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

NORMA TÉCNICA, aprobada el 13 de octubre de 2017

Publicada en La Gaceta, Diario Oficial N°. 121 del 26 de junio de 2018

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

CERTIFICACIÓN La infrascrita Secretaria Ejecutiva de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, CERTIFICA que en el Libro de Actas que lleva dicha Comisión, en los folios que van del 145 al 153, se encuentra el **Acta No. 001-2017 "Primera Sesión Ordinaria de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad (CNNC)",** la que en sus partes conducentes, expone: En la ciudad de Managua, República de Nicaragua, ocho y treinta y cinco minutos de la mañana del día martes cinco de septiembre del dos mil diecisiete, reunidos en la Sala de Conferencias del Despacho del Ministro de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC), de conformidad a lo establecido en el Reglamento Interno de Organización y Funcionamiento de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad (CNNC), están presentes los Miembros titulares y delegados de la CNNC: **Orlando Solórzano Delgadillo,** Ministro de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC) y Presidente de la CNNC; **Augusto Flores,** Vice Ministro del Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA); **Ricardo José Somarriba**, en representación del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA); **Isidro Rivera,** en representación del Ministro Agropecuario (MAG); **Oscar Escobar,** en representación del Ministro de Transporte e Infraestructura (MTI); **Fernando Ocampo y David Fariñas** en representación del Ministerio de Energía y Minas (MEM); **Julio Solís Sánchez,** en representación del Director del Instituto Nicaragüense de Acueductos y Alcantarillados (INAA); **José León Arguello** en representación del Ministerio del Trabajo (MITRAB); **Sheyla Carolina Gadea** en representación del Director Ejecutivo del Instituto Nicaragüense de Telecomunicaciones y Correos (TELCOR); **Zacarías Mondragón**, en representación del Sector Industrial; **Francisco Javier Vargas**, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Agropecuario; **Geraldine Pineda**, en representación de los consumidores. Asimismo, participan en esta Sesión, **Noemí Solano Lacayo,** en su carácter de Secretaría Ejecutiva de la CNNC y los siguientes invitados especiales: **Santiago Rodríguez** del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA); **Víctor Rivera Baca** en representación del Ministro Agropecuario (MAG); **Víctor Hugo Tercero y Martín García** en representación del Ministerio del Trabajo (MITRAB); **Silfida Miranda**, **Karla Brenes, Hilma Godoy, Iván Martínez y Cairo Flores,** del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIF/C). El compañero

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22052

Orlando Solórzano Delgadillo, en calidad de Presidente de la CNNC procede a dar las palabras de bienvenida (...) **II Presentación y aprobación de Normas Técnicas Nicaragüense (NTN y NTON).** Se presentan para aprobación de la CNNC un total de 66 normas técnicas nicaragüenses, de las cuales cuarenta y cinco (45) son voluntarias y veinte (21) **obligatorias,** aprobándose 65 normas técnicas en esta sesión. **Norma Obligatoria Aprobada: 21) Guía de Interpretación para el RTCA Etiquetado General de los Alimentos.** (...). No habiendo otros asuntos que tratar se levanta la sesión y después de leída la presente acta, se aprueba, ratifica y firman el día cinco de septiembre del dos mil diecisiete. (f) Orlando Solórzano (Legible) - Ministro MIFIC, Presidente de la CNNC (f) Noemí Solano Lacayo (Legible), Secretaria Ejecutiva CNNC". A solicitud del **Ministerio de Salud (MINSA)**, en una hoja de papel común tamaño carta, se extiende esta CERTIFICACIÓN, la cual es conforme con el documento original con el que fue cotejada, para su debida publicación en La Gaceta, Diario Oficial de la República, y la firmo, sello y rubrico en la ciudad de Managua a los trece días del mes de octubre del año dos mil diecisiete. **(f) NOEMÍ SOLANO LACAYO,** Secretaría Ejecutiva, Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad.

GUÍA PARA LA INTERPRETACIÓN DEL REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

ETIQUETADO GENERAL DE LOS ALIMENTOS PREVIAMENTE ENVASADOS (PREENVASADOS)

CORRESPONDENCIA: Esta Guía es una interpretación del Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07.10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), aprobado mediante Resolución N° 280-2012 (COMIECO-LXII). Es responsabilidad del administrado el correcto uso e interpretación de la misma.

