

## 6.1.2 ANEXO RNPA

### INSTRUCCIONES GENERALES PARA INSCRIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Se recomienda leer el instructivo en forma completa

1. Toda la documentación se presentará en hojas formato A4 o Letter.
2. La documentación para cada producto se presentará por separado incorporada en un Folio tamaño A4.
3. No se aceptarán actuaciones que presenten timbrados en sus notas.
4. La nota de presentación se deberá presentar en original y duplicado (o fotocopia) sirviendo el duplicado como recibo de la presentación de la documentación. Si el Producto es elaborado por terceros se deberá indicar claramente en la Nota de solicitud agregando los datos del Elaborador (RNE, Domicilio y Razón Social).
5. La Monografía de Elaboración deberá respetar el formato establecido que se adjunta.
6. La monografía no podrá tener mas de dos carillas e impresas en una sola hoja.
7. El Protocolo de Análisis podrá ser presentado en fotocopia debidamente legalizada (por el Laboratorio emisor del informe o por personal del Dpto. contra presentación del original).
8. En el modelo de rótulo solo se consignarán los textos legales obligatorios de acuerdo al Código Alimentario Argentino. Se deberán presentar utilizando no más de los dos tercios de la hoja con el texto correspondiente, firmadas al final del texto y dejando el tercio restante en blanco para la aprobación correspondiente.
9. En los casos de Elaboración por un Establecimiento elaborador para Terceros, se deberá presentar una nota firmada por él/los titulares del Establecimiento Elaborador, con las firmas certificadas por autoridad certificante de firma (Policía, Juez de Paz o Escribano), en donde el elaborador le comunica al Dpto. de Protección de Alimentos que elaborará el producto, con un costo de \$7,00 agregado en la misma Boleta de Depósito presentada para el/los Producto/s a Inscribir (Concepto."Nota de Solicitud Gral").
10. En los casos de Establecimientos ya Inscriptos con anterioridad al 1° de abril de 2001, se deberá presentar por única vez en una carpeta de cartulina la siguiente documentación:
  - a) Planilla N° 2 (Listado con los datos completos del establecimiento elaborador).
  - b) Fotocopia del RNE emitido oportunamente.
  - c) Una declaración jurada del uso de las marcas de acuerdo al modelo que se adjunta.
  - d) Autorización para Terceros (si los trámites los realiza un apoderado) firmada por el/los titulares con las firmas certificadas por autoridad certificante de firma (Policía, Juez de Paz o Escribano) según modelo que se adjunta.
11. Para la solicitud de inscripción de una nueva marca de un producto ya registrado con posterioridad al 2001 y que soliciten inscribirlo con otras marcas y/o elaborados para terceros deberá presentar fotocopia del RNPA anterior en lugar de la correspondiente monografía de Producto.

#### Por cada producto se deberá presentar:

1) Nota (por duplicado) solicitando la inscripción del Producto dirigida a:

- DEPARTAMENTO DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS
- GERENCIA DE ALIMENTOS
- SECRETARIA DE INDUSTRIA, COMERCIO, MINERIA Y ALIMENTOS
- MINISTERIO DE PRODUCCION y TRABAJO

2) Boleta de deposito, por \$ 56, (confeccionadas según archivo adjunto [BOLETA\\_DEPOSITO.xls](#)). En caso de presentar más de un producto al momento de la Inscripción sólo se deberá confeccionar una sola boleta de depósito para todos los productos presentados.

3) MONOGRAFÍA de ELABORACIÓN (confeccionar según archivo adjunto [MODELO MONOGRAFÍA DE PRODUCTO](#) y [INSTRUCTIVO PARA CONFECCIONAR LA MONOGRAFIA](#)).

- a) Técnica de elaboración.
  - b) Listado de los ingredientes o materias primas (en forma decreciente) indicando la concentración final de los aditivos utilizados.
  - c) Composición química porcentual del producto terminado y listo para el consumo.
  - d) Tipo de envase (en el caso de envases de plástico presentar análisis o Certificado de Autorización Oficial actualizado).
  - e) Capacidades a envasar.
  - f) Parámetros de deterioro del alimento.
  - g) Condiciones de conservación.
  - h) Ensayos de estabilidad realizados.
  - i) Vida media del producto.
  - j) Forma de indicación del N° de Lote en el Rótulo.
  - k) Toda otra exigencia particular que establezca el CAA de acuerdo al producto.
- 4)** Protocolo de análisis efectuado por laboratorio oficial (CEPROCOR, Tel:4342491/92, CEQUIMAP, Tel:4334162; MUNICIPALIDAD DE CORDOBA, Tel:4342251; FUNESIL, Tel:0353-4537400; otros Municipios).  
Modelo de rótulo por duplicado, (Leer archivo adjunto [RESOLUCIÓN ROTULACION.doc](#)).
- 5)** Nota de elaboración para terceros (cuando corresponda).

