

**MERCOSUR/SGT N° 3/P. RES. N° 03/25 Rev.1**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULADO DE  
ALIMENTOS ENVASADOS  
(DEROGACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 06/94 Y 26/03)**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 06/94, 38/98, 26/03 y 45/17 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que la Resolución GMC N° 26/03 aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados.

Que resulta necesario actualizar la reglamentación MERCOSUR sobre el rotulado de alimentos envasados, a efectos de mejorar la información que se brinda al consumidor, incluyendo su legibilidad.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN  
RESUELVE:**

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

Art. 2 - Los Estados Partes indicarán, en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N° 3 “Reglamentos Técnicos de Evaluación de Conformidad” (SGT N.º 3), los órganos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art. 3 - El presente reglamento se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extra zona.

Art. 4 - Otorgar un plazo de doce (12) meses para la adecuación de los productos destinados exclusivamente al procesamiento industrial o servicios de alimentación, contados a partir del plazo de incorporación de esta Resolución al ordenamiento jurídico de los Estados Partes.

Art. 5 - Otorgar un plazo de treinta y seis (36) meses para la adecuación de los demás productos, contados a partir del plazo de incorporación de esta Resolución al ordenamiento jurídico de los Estados Partes.

Art. 6 - Otorgar un plazo de cuarenta y ocho (48) meses para la adecuación de los alimentos producidos por pequeños fabricantes, especificado por la autoridad sanitaria de los Estados Partes, contados a partir del plazo de incorporación de esta Resolución al ordenamiento jurídico de los Estados Partes.

Art. 7 - Establecer un plazo de sesenta (60) meses para la adecuación gradual de las bebidas no alcohólicas en envases retornables, contados a partir del plazo de incorporación de esta Resolución al ordenamiento jurídico de los Estados Partes.

Art. 8 - Derogar las Resoluciones GMC N° 06/94 y 26/03.

Art. 9 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes en hasta doce (12) meses contados a partir de su aprobación.

**XCIII SGT N° 3 - 29/VIII/25**

## **ANEXO**

### **REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS**

#### **1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El presente reglamento se aplica al rotulado de todo alimento que se comercialice en los Estados Partes del MERCOSUR, incluyendo ingredientes, aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología, envasado en ausencia del consumidor, inclusive aquellos destinados exclusivamente al procesamiento industrial y aquellos destinados a los servicios de alimentación.

Este reglamento no se aplica a los alimentos envasados que sean preparados en los servicios de alimentación y comercializados en el propio establecimiento, y a los alimentos envasados en los puntos de venta a pedido del consumidor.

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.

#### **2. DEFINICIONES**

A los fines de este reglamento se entiende por:

2.1. Rotulado: cualquier materia escrita, impresa o gráfica que contiene el rótulo o acompaña al alimento.

2.2. Rótulo: es la etiqueta o marbete u otro material gráfico que se encuentre escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve, grabado o huecograbado, o estampado, en el envase del alimento o adherido a éste.

2.3. Alimento: Es toda sustancia en estado natural, semi elaborada o elaborada y se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle 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.

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

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

2.6. Consumidor: Es toda persona física o jurídica que adquiere o utiliza alimentos.

2.7. 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.

2.8. Ingrediente compuesto: Es el ingrediente alimentario elaborado a partir de dos o más ingredientes.

2.9. Aditivo alimentario: Es cualquier sustancia que no se consume como alimento en sí misma, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al alimento es intencionada con fines tecnológicos (incluidos los sensoriales), con el objetivo de modificar o mantener las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, que resulte o pueda ser esperable que resulte (directa o indirectamente), por sí o por sus subproductos, en un componente del alimento o que de otra forma afecte las características del mismo. Esta definición no incluye sustancias que se incorporen a los alimentos con el objeto de mantener o mejorar sus cualidades nutricionales.

2.10. Coadyuvante de tecnología: Es toda sustancia o materia, excluidos equipos o utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí mismo y que se utiliza intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para alcanzar una finalidad tecnológica durante el tratamiento o elaboración, pudiendo dar como resultado la presencia no intencional, sin embargo inevitable, de residuos o derivados en el producto final. No debe tener ningún efecto tecnológico en el producto final ni representar un riesgo para la salud.

2.11. Denominación de venta del alimento: Es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento.

2.12. Servicio de alimentación: Establecimiento que produce y ofrece preparaciones culinarias listas para el consumo.

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

2.14. 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.

2.15. 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.

2.16. Cara principal: Superficie del envase más visible al consumidor en condiciones usuales de exposición, que permita la identificación inmediata de la identidad y naturaleza del producto, y donde se encuentra en su forma más relevante la marca, representación gráfica del producto y/o logotipo, si los hubiere.

