

MERCOSUR\GMC\RES 36/93

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA ROTULACION DE ALIMENTOS ENVASADOS

VISTO : El Tratado de Asunción suscrito del 26 de marzo de 1991.

CONSIDERANDO :

Que por Resolución GMC N° 19/91 se aprobó la Norma MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados.

Que, con posterioridad se ha considerado conveniente ampliar y mejorar el alcance de la anterior norma que será de aplicación siempre que no exista en lo particular una norma específica.

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

Que en el presente reglamento se ha incorporado el texto completo de la Resolución GMC N° 17/92

**EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE :**

ART. 1 - Apruébase el Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados que figura en el Anexo A.

ART. 2 -Deróguese la Resolución GMC N° 10/91 Norma MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados.

ART. 3 -La presente Resolución comenzará a regir a partir del 31/12/94.

ART. 4 -Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y Administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente resolución y comunicarán los mismos al GMC.

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA ROTULACION DE ALIMENTOS ENVASADOS

1. AMBITO DE APLICACION-

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

2. DEFINICIONES-

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.7- Aditivo alimentario- Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá, o puede esperarse razonablemente que tenga (directa o indirectamente), como resultado, que el propio aditivo o sus productos se conviertan en 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.

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

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

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

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

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

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

3- PRINCIPIOS GENERALES-

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

- a) utilice vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan hacer que dicha información sea falsa, incorrecta, insuficiente, o que pueda inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso del alimento;
- b) atribuya efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse;
- c) destaque la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de alimentos de igual naturaleza;
- d) resalte en ciertos tipos de alimentos elaborados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración;
- e) resalte cualidades que puedan inducir a equívoco con respecto a reales o supuestas propiedades terapéuticas que algunos componentes o ingredientes tienen o pueden tener cuando son consumidos en cantidades diferentes a las que se encuentren en el alimento o cuando son consumidos bajo una forma farmacéutica;
- f) indique que el alimento posee propiedades medicinales o terapéuticas;
- g) aconseje su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa.

3.2- Las denominaciones geográficas de un país, de una región o de una población, reconocidos como lugares en que se elabora alimentos con determinadas características, no podrán ser usadas en la rotulación o en la propaganda de alimentos elaborados en otros lugares cuando esto pueda inducir a error, 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.

3.4- La rotulación de los alimentos que se elaboren en los países del MERCOSUR se hará exclusivamente en los establecimientos procesadores habilitados por la autoridad competente del Estado Parte de Procedencia para la elaboración o el fraccionamiento.

4- IDIOMA-

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

4.2- Cuando la rotulación se encuentre en más de un idioma ninguna información obligatoria de significado equivalente podrá figurar en caracteres de diferente tamaño, realce o visibilidad.

5- INFORMACION OBLIGATORIA-

A menos que se indique otra cosa en la presente norma o en una norma específica, la rotulación de alimentos envasados deberá presentar obligatoriamente la siguiente información:

- Denominación de venta del alimento
- Lista de ingredientes
- Contenidos netos
- Identificación del origen
- Identificación del lote
- Fecha de duración mínima
- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.

6- PRESENTACION DE LA INFORMACION OBLIGATORIA-

6.1- Denominación de venta del alimento-

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

- a) cuando se haya establecido una o varias denominaciones para un alimento en el reglamento del MERCOSUR, deberá utilizarse por lo menos una de tales denominaciones;
- b) se podrá emplear una denominación acuñada, de fantasía, de fábrica o una marca registrada, siempre que vaya acompañada de una de las denominaciones indicadas en a);

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

6.2- Lista de ingredientes-

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

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

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

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

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

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

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

f) en el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o de plantas aromáticas en que ninguna predomine en peso de una manera significativa, podrá enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención "en proporción variable".

6.3- Contenidos netos-

6.3.1- En la rotulación se deberá indicar la cantidad nominal (contenido neto) en unidades del Sistema Internacional (SI), de acuerdo a:

- a) Los productos alimenticios que se presenten en forma sólida o granulada deben ser comercializados en unidades de masa.
- b) Los productos alimenticios que se presenten en forma líquida, deben ser comercializados en unidades de volumen.
- c) Los productos alimenticios que se presenten en forma semisólida o semilíquida podrán ser comercializados en unidades de masa o de volumen, conforme a las resoluciones específicas del Grupo Mercado Común.
- d) Los productos alimenticios que se presenten acondicionados en forma de aerosol, deben ser comercializados en unidades de masa y de volumen.
- e) Los productos alimenticios que por sus características principales son comercializados en cantidad de unidades, deben tener indicación cuantitativa referente al número de unidades que contiene el envase.

6.3.2.- Las unidades legales de cantidad nominal deben ser escritas por extenso o con los símbolos de uso obligatorio para representarlos, precedidos de las expresiones:

- a) para masa: "contenido neto", "cont. neto", "peso neto".
- b) para volumen: "contenido neto", "cont. neto", "volumen neto".
- c) para número de unidades: "cantidad de unidades", "contiene".

