

**LV REUNIÃO ORDINÁRIA DA COMISSÃO DE ALIMENTOS /
SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3
“REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”**

ATA Nº 02/15

Rio de Janeiro, 15 a 19 de junho de 2015

AGREGADO VI (português)

Legenda:

Vermelho: inclusões e observações do Brasil não discutidas

Análise interna: []

Fúcsia: comentários das reuniões

Violeta: comentários da VII reunião extraordinária – nov 2013

Verde: comentários Argentina – nov 2013

Azul: comentários Uruguai – nov 2013

Vermelho escuro: comentários Venezuela – nov 2013

Laranja: comentários da LIII reunião- nov 2014

Verde escuro: comentários da LIV reunião – abril 2015

Preto tachado de amarelo – comentários da LV reunião – junho 2015

**PROPOSTA DE REVISÃO DA RESOLUÇÃO GMC Nº 26/03
REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS
EMBALADOS**

1. [ÂMBITO DE APLICAÇÃO/ALCANCE]

O presente Regulamento Técnico se aplica à rotulagem de todo alimento, [(incluindo os ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia)] comercializado no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extrazona, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do consumidor [e pronto para oferta aos mesmos].

[O âmbito de aplicação inclui os produtos de uso industrial e os destinados aos estabelecimentos gastronômicos institucionais ou comerciais ou serviços de alimentação].

1.2. O presente regulamento técnico não se aplica aos:

Proposta do Brasil

[1.2.1. alimentos embalados na ausência do consumidor que sejam preparados ou fracionados em estabelecimentos gastronômicos institucionais ou comerciais ou serviços de alimentação e comercializados no próprio estabelecimento;

1.2.2. alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor, podendo ser ou não consumidos no mesmo local;]

Proposta do Paraguai

[1.2.1 Alimentos preparados en establecimientos gastronómicos institucional o comercial, suministrados o expuestos a la venta en el mismo establecimiento, envasados en ausencia del consumidor, pudiendo o no ser consumidos en el mismo.

1.2.2 Alimentos envasados y fraccionados en puntos de venta en presencia del consumidor y a pedido del mismo.

1.2.3 Alimentos envasados para su entrega inmediata, en ausencia del consumidor, a solicitud del mismo (entrega a domicilio)

1.2.4 Frutas y vegetales envasados que se presenten en su estado natural.]

As delegações do Brasil, Paraguai e Venezuela concordaram em mencionar os ingredientes, aditivos alimentares e coajuvantes de tecnologia no escopo do Regulamento, a fim de deixar claro que estes produtos estão abrangidos pela norma.

As delegações do Brasil e Venezuela concordam em excluir o texto “pronto para oferta ao consumidor” do âmbito de aplicação e incluir um parágrafo para esclarecer que o regulamento técnico se aplica aos produtos para fins industriais e aos produtos para uso em serviços de alimentação.

A Delegação do Paraguai solicitou que o texto ficasse entre colchetes para avaliação interna e que a terminologia “serviços de alimentação” fosse substituída por “estabelecimentos gastronômicos institucionais ou comerciais”, já utilizada no escopo da Resolução GMC n. 46/03.

A Delegação da Argentina entende que não é necessário alterar o âmbito de aplicação por entender que a redação existente e as definições de alimento e consumidor deixam claro que estes produtos estão abrangidos pelo regulamento. Não obstante, propôs que o texto entre parênteses fosse incluído na definição de alimento com o intuito de atender a demanda dos outros países.

A Delegação do Brasil entende que os produtos fracionados em estabelecimentos de dispensa de alimentos deveriam estar excluídos do âmbito de aplicação do regulamento, pois não são objeto de comércio entre os

países e as peculiaridades do setor exigem que alternativas regulatórias internas sejam exploradas.

A Delegação da Venezuela concorda com as Delegações do Brasil e do Paraguai em deixar explícita as exclusões. No entanto, devem ser incluídos todos os estabelecimentos que fracionam e vendem alimentos e não somente os estabelecimentos gastronômicos. Tendo em vista a dificuldade de compreender o alcance dos estabelecimentos gastronômicos, foi proposta a inclusão de uma definição de estabelecimentos que vendem alimentos. Isto incluiria, por exemplo, supermercados, “fiambrería/chacuteria”(rotisseria), padarias entre outros; e manter ambas definições.

A delegação da Venezuela sugere tratar nos casos particulares os requisitos mínimos de rotulagem para estes produtos.

As delegações da Argentina e Paraguai não concordam com a exclusão destes produtos, pois a Resolução GMC 26/03 já seria aplicável a estes produtos.

Naqueles casos em que as características particulares de um alimento requerem uma regulamentação específica, a mesma se aplicará de maneira complementar ao disposto no presente Regulamento Técnico MERCOSUL.

2. DEFINIÇÕES

Para fins do presente Regulamento, entende-se por:

2.1 Aditivo alimentar: É qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Ao ser adicionado poderá resultar que o próprio aditivo ou seus derivados se convertam em um componente de tal alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

2.2 Alimento: É toda substância em estado natural, semi elaborada ou elaborada destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas, gomas de mascar e qualquer outra substância utilizada em seu processamento, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos. [Inclui os ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia]

A Delegação da Argentina sugeriu a inclusão da última frase na definição de alimento como alternativa de esclarecer o âmbito de aplicação.

2.3 Alimento embalado: É aquele contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor.

[2.4 Categoria de ingredientes: para fins de DQI é o termo genérico que se refere ao nome de classe de um ingrediente e ou a qualquer termo comum similar utilizado em referência no nome do alimento].

A delegação do Brasil propõe incluir o item 2.4. considerando que o mesmo se refere à Declaração Quantitativa de Ingrediente (DQI) e que esta expressão é utilizada pelas principais referências internacionais disponíveis sobre DQI (Codex Alimentarius, União Europeia e Austrália/Nova Zelândia).

As delegações analisarão a inclusão da presente definição em relação ao termo classe de ingredientes do ponto 6.3.2.7.

2.5 Coadjuvante de tecnologia: É toda substância, excluindo os equipamentos e os utensílios, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente no processamento de matérias-primas, alimentos ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou fabricação. Pode resultar na presença não intencional, porém inevitável, de resíduos ou derivados no produto final.

2.6 Consumidor: É toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza alimentos.

2.7. Declaração quantitativa de ingredientes (DQI): É a declaração percentual da quantidade de determinado ingrediente, incluindo ingredientes compostos e categoria de ingredientes, de acordo com os requisitos estabelecidos no presente Regulamento.

2.8. Denominación de venta del alimento (espanhol) / denominação, designação ou nome de venda do alimento (português): É o termo específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento, de acordo com o estabelecido no item 6.2 do presente regulamento.

2.9. Embalagem: É o recipiente, o pacote ou o invólucro destinado a proteger e conservar o alimento e facilitar seu transporte e manuseio.

[2.9.1 **Embalagem primária ou envoltório primário ou recipiente:** É a embalagem que está em contato direto com os alimentos.

2.9.2 **Embalagem secundária ou pacote:** É a embalagem destinada a conter as embalagens primárias.

2.9.3 **Embalagem terciária ou embalagem:** É a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.]

As delegações concordaram em avaliar a necessidade de manutenção dos itens 2.9.1, 2.9.2 e 2.9.3, uma vez que esses termos não aparecem no texto da norma.

2.10. **Fabricante:** É o responsável pelo processo de obtenção de um alimento. Como sinônimos pode usar-se elaborador, produtor ou industrializador.

2.11 **Fracionador [ou envasador]:** É o responsável pela operação na qual se divide, acondiciona ou envasa um alimento para fins de sua distribuição, comercialização e entrega ao consumidor.

