

## AGREGADO II

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

REUNIÓN VIRTUAL N° 01/18

Asunción, 23 de mayo de 2018

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

**Celeste:** Comentarios de la LXIV reunión

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

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

**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.

MERCOSUR/GMC/RES. N° 26/03

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

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

#### CONSIDERANDO:

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

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

#### EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:

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

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

Argentina: Ministerio de Salud – Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria  
Ministerio de Economía y Producción: - Secretaría de Agricultura, Ganadería,

Pesca y Alimentos - Secretaría de la Competencia, la Desregulación y la Defensa del Consumidor

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

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

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

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

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

Art. 5 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes de 01/VII/2004.

**LII GMC – Montevideo, 10/XII/03**

## ANEXO

### REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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.

[Propuesta de Argentina: Servicio de Alimentación: Organización que tiene como finalidad elaborar alimentos, ya sea como plato preparado o preparaciones culinarias con fines de consumo institucional o comercial a solicitud/pedido del consumidor.]

Comentarios videoconferencia:

Se acuerda en definir Servicios de Alimentación.

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

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

#### 2. DEFINICIONES

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

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

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

**Comentarios Videoconferencia:** Los países están de acuerdo retirar el termino Rotulación y reemplazarlo con los términos Rotulo y Rotulado, al respecto la delegación de Argentina presentará una nueva propuesta de definición para ambos términos a fin de que queden más claro los mismos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Comentario de la Videoconferencia:** Las demás delegaciones también concuerdan.

**Propuesta de incorporación de Paraguay:** [Ingrediente compuesto: Es el ingrediente alimentario obtenido a partir de dos o más ingredientes.]

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

**Comentario de la Videoconferencia:** Estas definiciones serán consideradas junto con la Lista de Ingredientes y la Declaración Cuantitativa de Ingredientes)

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

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

**Comentarios Videoconferencia:** Paraguay y Uruguay también concuerdan si no se utilizan en el documento.

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, procesamiento, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá, o puede esperarse razonablemente que tenga (directa o indirectamente), como resultado, que el propio aditivo o sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento. Este término no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

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

**Comentario Videoconferencia:** Las demás delegaciones también concuerdan.

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

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

**Comentario de la videoconferencia:** También concuerda Paraguay. Uruguay estaría de acuerdo con la inclusión de coadyuvante de tecnológica, pero llama la atención que en la definición propuesta aparece el término materia prima, y por otro lado se deroga. Analizar si corresponde la derogación o no de la definición de materia prima.

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

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

**Comentario de la videoconferencia:** Las demás delegaciones también concuerdan.

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

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

**Comentario de la videoconferencia:** Las demás delegaciones también concuerdan.

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

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

**Comentario de la videoconferencia:** Argentina, Brasil y Uruguay lo analizarán internamente y se manifestarán de acuerdo al avance de la revisión del documento del bloque 2.

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

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

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

#### Propuesta Uruguay

País de origen: es aquel donde el alimento fue fabricado o producido, o en caso de alimentos elaborados en más de un país o resultante de materias primas o ingredientes de más de un país, aquel donde hubiese recibido el último proceso que modifique su naturaleza física o química.

#### Propuesta de Argentina

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

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

Las delegaciones analizarán internamente las propuestas.

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

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

#### Comentarios de la LXIV Reunión:

##### Propuesta de definición de Brasil

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

##### Propuesta de definición de Paraguay

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

Argentina y Uruguay analizarán internamente las propuestas.

Propuesta de definición de Brasil

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

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

### 3- PRINCIPIOS GENERALES

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

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

**Comentario de la Videoconferencia:** Debe ser definido el concepto de Legibilidad, y un apartado de criterios de tipo, tamaño, etc. de las letras.

También se acordó en eliminar la palabra rotulo y dejar sólo rotulado, ya que es más abarcativo.

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

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

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

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

~~a) utilizar 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;~~



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 equívocos, error, confusión o engaño, en relación con la verdadera finalidad de uso, naturaleza, composición, origen, procedencia, tipo, calidad, seguridad, cantidad, validez, modo de fabricación, rendimiento o forma de uso del alimento.

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

**Comentarios de la videoconferencia:** Paraguay y Uruguay concuerdan con la propuesta de Argentina y Brasil.

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

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

**Comentarios de la videoconferencia:** Paraguay y Uruguay también concuerdan.

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

Propuesta de desdoblamiento de Paraguay.

