

JCRL-IAR
B001302436

Junio 11, 2013

LIC. JULIO CÉSAR ROCHA LÓPEZ
Comisión Federal de Mejora Regulatoria
Blvd. Adolfo López Mateos No. 3025 piso 8
San Jerónimo Aculco
C.P. 10400
México, D. F.

PRESENTE

Dando seguimiento a la reunión sostenida con Ud. el pasado 16 de mayo del presente año, en la cual amablemente nos hizo favor de recibir para manifestarle las inquietudes que Grupo Modelo tiene respecto a los requisitos de etiquetado incluidos en el PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-142-SSA1/SCFI-2013, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, publicado en el DOF el pasado 8 de marzo, y atendiendo a su amable solicitud de proporcionarle referencias sobre las regulaciones que en materia de etiquetado existen en algunos de los países a los que exportamos nuestros productos, sírvase encontrar en el dispositivo de memoria USB que acompaña este escrito, los documentos correspondientes a los siguientes países:

- Argentina,
- Chile,
- Costa Rica,
- Nicaragua,
- Panamá
- Unión Europea

Asimismo, nos permitimos remitirlo a las referencias correspondientes a las legislaciones de Estados Unidos, Canadá, Singapur y Tailandia, que por su formato y el volumen de información se encuentran disponibles mediante las ligas de las autoridades alimentarias respectivas, en las siguientes páginas web:

Canadá

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/labeti/guide/ch10e.shtml>

Estados Unidos

<http://www.ttb.gov/beer/labeling.shtml>



Singapur

<http://www.ava.gov.sg/FoodSector/FoodLabelingAdvertisement/>

Tailandia

http://www.fda.moph.go.th/fda_eng/frontend/theme_1/index.php

Podrá notar que el alcance y objetivos de cada regulación son distintos, pero todas ellas coinciden en su orientación y espíritu de informar de la mejor manera posible a los consumidores sobre las características, especificaciones y requisitos de etiquetado sanitario y comercial de las bebidas alcohólicas en general y en particular de las fermentadas, como la cerveza.

En Grupo Modelo refrendamos ante Usted nuestro compromiso para dar cabal cumplimiento, en tiempo y forma, de las leyes, reglamentos, normas oficiales, acuerdos, etc. establecidas en nuestro país, en beneficio de nuestros consumidores y de la población mexicana en general.

Reiteramos respetuosamente nuestra solicitud de consideración y apoyo para que el PROYECTO de Norma Oficial Mexicana-142-SSA1/SCFI-2013, considere dentro de sus apartados uno que permita la coexistencia, durante su tiempo de vida útil, de los envases retornables, ya sea con etiquetas temporales (papel) o grabadas (permanentes) y los empaques secundarios actuales, con los que se producirán en el corto plazo, con los nuevos requisitos de etiquetado que señala la nueva regulación.

Agradecemos de antemano el favor de su atención y, en espera que la información señalada le sea de utilidad, quedamos a sus órdenes para cualquier aclaración,

Atentamente,


Ing. César Arturo Martínez Peón
Grupo Modelo / Procesos Cerveceros y Malteros

CAPITULO V

NORMAS PARA LA ROTULACION Y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS

Resolución Conjunta SPRyRS 149/2005 y SAGPyA 683/2005

Artículo 1º — Incorpórase al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común Nº 26/03 "Reglamento Técnico Mercosur para Rotulación de Alimentos Envasados", que se adjunta como Anexo I y forma parte de la presente Resolución Conjunta.

Art. 2º — Incorpórase al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común Nº 46/03 "Reglamento Técnico Mercosur sobre el rotulado nutricional de Alimentos Envasados", cuyo texto se adjunta como Anexo II y forma parte de la presente Resolución.

Art. 3º — Con excepción del art. 2º de la Resolución Conjunta S.P.R.y R.S. y S.A.G.P. y A. Nro. 41 y 345/03, deróganse las Resoluciones Conjuntas S.P.R.y R.S. y S.A.G.P.y A. Nros. 41 y 345/03 y, 71/04 y 414/04.

Art. 4º — Derógase a partir del [31 de julio de 2006](#) el punto 34 del artículo 1º de la Resolución del ex M.S. y A.S. Nº 3/95 que incorporó la Resolución Grupo Mercado Común Nº 18/94.

Art. 5º — Durante el período de transición hasta la fecha de entrada en vigor de la Resolución Grupo Mercado Común Nº 46/03, de acuerdo a lo dispuesto por el art. 2º de la presente, los responsables de la rotulación de los alimentos, conforme el art. 1º del Código Alimentario Argentino, deberán cumplir con los términos de la Resolución GMC 18/94, o bien, facultativamente, adecuarlo a las prescripciones contenidas en la Resolución GMC Nº 46/03.

Art. 6º — Toda reglamentación específica a que se refieren las Resoluciones Grupo Mercado Común Nº 26/03 y 46/03 tendrán únicamente como excepción las previstas por la Autoridad Sanitaria Nacional.

Art. 7º — Los alimentos que contengan edulcorantes no nutritivos, tartrazina, ácido benzoico o sus sales de calcio, potasio o sodio y dióxido de azufre o sus derivados, deberán declarar su presencia mediante una leyenda que indique "CONTIENE..... (Indicando el nombre completo del aditivo)" siempre y cuando no se indique el nombre específico de los mencionados aditivos en la lista de ingredientes del rotulado. Con referencia al aspartamo deberá indicarse para fenilcetonúricos, la presencia de fenil-alanina y en el caso de todos los edulcorantes no nutritivos, se declarará la concentración de los mismos.

Art. 8º — Sustitúyese el artículo 221 del Código Alimentario Argentino, cuyo texto, según Res. MS 2343/80, quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 221.- En la publicidad que se realice por cualquier medio deberá respetarse la definición, composición y denominación del producto establecido por el presente Código".

Art. 9º — Sustitúyese el artículo 222 del Código Alimentario Argentino, cuyo texto, según Res. MS 2343/80, quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 222.- Queda prohibida la rotulación y publicidad de los productos contemplados en el presente Código cuando desde el punto de vista sanitario-bromatológico las mismas sean capaces de suscitar error, engaño o confusión en el consumidor".

Art. 10. — Sustitúyese el artículo 224 del Código Alimentario Argentino, cuyo texto, quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 224.- Los productos que se elaboren en el país

serán considerados como provenientes de la Industria Argentina, aún cuando se usen materias primas extranjeras en cualquier proporción”.

Art. 11. — Sustitúyese el artículo 227 del Código Alimentario Argentino, cuyo texto, quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 224 (vale 227).- En los rótulos de los productos alimenticios argentinos destinados exclusivamente a la exportación, podrán consignarse todas las leyes en idioma extranjero”.

Art. 12. — Sustitúyese el artículo 228 del Código Alimentario Argentino, cuyo texto, quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 228.- En los productos alimenticios argentinos destinados exclusivamente a la exportación, si el envase fuese de hojalata, la expresión Industria Argentina o su traducción debe consignarse sobre él en forma indeleble, pudiendo llevar sus pesos y medidas en cualquier sistema, además del sistema métrico decimal”.

Art. 13. — Sustitúyese el artículo 233bis del Código Alimentario Argentino, cuyo texto, según Res. MS y AS N° 659/94, quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 233 bis. Se admitirá en los productos azucarados con aromatizantes artificiales o con aromatizantes idénticos a los naturales en todos los casos en que no lo prohíba expresamente una norma particular del producto, la representación gráfica de la fruta o sustancia cuyo sabor caracteriza al producto debiendo acompañar la designación del alimento con la expresión “sabor a ...” (llenando el espacio en blanco con el nombre/s del sabor/es caracterizante/s), en letras de buen tamaño, realce y visibilidad; y la indicación “artificialmente aromatizado” con caracteres del mismo tamaño que la designación del producto.”

Art. 14. — Sustitúyese el artículo 240 del Código Alimentario Argentino, cuyo texto, quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 240. — La capacidad del envase debe guardar relación con el volumen real del producto, no pudiendo existir entre ambos una diferencia mayor del 10% cuando se trate de envases opacos herméticamente cerrados y del 5% cuando se trate de envases transparentes”.

Art. 15. — Sustitúyese el artículo 243 del Código Alimentario Argentino, cuyo texto, quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 243. — La rotulación de los productos alimenticios se realizará exclusivamente en los lugares de fabricación o envase de los mismos, quedando prohibida la tenencia de rótulos fuera de los establecimientos mencionados”.

Art. 16. — Sustitúyese el artículo 244 del Código Alimentario Argentino, cuyo texto, según Res. MS 2343/80, quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 244.— Queda prohibido el uso de rótulos que tengan enmiendas, leyendas agregadas con caracteres diferentes a los tipográficos que correspondan a los mismos, así como la superposición de rótulos en los envases, salvo autorización expresa de la autoridad sanitaria competente”.

Art. 17. — Sustitúyese el artículo 245 del Código Alimentario Argentino, cuyo texto, quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 245. — En ningún caso se permitirá en los comercios de venta, mayoristas o minoristas, la existencia de productos alimenticios en envases que carezcan de los rótulos correspondientes, o que los mismos se presenten ilegibles, sucios, deteriorados o parcialmente arrancados”.

Art. 18. — Sustitúyese el artículo 235 del Código Alimentario Argentino, cuyo texto, quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 235.- En los rótulos o anuncios, por cualquier medio (propaganda radial, televisiva, oral o escrita) queda prohibido efectuar indicaciones que se refieran a propiedades medicinales, terapéuticas o aconsejar su consumo por razones de estímulo, bienestar o salud”.

Art. 19. — Sustitúyese el artículo 235 bis1 del Código Alimentario Argentino, cuyo texto, según Res. MS y AS N° 888/98, quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 235 bis1. — En los rótulos de los productos que contienen exclusivamente ingredientes de origen vegetal se

permite la inclusión de la leyenda: "ESTE PRODUCTO, AL IGUAL QUE TODOS LOS DE ORIGEN VEGETAL, NO CONTIENE COLESTEROL".

Art. 20. — Sustitúyese el artículo 235 bis2 del Código Alimentario Argentino, cuyo texto, según Res. MS y AS N° 5/99, quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 235bis2. — En el rotulado de los productos alimenticios que deban ser descascarados antes de consumirse o que contengan elementos cuya ingesta implique un riesgo deberá consignarse con caracteres de buen realce y visibilidad y en un lugar destacado la/las siguiente/s leyendas según corresponda: "Atención: Consumir descascarado - No apto para niños menores de 6 (seis) años". "Las partes pequeñas podrían ser ingeridas o aspiradas". - "Atención: Por el tamaño es inconveniente su consumo por menores de ... años", colocando en el espacio en blanco, la edad adecuada. "Las partes pequeñas podrían ser ingeridas o aspiradas". - "Atención: Contiene un juguete no apto para menores de 3 (tres) años".

Art. 21. — Con excepción del artículo 235 quinto, deróganse los artículos 220, 223, 225, 226, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 236, 237, 238, 239, 241 y 242 del Código Alimentario Argentino.

Art. 22. — El rotulado de alimentos comprendidos en el Capítulo XVII - Alimentos de régimen o dietéticos — del Código Alimentario Argentino, deberá cumplir obligatoriamente las exigencias de la presente resolución y aquellas específicas del Código Alimentario Argentino que no sean contrarias a estas normas generales.