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

ÍNDICE

I. PRESENTACIÓN……..……-1-

II. INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO……..-

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22052

2-

1. NOMBRE DEL ALIMENTO……-2-
2. LISTA DE INGREDIENTES……-4-
3. CONTENIDO NETO Y PESO ESCURRIDO……-7-
4. NOMBRE Y DIRECCIÓN……-9-
5. PAÍS DE ORIGEN……-9-
6. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE……-10-
7. MARCADO DE LA FECHA DE VENCIMIENTO……-10-
8. INSTRUCCIONES DE USO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS……-12-
9. REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES. ETIQUETADO CUANTITATIVO DE LOS INGREDIENTES……-14-
10. ALIMENTOS IRRADIADOS……-14-
11. REGISTRO SANITARIO……-14-

III. OTROS ELEMENTOS……-15-

1. IDIOMA……-15-
2. TAMAÑO DE LA LETRA……-16-
3. DESIGNACIONES DE CALIDAD……-16-

IV. PREGUNTAS FRECUENTES……-17-

I. PRESENTACIÓN

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

Mediante los reglamentos técnicos se establecen las características específicas de

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

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

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

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

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

Principios Generales del Etiquetado.

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

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

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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22052

Principio 1:

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

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

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

Principio 2:

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

Este segundo principio busca garantizar que el uso de frases o gráficas e ilustraciones no hagan alusión a productos que no guardan relación con éste; como por ejemplo, si en una etiqueta un alimento se denomina "leche de coco" (el cual no es un producto lácteo), pero a la vez, en dicha etiqueta se presenta una ilustración que contiene la imagen de un bovino, ello puede conllevar a que los consumidores concluyan que ese producto tiene un origen lácteo, cuando no es así. Otro ejemplo, "galleta de leche" en sus ingredientes no lleva leche pero en su etiqueta aparece una vaca.

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

II. INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO

1. NOMBRE DEL ALIMENTO

El nombre del alimento es aquel que indica la verdadera naturaleza del producto; es

decir expresa claramente y sin lugar a dudas lo que es el alimento. Ejemplo: "jamón cocido", "queso fresco", "jugo de naranja". Un alimento no podrá denominarse como por ejemplo: "leche de almendras" ni "carne de soya".

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

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

El nombre del alimento debe cumplir con los siguientes requisitos:

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

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

-Se debe utilizar el nombre establecido en un reglamento técnico centroamericano o en ausencia de este, se aplicará lo establecido en una norma del Codex Alimentarius. Cuando no se disponga de un nombre específico, debe utilizarse un nombre común o

usual establecido por el uso corriente que no induzca a error o engaño al consumidor. Por ejemplo, los siguientes reglamentos establecen los nombres para los alimentos, sujetos a la regulación:

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

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

2. LISTA DE INGREDIENTES

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

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

- Cuando se trate de alimentos de un único ingrediente no estará obligado a declarar éste.

- Deberán enumerarse todos los ingredientes por orden decreciente (de mayor a menor), según la proporción de masa (peso) inicial en el momento de la fabricación del alimento.

Ejemplo: En el caso de espaguetis, si el primer ingrediente de la lista es harina de trigo, esto significa que el producto está constituido mayormente por este ingrediente en relación al resto.

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

Ejemplos:

a) Espagueti en salsa de tomate.

Ingredientes: espagueti (harina de trigo, huevo, agua), salsa de tomate (tomate,

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22052

cebolla, chile, especias, sal).

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

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

Ejemplo:

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

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

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

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

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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22052

2.1 Hipersensibilidad.

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

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

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

2.2 Aditivos Alimentarios Permitidos.

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

No obstante lo anterior, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos:
-Aroma (s) y aromatizante (s)
-Sabor (es) y saborizante (s)
-Almidón (es) modificado(s)

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

Ejemplo: aditivos alimentarios permitidos

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22052

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

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

3. CONTENIDO NETO Y PESO ESCURRIDO

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

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

-Gramos: g
-Kilogramos: kg
-Mililitros: ml, mL
-Decilitros: dl, dL
-Litros: l, L
-Centímetros cúbicos: cm^3
-Decímetros cúbicos: dm^3

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

Los símbolos de las unidades son entidades matemáticas universales y no abreviaturas, por lo tanto, deberán transcribirse con el símbolo exacto establecido, no van seguidas de punto, no se agregan letras adicionales y se escriben en singular (no plurales). Por ejemplo: el símbolo de kilogramo es kg se escribe correctamente "3 kg" (dejando un espacio entre el número y la letra) y nunca "3kg" ni "3 kgs".