A Delegação da Venezuela solicitou incluir o termo “envasador”.

2.12 **Ingrediente:** É toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou no preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada.

2.13 **Ingrediente composto:** É o ingrediente alimentar produzido a partir de dois ou mais ingredientes.

2.14. **Legibilidade:** é a aparência física da informação pela qual a mesma é visualmente acessível considerando o conjunto dos seguintes requisitos: tamanho, espessura, contraste e fonte dos caracteres com o fundo em que se inserem, relação entre a largura e a altura das letras e o espaçamento adequado entre letras e linhas.

A delegação do Uruguai propôs incluir no item que corresponde a tamanho, a medição conforme estabelecido pela UE.

2.15 **Lote:** É o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante, elaborador, produtor ou fracionador em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

~~2.16 **Matéria-prima:** É toda substância que para ser utilizada como alimento necessita sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.~~

As delegações concordaram em eliminar a definição de matéria-prima, pois não é citada no corpo da norma e é confusa.

[2.17 Cara principal (espanhol) / Pannel principal ou vista principal (português): área visível em condições [usuais de exposição] onde estão escritas em sua forma mais relevante a denominação de venda, a marca e/ou o logotipo e/ou [desenho alegórico] e/ou nome fantasia, se houver.]

Propostas de redação:

Argentina:

Área visível onde consta em sua forma mais relevante a marca e/ou o logotipo e/ou desenho alegórico e/ou nome fantasia, se houver, onde deve constar a denominação de venda.

Brasil:

Parte da embalagem desenhada para ser visível sob condições normais de exposição para venda. (Definição da revisão da Resolução 22/2002).

No item que corresponda, colocar as informações que devem constar no pannel principal.

Venezuela:

Área visível em condições de exposição onde deve estar escrita a denominação de venda e em forma mais relevante a marca e o logo e o desenho alegórico e o nome de fantasia.

~~[Nombre de fantasía: Nombre con el cual la industria identifica un producto sin que el mismo constituya la marca comercial, pudiendo el mismo ser resaltado en la cara principal del rotulado.]~~

~~Las delegaciones acordaron incluir [“nombre de fantasía”] en la definición de “Cara principal” y analizar el tema para la próxima reunión.~~

2.18 País de origen é aquele onde o alimento foi fabricado ou produzido ou, no caso de alimentos elaborados em mais de um país ou resultante de matérias-primas ou ingredientes de mais de um país, aquele onde recebeu o último processo de transformação que modificou sua natureza física ou química.

2.19 **[Prazo de validade:** É a data até a qual um produto, nas condições de conservação indicadas pelo fabricante, conserva suas propriedades e características, mantendo-se seguro para o consumo.]

A delegação da Argentina solicitou deixar entre colchetes até que se discuta o item 6.7 “prazo de validade”.

2.20 **Rótulo [ou etiqueta]:** É toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

Proposta do Brasil

[2.20 **Rótulo:** qualquer matéria descritiva ou gráfica, incluindo inscrições, legendas, marcas, símbolos e ilustrações, que esteja escrita, impressa, estampada, marcada, gravada em relevo, litografada ou colada na embalagem do alimento.]

2.21 **Rotulagem [ou etiquetagem]:** Qualquer material escrito, impresso ou gráfico que está presente no rótulo, que acompanhe o alimento [ou que seja colocado próximo ao alimento com objetivo de estimular sua venda ou oferta.]

Proposta Brasil

[2.21 **Rotulagem:** qualquer material escrito, impresso ou gráfico que está presente no rótulo, documento, anel, cinta ou gargantilha que acompanhe o alimento.]

As delegações da Argentina, Paraguai e Venezuela avaliarão as propostas de definições de rótulo e rotulagem proposto pela Delegação do Brasil.

A discussão parou neste ponto.

3. PRINCÍPIOS GERAIS

3.1 A informação contida na rotulagem deve ser indelével com letras de tamanho e realce que garantam a visibilidade e a legibilidade da informação, em cor contrastante com o fundo do rótulo.

3.2 A colocação do rótulo dos alimentos deve ser realizada no país de origem do alimento exclusivamente nos estabelecimentos habilitados pela autoridade competente para fabricação [ou fracionamento].

3.3 A adequação ou complementação da rotulagem deve ser realizada exclusivamente nos estabelecimentos habilitados pela autoridade competente.

A discussão parou neste ponto

3.4 [Quando a rotulagem não estiver redigida no idioma do Estado Parte de destino deve ser colocada uma etiqueta complementar, contendo todas as informações obrigatórias no idioma correspondente, com caracteres de tamanho e realce que garantam a visibilidade e a legibilidade da informação. Esta etiqueta pode ser colocada tanto na origem como no destino. No último caso, a aplicação deve ser efetuada antes da comercialização.]

[3.4.1. As informações obrigatórias presentes na etiqueta complementar devem refletir o conteúdo da rotulagem original, realizando apenas as adequações necessárias para atender às regras de declaração e apresentação das informações obrigatórias exigidas por este Regulamento Técnico.]

[3.3.1.1. No caso em que a rotulagem original do alimento apresente textos em outros idiomas que não cumpram com o estabelecido no presente Regulamento Técnico e que possam levar o consumidor a engano, estes não devem estar visíveis.]

A delegação do Uruguai propôs incluir onde corresponder a fim de contemplar a adequação da etiqueta ainda que se encontrem no mesmo idioma, ou por não conter a informação no rótulo de origem.

“A rotulagem dos produtos importados, com exceção da informação do prazo de validade e a informação do lote, deve ser adequada ao presente Regulamento Técnico utilizando as etiquetas complementares necessárias, com caracteres de tamanho e realce que garantam a visibilidade e legibilidade da informação. A(s) etiqueta(s) complementar(es) pode(m) ser colocada(s) na origem ou no destino, devendo ser realizada antes da oferta ao consumidor. A adequação do rótulo deve ser feita com base na informação fornecida pelo fabricante por meio da documentação que acompanha o produto, a qual deve ser rastreada ao mesmo.”

3.4 Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar **rótulo** que:

a) utilize vocábulos, palavras, expressões, marcas, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente ou que possam induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira finalidade de uso, natureza, composição, origem, procedência, tipo, qualidade, segurança, quantidade, validade, modo de fabricação, rendimento ou forma de uso do alimento;

b) atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstrados;

[c) ressalte a presença de componentes ou características que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos [MERCOSUL] específicos;]

[d) ressalte a ausência de componentes ou características que não são próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos [MERCOSUL] específicos;]

Brasil propôs a seguinte redação de c e d num parágrafo:

c) Ressalte propriedades nutricionais ou de outras substâncias que são inerentes a alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos específicos;

Uruguai aceita a exclusão da palavra Mercosul com a seguinte redação:

c) Ressalte propriedades nutricionais ou a presença de substâncias que são inerentes a alimentos de igual natureza, exceto nos alimentos (definir em que alimentos, grupos de alimentos que se poderia criar regulamentos técnicos específicos) que pode ser previsto por Regulamento Técnico específico

Argentina e Venezuela propõem manter as redações originais e excluir a palavra MERCOSUL. No entanto, analisarão o proposto pelo Brasil e Uruguai.

e) [ressalte, em alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos do mesmo tipo];

Argentina propôs incluir a seguinte frase:

“exceto que seja regido pelos princípios de DQI”.

A delegação do Brasil solicitou que esse item permaneça entre colchetes para que seja discutido junto com a DQI.

f) ressalte em alimentos processados a ausência de ingredientes não permitidos em todos os alimentos do mesmo tipo;

g) ressalte qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica;

h) indique que o alimento, seus ingredientes ou componentes possuem [ação estimulante], preventiva ou curativa de enfermidades, propriedades medicinais ou terapêuticas.