Art. 23. — Para cumplimentar la información de la fecha de duración y la de identificación de lote requeridas en la presente resolución podrán emplearse caracteres tipográficos diferentes a los del resto del rótulo.

Art. 24. — Toda modificación en la rotulación de los alimentos en virtud de la presente Resolución será de cumplimiento obligatorio por parte de los elaboradores no siendo exigible presentación alguna ante cualquier Autoridad Sanitaria.

Art. 25. — Comuníquese mediante copia autenticada de la presente Resolución a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR con sede en la Ciudad de Montevideo para el conocimiento de los Estados Partes; a los fines de lo establecido en los Artículos 38 y 40 del Protocolo de Ouro Preto.

Art. 26. — Comuníquese mediante copia autenticada al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto - Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común Sección Nacional.

Art. 27. — Comuníquese a las Autoridades Sanitarias Provinciales y del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires.

Art. 28. — Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, comuníquese y archívese. — Graciela Z. Rosso. — Miguel S. Campos.

ANEXO I
MERCOSUR/GMC/RESOLUCION N° 26/03

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA ROTULACION DE ALIMENTOS ENVASADOS
(Deroga la Res. GMC N° 21/02)

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 y 08/03 del Consejo del Mercado Común y la Resolución N° 21/02 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que por medio de la Res. GMC N° 21/02 se aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados;

Que resulta necesario actualizar la legislación a efectos de brindar al consumidor toda la información que pueda resultarle indispensable.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Art. 1 — Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 — Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente resolución a través de los siguientes Organismos:

Argentina: Ministerio de Salud- Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria. Ministerio de Economía y Producción: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos - Secretaría de la Competencia, la Desregulación y la Defensa del Consumidor

Brasil: Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA). Ministério da Saúde - (MS)

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP y BS). Ministerio de Industria y Comercio (MIC); Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública (MSP). Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM) Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 3 — El presente Reglamento se aplicará en territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 — Derógase la Res. GMC N° 21/02.

Art. 5 — Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes de 01/VII/2003.

ANEXO

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA ROTULACION DE ALIMENTOS ENVASADOS

1. AMBITO DE APLICACION

El presente Reglamento Técnico se aplicará a la rotulación de todo alimento que se comercialice en los Estados Partes del MERCOSUR, cualquiera sea su origen, envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores.

En aquellos casos en los que por las características particulares de un alimento se requiera una reglamentación específica, la misma se aplicará de manera complementaria a lo dispuesto por el presente Reglamento Técnico MERCOSUR.

2. DEFINICIONES

2.1- Rotulación- Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento.

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

2.2.1- Envase primario o envoltura primaria o recipiente- Es el envase que se encuentra en contacto directo con los alimentos.

2.2.2- Envase secundario o empaque- Es el envase destinado a contener el o los envases primarios.

2.2.3- Envase terciario o embalaje- Es el envase destinado a contener uno o varios envases secundarios.

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

2.4- Consumidor- Es toda persona física o jurídica que adquiere o utiliza alimentos.

2.5- Ingrediente- Es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de alimentos y que esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

2.6- Materia prima- Es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir tratamiento y/o transformación e naturaleza física, química o biológica.

2.7- Aditivo alimentario- Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá, o puede esperarse razonablemente que tenga (directa o indirectamente), como resultado, que el propio aditivo o sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento. Este término no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

2.8- Alimento- Es toda sustancia que se ingiere en estado natural, semielaborada o elaborada y se destina al consumo humano, incluidas las bebidas y cualquier otra sustancia que se utilice en su elaboración, preparación o tratamiento, pero no incluye los cosméticos, el tabaco, ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamento.

2.9- Denominación de venta del alimento- Es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento. Será fijado en el Reglamento Técnico MERCOSUR en el que se indiquen los patrones de identidad y calidad inherentes al producto.

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

2.11- Lote- Es el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesados por un mismo fabricante o fraccionador, en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales.

2.12- País de origen- Es aquel donde fue producido el alimento o habiendo sido elaborado en más de un país, donde recibió el último proceso sustancial de transformación.

2.13 - Cara principal- Es la parte de la rotulación donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y la marca o el logo, si los hubiere.

3- PRINCIPIOS GENERALES

3.1- Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con rótulo que:

a) utilice vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan hacer que dicha información sea falsa, incorrecta, insuficiente, o que pueda inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso del alimento;

b) atribuya efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse;

c) destaque la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de alimentos de igual naturaleza, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos;

d) resalte en ciertos tipos de alimentos elaborados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración;

e) resalte cualidades que puedan inducir a equívoco con respecto a reales o supuestas propiedades terapéuticas que algunos componentes o ingredientes tienen o pueden tener cuando son consumidos en cantidades diferentes a las que se encuentren en el alimento o cuando son consumidos bajo una forma farmacéutica;

f) indique que el alimento posee propiedades medicinales o terapéuticas;

g) aconseje su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa.

3.2- Las denominaciones geográficas de un país, de una región o de una población, reconocidos como lugares en que se elabora alimentos con determinadas características, no podrán ser usadas en la rotulación o en la propaganda de alimentos elaborados en otros lugares cuando esto pueda inducir a equívoco o engaño al consumidor.

3.3- Cuando se elaboren alimentos siguiendo tecnologías características de diferentes lugares geográficos para obtener alimentos con caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas reconocidas, en la denominación del alimento deberá figurar la expresión "tipo" con letras de igual tamaño, realce y visibilidad que las que corresponden a la denominación aprobada en el reglamento vigente en el país de consumo.

No se podrá utilizar la expresión "tipo", para denominar vinos y bebidas espirituosas con estas características.

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

Cuando la rotulación no estuviera redactada en el idioma del Estado Parte de destino, debe ser colocada una etiqueta complementaria conteniendo la información obligatoria en el idioma correspondiente, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Esta etiqueta podrá ser colocada tanto en origen como en destino. En este último caso la aplicación debe ser efectuada antes de su comercialización.

4- IDIOMA

La información obligatoria deberá estar redactada en el idioma oficial del país de consumo (español o portugués), con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

5- INFORMACION OBLIGATORIA

A menos que se indique otra cosa en el presente Reglamento Técnico o en un reglamento específico, la rotulación de alimentos envasados deberá presentar obligatoriamente la siguiente información:

- Denominación de venta del alimento
- Lista de ingredientes
- Contenidos netos
- Identificación del origen
- Nombre o razón social y dirección del importador, para alimentos importados.
- Identificación del lote
- Fecha de duración
- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.

6- PRESENTACION DE LA INFORMACION OBLIGATORIA

6.1- Denominación de venta del alimento Deberá figurar la denominación o la denominación y la marca del alimento, de acuerdo a las siguientes pautas:

- a) cuando se haya establecido una o varias denominaciones para un alimento en un Reglamento Técnico MERCOSUR, deberá utilizarse por lo menos una de tales denominaciones;
- b) se podrá emplear una denominación acuñada, de fantasía, de fábrica o una marca registrada, siempre que vaya acompañada de una de las denominaciones indicadas en a);
- c) podrán aparecer las palabras o frases adicionales requeridas para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condiciones físicas auténticas del alimento, las cuales irán junto a la denominación del alimento o muy cerca a la misma. Por ejemplo: tipo de cobertura, forma de presentación, condición o tipo de tratamiento a que ha sido sometido.

6.2- Lista de ingredientes

6.2.1. Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente (por ejemplo: azúcar, harina, yerba mate, vino, etc.) deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes.

6.2.2. La lista de ingredientes figurará precedida de la expresión: "ingredientes: " o "ingr.: " y se regirá por las siguientes pautas:

- a) todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial;
- b) cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto definido en un reglamento de un Estado Parte podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista, entre paréntesis, de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones;
- c) cuando un ingrediente compuesto para el que se ha establecido un nombre en una norma del CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS o del MERCOSUR, constituya menos del 25% del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado;
- d) el agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmueras, jarabes, almíbares, caldos u otros similares y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de ingredientes; no será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación;

e) cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituidos para su consumo con el agregado de agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituido. En estos casos deberá incluirse la siguiente expresión: "Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo";

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

6.2.3. Declaración de aditivos alimentarios en la lista de ingredientes. Los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes. Esta declaración constará de:

a) la función principal o fundamental del aditivo en el alimento, y

b) su nombre completo, o su número INS (Sistema Internacional de Numeración, CODEX ALIMENTARIOS FAO/OMS), o ambos.

Cuando entre los aditivos alimentarios haya más de uno con la misma función, podrán mencionarse uno a continuación de otro, agrupándolos por función.

Los aditivos alimentarios serán declarados después del resto de los ingredientes.

Para el caso de los aromatizantes/saborizantes se declarará sólo la función y optativamente su clasificación, según lo establecido en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR sobre aromatizantes/saborizantes.

Algunos alimentos deberán mencionar en su lista de ingredientes el nombre completo del aditivo utilizado. Esta situación será indicada en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

6.3- Contenidos netos

Se indicarán según lo establecen los Reglamentos Técnicos MERCOSUR correspondientes.

6.4. Identificación del origen

6.4.1. Se deberá indicar:

- el nombre (razón social) del fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca;

- domicilio de la razón social - país de origen y localidad;

- número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente

6.4.2. Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: "fabricado en...", "producto ...", "industria..."

6.5- Identificación del lote

6.5.1. Todo rótulo deberá llevar impresa, grabada o marcada de cualquier otro modo, una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote a que pertenece el alimento de forma que sea fácilmente visible, legible e indeleble.

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

6.5.3. Para la indicación del lote se podrá utilizar:

a) un código clave precedido de la letra "L". Dicho código debe estar a disposición de la autoridad competente y figurar en la documentación comercial cuando se efectúe intercambio entre Estados Partes; o

b) la fecha de elaboración, envasado o de duración mínima, siempre que la(s) misma(s) indique(n) por lo menos el día y el mes o el mes y el año claramente y en el citado orden, según corresponda, de conformidad con el punto 6.6.1. b)

6.6- Fecha de duración

6.6.1. Si no está determinado de otra manera en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico, regirá el siguiente marcado de la fecha:

a) Se declarará la "fecha de duración".

b) Esta constará por lo menos de:

- el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses;

- el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año, estableciendo: "fin de (año)".

c) La fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:

- "consumir antes de..."

- "válido hasta..."

- "validez ..."
- "val ..."
- "vence..."
- "vencimiento ..."
- "vto...."
- "venc..."
- "consumir preferentemente antes de ..."

d) Las expresiones establecidas en el apartado c) deberán ir acompañadas de:

- la fecha misma, o
- una referencia concreta al lugar donde aparece la fecha, o
- una impresión en la que se indique mediante perforaciones o marcas indelebles el día y el mes o el mes y el año según corresponda de acuerdo con los criterios indicados en el punto 6.6.1 b). Cualquier indicación usada debe ser clara y precisa

e) El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor. En este último caso se permite abreviar el nombre del mes por medio de las tres primeras letras del mismo.

f) No obstante lo establecido en el numeral 6.6.1. a) no se requerirá la indicación de la fecha de duración mínima para:

- frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;
- vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;
- bebidas alcohólicas que contengan 10% (v/v) o más de alcohol;
- productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuman por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
- vinagre;
- azúcar sólido;
- productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados, tales como caramelos y pastillas;
- goma de mascar;
- sal de calidad alimentaria (no se aplica a las sales enriquecidas);
- alimentos que han sido eximidos por Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

6.6.2. En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estiman necesarias para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y mínimas a las cuales debe conservarse el alimento y el tiempo en el cual el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones. Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases.