2.17. Legibilidad: Es el aspecto físico del texto, palabras y números que hace posible su lectura de forma clara y precisa, y que garantiza la visibilidad de la información.

2.18. Fecha de duración: Es la fecha hasta la cual un producto, mantenido en las condiciones de conservación indicadas por el fabricante, conserva sus propiedades de inocuidad y calidad.

2.19. Superficie visible para rotulado: área del envase disponible para el rotulado definida a partir de las especificidades del envase, excluyéndose las partes deformadas o de difícil visualización.

### **3. PRINCIPIOS GENERALES**

Toda información transmitida en el rotulado de los productos abarcados por este reglamento debe ser verdadera, clara, legible e indeleble.

3.1. El rotulado de los productos abarcados por este reglamento no debe:

- a) utilizar vocablos, palabras, expresiones, marcas, señales, 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, en relación con la verdadera finalidad de uso, naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso del alimento;
- b) atribuir efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse;
- c) destacar la presencia o ausencia de componentes y/o características, intrínsecos de alimentos de igual naturaleza, o que sean agregados como ingredientes, o a través de ellos, en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración, excepto en los casos previstos en un reglamento técnico específico;
- d) resaltar en alimentos procesados la ausencia de ingredientes no permitidos en todos los alimentos del mismo tipo, excepto que esté establecido en un reglamento técnico específico;
- e) destacar la ausencia de aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología, que estén permitidos en todos los alimentos del mismo tipo, excepto que esté establecido en un reglamento técnico específico;
- f) resaltar cualidades que puedan inducir a equívoco con respecto a reales o supuestas propiedades terapéuticas que algunos componentes o ingredientes tienen o pueden tener, cuando son consumidos en cantidades diferentes a las que se encuentren en el alimento o cuando son consumidos bajo una forma farmacéutica;
- g) indicar que el alimento, sus componentes y/o ingredientes poseen acción preventiva o curativa de enfermedades, propiedades medicinales o terapéuticas;

- h) afirmar, sugerir o implicar que existe relación entre el consumo del alimento o de sus componentes con enfermedades o condiciones relacionadas a la salud, excepto cuando estuviera previsto en un reglamento técnico específico;
- i) afirmar, sugerir o implicar que el alimento o sus componentes poseen efectos metabólicos o fisiológicos en el crecimiento, desarrollo, mantención y otras funciones normales del organismo humano, excepto cuando esté previsto en un reglamento técnico específico; y,
- j) afirmar o sugerir, por razones vinculadas a la salud, que el alimento es recomendado, aprobado o avalado por profesionales de la salud, asociaciones de profesionales de la salud u otras organizaciones de la sociedad civil, excepto cuando estuviera previsto en un reglamento técnico específico.

3.2. No deben ser utilizadas en el rotulado de alimentos referencias a lugares geográficos diferentes de su origen cuando se considere que pueda inducir a equivoco o engaño al consumidor.

3.3. El presente reglamento no se aplica a cuestiones relacionadas a Indicaciones Geográficas, las cuales se regirán por legislación específica.

3.4. La rotulación de los alimentos debe hacerse exclusivamente en los establecimientos procesadores habilitados por la autoridad competente del país de origen para la elaboración o el fraccionamiento.

3.4.1. Podrán colocarse tanto en origen como en destino etiquetas complementarias con el fin de adecuar la rotulación a la reglamentación del país de consumo previo a su comercialización, siempre que las etiquetas cumplan con todas las especificaciones establecidas para rotulado en el presente reglamento y en los reglamentos técnicos específicos correspondientes.

3.4.1.1. La información obligatoria exigida por el presente reglamento y por los reglamentos técnicos específicos, excepto el etiquetado nutricional frontal, podrá ser presentada de forma agrupada en una única etiqueta complementaria, siempre que esté claramente organizada y posicionada de manera que permita su fácil identificación, lectura y comprensión por parte del consumidor.

3.4.1.2. El tamaño de la etiqueta complementaria debe guardar una relación proporcional con la superficie visible para el rotulado, de forma que se garantice:

- a) la legibilidad adecuada de la información obligatoria; y,
- b) no perjudique la visibilidad y legibilidad de otras informaciones obligatorias necesarias para rastrear el producto, y aquellas que, no constando en el rótulo complementario, cumplan con la reglamentación del país de consumo.

3.4.1.3 Las etiquetas complementarias deben estar adheridas de forma que no se despeguen del envase del producto y mantengan la calidad de la impresión en las condiciones habituales de comercialización y uso del alimento.

