

AVISOS OFICIALES

Nuevos	Pág. 22
Anteriores	29
CONVENCIONES COLECTIVAS DE TRABAJO	30

— FE DE ERRATAS —

Decreto N° 1375/2004

En la edición del 12 de octubre de 2004, donde se publicó el mencionado Decreto, se deslizaron los siguientes errores de imprenta:

En el Artículo 4°, tercer párrafo,

DONDE DICE: Fecha de emisión, 1 de septiembre de 2004

DEBE DECIR: Fecha de emisión, 30 de septiembre de 2004

En el Artículo 5°, segundo párrafo,

DONDE DICE: En tales casos, las costas judiciales sean soportadas por las partes, en el orden causado.

DEBE DECIR: En tales casos, las costas judiciales son soportadas por las partes, en el orden causado.

moción del Comercio y Producción de Semillas", de la Jurisdicción 50-Ministerio de Economía y Producción, al Programa 40 "Promoción del Comercio y Producción de Semillas" de la entidad 614 - Instituto Nacional de Semillas, organismo descentralizado de la misma Jurisdicción. Dicha transferencia se lleva a cabo como consecuencia de la sanción de la Ley N° 25.845, por la cual se restituyen las funciones, misiones y la estructura aprobada por la Decisión Administrativa N° 489, de fecha 19 de diciembre de 1996, del Instituto Nacional de Semillas, por lo que resulta necesario regularizar la composición y la cantidad de cargos pertenecientes al mismo.

La ley mencionada establece que la administración y dirección del Instituto Nacional de Semillas estará a cargo de un Directorio integrado por un Presidente, un Vicepresidente y ocho Directores. Asimismo se dispone un incremento en el cálculo de recursos y en los créditos asignados al Instituto Nacional de Semillas, que se financia con recursos propios provenientes de la venta de bienes y servicios. Dicho incremento tiene por objeto posibilitar el cumplimiento de las obligaciones encomendadas al Instituto por la Ley N° 20.247 y su Decreto Reglamentario N° 2817/61.

NOTA: Las Planillas Anexas no se publican. La documentación no publicada puede ser consultada en la Sede Central de esta Dirección Nacional (Suipacha 767 - Ciudad Autónoma de Buenos Aires) y en www.boletinoficial.gov.ar

MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL

Decisión Administrativa 502/2004

Bs. As., 8/10/2004

Modifícase el Presupuesto de la Administración Nacional para el Ejercicio 2004, de acuerdo con el detalle obrante en las planillas anexas que forman parte de la presente, a fin de posibilitar el cumplimiento de las prestaciones previstas en el Convenio de Colaboración celebrado con fecha 26 de julio de 2004 entre el Ministerio de Desarrollo Social, el entonces Ministerio de Salud, actualmente Ministerio de Salud y Ambiente, el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, el Ministerio de Planificación Federal, Inversión Pública y Servicios, el Consejo Nacional de Coordinación de Políticas Sociales y la Presidencia de la Nación, que tiene por objeto la implementación de los Centros Integradores Comunitarios en todo el territorio nacional, como un modelo de gestión pública que implique la integración y coordinación de las políticas sociales de atención primaria de salud y desarrollo social.

NOTA: Las Planillas Anexas no se publican. La documentación no publicada puede ser consultada en la Sede Central de esta Dirección Nacional (Suipacha 767 - Ciudad Autónoma de Buenos Aires) y en www.boletinoficial.gov.ar

RESOLUCIONES



Secretaría de Coordinación Técnica

DEFENSA DEL CONSUMIDOR

Resolución 146/2004

Incorpórase al ordenamiento jurídico nacional el Reglamento Técnico Mercosur para la Rotulación de Alimentos Envasados, que fuera dictado por el Grupo Mercado Común del Sur (Mercosur), a través de la Resolución N° 26/2003.

Bs. As., 12/10/2004

VISTO el Expediente N° S01:0091409/2004 del Registro del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, y

CONSIDERANDO:

Que con la finalidad de satisfacer el objetivo de constituir un Mercado Común, los Estados Parte signatarios del Tratado de Asunción aprobado por Ley N° 23.981, han decidido reglamentar la "Rotulación Alimentos Envasados".

Que en cumplimiento de tal decisión el GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR), en su carácter de órgano ejecutivo del referido Tratado, ha dictado la Resolución N° 26 de fecha 10 de diciembre de 2003 donde se fija la obligatoriedad de la rotulación nutricional.

Que la rotulación de los alimentos facilitará al consumidor conocer, entre otras cosas, la denominación de venta del alimento, la lista de ingredientes, su contenido neto, la fecha de duración y preparación e instrucciones de uso de los mismos.