En particular, para los alimentos congelados, cuya fecha de duración mínima varía según la temperatura de conservación, se deberá señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración mínima para cada temperatura, en función de los criterios ya mencionados o en su lugar la duración mínima para cada temperatura, debiendo señalarse en esta última situación el día, el mes y el año de fabricación.

Para la expresión de la duración mínima podrá utilizarse expresiones tales como:

- "duración a -18° C (freezer): ..."
- "duración a - 4° C (congelador): ..."
- "duración a 4° C (refrigerador): ..."

6.7- Preparación e instrucciones de uso del producto

6.7.1- Cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo, incluida la reconstitución, la descongelación o el tratamiento que deba realizar el consumidor para el uso correcto del producto.

6.7.2- Dichas instrucciones no deben ser ambiguas, ni dar lugar a falsas interpretaciones de modo de garantizar una correcta utilización del alimento.

7- ROTULACION FACULTATIVA

7.1- En la rotulación podrá presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios de la presente norma, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y engaño, establecidos en la sección 3- Principios Generales.

7.2- Denominación de calidad

7.2.1- Solamente se podrá emplear denominaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las correspondientes especificaciones para un alimento determinado por medio de un Reglamento Técnico específico.

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

7.3- Información nutricional

Se podrá brindar información nutricional, siempre que no contradiga lo dispuesto en la Sección 3- Principios Generales.

8- PRESENTACION Y DISTRIBUCION DE LA INFORMACION OBLIGATORIA

8.1- Deberá figurar en la cara principal, la denominación de venta del alimento, su calidad, pureza o mezcla, cuando esté reglamentado, la cantidad nominal del producto contenido, en su forma más relevante en conjunto con el diseño, si lo hubiere, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad.

8.2- El tamaño de las letras y números para la rotulación obligatoria, excepto la indicación de los contenidos netos, no será inferior a 1 mm.

9- CASOS PARTICULARES

9.1. A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm², podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto.

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

ANEXO II

MERCOSUR/GMC/RESOLUCION N° 46/03

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 91/93, 18/94, 38/98, 21/02 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que el rotulado nutricional facilitará al consumidor conocer las propiedades nutricionales de los alimentos, contribuyendo al consumo adecuado de los mismos.

Que la información que se brinda con el rotulado nutricional complementará las estrategias y políticas de salud de los Estados Partes en beneficio de la salud del consumidor.

Que es conveniente definir claramente el rotulado nutricional que deberán llevar los alimentos envasados que se comercialicen en el MERCOSUR, con el objetivo de facilitar la libre circulación de los mismos, actuar en beneficio del consumidor y evitar obstáculos técnicos al comercio. Que este Reglamento Técnico complementa la Resolución GMC N° 44/03.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Art. 1 — Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 — Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud: Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria. Ministerio de Economía y Producción: Secretaría de Coordinación Técnica - Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos - Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

Brasil: Ministério da Saúde: Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA)

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Ministerio de Agricultura y Ganadería. Ministerio de Industria y Comercio. Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública. Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 3 — El presente Reglamento se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 — Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 01/VII/2004.

ANEXO I

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

1. Ámbito de Aplicación

El presente Reglamento Técnico se aplicará al rotulado nutricional de los alimentos envasados que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores.

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

El presente Reglamento Técnico no se aplicará a:

- 1- Bebidas alcohólicas
- 2- Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología
- 3- Especies
- 4- Aguas minerales naturales, y a las demás aguas destinadas al consumo humano.
- 5- Vinagres
- 6- Sal (Cloruro de Sodio)
- 7- Café, yerba mate, té y otras hierbas, sin agregados de otros ingredientes
- 8- Alimentos preparados y envasados en restaurantes o comercios gastronómicos, listos para consumir.
- 9- Productos fraccionados en los puntos de venta al por menor que se comercialicen como premedidos.
- 10- Frutas, vegetales y carnes que se presenten en su estado natural, refrigerados o congelados.
- 11- Alimentos en envases cuya superficie visible para el rotulado sea menor o igual a 100 cm², esta excepción no se aplica a los alimentos para fines especiales o que presenten declaración de propiedades nutricionales.

2. Definiciones

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

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

El rotulado nutricional comprende:

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

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

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

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

a) proporciona energía; y/o

b) es necesaria, o contribuya al crecimiento, desarrollo y mantenimiento de la salud y de la vida; y/o

c) cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Declaración de Valor Energético y Nutrientes

3.1. Será obligatorio declarar la siguiente información:

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

- Carbohidratos
- Proteínas
- Grasas totales
- Grasas saturadas
- Grasas trans
- Fibra alimentaria
- Sodio

3.1.2 La cantidad de cualquier otro nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, según lo exijan los Reglamentos Técnicos MERCOSUR.

3.1.3. La cantidad de cualquier otro nutriente acerca del que se incluya declaración de propiedades nutricionales u otra declaración que haga referencia a nutrientes.

3.1.4. Cuando se incluya una declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria) con respecto al tipo y/o la cantidad de carbohidratos, se deberá indicar la cantidad de azúcares y el(los) carbohidrato(s) del(de los) que se hace una declaración de propiedades. Se podrá indicar también la cantidad de almidón y/u otro(s) carbohidrato(s), de conformidad con lo estipulado en el numeral 3.4.5.

3.1.5 Cuando se incluya una declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria) con respecto al tipo y/o la cantidad de grasas y/o ácidos grasos y/o colesterol, se deberán indicar las cantidades de grasas saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas y colesterol, de conformidad con lo estipulado en el numeral 3.4.6.

3.2 Optativamente se podrán declarar:

3.2.1 Las vitaminas y los minerales que figuran en el Anexo A, siempre y cuando se encuentren presentes en cantidad igual o mayor que 5% de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) por porción indicada en el rótulo.

3.2.2 Otros nutrientes.

3.3 Cálculo del Valor Energético y Nutrientes

3.3.1 Cálculo del Valor Energético

La cantidad de energía a declarar se deberá calcular utilizando los siguientes factores de conversión:

- Carbohidratos (excepto polialcoholes) 4 kcal/g - 17kJ/g
- Proteínas 4 kcal/g - 17kJ/g
- Grasas 9 kcal/g - 37kJ/g
- Alcohol (Etanol) 7 kcal/g - 29kJ/g
- Ácidos orgánicos 3 kcal/g - 13kJ/g
- Polialcoholes 2,4 kcal/g - 10kJ/g
- Polidextrosas 1 kcal/g - 4kJ/g

Se podrán usar otros factores, para otros nutrientes no previstos aquí, los que serán indicados en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos o en su ausencia factores establecidos en el Codex Alimentarius.

3.3.2 Cálculo de proteínas

La cantidad de proteínas se deberá calcular utilizando la fórmula siguiente:

Proteína = contenido total de nitrógeno (Kjeldahl) x factor

Se utilizarán los siguientes factores:

5,75	proteínas vegetales
6,38	proteínas lácteas
6,25	proteínas cárnicas o mezclas de proteínas
6,25	proteínas de soja y de maíz

Se podrá usar un factor diferente cuando se indique en un Reglamento Técnico MERCOSUR o en su ausencia el factor indicado en un método de análisis específico validado y reconocido internacionalmente.

3.3.3. Cálculo de carbohidratos

Se calculará como la diferencia entre 100 y la suma del contenido de proteínas, grasas, fibra alimentaria, humedad y cenizas.

3.4 Presentación del rotulado nutricional

3.4.1 Ubicación y características de la información

3.4.1.1. La disposición, el realce y el orden de la información nutricional deberá seguir los modelos presentados en el Anexo B.

3.4.1.2 La información nutricional deberá aparecer agrupada en un mismo lugar, estructurada en forma de cuadro (tabular), con las cifras y las unidades en columnas. Si el espacio no fuera suficiente, se utilizará la forma lineal conforme al modelo presentado en el Anexo B.

3.4.1.3 La declaración del valor energético y de los nutrientes se deberá hacer en forma numérica. No obstante, no se excluirá el uso de otras formas de presentación complementaria.

3.4.1.4 La información correspondiente al rotulado nutricional deberá estar redactada en el idioma oficial del país de consumo (español o portugués), sin perjuicio de la existencia de

textos en otros idiomas, se pondrá en un lugar visible, en caracteres legibles y deberá tener color contrastante con el fondo donde estuviera impresa.

3.4.2. Las unidades que se deberán utilizar en la rotulación nutricional son:

Valor Energético: kilocalorías (kcal) y kiloJoule (kJ)

Proteínas: gramos (g)

Carbohidratos: gramos (g)

Grasas: gramos (g)

Fibra Alimentaria: gramos (g)

Sodio: miligramos (mg)

Colesterol: miligramos (mg)

Vitaminas: miligramos (mg) o microgramos (μg), según se exprese en la tabla de la IDR del Anexo A.

Minerales: miligramos (mg) o microgramos (μg), según se exprese en la tabla de la IDR del Anexo A.

Porción: gramos (g) o mililitros (ml) y en medidas caseras de acuerdo al Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

3.4.3 Expresión de los valores

3.4.3.1. El Valor Energético y el porcentaje de valores diarios (%VD) deberán ser declarados en números enteros.

Los nutrientes serán declarados de acuerdo a lo establecido en la siguiente tabla y las cifras deberán ser expresadas en las unidades indicadas en el Anexo A:

Valores mayores o iguales a 100: se declararán en números enteros con tres cifras
Valores menores a 100 y mayores o iguales a 10: se declararán en números enteros con dos cifras
Valores menores a 10 y mayores o iguales a 1: se declarará con una cifra decimal
Valores menores a 1: se declarará para las vitaminas y minerales con dos cifras decimales y con una cifra decimal para el resto de los nutrientes

3.4.3.2. En la información nutricional, se expresará "cero" o "0" o "no contiene" para el valor energético y/o nutrientes, cuando el alimento contenga cantidades menores o iguales a las establecidas como "no significativas" de acuerdo a la tabla siguiente:

Valor Energético / Nutrientes	Cantidades no significativas por porción (expresada en g o ml)
Valor energético	Menor o igual que 4 kcal o menor que 17 kJ
Carbohidratos	Menor o igual que 0,5 g
Proteínas	Menor o igual que 0,5 g
Grasas totales (*)	Menor o igual que 0,5 g
Grasas saturadas	Menor o igual que 0,2 g
Grasas trans	Menor o igual que 0,2 g
Fibra alimentaria	Menor o igual que 0,5 g
Sodio	Menor o igual que 5 mg

(* Se declarará "cero" "0", o "no contiene", cuando la cantidad de grasas totales, grasas saturadas y grasas trans cumplan con la condición de cantidades no significativas y ningún otro tipo de grasa sea declarado en cantidades superiores a cero.

3.4.3.3. Alternativamente, se podrá utilizar una declaración nutricional simplificada. A tales efectos, la declaración del valor energético o contenido de nutrientes se sustituirá por la siguiente frase:

"No aporta cantidades significativas de (valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/s)", la que se colocará dentro del espacio reservado para la rotulación nutricional.

3.4.4. Reglas para la información nutricional

3.4.4.1. La información nutricional debe ser expresada por porción, incluyendo la medida casera correspondiente a la misma según lo establezca el Reglamento Técnico MERCOSUR específico y en porcentaje de Valor Diario (%VD). Queda excluida la declaración de grasas trans en porcentaje de Valor Diario (%VD). Adicionalmente la información nutricional puede ser expresada por 100g o 100 ml.

