 Enlace a La Gaceta

GUÍA PARA LA INTERPRETACIÓN DEL REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO ETIQUETADO GENERAL DE LOS ALIMENTOS PREVIAMENTE ENVASADOS (PREENVASADOS)

NORMA TÉCNICA

Publicada en La Gaceta, Diario Oficial No. 121 del 26 de Junio del 2018

CERTIFICACIÓN La infrascrita Secretaria Ejecutiva de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, **CERTIFICA** que en el Libro de Actas que lleva dicha Comisión, en los folios que van del 145 al 153, se encuentra el **Acta No. 001-2017 "Primera Sesión Ordinaria de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad (CNNC)"**, la que en sus partes conducentes, expone: En la ciudad de Managua, República de Nicaragua, ocho y treinta y cinco minutos de la mañana del día martes cinco de septiembre del dos mil diecisiete, reunidos en la Sala de Conferencias del Despacho del Ministro de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC), de conformidad a lo establecido en el Reglamento Interno de Organización y Funcionamiento de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad (CNNC), están presentes los Miembros titulares y delegados de la CNNC: **Orlando Solórzano Delgadillo**, Ministro de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC) y Presidente de la CNNC; **Augusto Flores**, Vice Ministro del Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA); **Ricardo José Somarriba**, en representación del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA); **Isidro Rivera**, en representación del Ministro Agropecuario (MAG); **Oscar Escobar**, en representación del Ministro de Transporte e Infraestructura (MTI); **Fernando Ocampo y David Fariñas** en representación del Ministerio de Energía y Minas (MEM); **Julio Solís Sánchez**, en representación del Director del Instituto Nicaragüense de Acueductos y Alcantarillados (INAA); **José León Arguello** en representación del Ministerio del Trabajo (MITRAB); **Sheyla Carolina Gadea** en representación del Director Ejecutivo del Instituto Nicaragüense de Telecomunicaciones y Correos (TELCOR); **Zacarías Mondragón**, en representación del Sector Industrial; **Francisco Javier Vargas**, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Agropecuario; **Geraldine Pineda**, en representación de los consumidores. Asimismo, participan en esta Sesión, **Noemí Solano Lacayo**, en su carácter de Secretaria Ejecutiva de la CNNC y los siguientes invitados especiales: **Santiago Rodríguez** del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA); **Victor Rivera Baca** en representación del Ministro Agropecuario (MAG); **Victor Hugo Tercero y Martín García** en representación del Ministerio del Trabajo (MITRAB); **Silfida Miranda, Karla Brenes, Hilma Godoy, Iván Martínez y Cairo Flores**, del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC). El compañero **Orlando Solórzano Delgadillo**, en calidad de Presidente de la CNNC procede a dar las palabras de bienvenida (...) **II. Presentación y aprobación de Normas Técnicas Nicaragüense (NTN y NTON)**. Se presentan para aprobación de la CNNC un total de 66 normas técnicas nicaragüenses, de las cuales cuarenta y cinco (45) son voluntarias y veinte (21) **obligatorias, aprobándose 65 normas técnicas en esta sesión. Norma Obligatoria Aprobada: 20) NTON 03 102- 141 RTCA 67.04. 71:14 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense. Productos Lácteos. Cremas (natas) y Cremas (natas) Preparadas. Especificaciones.** (...). No habiendo otros asuntos que tratar se levanta la sesión y después de leída la presente acta, se aprueba, ratifica y firman el día cinco de septiembre del dos mil diecisiete. (f) Orlando Solórzano (Legible)-Ministro MIFIC, Presidente de la CNNC (f) Noemí Solano Lacayo (Legible), Secretaria Ejecutiva CNNC". A solicitud del Ministerio de Salud (MINSAL), en una hoja de papel común tamaño carta, se extiende esta CERTIFICACIÓN, la cual es conforme con el documento original con el que fue cotejada, para su debida publicación en La Gaceta, Diario Oficial de la República, y la firma, sello y rubrico en la ciudad de Managua a los trece días del mes de octubre del año dos mil diecisiete. **(F) NOEMÍ SOLANO LACAYO**, Secretaria Ejecutiva, Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad

GUÍA PARA LA INTERPRETACIÓN DEL REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO ETIQUETADO GENERAL DE LOS ALIMENTOS PREVIAMENTE ENVASADOS (PREENVASADOS)

CORRESPONDENCIA: Esta Guía es una interpretación del Reglamento Técnico Centroamericano

RTCA 67.01.07.10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), aprobado mediante Resolución N° 280-2012 (COMIECO-LXII). Es responsabilidad del administrado el correcto uso e interpretación de la misma.