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22052

Para los alimentos envasados en un medio líquido deberá indicarse en adición a la declaración del contenido neto, el peso escurrido del alimento en unidades del SI. Ambas declaraciones deben aparecer en el mismo campo de visión del nombre del alimento, identificando claramente cuál es el contenido neto y cuál es el peso escurrido.

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

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

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

Ejemplo:

Jugo de naranja

1 Litro (33,33 onzas fluidas)
1 1 (33.33 onzas fluidas)
1 L (33,33 onzas fluidas)

4. NOMBRE Y DIRECCIÓN

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

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

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

5. PAÍS DE ORIGEN

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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22052

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

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

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

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

6. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

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

Debe iniciar su declaración con palabras, tales como: "número de lote", "lote", "N. de lote", o abreviaturas reconocidas, como: "Lot", "L"," N.L.". Puede ir seguido de la identificación del mismo o indicar donde está ubicado.

Ejemplos:
-Lote: 0258 A
-Lot: 98209
-N.L: 090122
-L: 77888h
-Lote: "Ver cuello de la botella", "Ver fondo del envase", "Ver la tapa del envase"

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

7. MARCADO DE LA FECHA DE VENCIMIENTO

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22052

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

Esta indicación de la fecha debe cumplir con:

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

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

-En ningún caso cuando se requiera ajustar el formato de la fecha original a las exigencias del RTCA no debe ser cubierta por la pegatina o etiqueta complementaria.
-A pesar de lo anterior, no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento para los siguientes alimentos:
-vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;
-bebidas alcohólicas que contengan 10% o más de alcohol por volumen;
-productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido; se consumen por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
-vinagre;
-sal de calidad alimentaria;
-azúcar sólido (para el caso del azúcar sólido y la sal de calidad alimentaria en El Salvador y Honduras se exigirá la fecha de vencimiento);
-productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y coloreados;
-goma de mascar;
-Se declarará la fecha usando las siguientes frases o abreviaturas:
-Fecha de vencimiento
-Vence
-Caduca
-Consumir antes de
-Fecha de caducidad
-Expira el ...
-"V" o "VTO" (entendido como "Vence" o "Vencimiento", respectivamente)
-Exp (entendido como "expira")
-O cualquier otra frase que indique claramente al consumidor la fecha de vencimiento.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22052

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

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

Ejemplos:

Formas de referir la fecha de vencimiento:

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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22052

8. INSTRUCCIONES DE USO Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

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

8.1 Las instrucciones de uso

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

a) Cuando el producto es un ingrediente para elaborar otro producto, en este caso el fabricante no tiene obligación de dar instrucciones de uso, por ejemplo la harina para repostería.

b) Cuando el producto requiere de instrucciones para su preparación para poder ser consumido directamente, por ejemplo puré de papa deshidratado

e) Cuando el producto no requiere ninguna instrucción de uso para ser ingerido, como en el caso de los "snacks", los chocolates, las bebidas, etc.

Ejemplos:

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

8.2 Instrucciones de conservación.

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

Ejemplo:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22052

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

9. REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES. ETIQUETADO CUANTITATIVO DE LOS INGREDIENTES

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

i. es enfatizado o resaltado en la etiqueta por medio de palabras, imágenes o gráficos.

ii. No está en el nombré del alimento, pero es esencial para caracterizar el alimento y los consumidores en el país en que se vende esperan que se esté presente en el alimento y la omisión de la declaración cuantitativa del ingrediente podría confundir o engañar al consumidor.

Tales declaraciones no se requieren cuando:

a. El ingrediente es utilizado para propósito saborizantes o aromatizantes
b. Normas específicas del Codex Alimentarius relativas a los productos establezcan disposiciones contrarias con los requisitos aquí descritos
c. Respecto a la sección 7.1.1 (a) del RTCA, la referencia en el nombre del alimento, a un determinado ingrediente o categoría de ingredientes no implicará de por sí el requerir una declaración cuantitativa de ingredientes si es que la referencia no conducirá a error o engaño, o no es probable que cree una impresión errónea en el consumidor respecto a la naturaleza del alimento en el país en que se comercializa, porque la variación entre productos de la cantidad del ingrediente o ingredientes no es necesaria para caracterizar al alimento o distinguirlo de alimentos similares.

10. ALIMENTOS IRRADIADOS

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

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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22052

11. REGISTRO SANITARIO

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

En el caso de que el producto cuente con un reconocimiento de registro otorgado por la autoridad competente del país donde se comercializará, bastará indicar el registro sanitario dado en el país donde se registró dicho producto.

