- e) 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 de Argentina

Bebidas alcohólicas que contengan 10% (v/v) o más de alcohol; excepto aquellas que contengan ingredientes con proteínas lácteas o productos lácteos, huevos y derivados, componente vegetal que tenga estabilidad diferente con relación a su vida útil.

Las delegaciones analizarán la propuesta

- 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 contemplada en el ítem 6.6.1.

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

La delegación de Argentina considera que debería ser mantenida la lista de excepciones. No obstante, está dispuesta a revisar la necesidad de realizar modificaciones en la redacción actual en este ítem, particularmente para establecer la naturaleza de las excepciones.

Las delegaciones de Paraguay y de Uruguay consideran que debe ser mantenida la lista de excepciones de acuerdo con el Codex. Sin embargo, analizarán la redacción para dar claridad a 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, deberá ser incluida la información que indique los cuidados necesarios para mantener sus características.

En el caso de alimentos que requieran conservación a una determinada temperatura deberán estar indicadas la temperatura máxima y/o mínima, conforme al caso.

Con la finalidad de permitir la conservación o utilización adecuada de los alimentos una vez abierto el envase, será indicado, cuando se pertine, las condiciones y/o el plazo de validez.

Propuesta de Paraguay:

Cuando se trate de alimentos que puedan ser alterados después de abierto el envase, deberá estar indicado en el rótulo las condiciones que el producto debe ser almacenado después de abierto el envase y el 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 de Brasil:

Las condiciones para la conservación de los alimentos serán establecidas por las empresas productoras, en concordancia con las técnicas del proceso industrial que adopten, de modo a ofrecer orientaciones seguras para que la durabilidad del alimento sea garantizada en esas condiciones.

Para los alimentos puestos a 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 al 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 utilizados las siguientes expresiones o similares.

Conservación doméstica:

"validez a -18 °C (freezer): ..." / validez a -4 °C (congelador): ..." / "validez 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 el año de fabricación. Los productos puestos a la venta congelados deben indicar esta característica en la cara principal.

Propuesta de Paraguay:

Los alimentos que son puestos a la venta congelados deberán disponer de la información que indiquen a los consumidores las instrucciones del **manejo** del producto en otras temperaturas en el domicilio, en estos casos deberán ser indicados el tiempo de duración estimado en esas condiciones:

"duración a -18 °C (freezer): ..." deberá constar el plazo de validez 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 estar indicado la duración en días o meses, conforme al caso, a partir de la fecha ~~de cambio en el modo~~ de conservación doméstica. Ej. “duración a -4 °C (congelador): 12 días”.

“duración a 4 °C (refrigerador): ...” deberá ser indicada la duración en días, conforme al caso a partir de la fecha ~~de cambio en el modo~~ de conservación doméstica. Ej. “duración a 4 °C (refrigerador): 3 días”.

Observación: Tener en cuenta la adopción de una redacción que haga referencia al congelamiento posterior al descongelamiento en el domicilio y que en ningún caso sea consumido el alimento posterior a la fecha de vencimiento indicada 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.~~

6.7.1. Cuando corresponda, el rótulo deberá contener instrucciones sobre el modo **apropiado de preparación** apropiada y uso **del producto**, **conforme al caso**, incluidos la reconstitución, o descongelamiento o el tratamiento que debe ser dado por el consumidor para el uso correcto **la correcta utilización** 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. **(Ref: Codex)**

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.~~

El rotulado nutricional debe cumplir el Reglamento Técnico MERCOSUR específico, y estar en conformidad con el ítem 3. Principios Generales de este Reglamento.

O excluir.

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.

Temas para considerar en ítems específicos sobre la legibilidad:

- Legibilidad de la denominación de venta.

Propuesta de Paraguay: La denominación de venta del alimento deberá constar en el rótulo/etiqueta en el mismo tamaño, realce y visibilidad.

Las delegaciones acordaron discutir el ítem propuesto por Paraguay en el ítem específico de legibilidad.

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

XIX RO: f) constar al final de un ítem sobre legibilidad.

El ítem fue excluido del documento. Sin embargo, entendemos que podría ser mantenido para discutir en conjunto con el ítem 3.4 y los requisitos de legibilidad?