3.4.4.2. Para calcular el porcentaje del Valor Diario (% VD) del valor energético y de cada nutriente que aporta la porción del alimento se utilizarán los Valores Diarios de Referencia de Nutrientes (VDR) y de Ingesta Diaria Recomendada (IDR) que constan en el Anexo A de esta Resolución. Se debe agregar como parte de la información nutricional la siguiente expresión "Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas" .

3.4.4.3. Las cantidades mencionadas deberán ser las correspondientes al alimento tal como se ofrece al consumidor. Se podrá declarar también información respecto del alimento preparado, siempre y cuando se indiquen las instrucciones específicas de preparación y la información se refiera al alimento en el estado listo para el consumo.

3.4.5. Cuando se declare la cantidad de azúcares y/o polialcoholes y/o almidón y/u otros carbohidratos presentes en el alimento, esta declaración seguirá inmediatamente a la de la cantidad de carbohidratos, de la siguiente manera:

Carbohidratos:.....g, de los cuales:

azúcares:.....g

polialcoholes:.....g

almidón:.....g

otros carbohidratos (los que deberán ser identificados en la rotulación).....g

La cantidad de azúcares, polialcoholes, almidón y otros carbohidratos podrá indicarse también como porcentaje del total de carbohidratos.

3.4.6. Cuando se declare la cantidad del(de los) tipo(s) de grasa(s) y/o ácidos grasos y/o de colesterol, esta declaración seguirá inmediatamente a la de la cantidad de grasas totales, de la siguiente manera:

grasas totales:.....g, de las cuales:

grasas saturadas:.....g

grasas trans:.....g

grasas monoinsaturadas.....g

grasas poliinsaturadas:.....g

colesterol:.....mg

3.5. Tolerancia.

3.5.1. Se acepta una tolerancia de ± 20 % respecto a los valores de nutrientes declarados en el rótulo.

3.5.2. Para los productos que contengan micronutrientes en cantidad superior a la tolerancia establecida en el numeral 3.5.1, la empresa responsable deberá contar con los estudios que la justifiquen.

4. Declaración de propiedades Nutricionales (Información Nutricional Complementaria)

4.1. La declaración de propiedades nutricionales en los rótulos de los alimentos es facultativa y no deberá sustituir sino añadirse a la declaración de los nutrientes.

5. Disposiciones Generales

5.1. El rotulado nutricional podrá ser colocado en el país de origen o en el de destino, y en este último caso, previo a la comercialización del alimento.

5.2. A los efectos de la comprobación de la información nutricional, en caso de resultados divergentes las partes actuantes acordarán emplear métodos analíticos reconocidos internacionalmente y validados.

5.3. Cuando facultativamente se declare información nutricional en los rótulos de los alimentos exceptuados en el presente Reglamento o para los alimentos no contemplados en el RTM de Porciones de Alimentos Envasados, el rotulado nutricional deberá cumplir con los requisitos del presente Reglamento.

A su vez, para la determinación de la porción de estos alimentos se deberá aplicar lo establecido en el RTM de Porciones de Alimentos Envasados, tomando como referencia, aquel o aquellos alimentos que por sus características nutricionales sean comparables y/o similares.

En caso contrario se utilizará la metodología empleada para la armonización de las porciones descrita en el Reglamento antes mencionado.

5.4. Los alimentos destinados a personas con trastornos metabólicos específicos y/o condiciones fisiológicas particulares podrán, a través de reglamentación, ser exceptuadas de declarar las porciones y/o el porcentaje de valor diario establecidas en el Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

ANEXO A

VALORES DIARIOS DE REFERENCIA DE NUTRIENTES (VDR) DE DECLARACION OBLIGATORIA (1)

Valor Energético	2000 kcal – 8400 kJ
Carbohidratos	300 gramos
Proteínas	75 gramos
Grasas Totales	55 gramos
Grasas Saturadas	22 gramos
Fibra Alimentaria	25 gramos
Sodio	2400 miligramos

VALORES DE INGESTA DIARIA RECOMENDADA DE NUTRIENTES (IDR) DE DECLARACIÓN VOLUNTARIA: VITAMINAS Y MINERALES

Vitamina A (2)	600 µg
Vitamina D (2)	5 µg
Vitamina C (2)	45 mg
Vitamina E (2)	10 mg
Tiamina (2)	1,2 mg
Riboflavina (2)	1,3 mg
Niacina (2)	16 mg
Vitamina B6 (2)	1,3 mg
Ácido fólico (2)	400 µg
Vitamina B12 (2)	2,4 µg
Biotina (2)	30 µg

Ácido pantoténico (2)	5 mg
Calcio (2)	1000 mg
Hierro (2) (*)	14 mg
Magnesio (2)	260 mg
Zinc (2) (**)	7 mg
Yodo (2)	130 µg
Vitamina K (2)	65 µg
Fósforo (3)	700 mg
Flúor (3)	4 mg
Cobre (3)	900 µg
Selenio (2)	34 µg
Molibdeno (3)	45 µg
Cromo (3)	35 µg
Manganeso (3)	2,3 mg
Colina (3)	550 mg

(*) 10% de biodisponibilidad

(**) Moderada biodisponibilidad

NOTAS:

(1) FAO/OMS — Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. WHO Technical Report Series 916 Geneva, 2003.

(2) Human Vitamin and Mineral Requirements, Report 07a Joint FAO/OMS Expert Consultation Bangkok, Thailand, 2001

(3) Dietary Reference Intake, Food and Nutrition Board, Institute of Medicine. 1999- 2001.

ANEXO B

MODELOS DE ROTULADO NUTRICIONAL

A) Modelo Vertical A

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción ... g o ml (medida casera)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	... kcal = ... kJ	
Carbohidratos	... g	
Proteínas	... g	
Grasas totales	... g	
Grasas saturadas	... g	
Grasas trans	... g	(No declarar)

Fibra alimentaria	... g	
Sodio	... mg	
No aporta cantidades significativas de(Valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/s) (Esta frase se puede emplear cuando se utilice la declaración nutricional simplificada)		

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

B) Modelo Vertical B

	Cantidad por porción	% VD (*)	Cantidad por porción	% VD (*)
INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción ___ g o ml (medida casera)	Valor energético ... kcal = ... kJ		Grasas saturadas... g	
	Carbohidratosg		Grasas transg	(No declarar)
	Proteínasg		Fibra alimentariag	
	Grasas totalesg		Sodiomg	
"No aporta cantidades significativas de(Valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/s)" (Esta frase se puede emplear cuando se utilice la declaración nutricional simplificada)				

* Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

C) Modelo Lineal

Información Nutricional: Porción g o ml (medida casera). Valor energético kcal = kJ (... %VD*); Carbohidratosg (...%VD); Proteínasg (...%VD); Grasas totalesg (...%VD); Grasas saturadasg (...%VD); Grasas transg; Fibra alimentariag (...%VD); Sodiomg (...%VD).

No aporta cantidades significativas de ...(Valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/s) (Esta frase se puede emplear cuando se utilice la declaración nutricional simplificada)

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Nota aplicable a todos los modelos

La expresión "INFORMACION NUTRICIONAL", el valor y las unidades de la porción y lo correspondiente a la medida casera deben ser de mayor destaque que el resto de la información nutricional.

Resolución Conjunta MSyA 150/2005 y SAGPyA 684/2005

ARTÍCULO 1º.- Incorporase al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común N° 47/03 "Reglamento Técnico Mercosur de Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional", que como Anexo forma parte de la presente Resolución, el cual entrará en vigencia a partir del 1º de agosto de 2006.

ARTÍCULO 2°.- Toda reglamentación específica a que se refiere la Resolución Grupo Mercado Común N° 47/03 tendrán únicamente como excepción las previstas por la Autoridad Sanitaria Nacional.

ARTÍCULO 3°.- El rotulado de alimentos comprendidos en el Capítulo XVII – Alimentos de régimen o dietéticos – del Código Alimentario Argentino, deberá cumplir obligatoriamente las exigencias de la presente resolución y aquellas específicas del Código Alimentario Argentino que no sean contrarias a estas normas generales.

ARTÍCULO 4°.- Toda modificación en la rotulación de los alimentos en virtud de la presente Resolución será de cumplimiento obligatorio por parte de los elaboradores no siendo exigible presentación alguna ante cualquier Autoridad Sanitaria.

ARTÍCULO 5°.- Comuníquese mediante copia autenticada de la presente Resolución a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR con sede en la Ciudad de Montevideo para el conocimiento de los Estados Partes; a los fines de lo establecido en los Artículos 38 y 40 del Protocolo de Ouro Preto.

ARTÍCULO 6°.- Comuníquese mediante copia autenticada al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto - Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común Sección Nacional.

ARTÍCULO 7°.- Comuníquese a las Autoridades Sanitarias Provinciales y del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires.

ARTÍCULO 8°.- Regístrese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial, comuníquese y archívese.

ANEXO

MERCOSUR/GMC/RES. N° 47/03

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE PORCIONES DE ALIMENTOS ENVASADOS A LOS FINES DEL ROTULADO NUTRICIONAL

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 91/93, 18/94, 38/98, 21/02 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

El derecho de los consumidores de tener información sobre las características y composición nutricional de los alimentos que adquieren.

La necesidad de establecer los tamaños de las porciones de los alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

Que este Reglamento Técnico orientará y facilitará a los responsables (fabricante, elaborador, fraccionador e importador) de los alimentos para la declaración del rotulado nutricional.

Que este Reglamento Técnico complementa al Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados".

Que este Reglamento Técnico facilita el comercio intra y extra MERCOSUR.

EL GRUPO MERCADO COMÚN

RESUELVE:

Art. 1 – Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud. Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria. Ministerio de Economía y Producción. Secretaría de Coordinación Técnica. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

Brasil: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Secretaria de Defesa Agropecuária

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Ministerio de Agricultura y Ganadería. Ministerio de Industria y Comercio. Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública. Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 3 – La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 – Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 01/VII/2004.

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE PORCIONES DE ALIMENTOS ENVASADOS A LOS FINES DEL ROTULADO NUTRICIONAL

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento Técnico se aplicará al rotulado nutricional de los alimentos que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores.

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

2. DEFINICIONES

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

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

2.2. Medida casera: Es un utensilio comúnmente utilizado por el consumidor para medir alimentos.

2.3. Unidad: Cada uno de los productos alimenticios iguales o similares contenidos en un mismo envase.

2.4. Fracción: Parte de un todo.

2.5. Rebanada, feta o rodaja: Fracción de espesor uniforme que se obtiene de un alimento.

2.6. Plato preparado semi-listo o listo: Comida elaborada, cocida o precocida que no requiere agregado de ingredientes para su consumo.