III. OTROS ELEMENTOS

1. IDIOMA

Toda etiqueta debe ser redactada en idioma español, a efecto de que el consumidor nacional conozca la información obligatoria sobre el alimento en el idioma oficial. Esta etiqueta puede ser la original que trae el producto o se permite adherir una etiqueta complementaria, de conformidad con lo siguiente:

-Cuando el idioma en que está redactada la etiqueta original no sea el idioma español, debe colocarse una etiqueta complementaria o pegatina en idioma español, que contenga la información obligatoria establecida en el RTCA.

-Cuando se aplique una etiqueta complementaria o pegatina, la información obligatoria que se facilite deberá reflejar totalmente y con exactitud la información que figura en la etiqueta original.

-No obstante lo anterior, para el caso del nombre del producto deberá ajustarse a lo establecido en la sección 5.1.1.1 y 5.1.1.2 del RTCA y por tanto puede no ser una traducción fiel del nombre consignado en la etiqueta original del producto.

Ejemplo: *"soya mi/k" podría traducirse como "bebida elaborada a base de soya"*

-Cualquier etiqueta complementaria o pegatina que se adicione a un producto, en ningún caso podrá obstruir en la etiqueta original la siguiente información técnica: fecha de vencimiento, peso escurrido, contenido neto, nombre del producto y número de lote.

-Si un producto no contiene toda la información obligatoria que establece el RTCA para poder comercializarlo en el país, podrá completarla mediante la utilización de una etiqueta complementaria (pegatina).

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22052

La etiqueta complementaria que se adicione a un producto podrá ir colocada en cualquier parte, siempre y cuando no obstruya: nombre del producto, contenido neto, fecha de vencimiento, peso escurrido y número de lote.

-Se podrán utilizar etiquetas multilingües o en varios idiomas siempre que la información en otro idioma no confunda al consumidor o interfiera con la etiqueta en español/castellano.

2. TAMAÑO DE LA LETRA

Los datos incluidos en la etiqueta deberán indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y fáciles de leer para el consumidor en condiciones normales de compra y uso, para ello se deberá utilizar caracteres cuya altura no sea inferior a un milímetro (1 mm), entendiendo dicha altura como la distancia comprendida desde la línea de base hasta la base superior de un carácter en mayúscula: "es decir de la línea base hasta la altura capitular".

Lo anterior no debe interpretarse en el sentido de que todas las letras de las etiquetas deben ser en mayúscula, si no que las minúsculas deben igualmente mantener ese tamaño, tampoco debe interpretarse en el sentido de que letras como vocales en minúscula deban tener una altura de 1 mm, conforme a la siguiente figura:

3. DESIGNACIONES DE CALIDAD

El productor, exportador, importador o comercializador, según sea el caso, debe poder demostrar que la designación de calidad que realiza sea cierta y cuenta con sustento técnico.

No se permite el uso de declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos incompletos, declaraciones que pueden suscitar dudas de inocuidad de alimentos análogos, puedan provocar miedo al consumidor, tampoco declaraciones de propiedades que no puedan comprobarse o engañosas, entre otro tipo de declaraciones.

Ejemplo:

"100% café ": el interesado, deberá demostrar que no se ha realizado la adición de sustancias que puedan modificar la composición del mismo.

IV. PREGUNTAS FRECUENTES

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22052

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN (numeral 1 y 2 del RTCA)

1. 1. ¿El reglamento aplica a productos no alimenticios?

R/: No, el ámbito de aplicación es muy claro en que solo aplica a los alimentos preenvasados. Los productos frescos que se vendan preempacados, como los vegetales, se regirán por la legislación que se establezca a lo interno de cada uno de los países centroamericanos.

Para el caso del ETIQUETADO DE PRODUCTOS NO ALIMENTICIOS, si existe un reglamento técnico centroamericano específico para el producto en cuestión (ejemplos: cosméticos, productos higiénicos, plaguicidas de uso doméstico, medicamentos y productos naturales) aplicarán dichos reglamentos, caso contrario el etiquetado se regirá conforme a la legislación nacional de cada uno de los países centroamericanos.

1.2. ¿El reglamento solo aplica a los productos importados? R/: El RTCA aplica a todo producto preempacado y con fines de hostelería que se ponga a disposición del consumidor, sean estos de origen nacional o importado.

1.3. ¿Si un reglamento técnico nacional establece requisitos que se contraponen a los requisitos establecidos en un reglamento técnico centroamericano, cuál debo cumplir? ¿Me pueden exigir el cumplimiento de requisitos de etiquetado no incluidos en el RTCA?