#### **4. IDIOMA**

La información obligatoria debe estar redactada en el idioma oficial del país de consumo, sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

#### **5. INFORMACIÓN OBLIGATORIA**

El rótulo de alimentos envasados debe presentar obligatoriamente la siguiente información, a menos que se indique otra cosa en el presente reglamento o en un reglamento técnico específico:

- a) denominación de venta del alimento;
- b) lista de ingredientes;
- c) contenido neto;
- d) declaración del país de origen;
- e) identificación del elaborador, fraccionador e importador (en el caso de alimentos importados);
- f) identificación del lote;
- g) fecha de duración;
- h) condiciones de conservación;
- i) instrucciones de preparación y uso del alimento;
- j) información nutricional; y,
- k) la expresión "USO INDUSTRIAL EXCLUSIVO" u otra expresión equivalente, en caso de alimentos destinados exclusivamente al procesamiento industrial.

5.1. En el caso de alimentos destinados exclusivamente al procesamiento industrial, las informaciones que constan en los incisos b), i), y j) del punto 5 de este reglamento podrán ser transmitidas alternativamente en la documentación que acompaña al producto o por otros medios acordados entre las partes, siempre que sean trazables al producto.

#### **6. PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA**

##### **6.1. Denominación de venta del alimento**

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

- a) Cuando una o más denominaciones de venta estuvieran establecidas en un Reglamento Técnico MERCOSUR, debe ser utilizada por lo menos una de esas denominaciones;
- b) En ausencia de una denominación de venta para un alimento en un Reglamento Técnico MERCOSUR, deberá ser utilizada la denominación prevista en la legislación nacional del país de consumo;
- c) Cuando no existieran tales denominaciones de venta, debe ser utilizado:
  - i. Un nombre común, usual o consagrado por el uso corriente en el país de consumo;

- ii. En su ausencia, una descripción apropiada que indique la verdadera naturaleza del alimento y que sea específica, aprobada por la autoridad competente cuando los procedimientos nacionales lo exijan;
- d) Siempre que sea necesario, debe ser indicada como parte de o próximo a la denominación de venta, la condición física, forma de presentación y tipo de tratamiento aplicado al alimento, conforme al caso, para evitar que el consumidor sea inducido a error o engaño.

6.1.2. Adicionalmente a la denominación de venta, podrá ser utilizado un nombre de fantasía, marca comercial, o una marca registrada, siempre que no genere confusión o engaño con respecto a la verdadera naturaleza del producto, y que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios del presente reglamento, incluido lo establecido en el punto 3. Principios generales.

## 6.2. Lista de ingredientes

6.2.1. Los rótulos de los alimentos abarcados por el presente reglamento deben contener la declaración de la lista de ingredientes.

6.2.1.1. No será exigida la lista de ingredientes para los alimentos constituidos por un único ingrediente, siempre que la denominación de venta permita la identificación de ese ingrediente.

6.2.2. La lista de ingredientes debe constar en el rótulo precedida de la expresión "Ingredientes:" o "Ingr.:".

6.2.3. Todos los ingredientes utilizados en la formulación del producto deben ser declarados en la lista de ingredientes.

6.2.3.1. Los ingredientes deben ser declarados en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento.

6.2.3.2. Los ingredientes deben ser denominados de acuerdo con los criterios establecidos en el punto 6.1.

6.2.4. Los coadyuvantes de tecnología están exentos de ser declarados en la lista de ingredientes, excepto en los casos de alérgenos u otras sustancias que podrían producir reacciones adversas en personas susceptibles, conforme a lo establecido en los reglamentos técnicos específicos.

6.2.5. Cuando un ingrediente fuera un alimento elaborado con dos o más ingredientes, este ingrediente compuesto puede ser declarado como tal en la lista de ingredientes, de acuerdo con el punto 6.1, siempre que este acompañado inmediatamente de una lista, entre paréntesis, de sus ingredientes en orden decreciente de peso (m/m) en el momento de la fabricación del ingrediente compuesto.

6.2.5.1. Para un ingrediente compuesto con una denominación establecida en un Reglamento Técnico MERCOSUR o legislación nacional del Estado Parte del



MERCOSUR de consumo, y este represente menos del 5% del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes.

6.2.5.1.1. Lo dispuesto en el punto 6.2.5.1 no se aplica a los ingredientes de los ingredientes compuestos que:

a) Sean clasificados como aditivos alimentarios y desempeñen una función tecnológica en el producto terminado; o

b) Contengan alérgenos u otras sustancias que podrían producir reacciones adversas en personas susceptibles, conforme a lo establecido en los reglamentos técnicos específicos.