As delegações de Argentina, Brasil e Venezuela concordaram com a exclusão da expressão “ação estimulante” desse item e que o mesmo permanecesse no item “i”.

A delegação do Uruguai considerou que a declaração de “ação estimulante” não deveria ser permitida na rotulagem de alimentos.

i) aconselhe seu consumo por razões de [ação estimulante], para melhorar a saúde ou **redução de risco de enfermidades**, exceto quando previsto em Regulamento Técnico específico.

A delegação do Brasil propôs que a expressão “ação estimulante” permanecesse no item “i”, considerando a possibilidade de que futuramente pode existir evidência científica comprovando a segurança de um produto e a eficácia de uma alegação para ação estimulante.

A delegação do Uruguai ratificou que a expressão “ação estimulante” deveria permanecer apenas no item “h”.

3.5 [As denominações (**indicações**) geográficas de um país, de uma região, **de uma cidade**, ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características, não podem ser usadas na rotulagem ~~ou na propaganda~~ de alimentos fabricados em outros lugares, quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano.]

A delegação do Brasil manteve sua posição de excluir esse item, pois entende que questões de propriedade intelectual não devem ser tratadas numa norma de rotulagem.

As delegações da Argentina e Venezuela concordaram com a do Brasil que questões de propriedade intelectual não devem ser tratadas nessa norma. No entanto, propôs uma nova redação para o item, entendendo que a mesma não interfere com questões de propriedade intelectual:

“Não é permitido o uso na rotulagem e publicidade de palavras ou imagens que façam referência a uma procedência distinta do lugar de fabricação do alimento.”

A delegação do Uruguai estudará novamente a proposta do Brasil de excluir o item 3.5.

As Delegações do Brasil e Uruguai avaliarão a proposta da Argentina.

3.6 [Quando os alimentos são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares ~~geográficos~~, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do alimento deverá figurar a expressão “tipo”, com letras de igual tamanho, realce, e visibilidade **e legibilidade** que as correspondentes à denominação aprovada no regulamento vigente no país de consumo.]

3.6.1 [Não se poderá utilizar a expressão “tipo” para denominar vinhos e **outras** bebidas alcoólicas com estas características].

A delegação do Brasil reiterou sua posição de excluir os itens 3.6 e 3.6.1 considerando que questões de propriedade intelectual não devem ser tratadas numa norma de rotulagem. O uso da expressão “tipo” como forma de não causar engano ao consumidor já estaria contemplada no item 3.4.a (Princípios gerais).

A delegação da Argentina concordou com a delegação do Brasil que não é adequado tratar numa norma de rotulagem questões referentes à propriedade intelectual.

No entanto, considerando que o item 3.4.a aborda assuntos diferentes, não concordou com a exclusão da expressão “tipo”, pois não se deve confundir a denominação de venda de um alimento com questões de propriedade

intelectual. Por outro lado, entende que a redação atual do item 3.6 é confusa e, portanto, deve ser revisada.

A delegação do Uruguai considerou que deve ser mantido o uso da palavra “tipo”. No entanto, realizará consulta interna sobre o assunto.

A delegação da Venezuela considera que tende a confundir sua terminologia, porém se deve incluir e propõe a seguinte redação:

Quando se comercializam alimentos fabricados com tecnologias similares aquelas utilizadas nas diferentes zonas para obter alimentos em aparência e atributos sensoriais parecidos aos que são originais de certas zonas reconhecidas, a denominação do alimento deverá ser completada por outra indicação descritiva como “tipo”, que deverá constar com letras de igual tamanho, realce e visibilidade que correspondem à denominação aprovada no regulamento vigente no país de comercialização.

4. IDIOMA

4.1. A informação obrigatória deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.

4.2. Quando o rótulo não estiver redigido no idioma do Estado Parte de destino, deve ser colocada uma etiqueta complementar contendo a informação obrigatória no idioma correspondente, com caracteres de tamanho e realce que garantam a visibilidade e a legibilidade da informação. Esta etiqueta pode ser colocada tanto na origem como no destino. No último caso, a aplicação deve ser efetuada antes da comercialização.

[4.2.1. As informações obrigatórias presentes na etiqueta complementar devem refletir o conteúdo da rotulagem original, realizando apenas as adequações necessárias para atender às regras de declaração e apresentação das informações obrigatórias exigidas por este Regulamento Técnico.]

As delegações concordaram com o critério. Mantido entre colchetes para a revisão da redação.

[4.2.1.1. No caso em que a rotulagem original do alimento apresente textos em outros idiomas que não cumpram com o estabelecido no presente Regulamento Técnico e que possam levar o consumidor a engano, estes não devem estar visíveis]

As delegações analisarão o alcance deste item.

5. INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

5.1 Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

- Denominação de venda do alimento (espanhol) / designação, denominação ou nome de venda do alimento (português)
- Lista de ingredientes;
- Indicação quantitativa do conteúdo líquido
- [Identificação da origem]

Será discutido com os itens 6.5 e 6.6

- Identificação do lote;
- Fecha de duración (espanhol) / Prazo de validade (português)
- Instruções sobre a preparação, o uso e/ou a conservação do produto, quando necessário
- Rotulagem nutricional

[Informações obrigatórias adicionais:]

- Denominações de qualidade e expressões superlativas, quando previsto em Regulamento técnico específico.

[- Declaração da graduação alcoólica, quando aplicável];

[- Declaração quantitativa de ingredientes (DQI), quando aplicável];

6- REGRAS PARA DECLARAÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

[6.1 Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a declaração da informação obrigatória na rotulagem de alimentos deve atender ao estabelecido neste item.]

6.2. Denominação de venda, (designação ou nome de venda em Português) do alimento

A denominação de venda, (designação ou nome de venda em Português) do alimento deve estar de acordo com os seguintes requisitos:

6.2.1 Quando um Regulamento Técnico MERCOSUL estabelecer uma ou mais denominações de venda para um alimento em um Regulamento Técnico MERCOSUL, deve ser utilizada pelo menos uma dessas denominações.

6.2.2 Na ausência de uma denominação de venda para um alimento em um Regulamento Técnico MERCOSUL, deve ser utilizado o nome previsto na legislação nacional.

6.2.3. Quando não existir tais denominações de venda, deve ser utilizado a denominação ou um nome comum ou usual consagrado pelo uso corrente como termo descritivo apropriado, que não induza o consumidor a erro ou engano, [a critério da Autoridade competente].

A delegação do Brasil propõe excluir “a critério da autoridade competente” para manter coerência com o item 4.1.1.3 do Codex Alimentarius. As delegações de Argentina e Uruguai propõe manter. A delegação da Venezuela é indiferente, manter ou não tal expressão.

6.2.4. Pode ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que conste uma das denominações de venda indicadas nos itens 6.2.1 a 6.2.3 e desde que atenda aos requisitos estabelecidos no presente regulamento.

6.2.5. No rótulo, junto à denominação do alimento ou muito próximo da mesma, devem aparecer palavras ou frases adicionais, quando necessário para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano a respeito da natureza e condições físicas próprias do alimento, que incluem, mas não se limitam a, tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido.

A delegação do Uruguai propõe incluir: [6.2.6 Os produtos cujo sabor se atribuem exclusivamente a substâncias saborizantes aromatizantes sintéticas (idênticas às naturais) devem indicar no rótulo com igual tamanho e realce que a denominação de venda “sabor ...” e o nome do produto ao qual pretende imitar o sabor.]

As demais delegações avaliarão a proposta anterior.