## **INSTRUCTIVO PARA CONFECCIONAR LA MONOGRAFÍA DE PRODUCTO**

- 1) Denominación:** Se deberá indicar la denominación de venta del producto de acuerdo a las normas establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA). Si el producto no está definido en el CAA se deberá encontrar la denominación de venta que mejor describa al alimento, se recomienda en estos casos consultar previamente al Departamento de Protección de Alimentos.(C.A.A., página Web: [www.alimentosargentinos.mecon.ar](http://www.alimentosargentinos.mecon.ar))
- 2) Artículo CAA N°:** Se deberá indicar el Número del Artículo del Código Alimentario Argentino en el que se encuadra el Producto. Si además se encuadra en una Resolución del Grupo Mercado Común del Sur se deberá indicar el Número de la misma. Si el producto se debe encuadrar en el Art. 3° del CAA se recomienda consultar antes con el Departamento de Protección de Alimentos.
- 3) Marca:** Se deberá indicar la marca que llevará el producto teniendo en cuenta las normas generales de Rotulación del CAA.
- 4) Nombre de fantasía:** Se deberá indicar el Nombre de Fantasía del producto (si corresponde) teniendo en cuenta las normas generales de Rotulación del CAA.
- 5) País de origen:** Se deberá indicar Industria Argentina en los productos nacionales y el país de origen en el caso de los importados.

- 6) DATOS DEL TITULAR DEL PRODUCTO:** El **Titular del Producto** es la persona física o jurídica responsable del producto y es quien solicita la inscripción del mismo. Se deberá indicar **Razón Social**, el **Domicilio Legal** completo y el **RNE** (en el caso que lo tuviera).
- 7) DATOS DEL ELABORADOR:** Se deberá indicar **Razón Social del establecimiento elaborador**, el **Domicilio** y el **RNE** tal como figuran en el Certificado de **RNE**.
- 8) DATOS DEL COMERCIALIZADOR O IMPORTADOR:** Estos datos se deben llenar solamente en los casos de productos que son elaborados por o para terceros o importados. Se deberá indicar **Razón Social**, **Domicilio completo** y **RNE**.

### **DATOS DEL PRODUCTO**

- 9) LISTADO DE INGREDIENTES Y ADITIVOS:** Se deberá indicar la lista completa de ingredientes en orden decreciente de su proporción con las denominaciones completas y sin abreviaturas. Los aditivos, salvo los aromatizantes, se indicaran con su nombre completo de acuerdo al la Lista General Armonizada de Aditivos Alimentarios del Código Alimentario Argentino **sin abreviaturas, siglas o número INS**. Los aromatizantes se deberán indicar de acuerdo a la clasificación establecida en el Anexo A de la Res. GMC N° 21/94, independiente que en el rótulo se declare como Aromatizante/Saborizante.
- 10) TÉCNICA DE ELABORACIÓN:** Se deberá describir sucintamente la forma de elaboración del producto.
- 11) DATOS DE COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL PRODUCTO**
- TERMINADO:** Se deberá indicar los datos de composición química del producto teniendo en cuenta:
- 11.a) COMPONENTES:** Se deberán indicar los componentes químicos del producto de acuerdo al siguiente detalle:
- a.1) Indicar los componentes químicos mayores del producto del alimento (agua, glúcidos totales, proteínas, materia grasa, cenizas totales y fibra dietaria).
- a.2) Se deberá declarar los componentes que hacen a la genuinidad del producto de acuerdo a las especificaciones del CAA. (Ej.: materia grasa de leche para helados de crema, cacao y materia grasa de cacao para chocolates, colesterol en pan dulce y pastas al huevo, etc.).

a.3) Se deberá declarar los componentes químicos particulares sobre los que se desee hacer una declaración en el rótulo; si se desea indicar la **Rotulación Nutricional Facultativa** en el rótulo se deberán indicar el resto de los nutrientes menores (minerales y vitaminas) declarables.

**b) PROPORCIÓN:** Se deberá indicar la proporción en que se encuentra en el alimento listo para consumir el componente declarado. Se deberán expresar en gramos por cien gramos del alimento o en miligramos por cien gramos de alimento listo para consumir en el caso de los nutrientes y componentes menores (minerales, vitaminas, colesterol, cafeína, etc.)