6.3.3- Cuando un alimento se presente en dos fases (una sólida y un medio líquido) separables por filtración simple, deberá indicar, además de la masa neta, la masa escurrida o drenada (expresada como peso escurrido o peso drenado). A los efectos de este requisito, se entiende por medio líquido: agua, soluciones de azúcar de sal, jugos de frutas y hortalizas, vinagre, aceite. El tamaño, realce y visibilidad con que se expresa la masa neta no deberán ser diferentes a los que corresponden a la masa escurrida o drenada.

4- No será obligatorio declarar el contenido neto para los alimentos que se pesen ante el consumidor, en este caso el rótulo deberá llevar una leyenda que indique: "venta al peso".

6.3.5- Cuando un envase contiene dos o más productos envasados del mismo tipo, de igual contenido individual, el contenido neto se indicará en función del número de unidades y del contenido neto individual de cada envase.

4- Identificación del origen-

6.4.1 Se deberá indicar el nombre y la dirección del fabricante, productor y fraccionador (si correspondiere), así como el país de origen y la localidad, identificando la razón social y el número de registro del establecimiento ante la autoridad competente.

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

6.5-Identificación del lote-

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

6.5.2. La indicación a que se refiere el apartado 6.5.1 deberá figurar de forma que sea fácilmente visible, legible e indeleble.

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

6.5.4. Para la indicación del lote se podrá utilizar:

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

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

6.6- Fecha de duración mínima-

6.6.1. Si no está determinado de otra manera en un reglamento técnico individual del MERCOSUR, regirá el siguiente marcado de la fecha:

a) Se declarará la "fecha de duración mínima ".

b) Esta constará por lo menos de:

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

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

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

- " consumir antes de..."

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

d) Las palabras prescritas en el apartado c) deberán ir acompañadas de:

- la fecha misma, o
- una referencia concreta al lugar donde aparece la fecha - 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 6.6.1.b).

e) El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor. En este último caso se permite abreviar el nombre del mes por medio de las tres primeras letras del mismo.

f) No obstante lo prescrito en la disposición 6.1.1. a), no se requerirá la indicación de la fecha de duración mínima para:

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

- alimentos que han sido eximidos por reglamentos técnicos específicos del MERCOSUR.

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

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

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

"duración a -18° C (freezer):...
duración a -4° C (congelador):...
duración a 4° C (refrigerador):..."

6.7- Preparación e instrucciones 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- ROTULACION 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 de la presente norma, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y engaño, establecidos en la sección 3- Principios Generales.

7.2- Designación de calidad-

7.2.1- Solamente se podrá emplear designaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las correspondientes especificaciones para un alimento determinado por medio de una norma específica.

7.2.2- Dichas designaciones deberán ser fácilmente comprensibles y no deberán ser equivocadas o engañosa 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, ni las disposiciones particulares que se dicten en la materia.

8- PRESENTACION Y DISTRIBUCION DE LA INFORMACION OBLIGATORIA

8.1- Deberá figurar en la cara principal de los envases o rótulo, la denominación o la denominación y la marca del alimento, nombre del país de origen, su calidad, pureza o mezcla, la cantidad nominal del producto contenido, en su forma más relevante en conjunto con el dibujo alegórico, si lo hubiere, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad.

8.2- La cantidad nominal del producto contenido deberá respetar las proporciones entre la altura de las letras y los números y de la superficie de la cara principal, de acuerdo a la siguiente tabla I.

TABLA I

Superficie de la cara principal en cm²	Altura mínima de los números en mm.
Mayor que 10 y menor que 40	2.0
Entre 40 y 170	3.0
Entre 170 y 650	4.5
Entre 650 y 2600	6.0
Mayor que 2600	10.0

8.3- Cuando un envase secundario esté constituido por dos o más unidades individuales pero que no estén destinadas a ser vendidas separadamente, la gama de valores de la Tabla I se aplicará al envase secundario.

8.4- Cuando un envase secundario esté constituido por dos o más unidades individuales que puedan ser vendidas separadamente, la gama de valores de la Tabla I se aplicará a ambos envases.

8.5- Los símbolos o denominaciones metrológicas de las unidades de medida (SI) se consignarán en una relación mínima de dos tercios ($2/3$) de la altura de la cifra.

8.6- El tamaño de letra y número para el resto de los ítems de la rotulación obligatoria no será inferior a 1 mm.

9- EXCEPCIONES A LA NORMA-

9.1- La presente norma no se aplicará en su totalidad para los casos particulares de alimentos modificados, nutricos, dietéticos, para regímenes especiales o de uso medicinal, los cuales se rotularán de acuerdo a disposiciones especiales.

9.2- A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm^2 , podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en la Sección 6, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación y marca del producto

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

10- Plazos-

El presente Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados entrará en vigencia a partir del 31 de diciembre de 1994.

Respecto a la inclusión del número de lote en el rotulado obligatorio su vigencia será a partir del 31 de diciembre de 1995.