6.3 Lista de ingredientes

Argentina solicitou que esse ponto seja avaliado quando se tratar da declaração quantitativa de ingredientes.

6.3.1. [Com exceção de alimentos constituídos por um único deve constar no rótulo uma lista de ingredientes.]

A delegação do Uruguai propõe uma redação alternativa para o item 6.3.1, no entanto, considera que a definição do parágrafo deveria ser feita uma vez definido se devem ser declarados os ingredientes no caso de bebidas alcoólicas, exceto as fermentadas. O parágrafo proposto:

[6.3.1“Deve constar no rótulo uma lista de ingredientes. Não será exigida uma lista de ingredientes naqueles alimentos que constem de um único ingrediente, nos quais a denominação do alimento seja idêntica a do ingrediente ou quando a denominação do alimento permita determinar a natureza do ingrediente sem risco de confusão”.]

As demais delegações avaliarão a proposta anterior, a princípio estão de acordo com a proposta.

6.3.2. A lista de ingredientes deve ser precedida da expressão “ingredientes:” ou “ingr.:”, de acordo com o especificado abaixo:

6.3.2.1. Todos os ingredientes devem ser declarados em ordem decrescente de peso (m/m) no momento da fabricação do alimento.

[6.3.2.1.1. Para fins de atendimento ao item 6.3.2.1, os aditivos alimentares devem ser agrupados por função.

6.3.2.1.1. Quando entre os aditivos alimentares exista mais de um com a mesma função, deve mencionar-se um em continuação ao outro, agrupando-os por função.

6.3.2.1.1. No caso dos aditivos alimentares, os mesmos devem ser agrupados por função de declaração por ordem de peso (m/m) no momento da fabricação do alimento.]

As delegações avaliarão internamente as propostas de redação do item 6.3.2.1.1.

A delegação do Brasil propõe incluir:

[6.3.2.1.2. O álcool etílico potável de origem agrícola e o destilado alcoólico simples utilizados para a produção de bebidas alcoólicas destiladas ou retificadas deverão ser declarados como primeiro item da lista de ingredientes, independentemente de sua proporção na composição do produto.]

As delegações da Argentina e Uruguai propõem que as bebidas alcoólicas sigam a regra geral para a declaração de ingredientes.

A delegação da Venezuela discutirá internamente.

A delegação do Brasil propõe incluir:

[6.3.2.2. Os ingredientes devem ser declarados na lista de ingredientes de acordo com a sua denominação específica.

6.3.2.2.1. No caso dos aditivos alimentares, os mesmos devem ser declarados pelo nome completo da função principal do aditivo no alimento seguida pelo nome do aditivo, de acordo com o Regulamento técnico específico.

6.3.2.2.2. Os alimentos contidos em embalagens com rotulagem menor do que 100cm² e embalagens retornáveis (vidro e polietileno tereftalato - PET) podem declarar na lista de ingredientes o INS em substituição ao nome específico do aditivo. Este requisito não se aplica aos aditivos que podem causar hipersensibilidade ou intolerância previstos no item 6.3.5.]

A delegação do Uruguai considera que se deve manter a exigência como está na RES. GMC 26/03 e no Codex para colocar o nome específico do aditivo alimentar ou o INS. No caso dos aditivos que podem causar hipersensibilidade ou intolerância, deve indicar-se o nome completo.

As delegações da Argentina e Venezuela analisarão internamente a proposta anterior.

6.3.2.3. O ingrediente composto pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de peso **(m/m)** no momento da fabricação do alimento;

6.3.2.3.1 Quando para um ingrediente composto for estabelecida uma denominação de venda em Regulamento Técnico MERCOSUL específico ou, na ausência deste, numa Norma do CODEX Alimentarius, e esse constitua 5% (m/m) ou menos no momento da fabricação do alimento, não é necessário declarar seus ingredientes, [com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado.]

A delegação do Brasil propõe: Excluir: “com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado”.

Além disso, propõe incluir, ao final do parágrafo: “com exceção dos ingredientes descritos nos itens 6.3.5 e 6.3.6 que podem causar hipersensibilidade, intolerância ou hiperatividade”.

As delegações da Argentina e Venezuela analisarão internamente a proposta do Brasil.

A delegação do Uruguai está de acordo com a proposta do Brasil, porém, no caso em que o ingrediente composto contenha um ingrediente que seja alérgeno, deve declarar-se completamente a lista de ingredientes desse ingrediente composto. Portanto, se analisará uma redação adequada para a próxima reunião.

Revisar em relação aos seguintes aspectos:

- em forma conjunta com a DQI

6.3.2.4. A água adicionada deve ser declarada na lista de ingredientes.

6.3.2.4.1. A água adicionada como parte de ingredientes compostos que se declare como salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares deve ser declarada segundo o item 6.3.2.2.

6.3.2.4.2. Não é necessário declarar a água e outros componentes voláteis que se evaporem durante a fabricação.

6.3.2.4.3. A água adicionada durante o processo de fabricação exclusivamente com a finalidade de reconstituir ingredientes concentrados ou desidratados não

necessita ser declarada na lista de ingredientes desde que conste o nome do ingrediente seguido da expressão reconstituído(a).

6.3.2.5. No caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias, de ervas aromáticas e em que não haja predominância significativa em peso de nenhuma delas, estas podem ser enumeradas seguindo uma ordem diferente, sempre que a lista desses ingredientes venha acompanhada da expressão: “em proporção variável”.

6.3.2.6. Pode ser empregado o nome genérico para denominar os ingredientes que pertencem à classe correspondente, de acordo com a Tabela 1.

6.3.2.6.1 Não pode ser utilizado o nome genérico nas seguintes situações:

- a) Quando a rotulagem do alimento fizer referência ao nome específico do ingrediente.
- b) Quando os ingredientes contiverem ou forem derivados dos alimentos ou ingredientes previstos no item 6.3.5.

Las delegaciones acordaron revisar la presente tabla uma vez acordado el punto 6.3.5.

Tabela 1

Classe de Ingredientes	Nome Genérico
Óleos refinados, exceto azeite de oliva	“Óleo” seguido do termo “vegetal” ou “animal”, conforme o caso, e qualificado pelo termo que descreva o processo de modificação empregado, quando aplicável (exemplo: “totalmente hidrogenado”, “parcialmente hidrogenado”, “interesterificado”)
Gorduras refinadas	“Gorduras” seguido do termo “vegetal” ou “animal”, conforme o caso, e qualificado pelo termo que descreva o processo de modificação empregado, quando aplicável (exemplo: “totalmente hidrogenado”, “parcialmente hidrogenado”, “interesterificado”)
Amidos naturais e modificados por ação enzimática ou física	“Amido”
Féculas naturais e féculas modificadas por ação enzimática ou física	“Fécula”