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

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

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

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

[c) destacar la presencia o la cantidad de ingredientes, excepto en los casos previstos en un Reglamento Técnico específico.

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

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

**Comentario de la videoconferencia:** La Delegaciones lo analizarán internamente.

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

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

**Comentario de la videoconferencia:** Argentina no acuerdan, considerando que las propiedades nutricionales ya se encuentran incluidas en la Res GMC N° 01/12. Paraguay lo analizará internamente. Uruguay concuerda con la propuesta de Brasil.

d) 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;

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

**Comentarios Paraguay:** Abarcar la situación contraria a la resaltada en el ítem anterior e), ya que hemos tenido alguna experiencia con alimentos que destacan la ausencia de ingrediente no permitidos en esos alimentos Ej. No contiene conservantes en yogurt.

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

e) 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;

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

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

f) indicar que el alimento, sus ingredientes o componentes poseen, acción preventiva o curativa de enfermedades, propiedades medicinales o terapéuticas, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos;

**Comentarios de Paraguay:** Se propone una nueva redacción del ítem f), de manera a ampliar y aclarar el alcance del mismo, estableciendo que el uso de alegaciones funcionales y de salud sólo es permitido cuando cumpla con lo dispuesto en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

g) aconseje su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de reducción de riesgo de enfermedades, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa de enfermedades, excepto cuando este previsto en un Reglamento Técnico específico.

**Comentarios de Paraguay:** Se propone la modificación del ítem, para aclarar que las alegaciones de salud sólo pueden ser utilizadas cuando atiendan a lo dispuesto en Reglamentos Técnicos específico

**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**

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

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

**Comentarios de Paraguay:** reemplazar por la frase propuesta, porque consideramos que resulta más clara para su aplicación.

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

**Propuesta de Inclusión:** b) En ausencia de una denominación de venta para un alimento en Reglamento Técnico MERCOSUR, deberá utilizarse el nombre prescrito por la legislación nacional del país de consumo.

c) Cuando no se disponga de tales denominaciones de venta, deberá utilizarse la denominación o un nombre común o usual consagrado por el uso corriente como término descriptivo apropiado, que no induzca a error o engaño al consumidor, a criterio de la autoridad competente.

**Comentarios de Paraguay:** Se propone incluir los puntos b) y c) considerando que a nivel MERCOSUR son muy pocos los alimentos que cuentan con RT específicos, en los cuales se establece la denominación. La propuesta tiene por objeto dejar bien claro que en estas situaciones debe usarse la denominación establecida por la Legislación nacional del país donde se vende el alimento (Punto b). Asimismo consideramos importante abarcar también la situación en la cual no exista una denominación establecida por MERCOSUR ni por la Legislación nacional, dejando claro que la denominación a ser utilizada en estos casos debe ser la más apropiada y que describa la naturaleza del producto; y que la misma debe ser verificada por la Autoridad Sanitaria (Punto c).

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

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

**Comentarios de Paraguay:** Con esta propuesta se pretende estandarizar la forma en la que se indica la denominación de venta de los alimentos, que en la práctica ya se cumple en la mayoría de los rótulos. Consideramos que esta forma de indicar la denominación es beneficiosa para los consumidores de manera a evitarles engaño o confusión sobre el tipo de alimentos que se está adquiriendo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Uruguay solicita que se incluya la definición de denominación de fantasía, dado que el término es utilizado en este párrafo.

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

**Uruguay:** Compartimos la preocupación de Brasil y podría compartir la inclusión en la denominación del producto la información sobre la utilización de edulcorantes o edulcorantes y azúcar.

## **6.2- Lista de ingredientes**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Esta declaración constará de:

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



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

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

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

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

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

### **6.3- Contenidos netos**

Se indicarán según lo establecen los Reglamentos Técnicos MERCOSUR correspondientes.

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

~~6.4.1. Se deberá indicar:~~

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

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

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

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

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

[Propuesta de Paraguay](#)

6.4.3 En caso que el producto sea fraccionado en un país diferente al de su origen, se deberá consignar en el rótulo: el país de origen y el país en donde se produce el fraccionamiento, utilizando la leyenda “Fraccionado en...”