Editada por:

- Ministerio de Economía, **MINECO**
- Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, **OSARTEC**
- Ministerio de Economía, Industria y Comercio, **MEIC**
- Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, **MIFIC**
- Secretaría de Desarrollo Económico, **SDE**
- Ministerio de Comercio e Industrias, **MICI**

ÍNDICE

I. PRESENTACIÓN.....	-1-
II. INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO.....	-2-
1. NOMBRE DEL ALIMENTO.....	-2-
2. LISTA DE INGREDIENTES.....	-4-
3. CONTENIDO NETO Y PESO ESCURRIDO.....	-7-
4. NOMBRE Y DIRECCIÓN.....	-9-
5. PAÍS DE ORIGEN.....	-9-
6. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE.....	-10-
7. MARCADO DE LA FECHA DE VENCIMIENTO.....	-10-
8. INSTRUCCIONES DE USO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.....	-12-
9. REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES. ETIQUETADO CUANTITATIVO DE LOS INGREDIENTES.....	-14-
10. ALIMENTOS IRRADIADOS.....	-14-
11. REGISTRO SANITARIO.....	-14-
III. OTROS ELEMENTOS.....	-15-
1. IDIOMA.....	-15-
2. TAMAÑO DE LA LETRA.....	-16-
3. DESIGNACIONES DE CALIDAD.....	-16-
IV. PREGUNTAS FRECUENTES.....	-17-

I. PRESENTACIÓN

La reglamentación técnica es la regla del juego para vender productos en un mercado, válida tanto para los nacionales como los extranjeros. Dentro de los procesos de apertura comercial, las barreras técnicas no arancelarias representan el factor que determina las posibilidades de acceso a los mercados.

Mediante los reglamentos técnicos se establecen las características específicas de calidad, higiene y etiquetado, entre otros, que deben cumplir los productos para su venta en el mercado, con el propósito de garantizar al productor nacional que competirá con el productor extranjero bajo las mismas condiciones, y al consumidor que los productos que consume son inocuos y poseen un estándar definido de calidad, con lo cual se facilita el comercio.

Con la presente guía, se busca orientar de forma clara y sencilla los lineamientos generales para que empresarios y reguladores tengan mayor claridad sobre la interpretación y cumplimiento del RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados) en adelante se denominará RTCA o el reglamento, utilizando para su elaboración, la experiencia lograda por los diferentes entes reguladores de los Estados Parte.

Para los productos considerados "frescos" no se aplica esta guía y se regirá por las disposiciones internas de cada uno de los Estados Parte.

La Autoridad Nacional Competente (ANC), para la correcta aplicación del RTCA, podrá realizar consultas a las Autoridades de los otros Estados Parte, para establecer un criterio común en los procesos de implementación y vigilancia del RTCA.

Finalmente, en caso de que surjan discrepancias entre la guía y el RTCA, prevalecerán las disposiciones establecidas en el reglamento.

Principios Generales del Etiquetado.

El etiquetado de productos de alimentación es el principal medio a través del cual el productor consigue comunicarse con el consumidor final e informar sobre los diferentes aspectos del producto. Este hecho es importante, ya que los consumidores o compradores deben ser debidamente informados para tomar una decisión adecuada a sus preferencias, y además resulta imprescindible que las indicaciones que se lleven a cabo en el producto sean legibles y no induzcan a error o engaño.

El mensaje debe reflejar realmente lo que el productor ofrece al consumidor, es por ello que el etiquetado de alimentos debería ser simple y claro. Desde esta óptica, no es válido atribuir al producto propiedades que no tenga, ni destacar cualidades y características de otros productos de su misma categoría, sino las tiene.

La diversidad y naturaleza de productos hace que sea necesario contar con lineamientos generales que permitan garantizar en todos los casos, que la información ofrecida al consumidor a través de la etiqueta transmita un mensaje claro a éste y sea de su utilidad para la toma de decisiones de compra y consumo. Estos lineamientos en el RTCA se denominan "*Principios Generales*", que son reglas básicas que le permiten al productor cumplir con las disposiciones del reglamento de etiquetado y al mismo tiempo tener la flexibilidad necesaria para elaborar la etiqueta de un producto.

Principio 1:

"Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en una forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto".

Este primer principio obliga al productor a declarar en su etiqueta solo información relacionada con el producto que sea verdadera y que de ninguna forma puedan hacer creer al consumidor que el producto tiene alguna cualidad que no posee.

Por ejemplo, si un embutido es elaborado a base de soya, con un contenido mínimo de carne de cerdo, y en su etiqueta aparece la frase "embutido de cerdo", se estaría dando una impresión errónea al consumidor sobre la naturaleza del producto, razón por la cual se consideraría una violación a este primer principio.

Principio 2:

"Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado lo en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran o sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el que el producto de que se trate pueda confundirse, ni en una forma tal que pueda inducir al comprador o al consumidor a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con aquel otro producto".

Este segundo principio busca garantizar que el uso de frases o gráficas e ilustraciones no hagan alusión a productos que no guardan relación con éste; como por ejemplo, si en una etiqueta un alimento se denomina "leche de coco" (el cual no es un producto lácteo), pero a la vez, en dicha etiqueta se presenta una ilustración que contiene la imagen de un bovino, ello puede conllevar a que

los consumidores concluyan que ese producto tiene un origen lácteo, cuando no es así. Otro ejemplo, "galleta de leche" en sus ingredientes no lleva leche pero en su etiqueta aparece una vaca.

Sin embargo, en el caso de que un producto, en el cual es usual la utilización o complementariedad de otro, la representación en la etiqueta de éste otro producto, aunque no esté presente en el alimento, no representa una transgresión a este principio; como por ejemplo, la representación de una botella con leche, en una caja de cereales o la representación de una hamburguesa en una torta de carne destinada generalmente para tal fin.

II. INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO

1. NOMBRE DEL ALIMENTO

El nombre del alimento es aquel que indica la verdadera naturaleza del producto; es decir expresa claramente y sin lugar a dudas lo que es el alimento. Ejemplo: "jamón cocido", "queso fresco", "jugo de naranja". Un alimento no podrá denominarse como por ejemplo: "leche de almendras" ni "carne de soya".

En la tabla siguiente se ejemplifican algunas maneras correctas e incorrectas para denominar algunos alimentos.

Ejemplo 1:		
Situación	Forma correcta de nombre	Forma incorrecta
Un producto que no contiene carne y que dentro de sus ingredientes principales tiene proteína de soya.	El producto se puede denominar como: -Proteína de soya texturizada. -Imitación de carne, elaborado a partir de proteína de soya. -Otro que indique el producto está elaborado a base de soya.	Carne de soya
Ejemplo 2:		
Situación	Forma correcta de nombre	Forma incorrecta
Bebida alimenticia no láctea, elaborada a partir de soya	El producto se puede denominar como: -Bebida de soya -Refresco de soya Otro que indique el producto está elaborado a base de soya.	Leche de soya (Se debe aplicar lo establecido en el RTCA de Uso de Términos Lecheros)

El nombre del alimento debe cumplir con los siguientes requisitos:

-Ser específico y no genérico: un producto no se puede llamar únicamente por su nombre genérico, sino que debe incluir un calificativo que exprese su verdadera naturaleza. Por ejemplo, un producto no puede denominarse únicamente "jalea" debe indicarse la fruta de la que está elaborada: "jalea de guayaba", tampoco es válido denominar "aceite vegetal", sino "aceite de girasol".



-La declaración debe demostrar la verdadera naturaleza del alimento, ejemplo: atún con vegetales, chocolate con almendra, cereal con fresa, entre otros similares.

-Se debe utilizar el nombre establecido en un reglamento técnico centroamericano o en ausencia de este, se aplicará lo establecido en una norma del Codex Alimentarius. Cuando no se disponga de un nombre específico, debe utilizarse un nombre común o usual establecido por el uso corriente que no induzca a error o engaño al consumidor. Por ejemplo, los siguientes reglamentos establecen los nombres para los alimentos, sujetos a la regulación:

- a. el RTCA Néctares de frutas. Especificaciones en su versión vigente.
- b. el RTCA Alimentos y Bebidas Procesados. Grasas y Aceites. Especificaciones en su versión vigente.

-Incluir palabras o frases adicionales que ayuden a describir el proceso de fabricación (dependerá de la naturaleza del producto o cuando aplique) y la condición física del alimento para evitar que se induzca a error o engaño a los consumidores. Por ejemplo: "ciruelas deshidratadas", "jamón ahumado", "jugo de naranja UHT", entre otros. Estas frases aclaratorias adicionales no necesariamente deben formar parte del nombre del alimento, pero deben estar en el mismo campo de visión del mismo, es decir, que mediante una sola lectura el consumidor pueda apreciar claramente dicha información.

2. LISTA DE INGREDIENTES

Es el conjunto de los ingredientes que constituyen el alimento. En relación con la declaración de la lista de ingredientes se debe tener presente lo siguiente:

-La lista de ingredientes debe ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término "ingredientes" o lo incluya.

- Cuando se trate de alimentos de un único ingrediente no estará obligado a declarar éste. –Deberán enumerarse todos los ingredientes por orden decreciente (de mayor a menor), según la proporción de masa (peso) inicial en el momento de la fabricación del alimento.

Ejemplo: En el caso de espaguetis, si el primer ingrediente de la lista es harina de trigo, esto

significa que el producto está constituido mayormente por este ingrediente en relación al resto.

Los ingredientes compuestos son aquellos constituidos por dos o más ingredientes. El ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m).

Ejemplos:

a) Espagueti en salsa de tomate.

Ingredientes: espagueti (harina de trigo, huevo, agua), salsa de tomate (tomate, cebolla, chile, especias, sal).

b) Empanada con relleno de pollo (15% m/m) ingredientes: harina de trigo, huevo, relleno de pollo (pollo, mayonesa, ácido cítrico como acidulante, lecitina de soya como emulsificante) bicarbonato de sodio como leudante, sal. Siendo que el relleno de pollo es más del 5% m/m deben listarse los ingredientes, además únicamente se declararán los aditivos con función tecnológica en el producto acabado y aquellos que puedan generar hipersensibilidad de acuerdo con lo establecido en los numerales 5.2.1.3 y 5.2.1.4 del RTCA.

En el caso de que un ingrediente compuesto constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes de éste, salvo los aditivos alimentarios del ingrediente compuesto que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado y aquellos que puedan generar hipersensibilidad de acuerdo con lo establecido en los numerales 5.2. 1.3 y 5.2.1.4 del RTCA.