[Amidos modificados quimicamente]	["Amido modificado"]
[Féculas modificadas quimicamente]	["Fécula modificada"]
Todas as espécies de peixe quando o peixe constitua um ingrediente de outro alimento	"Peixe"
Todos os tipos de carne de aves quando tal carne constitua um ingrediente de outro alimento (exceto a carne mecanicamente separada)	"Carne de ave"
Todos os tipos de carne de ave separada mecanicamente quando tal ingrediente constitui um ingrediente de outro alimento	"Carne de ave separada mecanicamente"
Todos os tipos de queijo, quando o queijo ou uma mistura de queijos constitua um ingrediente de outro alimento e sempre que o rótulo ou a apresentação deste alimento não faça referência a um tipo específico de queijo.	"Queijo"
Todas as especiarias que não excedam 2% do peso no alimento, isoladas ou misturadas	"Especiarias" ou "mistura de especiarias"
Todas as ervas aromáticas ou partes de ervas aromáticas que não excedam 2% do peso do alimento, isoladas ou misturadas	"Ervas aromáticas" ou "misturas de ervas aromáticas"
Todos os tipos de preparados de goma utilizados na fabricação da goma base para a goma de mascar.	"Goma base"
Sacarose	"Açúcar"
Dextrose anidra e dextrose mono-hidratada	"Dextrose" ou "glicose"
Manteiga de cacau obtida por pressão, extração ou refinada	"Manteiga de cacau"
Todas as frutas cristalizadas, que não excedam [10% 30%] do peso do alimento.	"Frutas cristalizadas"
Todas as proteínas lácteas (caseínas, caseinatos, proteína de leite e proteína de soro de leite) e suas misturas	"Proteínas do leite"
Proteína texturizada de soja, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja.	"Proteínas de soja"
[Leite em pó integral, leite em pó desnatado e]	["Leite em pó"]

leite em pó semidesnatado]	
<p>As delegações da Argentina, do Uruguai e da Venezuela consideram que não se deve incluir o leite em pó como classe de ingrediente, pois se trata de produtos de diferentes composições.</p> <p>A delegação do Brasil avaliará.</p>	

6.3.3. Declaração de Aditivos Alimentares na Lista de Ingredientes

~~Deve constar nesta declaração:~~

- ~~a) nome completo da função principal ou fundamental do aditivo no alimento;~~
- ~~e~~
- ~~b) nome do aditivo, de acordo com o RTM específico; e~~

~~[Adicionalmente ao estabelecido nos itens a) e b) pode ser declarado seu número INS (Sistema Internacional de Numeração, CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS)].~~

~~[6.3.3.2. Os alimentos contidos em embalagens com rotulagem menor do que 100cm² podem declarar na lista de ingredientes o INS em substituição ao nome específico do aditivo. Este requisito não se aplica aos aditivos que podem causar hipersensibilidade ou intolerância previstos no itens 6.3.5]~~

Este tema será analisado em forma conjunta com o item 9.

Proposta Brasil: Sugerimos incluir também como exceção a declaração do nome específico de aditivos nas embalagens retornáveis, considerando a impossibilidade de declaração dos ingredientes na tampa da garrafa, o que obrigaria a declaração no corpo da embalagem.

6.3.2.1. Todos os ingredientes devem ser declarados em ordem decrescente de peso (m/m) no momento da fabricação do alimento.

6.3.3.3. Quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, **deve** ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função.

A delegação da Argentina propõe manter o item 6.3.3.3.

6.3.3.4. Para os casos dos aromas/aromatizantes declara-se somente a função e [optativamente] sua classificação, conforme estabelecido em Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos.

As delegações do Brasil e Venezuela estão de acordo em excluir a palavra “optativamente”. No entanto, a delegação do Uruguai solicita manter a palavra “optativamente”.

[6.3.4. Os coadjuvantes de tecnologia não podem constar na lista de ingredientes.]

As delegações avaliarão internamente.

6.4. Indicação quantitativa do conteúdo líquido

Deve atender ao estabelecido nos Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos.

6.5. Identificação do [fabricante/ produtor/ responsável pelo alimento]

Propostas:

Argentina: 6.5 Identificação do responsável

Brasil: 6.5 Identificação do responsável pelo produto

Venezuela: 6.5 Identificação do fabricante e/ou titular da marca

6.5.1. Devem constar no rótulo pelo menos os seguintes dados do [fabricante/ produtor/ responsável pelo alimento]:

- o nome (razão social) [do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca];

Proposta da Argentina:

6.5.1. Deben constar en el rótulo por lo menos los siguientes datos del fabricante y/o fraccionador y/o distribuidor y/o titular del producto:

- el nombre (razón social) del fabricante y/o fraccionador y/o distribuidor y/o titular (propietario) del producto;

Proposta do Brasil: o nome (razão social) do responsável pelo produto (fabricante, ou fracionador, ou titular (proprietário) da marca);

- endereço completo;
- ~~país de origem e município~~; Argentina concorda em excluir
- número de registro do estabelecimento do [fabricante/ produtor/ responsável pelo alimento] junto ao órgão competente, quando existente;
- código de identificação do estabelecimento do [fabricante/ produtor/ responsável pelo alimento] junto ao órgão competente, quando existente.

Cometários da Argentina: Se propone la siguiente redacción uniendo los dos puntos anteriores para simplificar su entendimiento:

- número de registro del establecimiento elaborador/fraccionador o código de identificación del establecimiento elaborador/fraccionador, según corresponda, ante al órgano competente”.

Proposta do Uruguai:

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

- el nombre (razón social), dirección completa y el número de identificación (número de registro/habilitación) del fabricante del alimento junto al órgano competente.
- el nombre, dirección completa y el número de identificación (número de registro/habilitación) del fraccionador cuando es diferente al fabricante junto al órgano competente.

Proposta da Venezuela:

6.5.1. Deben constar en el rótulo por lo menos en los siguientes datos [fabricante y/o titular de la marca]:

- el nombre (razón social) del fabricante o titular de la marca;
- dirección completa;
- número de registro del establecimiento del fabricante y/o titular de la marca junto al órgano competente para los países que aplique
- código de identificación del establecimiento del fabricante y/o titular de la marca junto al órgano competente, cuando corresponda.

Si el producto es elaborado en varias plantas que pertenecen a un mismo fabricante, se podrá colocar el nombre del fabricante seguido de la planta donde se esta elaborando, o establecer una codificación de lote donde se describa la planta donde el producto se elabore

Si el producto es elaborado por un tercero, se debe indicar quien lo fabrica y para quien, indicando direccion de ambos

Si el fabricante del producto es diferente al envasador, se debe indicar quien lo fabrica y quien lo envasa con su respectiva direccion.

Referencia : según nvc: 2952:2001, literal 5.2.2.3

6.5.2. No caso de alimentos importados, além dos requisitos exigidos no item 6.5.1, deve ser informado o nome (razão social) e endereço completo do importador.

Uruguay propone el agregado del párrafo siguiente:

6.5.3 En el caso de los alimentos elaborados por una fábrica para otra empresa, deberá constar el nombre del responsable del alimento ante las autoridades competentes, dirección completa y el número de registro/habilitación junto al órgano competente.

6.6. Declaração do país de origem

6.6.1. Deve constar no rótulo a declaração do país de origem do alimento.

6.6.2. Para identificar o país de origem deve ser utilizada uma das seguintes expressões: “Fabricado em...”, “Produto...”, “Produzido em...”, [“Indústria...”], [“Origem...”] seguidas pelo nome do país.

A delegação da Argentina solicitou manter a expressão “Indústria...” e incluir a expressão “Origem...”.

A delegação do Uruguai concorrou com a manifestação da Argentina.

A delegação do Brasil sugeriu a seguinte redação:

6.6.2. Para identificar a origem deve ser utilizada uma das seguintes expressões: “Fabricado em...” ou “Produto ...”.

A delegação do Brasil solicitou manter os termos “Indústria” e “Origem...” entre colchetes para análise interna.

A delegação da Venezuela propôs manter as seguintes expressões: “Fabricado em ...”, “Produto de ...”, “Produzido em...”; contudo concordaria com a inclusão de “Indústria” e “Origem”.

[6.6.3. Nos casos em que o produto seja fracionado em uma país diferente ao de origen, deve constar no rótulo o país de origen e o país onde se produziu o fracionamento.]

A delegação do Brasil solicitou manter o item entre colchetes para análise conjunta com o item 6.5.1.

As delegações da Argentina e do Uruguai concordam com a inclusão desse item.