6.2.5.2. El agua adicionada debe ser declarada en la lista de ingredientes.

6.2.5.2.1. No será necesaria la declaración del agua en la lista de ingredientes cuando el agua fuera utilizada en el proceso de fabricación solamente para reconstituir un ingrediente utilizado en forma concentrada o deshidratada, siempre que conste el nombre del ingrediente seguido de la palabra “reconstituido”.

6.2.5.2.2. El agua adicionada u otros ingredientes volátiles que se evaporen durante la fabricación del alimento no será necesario que sean declarados en la lista de ingredientes.

6.2.5.2.3 No será necesaria la declaración del agua adicionada para la estandarización de bebidas alcohólicas.

6.2.5.3. En el caso de alimentos constituidos por mezcla de frutas, de hortalizas, de especias o hierbas culinarias en que ninguna predomine en peso de manera significativa, estos ingredientes podrán ser enumerados siguiendo un orden diferente siempre que la lista de estos ingredientes esté acompañada de la expresión “en proporción variable”.

6.2.6. Para la declaración en la lista de ingredientes, puede ser empleado el nombre genérico conforme la denominación establecida en la Tabla 1, para denominar los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente, con excepción de los siguientes casos:

6.2.6.1. Cuando en el rotulado o en la presentación del alimento se haga referencia a un ingrediente específico, ya sea en forma de texto, imagen o ilustración, formando parte de una declaración obligatoria o facultativa.

6.2.6.2. Cuando los ingredientes contengan o fueran derivados de alimentos o ingredientes considerados alérgenos alimentarios según lo establecido en el reglamento técnico específico.

**TABLA 1**

| <b>Clase de ingredientes</b>                                                                                                                                                                   | <b>Nombre Genérico</b>                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aceites refinados, excepto aceite de oliva                                                                                                                                                     | “Aceite” seguido del término “vegetal” o “animal”, conforme al caso, y de la calificación “totalmente hidrogenado” o “interesterificado”, según corresponda. <sup>1</sup> |
| Grasas refinadas                                                                                                                                                                               | “Grasa” seguido del término “vegetal” o “animal”, conforme al caso, y de la calificación “totalmente hidrogenada” o “interesterificada”, según corresponda. <sup>1</sup>  |
| Almidones naturales y almidones modificados por acción física o enzimática                                                                                                                     | “Almidón”                                                                                                                                                                 |
| Almidones modificados químicamente                                                                                                                                                             | “Almidón modificado”                                                                                                                                                      |
| Féculas naturales y féculas modificadas por proceso físico o enzimático                                                                                                                        | “Fécula”                                                                                                                                                                  |
| Féculas modificadas químicamente                                                                                                                                                               | “Fécula Modificada”                                                                                                                                                       |
| Todas las especies de pescado, cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento                                                                                                    | “Pescado”                                                                                                                                                                 |
| Todos los tipos de carne de aves de corral, cuando la carne constituye un ingrediente de otro alimento, excepto la carne de ave separada mecánicamente o carne de ave recuperada mecánicamente | “Carne de ave”                                                                                                                                                            |
| Todos los tipos de queso, siempre que el queso o la mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro alimento                                                                                | “Queso”                                                                                                                                                                   |
| Todas las especias que no excedan el 2% del peso del alimento, solas o mezcladas                                                                                                               | “Especias” o “Mezcla de especias”                                                                                                                                         |
| Todas las hierbas aromáticas o culinarias o partes de las hierbas aromáticas o culinarias que no excedan el 2% del peso del alimento, solas o mezcladas                                        | “Hierbas aromáticas” o “Hierbas culinarias”<br>“Mezcla de hierbas aromáticas” o “Mezcla de hierbas culinarias”                                                            |
| Todos los tipos de preparados de goma utilizados en la fabricación de goma base para goma de mascar                                                                                            | “Goma base”                                                                                                                                                               |
| Todos los tipos de sacarosa                                                                                                                                                                    | “Azúcar”                                                                                                                                                                  |
| Dextrosa anhidra y dextrosa monohidratada                                                                                                                                                      | “Dextrosa” o “glucosa”                                                                                                                                                    |
| Manteca de cacao obtenida por presión, extracción o refinada                                                                                                                                   | “Manteca de cacao”                                                                                                                                                        |
| Todas las frutas confitadas sin exceder el 10% del peso del alimento                                                                                                                           | “Frutas confitadas”                                                                                                                                                       |
| Todas las proteínas lácteas (caseínas, caseinatos, proteína de leche y proteína de                                                                                                             | “Proteínas lácteas” o “Proteínas de la leche”                                                                                                                             |