3. MEDIDAS CASERAS

3.1 A los fines de este Reglamento Técnico y a los efectos de declarar en el rotulado nutricional la medida casera y su relación con la porción correspondiente en gramos o mililitros se detallan los utensilios generalmente utilizados, sus capacidades y dimensiones aproximadas son las especificadas en la tabla de abajo:

Medida casera	Capacidad o dimensión
Taza de té	200 cm ³ o ml
Vaso	200 cm ³ o ml
Cuchara de sopa	10 cm ³ o ml
Cuchara de té	5 cm ³ o ml
Plato llano o playo	22 cm de diámetro
Plato hondo	250 cm ³ o ml

3.2 Las otras formas de declaración de las medidas caseras establecidas en la tabla del Anexo (rebanada, feta, rodaja, fracción o unidad) deben ser las más apropiadas para el producto específico. La indicación cuantitativa de la porción (g o ml) será declarada según lo establecido en el Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

3.3 La porción, expresada en medidas caseras, deberá ser indicada en valores enteros o sus fracciones de acuerdo a lo establecido en las siguientes tablas:

Para valores menores o iguales a la unidad de medida casera:

PORCENTAJE DE LA MEDIDA CASERA	FRACCIÓN A INDICAR
Hasta el 30%	1/4 de (medida casera)
Del 31% al 70%	1/2 de (medida casera)
Del 71% al 130%	1 (medida casera)

Para valores mayores a que la unidad de medida casera:

PORCENTAJE DE LA MEDIDA CASERA	FRACCIÓN A INDICAR
Hasta el 131% al 170%	1 1/2 de (medida casera)
Del 171% al 230%	2 de (medida casera)

4. METODOLOGÍA A EMPLEAR PARA DETERMINAR EL TAMAÑO DE LA PORCIÓN

4.1 A los efectos de establecer el tamaño de la porción se deberá considerar:

a) Que se tomó como base una alimentación diaria de 2000 kilocalorías u 8400 kiloJoule. Los alimentos fueron clasificados en NIVELES y GRUPOS DE ALIMENTOS, determinándose el VALOR ENERGÉTICO MEDIO que aporta cada grupo, el NÚMERO DE PORCIONES recomendadas y el VALOR ENERGÉTICO MEDIO que corresponde a cada porción.

b) Que para los alimentos de consumo ocasional dentro de una alimentación saludable que corresponda incluir en el Grupo VII, no se tendrá en cuenta el valor energético medio establecido para el grupo.

c) Que otros productos alimenticios no clasificados dentro de estos cuatro niveles están incluidos en el Grupo VIII denominado "Salsas, aderezos, caldos, sopas y platos preparados".

NIVEL	GRUPOS DE ALIMENTOS	VALOR ENERGÉTICO MEDIO (VE)		NÚMERO DE PORCIONES	VALOR ENERGÉTICO MEDIO POR PORCIÓN	
		kcal	KJ		kcal	KJ
1	I – Productos de panificación, cereales, leguminosas, raíces, tubérculos y sus derivados	900	3800	6	150	630
2	II – Verduras, hortalizas y conservas vegetales	300	1260	3	30	125
	III – Frutas, jugos, néctares y refrescos de frutas.			3	70	295
3	IV – Leche y derivados	500	2100	2	125	525
	V – Carnes y huevos			2	125	525
4	VI – Aceites, grasas, y semillas oleaginosas	300	1260	2	100	420
	VII – Azúcares y productos que aportan energía provenientes de carbohidratos y grasas			1	100	420
----- -	VIII – Salsas, aderezos, caldos, sopas y platos preparados			----- -	----- -	----- -

5.- INSTRUCTIVO PARA EL USO DE LA TABLA DE PORCIONES Y CRITERIOS PARA SU APLICACIÓN EN EL ROTULADO NUTRICIONAL

La porción armonizada y la medida casera correspondiente, deben ser utilizadas para la declaración del valor energético y de nutrientes, en función del alimento o grupo de alimentos, según se detalla en la tabla de porciones anexa al presente Reglamento.

A los efectos de la declaración del valor energético y de nutrientes se deberán tener en cuenta las siguientes situaciones en función de alguna forma de presentación, uso y/o de comercialización de los alimentos.

5.1. Criterios de Tolerancia

5.1.1 Alimentos presentados en envase individual

Se considera envase individual a aquel cuyo contenido corresponde a una porción usualmente consumida en una sola ocasión. Se acepta una variación máxima de $\pm 30\%$ con relación al valor en gramos o mililitros establecidos para la porción de dicho alimento de acuerdo a la tabla anexa al presente Reglamento. Para aquellos alimentos cuyo contenido exceda dicha variación, se deberá informar el número de porciones contenidas en el envase individual, de acuerdo a lo establecido en la siguiente tabla:

Contenido inferior o igual al 70 % de la porción establecida	Contenido entre el 71 % y 130 % de la porción establecida	Contenido entre 131 % y 170 % de la porción establecida
La declaración de la información nutricional debe estar referida al contenido neto del envase.	La declaración de la información nutricional debe estar referida al contenido neto del envase.	La declaración de la información nutricional debe estar referida al contenido neto del envase.
La porción a declarar se deberá ajustar a lo siguiente: - Cuando el contenido neto sea inferior al 30 %, se declarará: 1/4 (un cuarto) seguido de la medida casera correspondiente; - Cuando el contenido neto se encuentre entre 31 % y 70 %, se declarará: 1/2 (media) seguido de la medida casera correspondiente.	Se deberá declarar 1 (una) seguido de la medida casera correspondiente.	Se deberá declarar 1 1/2 (un y medio) seguido de la medida casera correspondiente.

5.1.2 Productos presentados en unidades de consumo o fraccionados

Se aceptarán variaciones máximas de $\pm 30\%$ con relación al valor en gramos o mililitros establecidos para la porción de alimentos para los que la medida fue establecida como "X unidades que correspondan" o "fracción que corresponda".

5.2. Alimentos preparados semi - listos o listos para el consumo

El tamaño de la porción deberá ser establecido para un aporte máximo de 500 kcal o 2100 kJ, excepto para aquellos alimentos incluidos en la tabla anexa al presente Reglamento.

5.3. Alimentos concentrados o en polvo o deshidratados para preparar alimentos que necesiten reconstitución con o sin el agregado de otros ingredientes

La porción a ser declarada será la cantidad suficiente del producto tal como se ofrece al consumidor, para preparar la cantidad establecida de producto final indicado en la tabla anexa en cada caso particular. Se podrá declarar también la porción del alimento preparado, siempre y cuando se indiquen las instrucciones específicas de preparación y la información se refiera al alimento en el estado listo para el consumo.

5.4. Alimentos utilizados usualmente como ingredientes

La porción deberá corresponder a la cantidad de producto usualmente utilizada en las preparaciones más comunes, no debiendo superar el aporte energético por porción correspondiente al grupo al que pertenecen.

5.5. Alimentos con dos fases separables

La porción corresponderá a la fase drenada o escurrida, excepto para aquellos alimentos donde la parte sólida como la líquida son habitualmente consumidas. La información nutricional debe consignar claramente sobre qué parte o partes del alimento se declara.

5.6. Alimentos que se presentan con partes no comestibles

La porción se aplicará a la parte comestible. La información nutricional debe consignar claramente que la misma está referida a la parte comestible.

5.7. Alimentos presentados en envases con varias unidades

A los efectos de la aplicación de las siguientes situaciones, se entiende por unidades idénticas o de similar naturaleza aquéllas que por su composición nutricional, ingredientes empleados y características más resaltables pueden ser consideradas en términos generales como alimentos similares y comparables. Cuando estas condiciones no se den, se considerará que las unidades son de diferente naturaleza o diferentes tipos de alimentos.

5.7.1. Unidades idénticas o de similar naturaleza

La porción del alimento que se presente en un envase que contenga unidades idénticas o de similar naturaleza, dispuestas para consumo individual, será aquella establecida en la tabla del anexo. La información nutricional deberá corresponder al valor medio de las unidades.

5.7.2. Unidades de diferente naturaleza

La porción del alimento que se presente en un envase que contenga unidades de diferente naturaleza, dispuestas para consumo individual, será la correspondiente, según la tabla, a cada uno de los alimentos presentes en el envase. Se declarará el valor energético y el contenido de nutrientes de cada uno de ellos.

5.8. Alimentos compuestos

Se considera alimento compuesto aquel cuya presentación incluye dos o más alimentos envasados separadamente con instrucciones de preparación o cuyo uso habitual sugiera su consumo conjunto. La información nutricional debe estar referida a la porción del alimento combinado. Ésta debe ser la suma de las porciones de cada uno de los productos individuales. La información relativa a la medida casera debe ser la correspondiente al producto principal establecido en la tabla anexa al presente Reglamento.

TABLA I
PRODUCTOS DE PANIFICACION, CEREALES,
LEGUMINOSAS, RAICES, TUBERCULOS, Y SUS DERIVADOS
(1 porción aproximadamente 150 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Porción Medidas Caseras
Almidones y féculas.	20	1 cuchara de sopa
Arroz crudo.	50	1/4 de taza
Avena arrollada sin otros ingredientes.	30	2 cucharas de sopa
Barra de cereales con hasta 10% de grasa.	30	X unidades que corresponda
Papa, mandioca y otros tubérculos cocidos en agua, envasados al vacío.	150	X unidades/tazas que Correspondan
Papa y mandioca pre-frita congelada.	85	X unidades/tazas que correspondan

Productos a base de tubérculos y cereales pre-fritos y/o congelados.	85	X unidades que Corresponda
Galletitas saladas, integrales y grisines.	30	X unidades que corresponda
Bizcochuelos, budines y tortas, sin relleno.	60	1 rebanada/fracción que corresponda
Maíz blanco, locro (crudo).	50	1/3 taza
Cereales para desayuno que pesan hasta 45 g por taza – livianos.	30	X tazas que Correspondan
Cereales para desayuno que pesan más de 45 g por taza.	40	X tazas que Correspondan
Cereales integrales crudos.	45	X tazas que correspondan
Harinas de cereales y tubérculos, todos los tipos.	50	X taza
Salvado y germen de trigo.	10	1 cuchara de sopa
Harina láctea.	30	1 cuchara de sopa
Harina gruesa de mandioca tostada.	35	1 cuchara de sopa
Fideos y Pastas secas.	80	X plato/ taza que correspondan
Fideos y Pastas deshidratadas con relleno.	70	X plato/ taza que Correspondan
Fideos y Pastas frescas con o sin relleno.	100	X plato/ taza que correspondan
Panes envasados feteados o no, con o sin relleno.	50	X unidades/fetas que Corresponda
Panes envasados de consumo individual, chipa paraguaya.	50	X unidades que corresponda
Pan endulzado sin frutas.	40	X unidades que corresponda
Facturas y productos de pastelería, salados o dulces sin relleno.	40	X unidades que Corresponda
Pan de papa, pan de queso y otros panes enfriados o congelados con relleno y masas para panes.	40	X unidades/rebanadas que Corresponda
Pan de papa, pan de queso y otros panes enfriados o congelados sin relleno, chipa paraguaya.	50	X unidades/rebanadas que Corresponda