A delegação da Venezuela solicitou manter o item entre colchetes para análise interna.

3. Item 6.6.2

Solicitar a inclusão da proposta do Brasil, conforme documento encaminhado para a reunião que ocorreu na Venezuela: "o país de origem" no lugar de "a origem".

6.6.2. Para identificar o país de origem deve ser utilizada uma das seguintes expressões:

6.7. Identificação do lote

6.7.1. Todo rótulo deve ter impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o alimento, [de forma que seja visível, legível e indelével].

A delegação do Brasil solicitou a exclusão do texto entre colchetes por estar considerado em Princípios Gerais.

As delegações da Argentina e Venezuela consideram conveniente mantê-lo neste item porque poderia ser sobreposto ou perfurado.

6.7.2. O lote será determinado em cada caso pelo fabricante ou fracionador do alimento.

6.7.3. Para indicação do lote, deve ser utilizado um código [chave] precedido da letra “L” ou da palavra “Lote”.

6.7.3.1. [O código chave pode ser informado por meio da data de fabricação ou prazo de validade sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem), em conformidade com o item 6.8.2.]

As delegações de Argentina, Brasil e Uruguai concordaram com o texto entre colchetes.

A delegação da Venezuela propôs a seguinte redação:

O código chave deve conter no mínimo a data de produção ou envase, indicando o dia, mês e ano.

[6.7.3.2. Quando o lote for declarado por meio do prazo de validade ou da data de fabricação, esses podem ser declarados da seguinte forma: “Lote/Data de validade: ...” ou “Lote/Data de fabricação: ...”].

As delegações de Argentina, Brasil e Uruguai concordaram em manter o parágrafo.

A delegação da Venezuela não concorda com o texto acima por entender que não é aplicável utilizar a data de validade como lote.

6.7.4. O código chave deve estar à disposição da autoridade competente [e constar da documentação comercial do produto quando ocorrer o intercâmbio entre os Estados Partes e extrazona].

As delegações de Argentina e Venezuela concordaram com o texto do item 6.7.4 e propuseram excluir os colchetes.

A delegação do Brasil analisará o texto entre colchetes internamente.

A delegação do Uruguai propôs a seguinte redação:

6.7.4. O sistema utilizado pela empresa para identificar o lote deve estar à disposição da autoridade competente.

FIM DAS DISCUSSÕES NA VII REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA

6.8. Prazo de Validade

6.8.1. Os estudos de estabilidade específicos para determinação do prazo de validade do produto são de responsabilidade [da empresa fabricante/fracionador].

6.8.1. Los estudios de estabilidad específicos para la determinación de la fecha de duración del producto son responsabilidad **del elaborador/fraccionador** ~~[de la empresa fabricante /fraccionador]~~.

Venezuela, propone:

6.8.1. Los estudios de estabilidad específicos para la determinación de la fecha de duración del producto son responsabilidad de la empresa fabricante/fraccionador.

Referencia 6.8.1: NVC: 2952:2001, 5.2.2.8

[6.7.1.1 Para estabelecer o prazo de validade se considera o mínimo obtido dos dados dos estudos de estabilidade apresentados/elaborados/realizados pelo fabricante/fracionador].

Argentina apresentará uma nova proposta para a definição de prazo de validade, de forma a contemplar o conceito de “duração mínima”.

Argentina propone la siguiente redacción:

6.8.1.1 La fecha de duración será la mínima que surja de los estudios de estabilidad, a disposición de la Autoridad Sanitaria Competente.

Uruguay: Se aguarda la propuesta de Argentina.

Venezuela, propone

6.8.1.1 Para establecer la fecha de duración se considerará la mínima que surja de los datos de los estudios de estabilidad presentados por el fabricante y / o titular de la marca, **desde el punto de vista técnico, en caso que las autoridades sanitarias competentes así lo requieran**

Referencia 6.8.1.1 : Según lo establecido en el Reglamento General de Alimetos en su Artículo 2

6.8.2. O prazo de validade deve ser declarado no rótulo de forma visível, legível e indelével, constando de pelo menos:

Se propone la siguiente redacción del punto 6.8.2:

La fecha de duración deberá ser declarada en el rótulo de forma visible, legible e indeleble, mediante una impresión o a través de perforaciones, en la que conste por lo menos:

- a) o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade inferior ou igual a três meses;
- c) o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses.

~~[una impresión a través de perforaciones o marcas indelebles del día y del mes o del mes y del año, conforme los criterios especificados en el ítem 6.6.1 (b).]~~

Propuesta de Venezuela:

6.8.2. La fecha de duración debe ser declarada en el rótulo de forma visible, legible e indeleble, constando por lo menos:

- a) el día y el mes para productos cuya duración sea menor o igual a 4 meses
- b) el mes y el año para productos cuya duración sea superior a 4 meses

Referencia 6.8.2: NVC: 2952:2001, 5.2.2.8.2

6.8.3. O prazo de validade deve ser declarado por meio de uma das seguintes expressões:

- “consumir antes de...”
- “válido até...”
- “validade...”
- “val:... ”
- “vence...”
- “vencimento...”
- “vto.:...”
- “venc:... ”

6.8.4. As expressões estabelecidas no item 6.8.3 devem ser acompanhadas de:

- o prazo de validade; ou
- uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade.

6.8.5. O dia e o mês ou o mês e o ano, conforme o caso, devem ser expressos em algarismos, em ordem numérica não codificada, com a ressalva de que o mês pode ser indicado com letras nos países onde este uso não induza o consumidor a erro. Neste último caso, é permitido abreviar o nome do mês por meio das três primeiras letras.

Venezuela, propone

6.8.5. El día y el mes o el mes y el año, conforme el caso, deberán ser expresados en números, en orden numérico no codificado, salvo que el mes podrá ser indicado 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.

Referencia 6.8.5 : Justificación: NVC: 2952:2001, 5.2.2.8.1

[f] Apesar do disposto no item 6.6.1 (a), não é exigida a indicação do prazo de validade para:

- frutas e hortaliças frescas, incluídas as batatas não descascadas, cortadas ou tratadas de outra forma análoga;
- vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos aromatizados, vinhos de frutas e vinhos espumantes de frutas;
- bebidas alcoólicas que contenham 10% (v/v) ou mais de álcool;
- produtos de panificação e confeitaria que, pela natureza de conteúdo, sejam em geral consumidos dentro de 24 horas seguintes a sua fabricação;
- vinagre;
- açúcar sólido;
- produtos de confeitaria à base de açúcar, aromatizados e ou coloridos, tais como: balas, caramelos, confeitos, pastilhas e similares;
- goma de mascar;
- sal de qualidade alimentar (não se aplica para sal enriquecido);
- alimentos isentos por Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos.]

Brasil propone la exclusión del ítem, pues entiende que todos los alimentos pre-ensados deben presentar plazo de validez, considerando que esta es una información importante para orientar la compra y el consumo de los alimentos. En relación a las bebidas alcohólicas, propone la inclusión del ítem 6.7.6.

Las demás Delegaciones consideran que el ítem de excepciones debería mantenerse, no obstante estan dispuestas a revisar la necesidad de introducir modificaciones a la redacción actual para la próxima reunión.

Argentina reitera su posición de considerar que las excepciones deben ser mantenidas en el RTM. Las excepciones contempladas actualmente coinciden con las establecidas por la normativa de referencia considerada por el MERCOSUR para la elaboración de RTM (tanto Codex como UE). No obstante podríamos revisar algunos casos en particular como ser el de la goma de mascar en donde entendemos que sólo debe ser exceptuada la goma “plain”, sin adicionar.