R/: Los reglamentos técnicos centroamericanos jerárquicamente prevalecen sobre las leyes, los reglamentos técnicos y otros instrumentos jurídicos nacionales, en consecuencia no se podrán exigir otros requisitos de etiquetado no incluidos en el RTCA, salvo que otro RTCA exija nuevos requisitos de etiquetado que complementen al RTCA de Etiquetado General de Alimentos Preenvasados.

1.4. ¿El reglamento aplica a los productos nacionales o importados, o ambos?

R/: El RTCA aplica a todo producto preempacado y con fines de hostelería que se ponga a disposición del consumidor, sean estos de origen nacional o importado.

1.5. ¿Si existe un reglamento específico que tiene apartado de etiquetado, con cuál debo cumplir, con el reglamento específico o con el reglamento general?

R/: En el caso de que exista un RTCA específico en el cual esté reglamentado el etiquetado de un producto, estos normalmente se complementan por lo que se debe cumplir con ambos; sin embargo si en algún momento se contradicen prevalece lo establecido en el RTCA específico.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22052

1.6. ¿El reglamento aplica a productos frescos?

R/: No. el RTCA indica claramente que el etiquetado de los alimentos frescos preenvasados se regirá por las disposiciones internas de cada uno de los Estados Parte.

2. PRINCIPIOS GENERALES (numeral 4 del RTCA)

2.1. ¿Se puede utilizar una imagen de una botella con leche, en una caja de cereales o la representación de una hamburguesa en una torta de carne destinada generalmente para tal fin y agregar la frase sugerencia de uso?

R/: En el caso de que un producto, en el cual es usual la utilización o complementariedad de otro, la representación en la etiqueta de este otro producto, aunque no esté presente en el alimento, no representa una transgresión a los principios generales contenidos en el numeral 4 del RTCA.

No obstante el RTCA no exige la colocación de frases tales como "sugerencia de uso", por lo que el fabricante se encuentra en la libertad de hacerlo.

3. NOMBRE DEL ALIMENTO (numeral 5.1 del RTCA)

3.1. ¿A qué se refiere el reglamento cuando en el numeral 5.1 indica "El nombre debe ser específico y no genérico"?

R/: Significa que un producto no se puede llamar únicamente por su nombre genérico sino que debe incluir un calificativo que exprese su verdadera naturaleza, por ejemplo debe designarse como:

"sopa de vegetales" y no solamente "sopa".
"aceite de girasol" y no solamente "aceite vegetal".

3.2. ¿En el caso del nombre del producto que tan especifico debe ser el mismo?, por ejemplo un jamón cocido en su jugo debo de denominarlo como: "jamón cocido en su jugo" o solo bastará con colocar "jamón cocido"

R/: En este caso y tal como lo establece el numeral 5.1.2 del RTCA bastará con "jamón cocido".

3.3. ¿El tipo de medio de cobertura, forma de presentación, condición o tipo de tratamiento al que ha sido sometido un alimento deberá de estar incluido, como parte del nombre del producto?

R/: No, pero debe aparecer en el mismo campo de visión del nombre del producto tal como lo indica el numeral 5.1.2 del RTCA.

3.4. ¿Puedo utilizar la palabra imitación en la denominación de un producto?

R/: Si, siempre y cuando no exista un RTCA específico que regule la utilización de los términos y se declare la verdadera naturaleza del alimento.

Ejemplo: imitación de carne, elaborado a partir de proteína de soya.

3.5. ¿Cuándo se utilizan dibujos, fotografías de frutas o vegetales, en el mismo campo de visión del nombre del producto, se debe indicar si los sabores son artificiales?

R/: No, el RTCA no establece la obligatoriedad de esta declaración; no obstante, se debe considerar lo establecido en el numeral 5.2.2.4, relativo a la declaración en la lista de ingredientes.

4. LISTA DE INGREDIENTES (numeral 5.2 del RTCA)

4.1. ¿Cómo se deben listar las vitaminas en el listado de ingredientes? ¿Puede nombrarse como vitamina C por ejemplo, o debo indicar ácido ascórbico?

R/: Si la vitamina cumple una función tecnológica es considerada como un aditivo alimentario (de conformidad con el RTCA de Aditivos Alimentarios) y debe declararse como tal, en dicho caso la denominación correcta es ácido ascórbico. De lo contrario podrá declararse como vitamina C.

En el caso de que se quiera realizar declaraciones de índole nutricional (por ejemplo: "contiene vitamina C"), las mismas deben hacerse de conformidad con el RTCA de Etiquetado Nutricional.