<sup>1</sup> La calificación “parcialmente hidrogenado” para aceites y/o grasas podrá ser utilizada en aquellos Estados Partes en los cuales el uso de estos ingredientes se encuentre autorizado.

| <b>Clase de ingredientes</b>                       | <b>Nombre Genérico</b> |
|----------------------------------------------------|------------------------|
| suero de leche) y sus mezclas                      |                        |
| Jarabe de glucosa y jarabe de glucosa deshidratada | "Jarabe de glucosa"    |

6.2.7 La declaración de aditivos alimentarios en la lista de ingredientes debe cumplir los siguientes criterios:

6.2.7.1. Los aditivos alimentarios deben ser declarados en la lista de ingredientes indicando el nombre completo de su función tecnológica, seguido del nombre completo del aditivo alimentario conforme a lo establecido en el reglamento técnico específico sobre aditivos alimentarios.

6.2.7.2. Cuando el aditivo ejerza más de una función tecnológica en el alimento, debe ser declarada la función principal ejercida en el alimento.

6.2.7.3. Adicionalmente al nombre del aditivo, puede ser declarado el número INS conforme a lo establecido en el reglamento técnico específico sobre aditivos alimentarios.

6.2.7.4. Se permite la declaración agrupada por función tecnológica cuando hubiera más de un aditivo alimentario con la misma función, para lo que se considerará el orden de proporción de peso (m/m) al momento de la fabricación del producto de la suma de todos los aditivos alimentarios que ejerzan la misma función.

6.2.7.5. Para la declaración agrupada por función tecnológica, los nombres de los aditivos deben ser declarados entre paréntesis, inmediatamente después de la función tecnológica, en orden decreciente de peso (m/m) al momento de la fabricación del producto.

6.2.7.6. En el caso de los aromatizantes, puede ser declarada solo la función tecnológica aromatizante o aroma.

6.2.7.6.1. Opcionalmente, las expresiones aromatizante o aroma podrán estar calificadas por los términos "natural", "idéntico al natural", "artificial" o combinación de estas expresiones, conforme el caso, y/o por el sabor conferido.

6.2.7.7 En el caso de los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en función de su uso en ingredientes, deberán ser declarados en la lista de ingredientes siempre que:

a) estuvieran en cantidad suficiente para desempeñar una función tecnológica en el producto terminado; o

b) contengan alérgenos u otras sustancias que puedan producir reacciones adversas en personas susceptibles, conforme a los reglamentos técnicos específicos.

### 6.3. Contenidos netos

La declaración del contenido neto se indicará según lo establecido en los reglamentos técnicos específicos.

#### 6.4. Declaración del país de origen

6.4.1. Debe constar en el rótulo la declaración del país de origen del alimento.

6.4.2. Para identificar el origen debe ser utilizada una de las siguientes expresiones: “fabricado en...”, “producto...”, “industria...”, “elaborado en...”, “producido en...”, “origen...”.

6.4.2.1. Para el caso de productos fraccionados en un país distinto al de su origen sin sufrir un proceso sustancial de transformación, debe constar en el rótulo el país de origen conforme lo indicado en los puntos 6.4.1 y 6.4.2, y el país donde ocurrió el fraccionamiento utilizando la expresión “Fraccionado en...” o “Envasado en...”, seguido del nombre del país de fraccionamiento.

#### 6.5. Identificación del fabricante, fraccionador e importador.

6.5.1. Deben constar en el rótulo las siguientes informaciones:

- a) la razón social del fabricante, fraccionador o titular (propietario) del producto, excepto cuando exista un reglamento técnico específico, antecedido por las siguientes expresiones:
  - Fabricante/Elaborador: / Fabricado por:/Elaborado por:
  - Fraccionador/ Fraccionado/Envasado por:
  - Titular del producto: /Propietario del producto:
- b) dirección completa del establecimiento/ empresa, indicado en el inciso a);
- c) número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador o empresa indicado en el inciso a), conforme lo exigido por el país de consumo;
- d) número de registro del producto o código de identificación del producto alimenticio, cuando dicho registro sea exigido por el país de consumo.

6.5.2. En el caso de alimentos importados, además de los requisitos exigidos en el punto 6.5.1, incisos a) y b), debe ser declarado la razón social, dirección completa, número de registro o código de identificación del establecimiento importador, y número de registro o código de identificación del producto alimenticio, cuando dicho registro sea exigido por el país de consumo.

#### 6.6. Identificación del lote

6.6.1. Todo rótulo debe llevar una indicación en código o lenguaje claro, que permita identificar el lote al que pertenece el alimento.