Ejemplo:

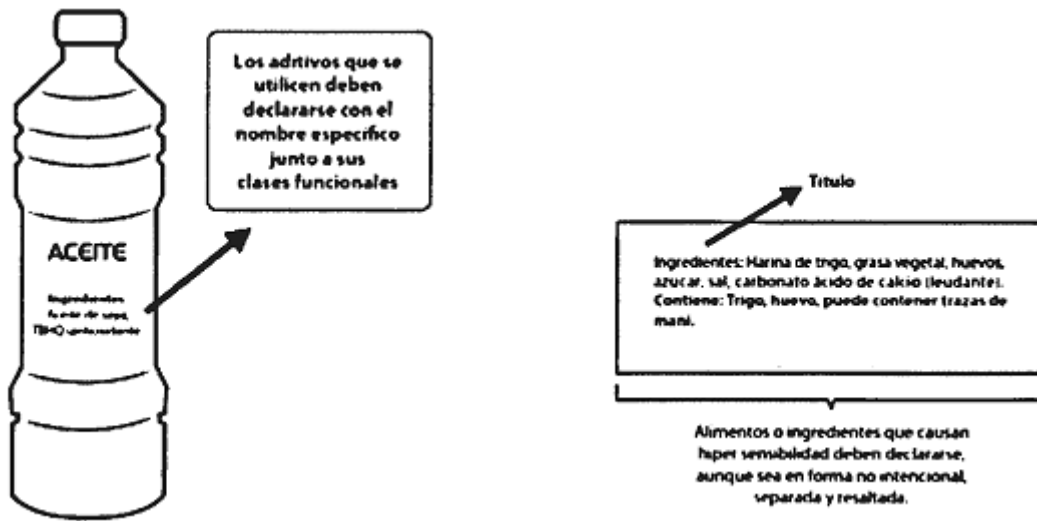
a) En una galleta con relleno sabor a piña colada (4% m/m), quedaría así:

Se declararán los ingredientes de la galleta y para el caso del relleno de la galleta, únicamente se declararán los aditivos con función tecnológica en el producto acabado y aquellos que puedan generar hipersensibilidad de acuerdo con lo establecido en los numerales 5.2.1.3 y 5.2.1.4 del RTCA.

-El agua añadida siempre debe declararse salvo cuando ésta forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe o el caldo empleados en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes. No será necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación. Ejemplo: el pan y productos de panadería, tortillas, pupusas, riguas, tamales.

-Para alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituidos, podrá enumerarse sus ingredientes en orden decreciente de acuerdo con su proporción (m/m) en el producto reconstituido, siempre que se incluya una indicación como la que sigue: "ingredientes del producto cuando se prepara según las instrucciones de la etiqueta".

-Se deben utilizar en la lista de ingredientes nombres específicos, salvo que el nombre específico no de valor agregado al consumidor en términos de información sobre la naturaleza del producto, en cuyo caso podrá utilizarse el nombre genérico autorizado en la lista incluida en el numeral 5.2.2.1 del RTCA, por ejemplo "azúcar" para todos los tipos de sacarosas, "caseinatos" para todos los tipos de caseinato, entre otros.

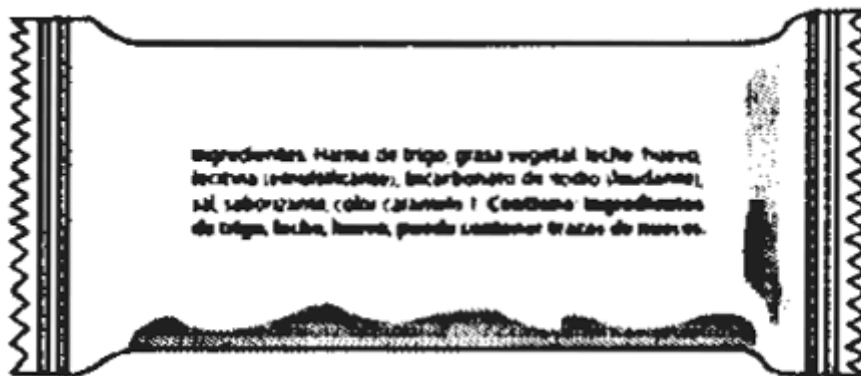


2.1 Hipersensibilidad.

Se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y deberán declararse por su nombre:

- cereales que contienen gluten, por ejemplo, el trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos,
- crustáceos y sus productos,
- huevos y productos de los huevos,
- pescado y productos pesqueros,
- maní, soja y sus productos,
- leche y productos lácteos (incluida la lactosa),
- nueces de árboles y sus productos derivados,
- sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.

Si alguno de los ingredientes o aditivos antes mencionados pudiera estar presente en el producto final aunque sea en forma no intencional, deberá colocarse luego de la lista de ingredientes en una frase separada y en forma destacada (subrayada, en negritas o resaltada de cualquier otra manera) que indique claramente la posibilidad de su presencia, por ejemplo: "contiene...", "podría contener...", "podría contener trazas de...", entre otros. Esto no será necesario en un alimento en cuyo nombre específico sea de un solo ingrediente, ya que no será necesario establecer una lista de ingredientes, como por ejemplo: "maní", "leche" o "avena".



2.2 Aditivos Alimentarios Permitidos.

Los aditivos que se utilicen en la fabricación de los alimentos deben figurar en el Reglamento Técnico Centroamericano de Aditivos Alimentarios en su versión vigente y deben declararse en la lista de ingredientes con el nombre específico junto a sus clases funcionales.