3.2 ¿El agua es considerada un ingrediente?

R/: El agua añadida es considerada un ingrediente y debe declararse, salvo que esta forme parte de ingredientes como salmuera, jarabe, entre otros, según lo indica el numeral 5.2.1.6 del RTCA. No se considera ingrediente cuando en el proceso de fabricación del alimento ésta se evapora.

4.3. ¿En el listado de ingredientes se podrá declarar los saborizantes únicamente como "sabor"?

R/: Si, se puede basado en el numeral 5.2.2.4 del RTCA.

4.4. ¿Si mi producto utiliza una cobertura, debo indicar los ingredientes de esta cobertura, por ejemplo un migado?

R/: Si, se deben indicar los ingredientes de la cobertura. Además, se puede declarar como un ingrediente compuesto, debiéndose, indicar inmediatamente después entre paréntesis los ingredientes que lo constituyen. Cuando un ingrediente compuesto constituya menos del 5% del alimento no es necesario declarar entre paréntesis la lista de ingredientes de éste, salvo los aditivos utilizados que desempeñen una función tecnológica y los ingredientes que puedan causar reacciones alérgicas a personas con hipersensibilidad de conformidad con el numeral 5.2.1.4 del RTCA.

4.5. ¿En el reglamento no se indica que se debe agregar una advertencia de la presencia del Aspartame (fenilcetonuria), pero se debe declarar?

R/: El RTCA no lo contempla, por lo que el fabricante no está obligado a hacerlo, sin embargo debe ser declarado en la lista de ingredientes.

4.6. ¿Siempre debe haber un listado de ingredientes?

R/: Sí el listado de ingredientes forma parte de la información obligatoria del etiquetado, sin embargo el numeral 5.2.1 del RTCA indica que cuando el producto es de un único ingrediente está exento de este requisito.

4.7. ¿Qué se considera un ingrediente compuesto?

R/: Un ingrediente que es producto de dos o más ingredientes. Por ejemplo: en una galleta con relleno sabor a piña colada, este relleno que está constituido por: (grasa vegetal hidrogenada, emusifilcantes (lecitina de soya), saborizante sintético artificial a piña colada, colorantes artificiales amarillo 6 y amarillo 5, agua), debe considerarse un ingrediente compuesto.

4.8. ¿Se consideran ingredientes compuestos los siguientes: sal, harina de trigo, harina de maíz, azúcar, aceite o grasas, crema/ natilla, mantequilla, leche?

R/: No, no se consideran ingredientes compuestos.

4.9. ¿Cómo debo nombrar los aditivos?, es decir ¿puedo colocar amarillo 5? o ¿debo nombrarlo como aparece en el RTCA de Aditivos Alimentarios: tartracina?

R/: El RTCA no regula la forma en que deben aparecer estos en la lista de ingredientes, por lo que se pueden usar los nombres establecidos en el RTCA de Aditivos Alimentarios, así como los sinónimos de los mismos.

4.10. Si mi producto en el listado de ingredientes indica que tiene un alimento o ingrediente que puede causar hipersensibilidad, debo además de indicarlo en el listado de ingredientes agregar una leyenda que diga "contiene... ", ejemplo: ingredientes... "leche". Además debo colocar la leyenda "contiene lactosa"

R/: Si, además del ingrediente declarado en la lista, se deberá de realizar una declaración, la cual debe de ser colocada luego de la lista de ingredientes en una frase separada y de una forma destacada (subrayada, en negrita o resaltada de cualquier otra manera) en este caso "contiene lactosa" o "contiene leche".

4.11. ¿Puedo declarar indistintamente "contiene leche" o "contiene lactosa"; "contiene trigo" o "contiene gluten", etc.?

R/: Si se puede utilizar cualquiera de estas declaraciones siempre que se cumpla con la forma de realizarla según numeral 5.2.1.5 del RTCA.

5. CONTENIDO NETO Y PESO ESCURRIDO (numeral 5.3 del RTCA)

5.1. ¿Es necesario colocar las palabras "contenido neto", para realizar la declaración del peso y/o volumen de mi producto?

R/: No, el RTCA en su numeral 5.3 no establece que para realizar la declaración de contenido neto, deba de anteponerse algún tipo de frase; por lo que en este caso bastaría colocar la cantidad con la dimensional correspondiente en unidades del Sistema Internacional.

5.2. ¿Debo colocar el contenido neto en un lugar especial?

R/: Si, en el numeral 9.1.5 del RTCA se indica que el contenido neto debe de aparecer en el mismo campo de visión del nombre.