Pororó, pochoclo, palomitas dulces o saladas.	25	1 taza
Tostadas.	30	X unidades que corresponda
Tofu.	40	1 rebanada
Trigo para kibe y proteína de soja texturizada.	50	1/3 taza
Leguminosas secas, todas.	60	X tazas que correspondan
Polvos para preparar flanes y postres.	Cantidad Suficiente para Preparar 120 g	X cucharas que Correspondan
Tapioca.	30	2 cucharas de sopa
Masa para empanadas, pasteles y panqueques.	30	X unidades que Corresponda
Masa para tarta.	30	X fracción que corresponda
Masa para pizza.	40	X fracción que corresponda
Pan rallado, galleta molida y rebozador.	30	3 cucharas de sopa
Preparaciones a base de soja (tipo: milanesa, albóndiga y hamburguesa).	80	X unidades que Corresponda
Mezcla para sopa paraguaya y chipaguazú.	Cantidad Suficiente para preparar 150 g	1 rebanada
Pre-mezcla para preparar bori-bori.	Cantidad Suficiente para Preparar 80 g	X cucharadas que Correspondan
Pre-mezcla para preparar chipa paraguaya y mbeyu y otros panes.	Cantidad Suficiente para Preparar 50 g	X cucharadas que correspondan
Preparados deshidratados para purés de tubérculos.	Cantidad suficiente para preparar 150 g	X tazas/ cucharas de sopa que correspondan
Polvos para tortas, bizcochuelos y budines.	Cantidad suficiente para preparar 60 g	X cucharas que correspondan

TABLA II
HORTALIZAS Y CONSERVAS VEGETALES
(1 porción aproximadamente 30 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Medidas Caseras
Concentrado de vegetales triple (extracto).	30	2 cucharas de sopa
Concentrado de vegetales.	15	1 cuchara de sopa
Puré o pulpa de vegetales incluido tomate.	60	3 cucharas de sopa
Salsa de tomate o a base de tomate y otros vegetales.	60	3 cucharas de sopa
Pickles y alcaparras.	15	1 cuchara de sopa
Jugos vegetales, frutas y soja.	200 ml	1 vaso
Vegetales deshidratados en conserva (tomate seco).	40	X cucharas que correspondan
Vegetales deshidratados para sopa.	40	X cucharas que correspondan
Vegetales deshidratados para puré.	Cantidad suficiente para preparar 150 g	X cucharas que correspondan
Vegetales en conserva (alcaucil, espárrago, hongos, ajíes, pepino y palmitos) en salmuera, vinagre y aceites.	50	X unidades/tazas que corresponda
Jardineras y otras conservas de vegetales y legumbres (zanahorias, arvejas, choclo, tomate pelado y otros).	130	X taza que corresponda
Milanesas de vegetales.	80	X unidades que corresponda

TABLA III
FRUTAS, JUGOS, NECTARES Y REFRESCOS DE FRUTAS
(1 porción aproximadamente 70 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Medidas Caseras
Pulpa de frutas para refrescos, jugos concentrados de frutas y deshidratados.	cantidad suficiente para preparar 200 ml	X cucharas que correspondan
Pulpa de frutas para postres.	50	X cucharas que correspondan
Jugo, néctar y refrescos bebidas de frutas.	200 ml	1 vaso

Frutas deshidratadas (peras, duraznos, ananá, ciruelas, parte comestible).	50	X unidades/ cucharas que corresponda
Pasas de uva.	30	X cucharas que correspondan
Frutas en conserva, incluido ensalada y cóctel de frutas.	140	X unidades/ cucharas que corresponda

TABLA IV
LECHE Y DERIVADOS
(1 porción aproximadamente 125 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Medidas Caseras
Bebida láctea.	200 ml	1 vaso
Leche fermentada, yoghurt, todos los tipos.	200	1 vaso
Leche fluida, todos los tipos.	200 ml	1 vaso
Leche evaporada.	Cantidad suficiente para preparar 200 ml	X cucharas que corresponda
Queso rallado.	10	1 cuchara de sopa
Quesos cottage, ricota descremada, queso blanco y untable descremado.	50	2 cucharas de sopa
Otros quesos (ricota, semiduros blanco, untables, quesos cremosos, fundidos y en pasta).	30	X cucharas/rebanada que corresponda
Leche en polvo.	Cantidad suficiente para preparar 200 ml	X cucharas que corresponda
Postres lácteos.	120	1 unidad o 1/2 taza
Polvos para preparar postres lácteos.	Cantidad suficiente para preparar 120 g	X cucharas que corresponda

Polvo para helados.	Cantidad suficiente para preparar 50 g	X cucharas que corresponda
---------------------	--	----------------------------

TABLA V
CARNES Y HUEVOS
(1 porción aproximadamente 125 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Medidas Caseras
Albóndigas a base de carnes.	80	X unidades que corresponda
Anchoas en conserva.	15	1 cuchara de sopa
Jamonada, Corned Beef.	30	1 rebanada
Atún, sardina, caballa, y otros pescados con o sin salsas.	60	3 cucharas de sopa/unidad que corresponda
Caviar.	10	1 cuchara de té
Charqui, charque, tasajo.	30	X fracciones de plato que corresponda
Hamburguesas a base de carnes.	80	X unidades que corresponda
Chorizos, salchichas, todos los tipos.	50	X unidades/fracción que corresponda
Derivados del Surimi.	20	X unidades o cucharas que corresponda
Preparaciones de carnes condimentadas, ahumadas, cocidas o no.	100	X unidades que corresponda
Preparaciones de carnes con harinas o rebozadas.	130	X unidades que corresponda
Embutidos, fiambres.	40	X unidades/feta que corresponda
Blanco de pavita.	60	X unidades/feta que corresponda
Patés (jamón, hígado, panceta, etcétera).	10	1 cuchara de té
Huevo.	X gramos que corresponda	1 unidad

TABLA VI
ACEITES, GRASAS Y SEMILLAS OLEAGINOSAS
(1 porción aproximadamente 100 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Medidas Caseras
Aceites vegetales, todos los tipos.	13 ml	1 cuchara de sopa
Aceituna.	20	X unidades que corresponda
Panceta en trozos, ahumada o fresca.	10	1 rebanada
Grasas animales.	10	1 cuchara de sopa
Grasas vegetales.	10	1 cuchara de sopa
Mayonesa y salsas a base de mayonesa.	12	1 cuchara de sopa
Manteca, margarina y similares.	10	1 cuchara de sopa
Salsas para ensaladas a base de aceite.	13 ml	1 cuchara de sopa
Crema Chantilly.	20	1 cuchara de sopa
Crema de leche.	15	1 cuchara y 1/2 de sopa
Leche de coco.	15	1 cuchara de sopa
Coco rallado.	12	2 cucharas de té
Semillas oleaginosas (mezcladas, cortadas, picadas, enteras).	15	1 cuchara de sopa

TABLA VII
AZUCARES Y PRODUCTOS CON ENERGÍA PROVENIENTE DE CARBOHIDRATOS Y GRASAS
(1 porción aproximadamente 100 kcal)

Productos	Porción Medidas (g/ml)	Caseras
Azúcar, todos los tipos.	5	1 cuchara de té
Polvo achocolatado, polvos a base de cacao, chocolate en polvo y cacao en polvo.	20	2 cucharas de sopa
Dulces de corte (guayaba, membrillo, higo, batata, etcétera).	40	1 rebanada
Dulces en pasta (calabaza, guayaba, de leche, banana, mocoto).	20	1 cuchara de sopa
Mermeladas y jaleas diversas.	20	1 cuchara de sopa
Jarabe de maíz, miel, cobertura de frutas, leche condensada y otros jarabes (cassis, grosella, frambuesa, mora, guaraná, etcétera).	20	X cuchara que correspondan

Polvo para gelatina y jaleas de fantasía.	Cantidad suficiente Para preparar 120 g	X cucharas de sopa
Postres de gelatina lista y jaleas de fantasía.	120	1 unidad

- LOS PRODUCTOS PRESENTADOS A CONTINUACION SON CONSIDERADOS DE CONSUMO OCASIONAL.

Frutas enteras en conserva para adornos (cerezas al marrasquino, frambuesas).	20	X unidades que Correspondan
Caramelos, chupetines y pastillas.	20	X unidades que correspondan
Gomas de mascar.	3	X unidades que correspondan
Chocolates, bombones y similares.	25	X unidades/fracción que corresponden
Confitos de chocolate y grageados en general, garrapiñadas.	25	X cucharas/unidades que correspondan
Helados.	60 g o 130 ml	1 bola o unidades que correspondan
Helados en envase individual.	60 g o 130 ml	X unidades que correspondan
Barra de cereales con más de 10% de grasas, turrónes, dulce de maní, pasta de maní.	20	X unidades/ fracción que corresponden
Bebidas sin alcohol carbonatadas o no (té, bebidas a base de soja y refrescos).	200 ml	1 taza/vaso
Polvo para preparar refrescos.	Cantidad Suficiente para preparar 200 ml	X cucharas de sopa
Galletitas dulces, con o sin relleno.	30	X unidades que correspondan
Brownies y alfajores.	40	X unidades que corresponden
Frutas abrigantadas.	30	X unidades /cucharas que corresponden
Pan Dulce.	80	X unidades/rebanadas que corresponden

Tortas, budines con frutas.	60	X unidades/rebanadas que corresponden
Tortas, budines con relleno y/o coberturas.	60	X unidades/rebanadas que corresponden
Facturas, productos de pastelería, salados o dulces con relleno y/o cobertura.	40	X unidades que Corresponden
Productos para copetín a base de cereales y harinas, extruidos o no.	25	X taza
Mezcla para la preparación de rellenos, coberturas para tortas y helados y otros.	20	X cucharas de sopa que correspondan

TABLA VIII
SALSAS, ADEREZOS, CALDOS, SOPAS Y PLATOS PREPARADOS

Productos	Porción (g/ml)	Medidas Caseras
Caldo (carne, gallina, legumbres, etcétera) y polvos para sopa incluye (bori-bori, pirá caldo, soyo).	Cantidad suficiente para preparar 250 ml	X cucharas de sopa/ Fracción /unidades que correspondan
Ketchup y mostaza.	12	1 cuchara de sopa
Salsas a base de soja y/o vinagre.	X gramos que correspondan	1 cuchara de sopa
Salsas a base de productos lácteos o caldos	X gramos que correspondan	2 cucharas de sopa o caldos.
Polvos para preparar salsas.	Cantidad suficiente para preparar 2 cucharadas de sopa	X cucharas de sopa que correspondan
Miso.	20	1 cuchara de sopa
Missoshiro.	Cantidad suficiente para preparar 200 ml	X cucharas de sopa que Correspondan
Extracto de soja.	30	2 cucharas de sopa
Platos preparados listos y semi-listos no incluidos en otros ítems de la tabla.	X gramos (máximo de 500 kcal)	X unidades/fracción que Corresponda
Condimentos preparados.	5 g	1 cuchara de té

* DONDE NO FIGURAN UNIDADES DE MEDIDA SE ENTIENDE QUE LOS VALORES SE EXPRESAN EN GRAMOS (g).

Resolución Conjunta SPRyRS N° 49/2007 y SAGPyA N° 106/2007

Incorpórase la Resolución Grupo Mercado Común N° 31/2006 "Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados (Complementación de las Resoluciones GMC N° 46/2003 y 47/2003)", al mencionado Código.

Bs. As., 13/4/2007

VISTO las Leyes 18.284 y 23.981 y el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones del Grupo Mercado Común N° 46/03, 47/03 y 38/98 y el Expediente N° 1-47-2110-4921-06-0 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y CONSIDERANDO: Que en el ámbito del MERCOSUR se ha dictado la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N° 31/06 referida al "Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados (Complementación de las Resoluciones N° 46/03 y 47/03)".

Que el GMC ha considerado que la información que se brinde con el rotulado nutricional que complementa las estrategias y políticas de salud en beneficio de la salud del consumidor, debe ser lo suficientemente explícita, y que los resultados de la experiencia de aplicación de las referidas Resoluciones hace necesario aclarar los conceptos que figuran en algunos de sus textos.