No obstante lo anterior, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos:

- Aroma (s) y aromatizante (s)
- Sabor (es) y saborizante (s)
- Almidón (es) modificado(s)

Además se podrán utilizar los nombres genéricos de los aditivos incluidos en la Norma General para los Aditivos Alimentarios del Codex Alimentarius y que no figuran en el RTCA Aditivos Alimentarios en su versión vigente. Asimismo, en la clase funcional de "aromas o sabor" se podrán utilizar los términos "naturales", "idénticos al natural", "artificiales" o la combinación de éstos.

Ejemplo: aditivos alimentarios permitidos



-Cuando un alimento utilice una materia prima u otro (s) ingrediente (s) que contenga (n) uno o más aditivos que se transfiera (n) a este alimento en cantidad notable o suficiente para desempeñar en él una función tecnológica, deberá (n) ser declarado (s) en la lista de ingredientes.

No es necesario declarar en la lista de ingredientes a los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en las cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica, y los coadyuvantes de elaboración; excepto aquellos que pueden causar hipersensibilidad, según los mencionados en la sección 5.2.1.4 del RTCA.

3. CONTENIDO NETO Y PESO ESCURRIDO

El contenido neto deberá aparecer en el mismo campo de visión del nombre del alimento. Por el mismo campo de visión se entiende que de una sola lectura el consumidor puede apreciar, qué y cuánto está comprando; de este modo no se tiene que buscar en todo el empaque el contenido neto del producto.

El contenido neto deberá declararse en unidades del Sistema Internacional (SI) y adicionalmente puede agregarse cualquier otra unidad que el fabricante considere conveniente, en peso para los alimentos sólidos, en volumen para los alimentos líquidos; en peso o volumen para los alimentos semisólidos o viscosos y deben usarse los siguientes símbolos según sea el caso:

- Gramos: g
- Kilogramos: kg
- Mililitros: ml, mL
- Decilitros: dl, dL
- Litros: l, L
- Centímetros cúbicos: cm³
- Decímetros cúbicos: dm³

Para el caso de productos de contenido neto variable, se debe colocar esta información en la etiqueta original o mediante una etiqueta complementaria que se adhiera a la envase del mismo.

Los símbolos de las unidades son entidades matemáticas universales y no abreviaturas, por lo tanto, deberán transcribirse con el símbolo exacto establecido, no van seguidas de punto, no se agregan letras adicionales y se escriben en singular (no plurales). Por ejemplo: el símbolo de kilogramo es kg se escribe correctamente "3 kg" (dejando un espacio entre el número y la letra) y nunca "3kg" ni "3 kgs". Para los alimentos envasados en un medio líquido deberá indicarse en adición a la declaración del contenido neto, el peso escurrido del alimento en unidades del SI. Ambas declaraciones deben aparecer en el mismo campo de visión del nombre del alimento, identificando claramente cuál es el contenido neto y cuál es el peso escurrido.

A efectos de este requisito, por medio líquido se entiende agua, soluciones oleosas, soluciones acuosas de azúcar o sal, soluciones acuosas de ácidos alimentarios, soluciones acuosas de sustancias edulcorantes, salmuera, aceites, jugos (zumos) de frutas y hortalizas, vinagres, y sus mezclas.

En todos los alimentos basta indicar la cantidad del contenido neto con su respectiva unidad de medida.

Se permite que aparezcan otras unidades de medida junto con las del SI.

Ejemplo:

Jugo de naranja

1 Litro (33,33 onzas fluidas)

1 l (33.33 onzas fluidas)

1 L (33,33 onzas fluidas)



4. NOMBRE Y DIRECCIÓN

-Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o exportador para los productos nacionales, según sea el caso.

-Para los productos importados deberá indicarse el nombre y la dirección del importador o distribuidor final del alimento.

-La dirección se indicará conforme al uso común en los Estados Parte donde se comercializa el alimento. No será obligatorio adicionar el número de teléfono, el apartado postal, el fax, correo electrónico, sitios web y otros datos; no obstante, la inclusión de esta información en la etiqueta, no exime la obligación de indicarla dirección.

NACIONAL

**FABRICANTE ENVASADOR,
DISTRIBUIDOR O IMPORTADOR**

IMPORTADO

**IMPORTADOR O
DISTRIBUIDOR**

**En ambos casos se debe colocar Nombre y Dirección
No es obligatorio: Teléfono, Fax, email, página web**

5. PAÍS DE ORIGEN

Es obligatorio declarar en la etiqueta el país de origen del alimento.

-Para los fines del etiquetado, se entiende por país de origen, aquel en que se elabora o produce el alimento.

-Si un alimento se produce en un país y luego pasa a un segundo país donde es sometido a una elaboración que cambie su naturaleza, deberá declararse como país de origen a ese segundo país.

-Las actividades y procesos como el empaçado, envasado o re-ensavado, congelación o refrigeración, selección, clasificación, división de envíos a granel, agrupación en paquetes, adhesión de marcas, pelado y corte no cambian la naturaleza, por lo tanto no cambia el país de origen del alimento.