5.3. ¿Cuáles son las unidades del SI que debo utilizar para declarar el contenido neto o el peso escurrido?

R/: Para el caso de:

-Volumen, para alimentos líquidos: Se debe utilizar el litro ("L" o "l")o una unidad derivada, ejemplo: mililitros ("ml" o "mL").
-Peso, para alimentos sólidos: se debe utilizar el kilogramo ("kg") o una unidad derivada, ejemplo: gramos ("g").
-Peso o volumen, para alimentos semisólidos o viscosos: se pueden declarar indistintamente como una de las anteriores.

5.4. ¿Puedo colocar otras unidades adicionales de las del Sistema Internacional?

R/: Sí, se puede colocar otra medida ya que el RTCA no lo prohíbe, sin embargo es importante indicar, que las unidades del Sistema Internacional son las obligatorias.

5.5. ¿Puedo utilizar indistintamente punto o coma para separar los decimales?

R/: Si, ya que el Sistema Internacional de Unidades permite el uso del punto o la coma para separar los decimales.

6. REGISTRO SANITARIO DEL PRODUCTO (numeral 5.4 del RTCA)

6.1. ¿Bastará únicamente con el registro del país de fabricación para su comercialización en el país de destino, cuando un producto es elaborado en un país del área centroamericana? Por ejemplo hecho en Guatemala Reg. San. XXXXXX

R/: Sí, siempre y cuando el fabricante , importador o distribuidor solicite previamente el reconocimiento del registro sanitario a la autoridad competente del país de destino (dentro del área centroamericana) y en caso de aprobarse la solicitud, bastará indicar en la etiqueta el número de registro sanitario otorgado en el país de la región donde se fabricó el alimento.

7. NOMBRE Y DIRECCIÓN (numeral 5.5 del RTCA)

7.1. ¿Para los productos nacionales solo se debe indicar los datos del fabricante, distribuidor o exportador, es decir solo uno de ellos y en el caso de los importados puede no aparecer los datos del fabricante?

R/: Para alimentos nacionales deberá aparecer la información del fabricante, envasador, distribuidor o exportador y en el caso de importados, deberá aparecer la información del importador o distribuidor.

7.2. Si una empresa subcontrata (le maquilan) el producto, ¿qué datos son los que deben aparecer en la etiqueta, el del fabricante, el del distribuidor o ambos?

R/: Para alimentos elaborados a partir de una subcontratación (maquilado) nacionalmente deberá aparecer la información del fabricante, envasador, distribuidor o exportador y en el caso de alimentos maquilados en el extranjero e importados, deberá aparecer la información del importador o distribuidor.

8. PAÍS DE ORIGEN (numeral 5.6 del RTCA)

8.1. Si importo a granel un producto y lo empaco en un país centroamericano, ¿cómo debo colocar en la etiqueta el país de origen?

R/: En el caso de re empacar un producto importado a granel, el país de origen será el país donde se procesó dicho producto, no el país centroamericano donde solo se empacó, por lo que en este caso el producto se considera como importado

8.2. ¿Las diluciones se consideran que cambia el origen del producto?, es decir ¿si compro una base concentrada a la cual le agrego agua y envaso el producto el país

donde se diluye es el país de origen?

R/: Sí, cambia el país de origen, porque al diluirlo cambia su naturaleza, al cambiar su composición.

9. IDENTIFICACIÓN DE LOTE (numeral 5.7 del RTCA)

9.1. ¿Puede una etiqueta no hacer referencia a la ubicación del lote y solamente estar en el envase con **"inkjet" u otra técnica permitida?**

R/: Sí, el RTCA establece que el código de identificación del lote debe estar seguido a las frases o abreviaturas de la indicación de este. En caso que el código se encuentre en otra posición, podrá indicarse donde está ubicado en el envase, siempre y cuando se encuentre debidamente identificado.

10. MARCADO DE LA FECHA DE VENCIMIENTO E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN (numeral 5.8 del RTCA)

10.1. ¿Puede el fabricante colocar la fecha de vencimiento con inkjet u otra técnica, directamente en el envase?

R/: El fabricante puede hacerlo, siempre que cumpla con: ser indeleble, no ser alterada, estar claramente visible, utilizando una de las frases o abreviaturas permitidas (ver numeral 5.8.3.i del RTCA) y cumplir con el numeral 5.8.3.ii.

10.2. ¿Cuándo en el RTCA dice que se puede colocar "Una referencia al lugar donde aparece la fecha?", ¿bastará con colocar: "Ver envase"?