Que la citada resolución complementa las Resoluciones GMC N° 46/03 y N° 47/03 incorporadas al Código Alimentario Argentino por la Resolución Conjunta S. P. R. y R. S. y S. A. G. P. y A. N° 149/05 y 683/05 y por la Resolución Conjunta S. P. R. y R. S. y S. A. G. P. y A. N° 150/ 05 y 684/05 respectivamente.

Que a los fines de mantener actualizadas las normas del Código Alimentario Argentino adecuándolas a los adelantos técnicos producidos en cada materia corresponde tomar como referencia los acuerdos celebrados en el marco del Mercado Común del Sur.

Que en virtud de lo expuesto resulta necesario incorporar la citada Resolución (GMC) N° 31/06 al Código Alimentario Argentino. Que asimismo tal modificación importará el cumplimiento del compromiso de incorporar a la legislación nacional en las áreas pertinentes, las armonizaciones logradas de bienes, servicios y factores para la libre circulación de los mismos, asumido por los países integrantes del Mercado Común del Sur.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha intervenido, expidiéndose favorablemente. Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION Y RELACIONES SANITARIAS Y EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS RESUELVEN:

Artículo 1° — Incorpórase al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común N° 31/06, "Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados (Complementación de las Resoluciones GMC N° 46/03 y 47/03)" que como Anexo I forma parte de la presente Resolución.

Art. 2° — Comuníquese mediante copia autenticada de la presente Resolución a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR con sede en la Ciudad de Montevideo para el conocimiento de los Estados Partes; a los fines de lo establecido en los Artículos 38 y 40 del Protocolo de Ouro Preto.

Art. 3° — Comuníquese mediante copia autenticada al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto - Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común Sección Nacional.

Art. 4° — Comuníquese a las Autoridades Provinciales y del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires.

Art. 5° — Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, comuníquese y archívese. — Carlos A. Soratti. — Javier M. de Urquiza.

ANEXO I ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS (COMPLEMENTACION DE LAS RES. GMC N° 46/03 y N° 47/03)

1. Con relación al ámbito de aplicación de la Res. GMC N° 46/03 se considera que: - El punto 6 de las excepciones, "Sal (cloruro de sodio)", incluye sal adicionada de acuerdo a los programas de salud. - En el punto 7 de las excepciones, entiéndese por "sin agregado de otros ingredientes" la adición de ingredientes que no agregan valor nutricional significativo al producto. Los valores de nutrientes no significativos son los establecidos en el punto 3.4.3.2 de la Resolución GMC N° 46/03. Cuando la cantidad de nutrientes agregados obligue a declarar la información nutricional en este tipo de productos, deberá considerarse como porción: "cantidad suficiente para preparar una taza" y se utilizará como medida casera "X cucharadas de té que correspondan".

2. Rectifícase en el Anexo A de la Res. GMC N° 46/03: "Valores de Ingesta Diaria Recomendada de Nutrientes (IDR) de Declaración Voluntaria: Vitaminas y Minerales" el valor establecido para el ácido fólico según el documento Human Vitamin and Mineral Requirements, Report 07ª Joint FAO/OMS Expert Consultation Bangkok, Thailand, 2001: Acido fólico - 240 microgramos (que equivalen a 400 microgramos de folato).

3. Envases individuales

a. Para la declaración de valor energético y nutrientes en las tablas del anexo B de la Res. GMC N° 46/03 en el caso de los envases individuales, entiéndese: - Por porción: "Cantidad por envase" - Por medida casera: la unidad del producto: "1 barra", "1 pote", "1 sachet", "1 sobre", "x unidad (es)", entre otras.

b. Cuando el contenido neto se encuentre entre 171% y 200% de la porción establecida en el RTM correspondiente, se deberá declarar: - 2 (dos) porciones de referencia, o - porción de referencia de ...g o ml. Lo dispuesto por las Resoluciones GMC N° 46/03 y N° 47/03, podrá opcionalmente declararse de la siguiente manera:

1) Contenido neto menor que 30% de la porción establecida

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
.....g o ml (unidad)- porción de referencia de.....g o ml		
	Cantidad por envase	

2) Contenido neto entre 31% y 70% de la porción establecida

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
.....g o ml (unidad)- porción de referencia de.....g o ml		
	Cantidad por envase	

3) Contenido neto entre 71% y 130% de la porción establecida

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción.....g o ml (1 medida casera)		
	Cantidad por envase	

4) Contenido neto entre 131% y 170% de la porción establecida

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
.....g o ml (unidad)- porción de referencia de.....g o ml		
	Cantidad por envase	

5) Contenido neto entre 171% y 200% de la porción establecida

I.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
.....g o ml (unidad)- porción de referencia de.....g o ml		
	Cantidad por envase	

II.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
.....g o ml (unidad)- 2 porciones de referencia		
	Cantidad por envase	

La frase "porción de referencia de g o ml" podrá ser colocada debajo de la tabla, referenciada con un símbolo (*, #, etc).

Artículo 220 - Derogado por Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05

(Res 2343, 19.4.80) "Se entiende por Rotulación, toda inscripción, leyenda o disposición que se imprima, adhiera o grabe a un producto o a su envase, envoltura o embalaje y que identifique al mismo de acuerdo con las normas del presente Código.

Toda rotulación, así como el texto de los prospectos o instrucciones que se acompañan al producto, debe ser previamente aprobada por la autoridad de Salud Pública competente en lo que se refiere exclusivamente a las exigencias sanitario-bromatológicas del mismo".

Artículo 221 (Res MS 2343, 19.4.80) (Ratificado por Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05)

"En la publicidad que se realice por cualquier medio deberá respetarse la definición, composición y denominación del producto establecidas por el presente Código".

Artículo 222 (Res MS 2343, 19.4.80) (Ratificado por Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05)

"Queda prohibida la rotulación y publicidad de los productos contemplados en el presente Código cuando desde el punto de vista sanitario-bromatológico las mismas sean capaces de suscitar error, engaño o confusión en el consumidor".

Artículo 223 Derogado por Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05

"Todo producto alimenticio, aditivo, condimento, bebida, así como sus materias primas deberán llevar un rótulo con caracteres bien visibles, redactado en castellano, en el que consten:

1. La designación del producto y su composición exacta en los casos establecidos en el presente Código, exceptuándose el segundo requisito del párrafo anterior los productos que en cada caso determine la autoridad sanitaria competente.

2. (Res 101, 22.02.93) "El peso o volumen neto de cada unidad, expresado en el Sistema Métrico Legal Argentino (SIMELA)".

3. Nombre y domicilio del productor y/o fraccionador y/o distribuidor o expendedor.

Si se trata de productos importados deberá consignarse además el lugar de origen, nombre y domicilio del importador y/o fraccionador y/o distribuidor o expendedor.

4. (Res 615, 10.05.88) "La indicación del año de cosecha, de elaboración o de envasamiento.

Según las exigencias particularmente previstas por el presente Código se deberán consignar las indicaciones correspondientes.

Cuando tuviera una vida útil limitada la Autoridad Sanitaria competente exigirá la fecha de vencimiento, dando intervención a la Autoridad Sanitaria Nacional".

5. Número del certificado de autorización del producto otorgado por la autoridad sanitaria competente y número de inscripción del establecimiento elaborador.

6. Todo otro requisito exigido por el presente Código y las leyes y disposiciones concordantes en vigencia".

Artículo 224 (Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05)

Los productos que se elaboren en el país serán considerados como provenientes de la Industria Argentina, aún cuando se usen materias primas extranjeras en cualquier proporción.

Artículo 225 Derogado por Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05

Los productos importados que se entreguen al mercado sin sufrir modificaciones en su naturaleza, serán considerados como de la industria extranjera.

Igual consideración merecerán si sólo sufrieran en el país una simple adición de trabajo (fraccionamiento, trasvasamiento). En estos casos deberá indicarse en idioma castellano y en caracteres visibles, que tales operaciones se han efectuado en el país.

Artículo 226 Derogado por Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05

Los rótulos para los productos alimenticios argentinos y aditivos alimentarios, destinados al consumo interno, deberán estar redactados en idioma castellano. Podrán incluirse las traducciones que se crean convenientes, pero no deberán ser consignadas en forma y caracteres más preponderantes de las redactadas en castellano.

Artículo 227 (Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05)

En los rótulos de los productos alimenticios argentinos destinados exclusivamente a la exportación, podrán consignarse todas las leyendas en idioma extranjero.

Artículo 228 (Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05)

En los productos alimenticios argentinos destinados exclusivamente a la exportación, si el envase fuese de hojalata, la expresión Industria Argentina o su traducción debe consignarse sobre él en forma indeleble, pudiendo llevar sus pesos y medidas en cualquier sistema, además del sistema métrico decimal.

Artículo 229 Derogado por Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05

Para los productos importados se permitirá la redacción del rotulado en idioma extranjero, exceptuando lo dispuesto en el último párrafo del Artículo 225, debiendo asimismo expresar sus pesos y medidas en el sistema métrico decimal sin perjuicio de consignar los correspondientes al sistema en uso en el país de origen o procedencia.

Artículo 230 Derogado por Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05

Los recipientes que contengan alimentos, aditivos alimentarios, bebidas y sus materias primas correspondientes, deberán tener inscripciones dando a conocer las denominaciones exactas de los mismos de acuerdo con el presente Código, en forma bien clara y visible, de manera que no puedan provocar engaño o confusión.

Artículo 231 Derogado por Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05

El empleo de toda indicación falsa o con tendencia engañosa sobre una parte cualquiera del rótulo no se encontrará justificada por ninguna referencia que se haga a la opinión de un técnico o especialista, ni por ninguna explicación que pretenda aclarar el uso de dicha indicación.

Artículo 232 Derogado por Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05

Los símbolos y dibujos empleados en los rótulos deben corresponder, en todos los casos, a los productos envasados y a la calidad que se ofrece.

Artículo 233 Derogado por Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05

Los productos artificiales no podrán llevar en sus rótulos, símbolos o dibujos que representen primeras materias de productos naturales.

Todo producto artificial sobre cuya condición de tal no se prevenga al consumidor, se considerará como falsificado.

Artículo 233bis – (Res MSyAS 659, 3.10.94) (Ratificado por Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05)

"Se admitirá en los productos azucarados con aromatizantes artificiales o con aromatizantes idénticos a los naturales en todos los casos en que no lo prohíba expresamente una norma particular del producto, la representación gráfica de la fruta o sustancia cuyo sabor caracteriza al producto debiendo acompañar la designación del alimento con la expresión "sabor a ..."

(llenando el espacio en blanco con el nombre/s del sabor/es caracterizante/s), en letras de buen tamaño, realce y visibilidad; y la indicación "artificialmente aromatizado" con caracteres del mismo tamaño que la designación del producto".

Artículo 234 - Derogado por Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05

(Res 2343, 19.4.80) "Prohíbese en los rótulos el uso de adjetivos calificativos que induzcan a la atribución de valor o calidad especial en materia higiénico-sanitaria y bromatológica.

En los rótulos el nombre de los productos y/o sus componentes deberán ajustarse a las designaciones establecidas en el Código Alimentario Argentino".

Artículo 235 - (Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05)

"En los rótulos o anuncios, por cualquier medio (propaganda radial, televisiva, oral o escrita) queda prohibido efectuar indicaciones que se refieran a propiedades medicinales, terapéuticas o aconsejar su consumo por razones de estímulo, bienestar o salud.