Por ejemplo: un producto elaborado en Finlandia y luego envasado en un país de Centroamérica, el país de origen continúa siendo Finlandia para efectos de este RTCA

6. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

El lote es una indicación en números, letras o combinación de estos de forma indeleble en la etiqueta, que permite identificar que los alimentos se produjeron en condiciones esencialmente iguales. La declaración del lote es trascendentalmente importante tanto para el productor como para las autoridades reguladoras, pues de presentarse una emergencia o contaminación en el producto que obligue a su retiro, se puede fácilmente identificar el grupo de productos que presenta el problema y retirar ese lote específico y no todo el producto que se está comercializando en el mercado.

Debe iniciar su declaración con palabras, tales como: "número de lote", "lote", "N. de lote", o

abreviaturas reconocidas, como: "Lot", "L", "N.L.". Puede ir seguido de la identificación del mismo o indicar donde está ubicado.

Ejemplos:

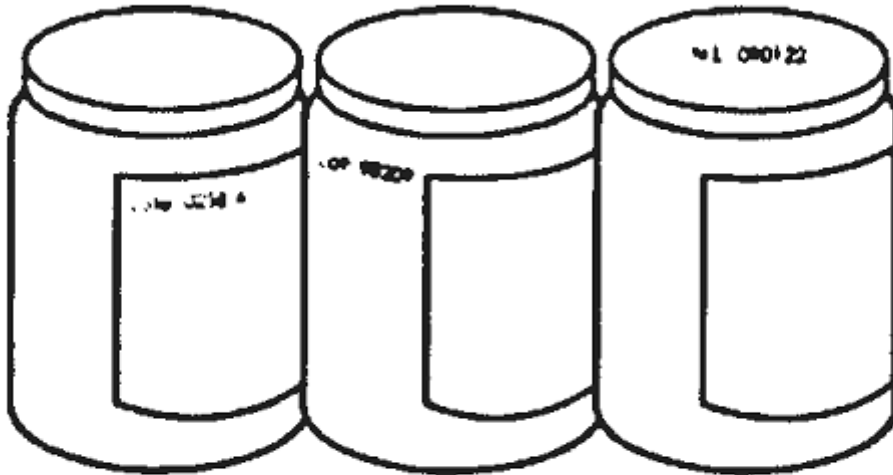
-Lote: 0258 A

-Lot: 98209

-N.L: 090122

-L: 77888h

-Lote: "Ver cuello de la botella", "Ver fondo del envase", "Ver la tapa del envase"



Para efectos de contar con la trazabilidad del producto en el mercado principalmente en caso de emergencia sanitaria, es necesario poder identificar de forma inequívoca el número lote del producto; dando cumplimiento al requisito (5. 7) del RTCA, se debe identificar donde está ubicado el número de lote en el envase.

7. MARCADO DE LA FECHA DE VENCIMIENTO

En todos los casos debe indicarse la fecha de vencimiento del alimento, entendida esta como aquella fecha, después de la cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá los atributos de calidad que normalmente el consumidor espera, en función de lo ofrecido por el productor o fabricante. Después de esta fecha no se considerará comercializable el alimento en cuestión.

Esta indicación de la fecha debe cumplir con:

-Esta fecha debe ser la colocada directamente por el productor o fabricante, de forma indeleble y no puede ser alterada ni estar oculta.

-Se permite en el caso que un producto importado no indique tal fecha en las condiciones antes señaladas (colocada por el fabricante, de forma indeleble, no estar alterada y claramente visible), que la información que sea colocada por el envasador o el importador, según la información técnica dada por el fabricante o proveedor. Sin embargo, en dicho caso, el envasador o importador está obligado a presentar a la autoridad sanitaria la información proporcionada por el fabricante cuando esta la solicite.

-En ningún caso cuando se requiera ajustar el formato de la fecha original a las exigencias del RTCA no debe ser cubierta por la pegatina o etiqueta complementaria.

-A pesar de lo anterior, no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento para los siguientes

alimentos:

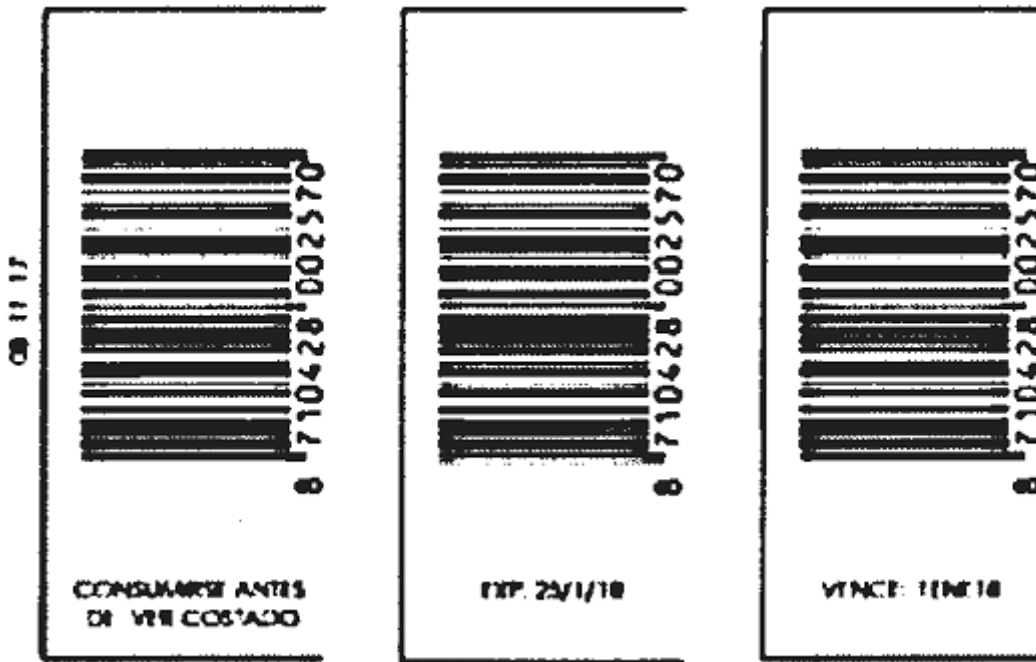
- vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;
 - bebidas alcohólicas que contengan 10% o más de alcohol por volumen;
 - productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido; se consumen por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
 - vinagre;
 - sal de calidad alimentaria;
 - azúcar sólido (para el caso del azúcar sólido y la sal de calidad alimentaria en El Salvador y Honduras se exigirá la fecha de vencimiento);
 - productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y coloreados;
 - goma de mascar;
- Se declarará la fecha usando las siguientes frases o abreviaturas:
- Fecha de vencimiento
 - Vence
 - Caduca
 - Consumir antes de
 - Fecha de caducidad
 - Expira el ...
 - "V" o "VTO" (entendido como "Vence" o "Vencimiento", respectivamente)
 - Exp (entendido como "expira")
 - O cualquier otra frase que indique claramente al consumidor la fecha de vencimiento.

NOTA: El productor o fabricante debe tener presente que al permitir el RTCA una amplia gama de formas para declarar la "fecha de vencimiento", implícitamente se están utilizando como sinónimos los términos, "expiración" o "caducidad", entre otros, manera que es de esperar que el consumidor final de a todos estos términos la misma interpretación como "fecha de caducidad".

-A la hora de realizar el marcado de la fecha de vencimiento se debe tener presente que debe incluirse:

- Día, mes y año para los productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses.
- Mes y año para productos que tengan una fecha de vencimiento de más de tres meses. Si el mes es diciembre, por ejemplo, bastará indicar el año, en cuyo caso debe expresarse en cuatro cifras.
- El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, separarse por guiones, puntos o barras inclinadas, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras, inclusive en forma abreviada en formato de tres letras.
- Se permitirá el uso de espacios y en el caso de que la fecha se exprese en forma alfanumérica podrá no requerirse ninguna separación.
- Se permitirá cambiar el orden del día y el mes, siempre y cuando el mes esté expresado en letras o sus respectivas abreviaturas.
- En caso que no se indique esta fecha en las condiciones señaladas por el RTCA, el formato debe ser ajustado y colocado por el importador.

Ejemplos:



Formas de referir la fecha de vencimiento:

- Expira el: 25/01/09
- Caduca: 30 02 10
- Vence 15 FEB09
- EXP 25.01.12
- Vence: Jun- 10. Cuando un producto tiene una vida útil superior a tres meses, se debe declarar únicamente mes y año.
- Vencimiento: 2013. Esta frase significa que el producto mantiene sus cualidades originales hasta el último día del mes de diciembre del 2013.
- "Vence: 08-JUL-2013", esta fecha puede cambiarse de orden y expresarse en la etiqueta de la siguiente manera:
- "Vence: JUL-08-2013", ello siempre y cuando el mes esté expresado en letras o sus respectivas abreviaturas.
- Consumir antes de: JUL-08-20 13 (En este caso a partir de JUL-09-20 13 no se considerará comercializable el alimento).

8. INSTRUCCIONES DE USO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Deberá indicarse en la etiqueta cualesquiera condiciones especiales que se requieran para el uso y la conservación del alimento, en los siguientes casos:

8.1 Las instrucciones de uso

Son aquellas indicaciones o recomendaciones que el consumidor debe seguir para poder preparar el alimento para su consumo o uso directo. No requiere instrucciones de uso los productos frescos, aunque estén preempacados. Hay que distinguir tres situaciones diferentes:

- a) Cuando el producto es un ingrediente para elaborar otro producto, en este caso el fabricante no tiene obligación de dar instrucciones de uso, por ejemplo la harina para repostería.
- b) Cuando el producto requiere de instrucciones para su preparación para poder ser consumido directamente, por ejemplo puré de papa deshidratado
- e) Cuando el producto no requiere ninguna instrucción de uso para ser ingerido, como en el caso de los "snacks", los chocolates, las bebidas, etc.