La delegación de Argentina concuerda con la propuesta de Paraguay

Las delegaciones de Brasil y Uruguay analizarán la propuesta internamente

Propuesta de Brasil

6.5 [Identificación del responsable del producto]

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

Propuesta de Brasil

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

Propuesta Argentina

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

Propuesta de Paraguay

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

Propuesta de Argentina

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

Las delegaciones analizarán internamente las propuestas realizadas.

## **6.5-Identificación del lote**

**6.5.1. Todo rótulo deberá llevar impresa, grabada o marcada de cualquier otro modo, una indicación en clave o lenguaje claro, que**

**permita identificar el lote a que pertenece el alimento. ~~de forma que sea fácilmente visible, legible e indeleble.~~**

Las delegaciones analizarán el punto referente a lo expresado como visible, legible e indeleble.

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

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

**6.5.3.1 El lote puede ser expresado por medio de: la fecha de elaboración, envasado o de duración, siempre que la(s) misma(s) indique(n) por lo menos el día y el mes o el mes y el año claramente y en el citado orden, según corresponda, de conformidad con el punto 6.6.1.**

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

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

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

## **6.6. Fecha de duración**

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

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

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

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

Las delegaciones acuerdan conceptualmente y lo analizarán internamente

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

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

- "consumir antes de ..."
- "válido hasta..."
- "validez ..."
- "val ..."
- "vence ..."
- "vencimiento ..."
- "vto...."
- "venc..."
- "consumir preferentemente antes de ..." Argentina, Brasil y Uruguay proponen eliminar la frase

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

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

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

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

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

Cualquier indicación usada debe ser clara y precisa

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

e) deberán declararse de forma numérica, no codificado en el orden indicado en el punto 6.6.1, a y b, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor. En este

último caso se permite abreviar el nombre del mes por medio de las tres primeras letras del mismo. Analizar la redacción

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

- frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;
- vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;
- bebidas alcohólicas que contengan 10 % (v/v) o más de alcohol;

Propuesta Argentina: bebidas alcohólicas que contengan 10 % (v/v) o más de alcohol; excepto aquellas que contengan ingredientes con proteínas como la de la leche o productos lácteos, el huevo y derivados, material vegetal que tenga un comportamiento de estabilidad diferente con relación a su vida útil.

Las delegaciones analizarán la propuesta internamente

- productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuman por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
- vinagre;
- azúcar sólido;
- productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados, tales como caramelos y pastillas;
- goma de mascar;
- sal de calidad alimentaria (no se aplica a las sales enriquecidas);
- alimentos que han sido eximidos por Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos. Uruguay propone eliminar la presente frase por estar contemplado en el punto 6.6.1

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Propuesta Paraguay:

Cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases, se deberá indicar en el rotulo las condiciones en la que deberá almacenarse el producto abierto y su tiempo máximo de consumo estimado en esa condición.

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

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

"duración a -18° C (freezer): ..."

"duración a - 4° C (congelador): ..."

"duración a 4° C (refrigerador): ..."

#### Propuesta Brasil:

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

Para los alimentos colocados para la venta congelados, cuyo plazo de validez varia según la temperatura de conservación doméstica, esta característica debe ser indicada en el rótulo como información para el consumidor, adicionalmente el plazo de validez establecido por el fabricante considerando

las técnicas del proceso industrial adoptado. En estos casos, para indicar el plazo de validez para cada temperatura de conservación doméstica, deben ser utilizadas las siguientes expresiones o similares.

Conservación doméstica:

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

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

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

Propuesta de Paraguay

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

"duración a -18°C (freezer): ..." deberá consignarse la fecha misma de vencimiento del producto, considerando que no hay cambios en la temperatura de conservación indicada por el fabricante. Ej. "duración a -18°C (freezer): 10/2018."

"duración a - 4°C (congelador): ..." deberá indicarse la duración en días o meses según corresponda, a partir de la fecha del cambio del modo de conservación en el hogar. Ej. "duración a -4°C (congelador): 12 días"

"duración a 4°C (refrigerador): ..." deberá indicarse la duración en días según corresponda, a partir de la fecha del cambio del modo de conservación en el hogar. Ej. "duración a 4°C (refrigerador): 3 días"

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

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

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

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

## **7- ROTULACIÓN FACULTATIVA**

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

### **7.2- Denominación de calidad**

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

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

### **7.3- Información nutricional**

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

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

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

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

## **9- CASOS PARTICULARES**

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



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