Uruguay: Podría excluir de la lista

- vinagre;
- productos de panificación y confitería que, por la naturaleza del contenido, sean en general consumidos dentro de 24 horas siguientes a su fabricación
- productos de confitería a base de azúcar, aromatizados y o coloreados, tales como: caramelos, golosinas, confites, pastillas y similares;
- goma de mascar

Venezuela, propone:

[f] A pesar de lo dispuesto en el ítem 6.6.1 (a), no es exigida la indicación del plazo de validez para:

- vinagre;
- azúcar sólido;
- sal de calidad alimentaria (no se aplica para sal enriquecida);
- alimentos exentos por Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

Referencia NVC: 2952:2001, 5.2.8.3

[6.7.6. No caso de bebidas alcoólicas com graduação alcoólica igual ou superior a 10% (v/v) e, também, no caso de vinhos, é permitido o uso da expressão “validade indeterminada” ou “prazo de validade: indeterminado”].

Proposta do Brasil

Argentina e Uruguai analisarão internamente em conjunto com o item anterior, relacionado às exceções.

Argentina solicita aclaración a Brasil sobre la propuesta de inclusión de este punto. En principio considera innecesaria la inclusión del mismo en este RTM.

Uruguay: No comparte el planteo de Brasil referente a “plazo de validez indeterminado” dado que puede generar mayor duda al consumidor que la no indicación del plazo.

Venezuela, propone eliminar Item 6.8.6, ya que debe ser discutido en su norma específica

6.8.6. [Nos rótulos das embalagens de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação, deve ser incluída uma legenda com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperatura(s) máxima e mínima para a conservação do alimento e o tempo que o fabricante, produtor, ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições. O mesmo dispositivo será aplicado para alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens.]

Argentina considera que la redacción actual de este punto en la Res GMC Nº 26/03 no ha ocasionado inconvenientes pudiéndose mantener el texto tal cual esta hoy en la mencionada Resolución.

Proposta Brasil: Sugerimos a seguinte redação para o item acima:

6.7.7 As condições para a conservação serão estabelecidas pelas empresas produtoras, em consonância com as técnicas do processo industrial que adotarem, de modo a oferecer orientação segura para que o alimento garanta sua durabilidade nestas condições.

6.7.7.1 Na rotulagem de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação, deve ser incluída uma informação indicando os cuidados necessários para manter as características normais, devendo ser indicada(s) a(s) temperatura(s) máxima e mínima para a conservação do alimento, ~~quando necessário~~, e o tempo que o fabricante garante o prazo de validade nessas condições.

6.7.7.2. Este requisito também se aplica aos alimentos que podem sofrer alterações depois de abertas as embalagens.

- Argentina e Uruguai analisarão a proposta acima para a próxima reunião.

Uruguay:

6.8.7 Las condiciones para la conservación serán establecidas por el fabricante, de acuerdo con las técnicas del proceso industrial que utilizaron, de modo de ofrecer orientación segura para que el alimento garantice la duración en esas condiciones.

6.8.7.1. En los rótulos de los envases de alimentos que exijan condiciones especiales para su conservación, debe ser incluida las indicaciones de los cuidados necesarios para mantener las características normales, debiendo ser indicados las temperaturas máximas y mínimas para la conservación del alimento cuando sea necesario y el tiempo que el fabricante garantice el plazo de validez en estas condiciones.

6.8.7.2 Este requisito también se aplica a los alimentos que puedan sufrir alteraciones una vez abiertos sus envases.

Venezuela, propone

6.8.7. En los rótulos de los envases de alimentos que exijan condiciones especiales para su conservación, debe ser incluida una leyenda con caracteres bien legibles, indicando las precauciones necesarias para mantener sus características normales y el tiempo que el fabricante y/o titular de la marca garantice su durabilidad en estas condiciones. La misma disposición será aplicada para alimentos que puedan ser alterados después de abiertos sus envases.

Se propone que este ítem sea considerado con un nuevo subtítulo: **“indicaciones de conservación”** en vista de que, aunque tiene relación con la durabilidad del producto, el texto se encuentra más relacionado con cuidados e indicaciones para mantener vida útil de los productos.

En caso que el alimento no pueda conservarse en el envase una vez sea abierto, debe incluirse una advertencia para el manejo del mismo.

Referencia NVC: 2952:2001, 5.2.2.9

6.8.7. Para os alimentos colocados à venda congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, esta característica deve ser indicada no rótulo, como informação para o consumidor para conservação doméstica. Nestes casos, para indicar o prazo de validade para cada temperatura de conservação doméstica, devem ser utilizadas as seguintes expressões ou similares:

Conservação doméstica:

“duração a -18º C (freezer): ...”

“duração a -4º C (congelador): ...”

“duração a 4º C (refrigerador): ...”

Neste caso o prazo de validade [também pode] ser indicado em dias ou meses a partir da data de fabricação do produto, devendo ser indicado o dia, mês e ano de fabricação.

Se propone la siguiente redacción del párrafo anterior:

Consignando en cada caso la fecha de vencimiento, o la duración en días o meses a partir de la fecha de elaboración del producto, debiendo señalarse en este último caso el día, mes y año de fabricación del producto.

Os produtos colocados à venda congelados devem indicar essa característica no painel principal.

Uruguay: podrá

Los productos colocados a la venta congelados deberán indicar esta característica en la ~~etiqueta principal~~. **denominación de venta.**

Argentina considera que esta información debe formar parte de la denominación de venta del producto.

6.8. Instruções sobre o modo de preparo e uso do produto

6.8.1. Quando necessário, o rótulo **deve** conter as instruções sobre o modo de preparo e o uso apropriado do produto, incluídos a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado para o uso correto do produto pelo consumidor.

[6.8.2. Estas instruções não devem ser ambíguas, nem dar margem a falsas interpretações, a fim de garantir a utilização correta do alimento.]

6.9. Rotulagem Nutricional

Deve atender ao estabelecido nos Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos.

6.10. Denominações de qualidade e expressões superlativas

[Podem ser utilizadas denominações de qualidade e expressões superlativas **somente** quando **as especificações** tenham sido estabelecidas por meio de um Regulamento Técnico específico.]

[As denominações de qualidade e expressões superlativas somente serão utilizadas quando tenham sido estabelecidas as especificações previstas em Regulamento Técnico específico.]

[6.11. Declaração da graduação alcoólica e acidez acética]

[6.11.1. No caso de bebidas alcoólicas, deve ser declarada a graduação alcoólica.]

[6.11.2. No caso de vinagre ou fermentado acético, deve ser declarada a acidez acética.]

6.11. Declaração quantitativa de ingredientes (DQI)

[6.11.1. A DQI é obrigatória quando um ingrediente, ingrediente composto ou categoria de ingredientes for enfatizado na rotulagem por meio de palavras, imagens ou gráficos.]

A delegação da Argentina propôs que a denominação de venda também seja incluída nesse item. Propoe incluir o seguinte ponto no presente item:

un ingrediente, ingrediente compuesto o categoría de ingredientes figure en la denominación de venta del producto.

(Excepciones a este punto se especificarán en el párrafo respectivo como por ejemplo cuando el ingrediente no es caracterizante)

Las delegaciones de Brasil y Uruguay analizaran la propuesta de Argentina.

[6.11.1.1. Outras situações que requerem uma DQI obrigatória podem ser definidas em regulamentos técnicos específicos.]

Se analizará en conjunto con el punto anterior

6.11.2. Quando uma DQI for realizada de maneira voluntária devem ser obedecidas às regras estabelecidas abaixo.

6.11.3. Os seguintes casos não são considerados ênfase:

[6.11.3.1. A presença do nome do ingrediente, ingrediente composto ou categoria de ingredientes na denominação de venda do alimento.]