Ejemplos:

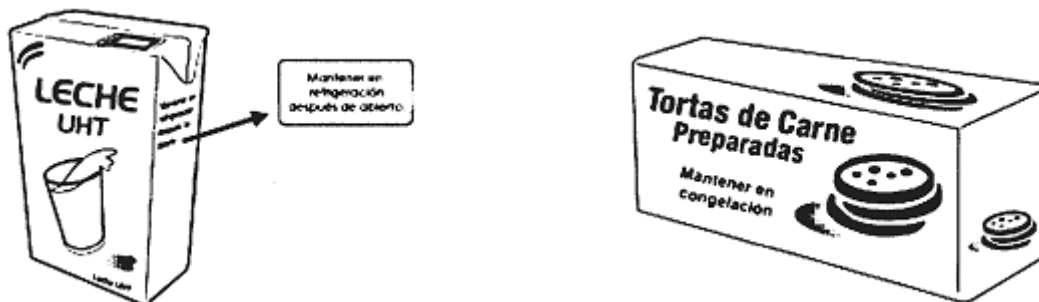
- Para espaguetis puede indicarse una frase como la siguiente: "Cocine por 9 minutos en agua hirviendo, escurra y prepare a su gusto"
- Para las sopas deshidratadas, la etiqueta puede contener una leyenda como: "agregue agua hirviendo hasta el nivel indicado en el envase y deje reposar de 3 a 5 minutos antes de ingerir".
- Para los alimentos envasados a presión puede indicarse una frase como la siguiente: "Agítese antes de usar".

8.2 Instrucciones de conservación.

- También debe incluirse en la etiqueta las instrucciones de conservación indispensables para que el producto mantenga los atributos que se le brindaron al momento de su fabricación, (alimentos refrigerados o congelados, alimentos perecederos, o similares).
- Aquellos alimentos que se pueden almacenar a temperatura ambiente NO requieren de dichas instrucciones, en caso de no ser necesarias se pueden omitir.
- Si la validez de la fecha de vencimiento del producto depende de condiciones especiales de conservación, estas deberán ser indicadas en la etiqueta del producto.

Ejemplo:

- En el caso de tortas de carne preparadas, la etiqueta debería indicar que deben mantenerse en congelación o que los embutidos deben mantenerse en refrigeración; entonces estas instrucciones deben venir claras en la etiqueta.
- Para el caso de la leche fluida de larga duración, en empaque UHT "mantener en refrigeración, después de abierto".



9. REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES. ETIQUETADO CUANTITATIVO DE LOS INGREDIENTES

En todo alimento que se venda como mezcla o combinación, se declarará el porcentaje de ingredientes, con respecto al peso o al volumen, según corresponda, de cada ingrediente al momento de la elaboración del alimento (incluyendo los ingredientes compuestos o categoría de ingredientes):

- i. es enfatizado o resaltado en la etiqueta por medio de palabras, imágenes o gráficos.
- ii. No está en el nombre del alimento, pero es esencial para caracterizar el alimento y los consumidores en el país en que se vende esperan que se esté presente en el alimento y la omisión de la declaración cuantitativa del ingrediente podría confundir o engañar al consumidor.

Tales declaraciones no se requieren cuando:

- a. El ingrediente es utilizado para propósito saborizantes o aromatizantes
- b. Normas específicas del Codex Alimentarius relativas a los productos establezcan disposiciones contrarias con los requisitos aquí descritos
- c. Respecto a la sección 7.1.1 (a) del RTCA, la referencia en el nombre del alimento, a un determinado ingrediente o categoría de ingredientes no implicará de por sí el requerir una declaración cuantitativa de ingredientes si es que la referencia no conducirá a error o engaño, o no

es probable que cree una impresión errónea en el consumidor respecto a la naturaleza del alimento en el país en que se comercializa, porque la variación entre productos de la cantidad del ingrediente o ingredientes no es necesaria para caracterizar al alimento o distinguirlo de alimentos similares.

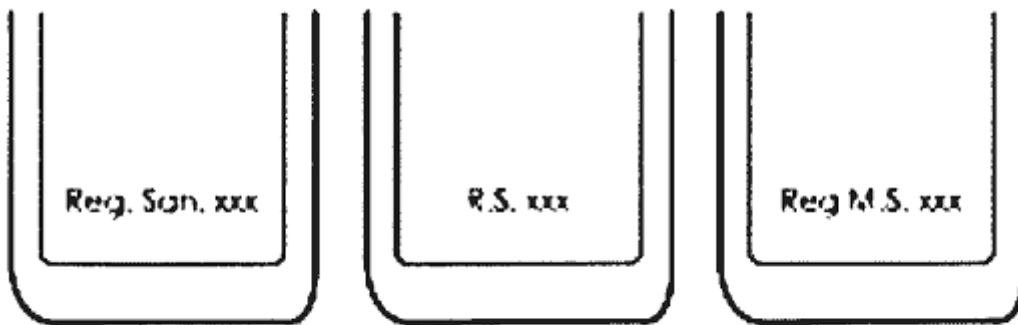
10. ALIMENTOS IRRADIADOS

-Cuando un alimento haya sido tratado con irradiación ionizante debe llevar en su etiqueta cerca del nombre una declaración escrita indicativa del tratamiento. Será opcional el uso del símbolo internacional (radura, color verde) indicativa que el alimento ha sido irradiado, pero cuando se use deberá colocarse cerca del nombre.

-Cuando un producto irradiado se utilice como ingrediente en otro alimento, deberá declararse esta circunstancia en la lista de ingredientes.

11. REGISTRO SANITARIO

Deberá indicarse el número de registro emitido por la autoridad competente. La declaración debe iniciar con una frase o abreviatura que indique claramente al consumidor esta información y se podrán utilizar la frase "registro sanitario" y abreviaturas como Reg. San., RS, entre otras.



• Cualquier otra frase que indique claramente el número de registro sanitario.