Que por lo tanto corresponde adoptar e incluir en la legislación nacional el reglamento oportunamente dictado por el GRUPO MERCADO COMUN.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION ha tomado la intervención que le compete.

Que la presente medida se dicta en ejercicio de las facultades conferidas por el Artículo

12 incisos a) y c) de la Ley N° 22.802 de Lealtad Comercial y los Decretos Nros. 1283 de fecha 24 de mayo de 2003 y 25 de fecha 27 de mayo de 2003.

Por ello,

EL SECRETARIO
DE COORDINACION TECNICA
RESUELVE:

Artículo 1° — Incorpórase a nuestro ordenamiento jurídico nacional el Reglamento Técnico MERCOSUR para la Rotulación de Alimentos Envasados, que fuera dictado por el GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR), a través de la Resolución N° 26 del 10 de diciembre de 2003, conforme lo dispuesto en el Anexo de dicha medida que con VEINTE (20) hojas se incorpora como Anexo a la presente resolución y que forma parte integrante de la misma.

Art. 2° — Las infracciones a la presente resolución serán sancionadas conforme lo dispuesto en la Ley N° 22.802 de Lealtad Comercial.

Art. 3° — La presente resolución comenzará a regir a partir de los CIENTO OCHENTA (180) días de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 4° — Derógase la Resolución N° 44 de fecha 31 de octubre de 2002 de la ex-SECRETARIA DE LA COMPETENCIA, LA DESREGULACION Y LA DEFENSA DEL CONSUMIDOR del ex-MINISTERIO DE LA PRODUCCION.

Art. 5° — Comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Leonardo Madcur.

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 elaboran 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.

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.
- 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, etcétera) 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, almbares, 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 reconstituido. En estos casos deberá incluirse la siguiente expresión: "Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo";

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

6.2.3. 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 indica-

ción 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.

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".

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 ante 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

cm², podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral "5. Información Obligatoria", con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto.

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

Secretaría de Coordinación Técnica

DEFENSA DEL CONSUMIDOR

Resolución 148/2004

Incorpórase al ordenamiento jurídico nacional el Reglamento Técnico Mercosur sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, que fuera dictado por el Grupo Mercado Común del Sur (Mercosur), a través de la Resolución Nº 46/2003.

Bs. As., 12/10/2004

VISTO el Expediente Nº S01:0091399/2004 del Registro del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, y

CONSIDERANDO:

Que con la finalidad de satisfacer el objetivo de constituir un Mercado Común, los Estados Parte signatarios del Tratado de Asunción aprobado por Ley Nº 23.981, han decidido reglamentar el "Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados".

Que en cumplimiento de tal decisión el GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR), en su carácter de órgano ejecutivo del referido Tratado, ha dictado la Resolución Nº 46 de fecha 10 de diciembre de 2003 donde se fija la obligatoriedad de la rotulación nutricional, complementando así lo establecido por la Resolución Nº 44 de fecha 10 de diciembre de 2003 del GRUPO MERCADO COMUN.

Que el rotulado nutricional facilitará al consumidor, en beneficio de su salud, conocer las propiedades nutricionales de los alimentos envasados, al utilizar las informaciones proporcionadas en la toma de decisiones para la adquisición de productos alimenticios.

Que resulta conveniente definir claramente el rotulado nutricional que deberán llevar los alimentos envasados que se comercialicen en el MERCADO COMUN DEL SUR, con el objeto de facilitar la libre circulación de los mismos, actuar en beneficio del consumidor y evitar obstáculos técnicos al comercio.

Que por lo tanto corresponde adoptar e incluir en la legislación nacional el reglamento oportunamente dictado por el GRUPO MERCADO COMUN.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION ha tomado la intervención que le compete.

Que la presente medida se dicta en ejercicio de las facultades conferidas por el Artículo 12 incisos a) y c) de la Ley Nº 22.802 de Lealtad Comercial y los Decretos Nros. 1283 de fecha 24 de mayo de 2003 y 25 de fecha 27 de mayo de 2003.

Por ello,

EL SECRETARIO DE COORDINACION TECNICA RESUELVE:

Artículo 1º — Incorpórase a nuestro ordenamiento jurídico nacional el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados; que fuera dictado por el GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR) a través de la Resolución Nº 46 de fecha 10 de diciembre de 2003; conforme lo dispuesto en los Anexos de dicha medida que como Anexo I con CATORCE (14) hojas, Anexo II con DOS (2) hojas y Anexo III con TRES (3) hojas se incorporan como Anexos a la presente resolución y forman parte integrante de la misma.