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

6.6.3. Para la identificación del lote, debe ser utilizado:

- a) un código precedido de la letra “L” o de la palabra “Lote”; o,
- b) la fecha de fabricación, envasado, o fecha de duración, siempre que la(s) misma(s) indique(n) por lo menos el día y el mes o el mes y el año (en ese orden), de acuerdo con el punto 6.7.1.

6.6.3.1 Cuando el lote fuera declarado por medio de la fecha de duración, fecha de fabricación o fecha de envasado, éste deberá ser expresado de la siguiente forma, conforme el caso:

- “Lote/Fecha de duración (según expresiones autorizadas en el punto 6.7)” o “L/Fecha de duración (según expresiones autorizadas en el punto 6.7)”,
- “Lote/Fecha de fabricación” o “L/Fecha de fabricación”
- “Lote/Fecha de envasado” o “L/Fecha de envasado”.

6.6.3.2 Cuando el lote fuera declarado por medio de un código, éste deberá estar a disposición de la autoridad competente.

6.6.3.3 Para productos importados, el lote debe constar, adicionalmente, en la documentación que acompaña al producto.

## 6.7 Fecha de duración

6.7.1. En caso de que no esté establecido de otra forma en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico, la fecha de duración debe ser declarada en el rótulo, constando por lo menos:

- a) el día y el mes para los productos con una duración no superior a tres meses;
- b) el mes y el año para productos con una duración mayor a tres meses. Si el mes de vencimiento fuera diciembre, podrá ser utilizada la expresión: “fin de ...” indicando el año correspondiente.

6.7.2 En aquellos casos en los que se utilice el mes y el año para indicar la fecha de duración, la validez será la correspondiente hasta el último día del mes indicado.

6.7.3 La fecha de duración debe ser declarada por medio de una de las siguientes expresiones:

- "consumir antes de ..."
- "válido hasta..."
- "validez ..."
- "val ..."
- "vence ..."
- "vencimiento ..."
- "vto...."

- "venc..."

6.7.4 Las expresiones establecidas en el punto 6.7.3 deben estar acompañadas de la fecha de duración o de una indicación clara y precisa del lugar donde conste la misma.

6.7.5 El día, mes y año deben declararse en forma numérica, no codificada, excepto el mes que podrá ser indicado con letras, pudiéndose abreviar en este último caso el nombre del mes por medio de las tres primeras letras del mismo. El año puede ser declarado por medio de 2 o 4 números.

6.7.6 No obstante lo establecido en el punto 6.7.1. inciso a), no será obligatoria la indicación de la fecha de duración para:

- frutas y hortalizas frescas, incluido los tubérculos que no hayan sido pelados, cortados o tratados de otra forma análoga;
- 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;
- azúcar sólido; y,
- sal de calidad alimentaria (no se aplica a la sal adicionada de acuerdo a los programas de salud).

6.7.7 Los siguientes productos están exentos de la declaración de la fecha de duración, excepto que lo exija un reglamento técnico específico:

a) vinos;

b) bebidas alcohólicas que contengan 10% (v/v) o más de alcohol, cuando no posean ingredientes que interfieran en la estabilidad del producto, comprometiendo, alterando o deteriorando su calidad en las condiciones de conservación indicadas por el fabricante; y,

c) vinagres.

## 6.8. Condiciones de conservación

6.8.1. En los rótulos de los envases de alimentos que exijan condiciones especiales para su conservación, debe ser incluida la información que indique las condiciones necesarias para mantener sus características.

6.8.2. En el caso de alimentos que requieran conservación a una determinada temperatura deben estar indicadas la temperatura máxima y/o mínima, conforme al caso.

6.8.3. Cuando se trate de alimentos en los cuales después de abierto el envase pueda verse comprometida su inocuidad, debe indicarse en el rótulo las condiciones en las

cuales debe ser almacenado después de abierto el envase y el tiempo máximo de consumo estimado en esas condiciones.

6.8.4. Cuando el fabricante opte por presentar información sobre la conservación del alimento en el hogar a temperaturas diferentes a lo establecido en el punto 6.7, se debe indicar:

a) la fecha de vencimiento exigida en el punto 6.7, la cual corresponderá al producto a la temperatura de conservación de origen indicada por el fabricante; y,

b) las otras formas de conservación indicando claramente que es información para el manejo en el hogar, la fecha de vencimiento para cada temperatura indicada, y la referencia de que dicho periodo se considera a partir del cambio de temperatura.

6.8.5. Para el caso de productos congelados, se debe indicar la recomendación de no volver a congelar una vez descongelado.