**c) ADITIVOS:** se deberán indicar **todos** los aditivos utilizados sin utilizar abreviaturas ni indicar la función.

**d) N° INS:** se deberá indicar el número **INS** correspondiente al aditivo declarado.

**e) CONCENTRACIÓN:** se deberá indicar la concentración de **los aditivos utilizados que tengan un límite de uso en el Código Alimentario Argentino**. Se declararán en unidades de masa en cien o mil gramos del alimento. Los aditivos que no tengan un límite de uso fijado en el CAA se podrán indicar como buenas prácticas de fabricación (**bpf**).

## **12) DATOS DEL EMPAQUE**

**a) TIPO:** Se deberá indicar si es envase primario, secundario o terciario cuando corresponda y en esa secuencia.

**b) MATERIAL:** Se deberá indicar el material del que está constituido cada uno de los envases.

**c) CAPACIDADES:** se deberán indicar todas las capacidades en que se comercializará el producto. Se podrá declarar el rango de capacidades a envasar (Ej.: 200 a 1000 g).

**13) PARÁMETROS DE DETERIORO DEL PRODUCTO:** se deberán detallar los parámetros **físicos, químicos y/o microbiológicos** indicadores de la pérdida de aptitud del producto.

**14) ENSAYOS DE ESTABILIDAD EFECTUADOS:** se deberán describir los ensayos realizados al producto con el fin de establecer su lapso de aptitud o de duración mínima. Si además se poseen datos analíticos deberán adjuntar.

**15) CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:** se deberán indicar las condiciones en que se debe mantener el producto desde su elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización para que no se vean afectadas sus características de aptitud para el consumo.

**16) VIDA MEDIA O LAPSO DE APTITUD:** se deberá indicar el lapso de vida media o de aptitud para el consumo encontrado a partir de los ensayos de estabilidad realizados al alimento. En los casos en que el CAA indique que el lapso de vida media deba ser fijado por la Autoridad Bromatológica se deberá adjuntar documentación especial. En estos casos se recomienda consultar previamente con el Departamento de Protección de Alimentos.

**17) MODO DE INDICACIÓN DEL N° DE LOTE:** se deberá indicar la forma en que se identificarán los N° de Lote en el rótulo del Producto de acuerdo a lo establecido por la Res. GMC N° 36/93.

**IMPORTANTE:**

- a) De tratarse de alimentos importados se recomienda consultar con el Departamento de Protección de Alimentos a los fines de establecer que documentación se debe incorporar a la monografía y que datos de la misma no serían exigibles.
- b) Se recomienda a los Elaboradores o Responsables de la Inscripción de Productos Alimenticios utilizar el formato electrónico del modelo de monografía a fin de que se facilite su trabajo y la revisión de las mismas luego de presentadas. No se aceptarán Monografías manuscritas.

## MONOGRAFÍA DE PRODUCTO

1) Denominación:	
2) Artículo CAA N°:	Res. GMC N°:

3) Marca:
4) Nombre de fantasía:
5) País de origen:

### 6) DATOS DEL TITULAR DEL PRODUCTO

Razón Social:
Domicilio:
RNE:

### 7) DATOS DEL ELABORADOR

Razón Social:
Domicilio:
RNE:

### 8) DATOS DEL COMERCIALIZADOR O IMPORTADOR (según corresponda)

Razón Social:
Domicilio:
RNE:

## DATOS DEL PRODUCTO

### 9) LISTADO DE INGREDIENTES Y ADITIVOS

--

### 10) TÉCNICA DE ELABORACIÓN

--

### 11) DATOS DE COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL PRODUCTO TERMINADO

a) COMPONENTE	b) PROPORCIÓN	c) ADITIVOS	d) N° INS	e) CONCENTRACIÓN
<b>a.1) Comp. Química Porcentual</b>				
Agua				
Proteínas				
Materia Grasa				
Glúcidos totales				
Fibra dietaria				
Cenizas totales				
<b>a.2) Datos genuinidad del producto (ver CAA)</b>				
<b>a.3) Componentes a declarar en el rótulo</b>				


**12) DATOS DEL EMPAQUE**

<b>a) TIPO</b>	<b>b) MATERIAL</b>	<b>c) CAPACIDADES</b>

**13) PARÁMETROS DE DETERIORO DEL PRODUCTO**

**14) ENSAYOS DE ESTABILIDAD EFECTUADOS**

**15) CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

**16) VIDA MEDIA O LAPSO DE APTITUD**

**17) MODO DE INDICACIÓN DEL N° DE LOTE**

Hago constar por la presente que los datos consignados corresponden al producto elaborado por la firma ....., que el producto responde a las normas de composición y elaboración establecidas en el Código Alimentario Argentino y que nos comprometemos a notificar a la Autoridad Bromatológica cualquier modificación que se efectúe en las condiciones aquí declaradas.