Art. 2º — Las infracciones a la presente resolución serán sancionadas conforme lo dispuesto en la Ley Nº 22.802 de Lealtad Comercial.

Art. 3º — La presente resolución comenzará a regir a partir del 1 de agosto de 2006.

Art. 4º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Leonardo Madcúr.

ANEXO I

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

1. AMBITO DE APLICACION.

El presente Reglamento Técnico se aplicará al Rotulado Nutricional de los Alimentos Envasados que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Parte del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores.

El presente Reglamento Técnico se aplicará sin perjuicio de las disposiciones establecidas en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR vigentes en materia de rotulación de alimentos envasados y/o en cualquier otro Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

El presente Reglamento Técnico no se aplicará a:

- 1- Bebidas alcohólicas.
- 2- Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología.

- 3- Especies.
- 4- Aguas minerales naturales, y a las demás aguas destinadas al consumo humano.
- 5- Vinagres.
- 6- Sal (Cloruro de Sodio).
- 7- Café, yerba mate, té y otras hierbas, sin agregados de otros ingredientes.
- 8- Alimentos preparados y envasados en restaurantes o comercios gastronómicos, listos para consumir.
- 9- Productos fraccionados en los puntos de venta al por menor que se comercialicen como pre-medidos.
- 10- Frutas, vegetales y carnes que se presenten en su estado natural, refrigerados o congelados.

11- Alimentos en envases cuya superficie visible para el rotulado sea menor o igual a 100 cm², esta excepción no se aplica a los alimentos para fines especiales o que presenten declaración de propiedades nutricionales.

2. DEFINICIONES.

A los fines de este Reglamento Técnico MERCOSUR se define como:

2.1. Rotulado nutricional: Es toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento.

El rotulado nutricional comprende:

- a) la declaración del valor energético y de nutrientes;
- b) la declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria).

2.2. Declaración de nutrientes: Es una relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento.

2.3. Declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria): Es cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación con su valor energético y contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra alimentaria, así como con su contenido de vitaminas y minerales.

2.4. Nutriente: Es cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que:

- a) proporciona energía; y/o
- b) es necesaria, o contribuya al crecimiento, desarrollo y mantenimiento de la salud y de la vida; y/o
- c) cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

2.5. Carbohidratos o hidratos de carbono o glúcidos: Son todos los mono, di y polisacáridos, incluidos los polialcoholes presentes en el alimento, que son digeridos, absorbidos y metabolizados por el ser humano.

2.5.1. Azúcares: Son todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento, que son digeridos, absorbidos y metabolizados por el ser humano. No se incluyen los polialcoholes.

2.6. Fibra alimentaria: Es cualquier material comestible que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano.

2.7. Grasas o lípidos: Son sustancias de origen vegetal o animal, insolubles en agua, formadas de triglicéridos y pequeñas cantidades de no glicéridos, principalmente fosfolípidos.

2.7.1. Grasas saturadas: Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos sin dobles enlaces, expresados como ácidos grasos libres.

2.7.2. Grasas monoinsaturadas: Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos con un doble enlace con configuración cis, expresados como ácidos grasos libres.

2.7.3. Grasas poliinsaturadas: Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos con doble enlaces cis-cis separados por un grupo metileno, expresados como ácidos grasos libres.

2.7.4. Grasas trans: Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos insaturados con uno o más dobles enlaces en configuración trans, expresados como ácidos grasos libres.

2.8. Proteínas: Son polímeros de aminoácidos o compuestos que contienen polímeros de aminoácidos.

2.9. Porción: Es la cantidad media del alimento que debería ser consumida por personas sanas, mayores de 36 meses de edad, en cada ocasión de consumo, con la finalidad de promover una alimentación saludable.

2.10. Consumidores: Son las personas físicas que compran o reciben alimentos con el fin de satisfacer sus necesidades alimentarias y nutricionales.

2.11. Alimentos para fines especiales: Son los alimentos elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades particulares de alimentación determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares y/o trastornos del metabolismo y que se presentan como tales. Se incluyen los alimentos para lactantes y niños en la primera infancia.

La composición de tales alimentos deberá ser esencialmente diferente de la composición de los alimentos convencionales de naturaleza análoga, caso de que tales alimentos existan.

3. DECLARACION DE VALOR ENERGETICO Y NUTRIENTES.

3.1. Será obligatorio declarar la siguiente información:

3.1.1 El contenido cuantitativo del valor energético y de los siguientes nutrientes:

- Carbohidratos
- Proteínas