Se analizara con el punto 6.11.1

[6.11.3.2. O uso de palavras, imagens ou gráficos para representar o próprio alimento ofertado à venda, desde que nenhum de seus ingredientes seja enfatizado.]

A delegação da Argentina considerou que a apresentação do produto por meio de imagens/gráficos constitui por si só um destaque e, portanto, necessitaria de DQI.

Se acuerda traer ejemplos por parte de las delegaciones para la próxima reunión.

6.11.3.3. O uso de textos ou imagens como uma forma de sugestão de consumo, uso ou preparo do alimento, desde que a informação “sugestão de consumo”, “sugestão de uso” ou “sugestão de preparo”, conforme o caso, seja declarada próxima ao texto ou à imagem e nenhum ingrediente do alimento ofertado à venda seja enfatizado.

6.11.3.4. O atendimento aos requerimentos de rotulagem estabelecidos em legislação.

6.11.4. A DQI não é obrigatória nos seguintes casos:

6.11.4.1. Nos alimentos constituídos por um único ingrediente.

6.11.4.2. Nos alimentos que apresentam duas fases (uma sólida e outra líquida) separáveis por filtragem simples com indicações de peso líquido e peso drenado quando a quantidade do ingrediente, ingrediente composto ou categoria de ingredientes puder ser calculada a partir das indicações de peso declaradas no rótulo.

6.11.4.3. Nas especiarias, temperos **(br)** ou condimentos utilizados em pequenas quantidades com a finalidade de realçar as características sensoriais do alimento.

6.11.5. Não é permitido o uso de DQI nas bebidas alcoólicas.

6.11.6. A DQI deve ser calculada como porcentagem correspondente à quantidade do ingrediente, ingrediente composto ou categoria de ingredientes utilizada no momento da fabricação do alimento. [Exceto nos seguintes casos: enumerar.]

La delegación de Brasil enviara comentarios respecto a los alimentos que pierden cantidad importante de agua durante la elaboración a los efectos del calculo.

6.11.6.1. Quando a DQI for referente a um ingrediente composto, a porcentagem calculada deve ser aquela do ingrediente composto como um todo.

[6.11.6.2. Quando a DQI for referente a uma categoria de ingredientes, a porcentagem calculada deve ser aquela referente à categoria de ingredientes como um todo.]

[6.11.6.3. O peso da água adicionada ou de ingredientes voláteis que se evaporem totalmente durante o processo de fabricação do alimento não pode ser incluído no peso total dos ingredientes do produto.]

~~[6.11.6.4. A porcentagem do ingrediente, ingrediente composto ou categoria de ingredientes de um alimento que necessite de reconstituição antes do consumo, através da adição de água, pode ser calculada considerando-se o alimento reconstituído desde que essa informação também conste da lista de ingredientes conforme item 6.3.2.5.]~~

6.11.6.5. A porcentagem de um ingrediente, ingrediente composto ou categoria de ingredientes concentrado ou desidratado, e que seja reconstituído durante o processo de fabricação do produto, pode ser calculada considerando-se a respectiva quantidade do ingrediente reconstituído, desde que essa informação também conste da lista de ingredientes conforme item 6.3.2.4.

[6.11.7. A DQI deve apresentada na lista de ingredientes após a declaração do respectivo ingrediente, ingrediente composto ou categoria de ingrediente, ou ao lado da denominação de venda do alimento ou próxima às palavras, imagens ou gráficos que enfatizam o ingrediente, ingrediente composto ou categoria de ingredientes.]

La delegación de Uruguay considera que la declaración de DQI no debe estar solo en la lista de ingredientes.

[6.11.7.1. Quando uma DQI for realizada para um ingrediente, ingrediente composto ou categoria de ingredientes que esteja identificado na lista de ingredientes em uma forma processada diferente daquela enfatizada na rotulagem, a DQI deve ser apresentada obrigatoriamente na lista de ingredientes após a declaração do respectivo ingrediente, ingrediente composto ou categoria de ingredientes.]

[6.11.8. A DQI deve ser expressa em números inteiros.]

[6.11.8.1. Para valores menores do que 1 (um), a DQI deve ser declarada com uma cifra decimal.]

7. [APRESENTAÇÃO] E ~~DISTRIBUIÇÃO~~ DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA NO RÓTULO

7.1. Deve constar no painel principal a denominação de venda do alimento, e de qualidade, [pureza ou mistura], quando regulamentada, o conteúdo líquido do produto, [a graduação alcoólica, no caso de bebidas alcoólicas, e a acidez acética, no caso de vinagre ou fermentado acético.] ~~[em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade.]~~

7.2. [A denominação de venda do alimento deve constar em caracteres destacados, uniformes em tipo, tamanho e cor da fonte, sem intercalação de dizeres ou imagens. O tamanho da letra utilizada na denominação de venda deve ser no mínimo de 1/3 em relação à maior inscrição presente no painel principal, excetuando-se os caracteres isolados da marca, quando existentes.]

Proposta Brasil (junho/2012):

7.3 O tamanho/altura de letra ou número utilizado nas informações obrigatórias não deve ser inferior a 1,2 mm, exceto para a indicação do conteúdo líquido.

7.3.1 Para produtos com área do painel principal menor ou igual a 50 cm², o tamanho/altura de letra ou número utilizado nas informações obrigatórias não deve ser inferior a 1 mm.

7.3.2 Para as rolhas metálicas de bebidas, o tamanho/altura de letra ou número utilizado nas informações obrigatórias não deve ser inferior a 1 mm.

7.3.3 Os produtos com área do painel principal menor ou igual a 10 cm² estão isentos da declaração das informações obrigatórias estabelecidas no item 5, com exceção da declaração de denominação de venda, nome do fabricante e prazo de validade do produto, que devem ser declarados com letras e números de tamanho/altura mínimo de 1 mm.

7.3.3.1 Quando estas embalagens estiverem contidas em uma embalagem secundária, essa deve apresentar a totalidade da informação obrigatória utilizando tamanho de letra definido para o tamanho da embalagem.

8. ROTULAGEM FACULTATIVA

8.1. Na rotulagem pode constar qualquer informação ou representação gráfica, assim como matéria escrita, impressa ou gravada, sempre que não estejam em contradição com os requisitos obrigatórios da presente norma, incluídos os referentes à declaração de propriedades e às informações enganosas, estabelecidos no item 3 - Princípios Gerais.

~~7.2. Denominação de qualidade~~

~~7.2.1. Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um Regulamento Técnico específico.~~

~~7.2.2. Essas denominações devem ser de fácil compreensão e não devem induzir o consumidor a erro ou engano devendo cumprir com os parâmetros que identificam a qualidade do alimento.~~

Ver item 6.10

9. CASOS PARTICULARES

~~9.1. A menos que se trate de especiarias e de ervas aromáticas, As unidades de~~ **embalagens** ~~pequenas, cuja superfície do painel principal para~~ **da** ~~rotulagem, depois de embaladas, for inferior a 10 cm², poderão ficar~~ **estão** ~~isentas dos requisitos estabelecidos no item 5 (Informação Obrigatória), com exceção da declaração de, no mínimo, denominação de venda,~~ **denominação de qualidade e expressão superlativa, quando regulamentadas, nome do fabricante, lote, prazo de validade** e marca do produto.

~~9.2. Nos casos estabelecidos no item 9.1, a embalagem que contiver as unidades pequenas deverá apresentar a totalidade da informação obrigatória exigida.~~

9.2. Quando as embalagens pequenas estiverem contidas em uma embalagem secundária, esta deve apresentar a totalidade da informação obrigatória.