R/: No, el RTCA general, establece que se indique en qué lugar se declarará la fecha de vencimiento.

Ejemplo:

-Expira el: ver cuello del envase.

-Consumir antes de: ver fondo del envase.

10.3. ¿Se pueden utilizar comas en lugar de guiones, punto o barra inclinada separar día, mes y año?

R/: No, el RTCA solo indica que deben estar separado por guiones, punto o barra inclinada.

10.4. ¿A qué se refiere el reglamento de Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados) con instrucciones de conservación?

R/: Son aquellas instrucciones establecidas por el fabricante y necesarias que el consumidor debe seguir para mantener el producto en las condiciones adecuadas para su consumo. Ejemplo: "después de abierto debe guardarse en refrigeración".

10.5. ¿A los alimentos que se almacenan a temperatura ambiente en condiciones normales deben colocárseles instrucciones de conservación?

R/: No, siempre y cuando no se requiere que se mantengan en condiciones especiales como: "lugar seco", "alejado de la luz directa".

11. INSTRUCCIONES PARA EL USO (numeral 6 del RTCA)

11.1. Si mi producto está listo para consumir, como por ejemplo, un cereal, un snack, una golosina, ¿requiero colocar "listo para consumir"?

R/: El RTCA no contempla el utilizar la leyenda "listos para consumir", sin embargo, el fabricante debe asegurar que su etiqueta contenga las instrucciones de uso necesarias, para el consumo del alimento, de acuerdo al numeral 6 del RTCA.

12. ETIQUETADO CUANTITATIVO DE INGREDIENTES (numeral 7.1 del RTCA)

12.1. ¿Cuándo se hace una descripción cuantitativa del ingrediente, debo indicar los porcentajes de todos los ingredientes de mi producto?

R/: No, la declaración cuantitativa solo se hará del ingrediente o ingredientes que cumplan con lo descrito en el numeral 7.1.1 del RTCA.

12.2. Cuándo el chocolate es utilizado para dar sabor a los alimentos, ¿lo debo declarar cuantitativamente o no?

R/: No, si el ingrediente en este caso chocolate, es utilizado con propósitos de "saborizante" no es necesario declarar el porcentaje del ingrediente (ver numeral 7.1.1 (a) del RTCA).

13. EXENCIONES DE LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO OBLIGATORIOS (numeral 8 del RTCA)

13.1. Las especias y de hierbas aromáticas aunque su empaque sea muy pequeño, ¿siempre deberán cumplir con todo lo que exige el reglamento?

R/: Sí, este tipo de productos si deberán cumplir con el RTCA ya que son excluidas de la exención de los requisitos de etiquetado obligatorio (Ver primer párrafo del numeral 8 del RTCA).

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22052

14. IDIOMA (numeral 9.2 del RTCA)

14.1. ¿Qué ocurre si la traducción del nombre de mi producto no es adecuada o no le dice nada al consumidor, puedo utilizar una descripción aunque no sea una traducción fiel?

R/: En el caso del nombre del alimento, puede no ser una traducción fiel del mismo en tanto no contradiga a un RTCA (ver numeral 9.2.2) una norma del Codex Alimentarius y siempre que se respete lo indicado en el 5.1.2 del RTCA.

Por ejemplo: soy milk no puede ser traducido como leche de soya.

15. ETIQUETA COMPLEMENTARIA (numeral 9.2 del RTCA)

15.1. ¿La etiqueta complementaria es solo para traducir idioma?

R/: No, además de traducir el idioma se puede utilizar para agregar aquellos elementos obligatorios no incluidos en la etiqueta original y que el RTCA exige.

16. SANCIONES

16.1. El reglamento no establece sanciones por incumplimientos de los requisitos de etiquetado, ¿cómo serán sancionadas las faltas?

R/: Si bien es cierto el RTCA no establece sanciones ante faltas, la Autoridad Nacional Competente de cada uno de los Estados Partes las sancionará conforme a su ordenamiento jurídico interno.

---------- FIN DE LA GUIA ----------

NOTA: En la publicación de esta Norma Técnica hay un error en el texto de la publicación de la certificación que le corresponde a la Norma Técnica **NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE. PRODUCTOS LÁCTEOS. CREMAS (NATAS) Y CREMAS (NATAS) PREPARADAS. ESPECIFICACIONES**, dicho corrección y error ya fue subsanado. También en esta misma publicación hay un error de consecutivos en el Numeral 5 con el 5.2, fue publicado 4.2 y lo correcto no es ese consecutivo.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22052