Firma:

Aclaración y DNI:

Córdoba, .... de ..... de 2004.



Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION Y RELACIONES SANITARIAS  
Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN

Artículo 1° — Incorpórase al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común N° 21/02 "Reglamento Técnico Mercosur para Rotulación de Alimentos Envasados", que se adjunta como Anexo I y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2° — Deróganse las Resoluciones del ex M.S. y A.S. Nros. 34/96 y 291/99 que incorporaron las Resoluciones Grupo Mercado Común Nros. 36/93 y 72/97 respectivamente y el punto 37 del artículo 1° de la Resolución del ex M.S. y A.S. N° 3/95 que incorporó la Resolución Grupo Mercado Común N° 21/94.

Art. 3° — Todo reglamento específico a que se refiere la Resolución Grupo Mercado Común N° 21/02 tendrá únicamente como excepción las previstas por la Autoridad Sanitaria Nacional.

**Art. 4° — Con excepción de los artículos del Código Alimentario Argentino Nros. 221, 222, 233, 240, de los párrafos 1° y 2° del artículo 235, del artículo 235 bis incorporado al mencionado Código por las Resoluciones del ex M.S. y A. S. Nros. 888/98 y 5/99, de las Disposiciones Generales del Código Alimentario Argentino y de los casos particulares de rotulación fuera de la cara principal, ya previstos en el citado Código; se deroga toda otra normativa de rotulación que se oponga a la presente.**

Art. 5° — El rotulado de alimentos comprendidos en el Capítulo XVII —Alimentos de régimen o dietéticos— del Código Alimentario Argentino, deberá cumplir obligatoriamente las exigencias de la presente resolución, las incluidas en la Resolución N° 3/95 del ex M.S. y A.S. y aquellas específicas del Código Alimentario Argentino que no sean contrarias a estas normas generales.

Art. 6° — Para cumplimentar la información de la fecha de duración y la de identificación de lote requeridas en la presente resolución podrán emplearse caracteres tipográficos diferentes a los del resto del rótulo.

Art. 7° — Toda modificación en la rotulación de los alimentos en virtud de la presente Resolución será de cumplimiento obligatorio por parte de los elaboradores no siendo exigible presentación alguna ante cualquier Autoridad Sanitaria.

Art. 8° — La presente entrará en vigencia el día 29 de julio de 2003.

Art. 9° — Comuníquese mediante copia autenticada de la presente Resolución a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR con sede en la Ciudad de Montevideo para

el conocimiento de los Estados Partes; a los fines de lo establecido en los Artículos 38 y 40 del Protocolo de Ouro Preto.

Art. 10. — Comuníquese mediante copia autenticada al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto - Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común Sección Nacional.

Art. 11. — Comuníquese a las Autoridades Sanitarias Provincias y del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires.

Art. 12. — Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, comuníquese y archívese. — Carlos E. Filgueira Lima. — Haroldo A. Lebed.

## ANEXO 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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

### 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, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos;
- d) resalte en ciertos tipos de alimentos elaborados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración;
- 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 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 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.

#### 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, sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

## 5- INFORMACION OBLIGATORIA

A menos que se indique otra cosa en el presente Reglamento Técnico o en un reglamento 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 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 un Reglamento Técnico MERCOSUR, deberá utilizarse por lo menos una de tales denominaciones:
- b) se podrá emplear una denominación acuñada, de fantasía, de fábrica o una marca registrada, siempre que vaya acompañada de una de las denominaciones indicadas en a);
- c) podrán aparecer las palabras o frases adicionales requeridas para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condiciones físicas auténticas del alimento, las cuales irán junto a la denominación del alimento o muy cerca a la misma.

Por ejemplo: tipo de cobertura, forma de presentación, condición o tipo de tratamiento a que ha sido sometido.

### 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..."

### 6.5- 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.

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 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 Partes; o

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 o el mes y el año claramente y en el citado orden, según corresponda, de conformidad con el punto 6.6.1. b)

#### 6.6- Fecha de duración mínima

6.6.1. Si no está determinado de otra manera en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico, 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..."

— "val..."

— "vence..."

— "vencimiento ..."

— "vto ....."

— "venc..."

— "consumir preferentemente antes de..."

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).

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.

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;

— 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.

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 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 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- 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- 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- PRESENTACION Y DISTRIBUCION DE LA INFORMACION 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.