## 6.9. Instrucciones de preparación y uso del alimento

6.9.1. Cuando fuera necesario para el uso correcto y seguro del producto, el rótulo debe contener instrucciones claras y precisas sobre su modo de preparación y uso, incluyendo la reconstitución, descongelamiento, cocción o cualquier otro tratamiento que deba realizar el consumidor.

## 6.10. Información nutricional

El rotulado nutricional debe cumplir con los Reglamentos Técnicos específicos.

## 7. ROTULADO FACULTATIVO

7.1. El rotulado podrá presentar cualquier información o representación gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios del presente reglamento, incluido lo establecido en el punto 3 - Principios generales.

### 7.2. Denominación de calidad

7.2.1. Solamente podrán ser utilizadas denominaciones de calidad en un determinado alimento cuando hayan sido establecidas las especificaciones sobre el atributo de calidad correspondiente por medio de un reglamento técnico específico.

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

## 8. PRESENTACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

8.1 La ubicación de la información obligatoria debe facilitar su visualización y lectura por parte del consumidor.

8.1.1 La información obligatoria no debe ser declarada en áreas cubiertas, lugares deformados, como áreas de sello y de torsión, o de difícil visualización, como aristas, ángulos, esquinas y costuras.

8.1.2 La información obligatoria debe ser declarada en el envase que se encuentre visible al consumidor en la condición usual de exposición para la venta.

8.1.3 La denominación de venta debe ser declarada en la cara principal del envase con una única fuente tipográfica, del mismo estilo y tamaño y con el mismo realce y visibilidad.

8.1.4 La fecha de duración debe declararse en la misma cara y próxima a las condiciones de conservación.

8.1.4.1 En el caso que no sea posible aplicar lo dispuesto en el punto 8.1.4, la declaración de la fecha de duración podrá ser sustituida por la indicación de donde se encuentra esta información en el rótulo.

8.2 El contraste visual de la información obligatoria en relación con el fondo del rótulo y las demás informaciones declaradas debe facilitar su visualización y lectura por parte del consumidor.

8.2.1 La información obligatoria y el fondo del rótulo deben tener colores contrastantes.

8.2.2 La información obligatoria debe ser declarada en fondo con color uniforme, sin imagen o textura impresas que dificulte su lectura.

8.2.3 La lista de ingredientes debe ser declarada utilizando caracteres de color 100% negro en fondo blanco.

8.3 La declaración de la lista de ingredientes y de la tabla de información nutricional debe ser presentada exclusivamente con las siguientes fuentes tipográficas, excepto en los casos previstos en los reglamentos técnicos específicos:

- a) Arial Regular;
- b) Helvetica Regular;
- c) Arial Narrow; o,
- d) Helvetica Condensed.

8.4 Para la declaración de las demás informaciones obligatorias, adicionalmente a las fuentes listadas en el punto 8.3, pueden ser utilizadas otras fuentes tipográficas sin serifa (sans-serif), siempre que atiendan los siguientes criterios:

- a) posean equivalencia tipográfica con proporción, altura de la "x" (minúscula) y espesor similares a las fuentes listadas en el punto 8.3; y,
- b) sean presentadas en su forma original, sin adornos, contornos, sombras, sobreposiciones o efectos de transparencia, sin distorsiones de la proporción original



(alargamiento o compresión horizontal/vertical) o sin modificaciones en el espaciado estándar (tracking o kerning).

8.5 La declaración de la lista de ingredientes debe ser aplicada con un borde de protección, líneas y símbolos de separación y márgenes internos conforme a los modelos establecidos en el Anexo I del presente reglamento.

8.6 Las especificaciones para la declaración de la lista de ingredientes debe cumplir con lo establecido en el Anexo II del presente reglamento.

8.6.1 El tamaño de la fuente para la declaración de la lista de ingredientes establecido en el Anexo II podrá ser ampliado, siempre que todos los elementos sean ampliados proporcionalmente, de forma de mantener las características visuales de los modelos y su adecuada legibilidad.

8.7 El tamaño mínimo de la fuente de la denominación de venta en relación con el área visible para el rotulado de la cara principal debe cumplir con los requisitos del Anexo III del presente reglamento.

8.8 El tamaño de la fuente tipográfica utilizada para la declaración de las demás informaciones obligatorias no puede ser inferior a 6 puntos, excepto en los casos previstos en reglamentos técnicos específicos.

8.9 Dependiendo de la tecnología empleada, podrán ser utilizadas fuentes y tamaños distintos de los definidos en los ítems 8.4 y 8.8 para la declaración de la fecha de duración y lote, siempre que sea mantenida su adecuada visualización y legibilidad.

8.10 Debe mantenerse una distancia mínima entre caracteres y líneas o símbolos de separación, de forma que impida que los caracteres toquen las líneas o símbolos de separación, cuando estos existiesen.

8.11 La calidad de la impresión del rótulo debe asegurar la nitidez de la información, no debiendo presentarse información borrosa o desenfocada.

## **9. CASOS PARTICULARES**

9.1. Para el caso de producto que presenten una superficie visible para el rotulado igual o menor a 15 cm<sup>2</sup>, y no sea posible declarar toda la información obligatoria exigida en el punto 5. del presente reglamento por razones de espacio insuficiente, debe declararse la siguiente información:

- a) denominación de venta del alimento;
- b) lista de ingredientes;
- c) contenido neto;
- d) declaración del país de origen;
- e) razón social y número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador o importador;
- f) lote;
- g) fecha de duración; y,

- h) condiciones de conservación cuando fuera requerida para su almacenamiento una temperatura diferente a la temperatura ambiente, conforme a lo establecido en el punto 6.8.2.

9.1.1 En los casos contemplados en el punto 9.1, la lista de ingredientes, así como la información del elaborador (incisos b y e), podrán declararse en superficies cubiertas del envase, siempre que dicha información sea accesible al consumidor.

9.1.2. Cuando los productos mencionados en el punto 9.1 estuvieran contenidos en otro envase ofrecido al consumidor, éste deberá presentar la totalidad de la información obligatoria exigida en el punto 5. del presente reglamento.

9.1.2.1 Cuando no estuvieran contenidos en otro envase, la información exigida en el punto 5. del presente reglamento debe ser proporcionada por otros medios.

9.2. En el caso de envases que contienen varias unidades:

- a) cada una de las unidades debe declarar la información obligatoria en caso de que puedan ser ofrecidas individualmente al consumidor; y,

- b) cuando la información obligatoria esté declarada en cada una de ellas, y fuera posible su lectura sin necesidad de abrir el envase exterior, no será necesario declarar dicha información en el envase que las contiene.

## ANEXO I: Modelos de declaración de la lista de ingredientes

### 1. Modelo A

#### **INGREDIENTES**

Aa • bb • cc • dd dd • ee (ff ff • gg gg) • hh • ii ii  
(jj • kk kk • ll • mm).

### 2. Modelo B

**INGREDIENTES:** Aa • bb • cc • dd dd • ee (ff ff  
• gg gg) • hh • ii ii (jj • kk kk • ll • mm).

### 3. Modelo C

**INGR.:** Aa • bb • cc • dd dd • ee (ff ff • gg gg) •  
hh • ii ii (jj • kk kk • ll • mm).

### 4. Modelo D

#### **INGREDIENTES**

Aa, bb, cc, dd dd, ee (ff ff, gg gg), hh, ii ii (jj, kk  
kk, ll, mm).

### 5. Modelo E

**INGREDIENTES:** Aa, bb, cc, dd dd, ee (ff ff,  
gg gg), hh, ii ii (jj, kk kk, ll, mm).

### 6. Modelo F

**INGR.:** Aa, bb, cc, dd dd, ee (ff ff, gg gg), hh, ii  
ii (jj, kk kk, ll, mm).

## ANEXO II: Especificaciones de formato de la lista de ingredientes

| Elemento de formato                                  | Requisitos de formato                                                                                                                              |                                |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Tipografía del título “INGREDIENTES” o “INGR.”       | Modelo A y D                                                                                                                                       | Modelos B, C, E y F            |
|                                                      | fuelle de 8 puntos;                                                                                                                                | fuelle de 6 puntos y subrayado |
|                                                      | negrita (bold);<br>mayúscula;<br>alineamiento horizontal: a la izquierda; y,<br>alineamiento vertical: centralizado.                               |                                |
| Tipografía de los nombres de los ingredientes        | fuelle de 6 puntos;<br>combinación de mayúscula y minúscula;<br>alineamiento horizontal: a la izquierda; y<br>alineamiento vertical: centralizado. |                                |
| Símbolo separador de los nombres de los ingredientes | Coma; o<br>Círculo negro (Black Circle), fuente: texto normal;<br>subconjunto: Formas geométricas.                                                 |                                |

ANEXO III: Tamaño mínimo de la fuente de la denominación de venta en relación con la superficie visible para el rotulado en la cara principal.

| Superficie visible de la cara principal (cm <sup>2</sup> ) | Tamaño mínimo de la fuente (puntos) |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Hasta 40                                                   | 6                                   |
| de 40 a 170                                                | 8                                   |
| de 170 a 650                                               | 18                                  |
| de 650 a 2600                                              | 24                                  |
| encima de 2600                                             | 50                                  |