Derogado por Res Conj 120 y 516/03 *Se permite la inclusión de la expresión "Sin TACC" o del símbolo internacional "Sin Gluten" en los productos que no contengan trigo, avena, cebada ni centeno o sus componentes proteicos.*

Derogado por RES GMC N° 21/02 *Los productos alimenticios que lleven indicaciones o se denuncien con las propiedades citadas en el primer párrafo y/o se les asigne algún valor curativo y/o lleven o se anuncien con indicaciones sobre la forma de ingestión propias de sustancias medicamentosas y/o expongan a la venta en envases característicos de productos medicinales (ampollas, comprimidos, cápsulas, frasco-gotero, frasco con gotero, etc) serán considerados especialidades medicinales y deberán tener la aprobación de la autoridad sanitaria competente".*

Artículo 235 bis (Res MSyAS N° 888, 4.11.98) (Ratificado por Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05)

"En los rótulos de los productos que contienen exclusivamente ingredientes de origen vegetal se permite la inclusión de la leyenda: "ESTE PRODUCTO, AL IGUAL QUE TODOS LOS DE ORIGEN VEGETAL, NO CONTIENE COLESTEROL".

Artículo 235 bis - (Res MSyAS N° 005, 7.01.99) (Ratificado por Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05)

"En el rotulado de los productos alimenticios que deban ser descascarados antes de consumirse o que contengan elementos cuya ingesta implique un riesgo deberá consignarse con caracteres de buen realce y visibilidad y en un lugar destacado la/las siguiente/s leyendas según corresponda: "Atención: Consumir descascarado - No apto para niños menores de 6 (seis) años". "Las partes pequeñas podrían ser ingeridas o aspiradas". - "Atención : Por el tamaño es inconveniente su consumo por menores de ... años", colocando en el espacio en blanco, la edad adecuada. "Las partes pequeñas podrían ser ingeridas o aspiradas". - "Atención: Contiene un juguete no apto para menores de 3 (tres) años".

Artículo 235 bis - Derogado por RES GMC N° 21/02

(Res MSyAS N° 291, 14.04.99) "Se deberá indicar en forma obligatoria en la rotulación de los alimentos envasados, el nombre o razón social y la dirección del importador. Los datos anteriormente mencionados podrán ser incluidos en el país de origen o procedencia o en el destino".

El siguiente artículo entrará en vigencia a partir del 30 de julio de 2008.

Artículo 235 tris – (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 83/2008 y N° 312/2008)

"En el rótulo de las bebidas enlatadas con o sin alcohol, gasificadas o no, deberá consignarse con caracteres de buen realce y visibilidad y en un lugar destacado de la cara principal, la siguiente leyenda: 'NO CONSUMIR DIRECTAMENTE DEL ENVASE.'"

El siguiente texto quedará derogado a partir del 24 de enero de 2008.

Artículo 235 quáter - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 107 y 471/2005)

"En el rótulo de los productos alimenticios que contengan hortalizas tales como espinaca, remolacha, brócoli, zanahoria, coliflor u otro vegetal que naturalmente presente alto contenido de nitratos, deberá consignarse con caracteres de buen realce y visibilidad y en un lugar destacado de la cara principal, la siguiente leyenda: " No suministrar a niños menores de 1 año".

La siguiente modificación del Artículo 235 quater del Código Alimentario Argentino entrará en vigencia el 24 de enero de 2008.

Artículo 235 quáter - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 2/2007 y 256/2007)

"En el rótulo de los alimentos envasados que contengan vegetales y cuyo contenido de nitratos sea mayor a 200 mg/kg de producto tal como se ofrece al consumidor (previo a su preparación), y en el caso de los jugos vegetales el contenido de nitratos sea mayor que 40 mg/litro, deberá consignarse con caracteres de buen realce y visibilidad y en un lugar destacado de la cara principal, la siguiente leyenda: "Este producto no es apropiado para niños menores de 1 año por su contenido de nitratos".

Artículo 235 quinto - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 40 y 298/2004)

"En los rótulos o anuncios de los alimentos y en todo mensaje (incluyendo marcas comerciales), que bajo cualquier forma de transmisión (oral o escrita, radial, televisiva, entre otras) sugiera o implique propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes y/o valor energético, y/o proceso de elaboración, se permitirá la información nutricional complementaria (Declaración de propiedades nutricionales "CLAIMS") relacionada al contenido de nutrientes y/o valor energético de acuerdo a las condiciones establecidas en el presente artículo.

Estas condiciones se aplicarán sin perjuicio de lo establecido en las normas generales para la rotulación de alimentos y en las disposiciones especiales que figuran en el Capítulo XVII de este Código.

1. AMBITO DE APLICACION.

Se aplicará a todos los alimentos producidos y/o envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos al consumidor.

2. DEFINICIONES

2.1. Información Nutricional Complementaria.

Es cualquier expresión y/o representación que afirme, sugiera o implique que un alimento posee propiedades nutricionales particulares, específicamente pero no sólo en relación a su valor energético y su contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra alimentaria, así como también su contenido de vitaminas y minerales.

No se considera información nutricional complementaria:

- a. La mención de sustancias en la lista de ingredientes
- b. La mención de nutrientes como parte obligatoria del rotulado nutricional
- c. La declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes o del valor energético en el rotulado cuando sea exigido por la legislación específica.

2.2. Las declaraciones relacionadas al contenido de nutrientes y/o valor energético comprenden:

2.2.1. Contenido absoluto.

Es la Información Nutricional Complementaria que describe el nivel o cantidad del nutriente y/o valor energético presente en el alimento.

2.2.2. Contenido comparativo.

La Información Nutricional Complementaria Comparativa es la que compara en más o en menos el/los nivel/es de uno o más nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos.

3. CRITERIOS PARA LA UTILIZACION DE LA INFORMACION NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA.

3.1. La declaración de la información Nutricional Complementaria será de carácter opcional para todos los alimentos, siendo obligatorio el cumplimiento de estas normas cuando la misma fuera utilizada.

3.2. El presente artículo no se aplicará a aguas minerales naturales ni a las demás aguas destinadas al consumo humano las que tendrán su propia reglamentación, que permitirá la indicación en el rótulo de sus características mineronutricionales.

3.3. La Información Nutricional Complementaria debe calcularse y expresarse en base a 100 g ó 100 ml del alimento listo para el consumo, preparado, cuando fuera el caso, de acuerdo con las instrucciones del rotulado.

3.4. En el caso de vitaminas y minerales sólo podrán ser objeto de Información Nutricional Complementaria aquellos para los que se ha establecido la IDR o DDR en el presente Código.

3.5. No se permite el uso de Información Nutricional Complementaria que pueda llevar a interpretación errónea o engaño al consumidor.

3.6. Los criterios cuantitativos para la utilización de la Información Nutricional Complementaria son aquellos fijados en las tablas listadas en 5.1 y 5.2.

3.7. Cuando la Información Nutricional Complementaria estuviera basada en propiedades inherentes al alimento, debe haber una aclaración en un lugar próximo a la declaración, con caracteres de igual realce y visibilidad, de que todos los alimentos de ese tipo también poseen esas propiedades.

3.7.1. Cuando hubiera obligatoriedad legal de modificar la composición nutricional del alimento debido a situaciones nutricionales específicas, se podrá hacer uso de la Información Nutricional Complementaria conforme a lo establecido en 3.7.

3.8. Cuando para un alimento se cumpla más de un atributo de acuerdo a las tablas anexas, podrá constar en el rótulo cada una de las declaraciones nutricionales correspondientes.

3.9. Condiciones para la utilización de SIN ADICION:

3.9.1. El término "sal" se refiere al cloruro de sodio y no es sinónimo de sodio. Por lo tanto para utilizar el atributo SIN ADICION DE SAL deberán cumplirse las siguientes condiciones:

- a) No se agrega sal durante la elaboración,
- b) El alimento utilizado como referencia es normalmente elaborado con sal,
- c) El contenido de sodio del alimento cumple con la condición de exento y,
- d) Si el contenido de sodio del alimento cumple con la condición de muy bajo o bajo en sodio. Se deberá consignar en el rótulo: "no es un alimento libre de sodio".

3.9.2. Los términos "sin agregado de azúcar", "sin adición de azúcar", podrán ser utilizados si se cumplen en su totalidad las siguientes condiciones:

- a) No se adicionan azúcares durante el procesamiento o envasado
- b) El producto no contiene jugo de frutas ni ingredientes a los cuales se les haya agregado azúcares.
- c) No se utiliza algún medio, tal como el uso de enzimas, durante el procesado, que pueda incrementar el contenido de azúcares.
- d) El alimento utilizado como referencia es normalmente elaborado con azúcares.

e) Si el alimento no cumple con la condición de exento, deberá consignarse en el rótulo "NO ES UN ALIMENTO LIBRE DE AZUCARES".

f) Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para "reducido o bajo valor energético" deberá consignar en el rótulo una de las siguientes frases:

"NO ES UN ALIMENTO REDUCIDO EN CALORIAS / ENERGIA" o

"NO ES UN ALIMENTO BAJO EN CALORIAS / ENERGIA"

3.10. La utilización de la Información Nutricional Complementaria Comparativa debe obedecer a las siguientes premisas:

3.10.1. Los alimentos a ser comparados deben ser diferentes versiones de un mismo alimento o alimento similar. Los alimentos a ser comparados deben ser claramente identificados.

3.10.2. La diferencia en el atributo objeto de la comparación (valor energético y/o contenido de nutrientes), debe estar expresada cuantitativamente en el rótulo. Esta información podrá estar contenida en la Información Nutricional Complementaria o en un lugar próximo a ella o en la denominación de venta.

3.10.2.1. Esta diferencia puede ser expresada en porcentaje, fracción o cantidad absoluta.

3.10.2.2. La identidad del/de los alimento/s que se comparan debe ser definida. Los alimentos deben ser descriptos de manera tal que puedan ser claramente identificados por el consumidor. La comparación se establecerá tomando como referencia: un producto similar del mismo fabricante o el valor medio del contenido de tres productos similares conocidos o provenientes de una base de datos.

3.10.3. La comparación para los atributos "REDUCIDO" y "AUMENTADO" deberá cumplir con los dos requisitos que se mencionan a continuación:

a) Una diferencia relativa mínima de 25 %, en más o en menos, en el valor energético y/o en el contenido de nutrientes de los alimentos comparados. Para los micronutrientes se aceptará una diferencia relativa mínima del 10% de la IDR o DDR.

y, además:

b) Una diferencia absoluta mínima en el valor energético o en el contenido de nutrientes, igual a los valores definidos en las Tablas anexas, para los atributos "FUENTE" o "BAJO".

3.11. A los efectos de este artículo, se entiende que pueden ser utilizados como sinónimos:

a) VCT (Valor Calórico Total) y VET (Valor Energético Total);

b) Lípidos y Grasas;

c) Glúcidos y Carbohidratos;

d) Prótidos y Proteínas;

4. TERMINOS A SER UTILIZADOS PARA DECLARACIONES NUTRICIONALES RELACIONADAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES Y/O VALOR ENERGETICO.

4.1. Los términos listados en el apartado 4, sólo podrán utilizarse acompañados por el correspondiente objeto de la información nutricional complementaria, en el mismo campo de visión con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.

4.2. Declaraciones relacionadas al contenido absoluto de nutrientes y/o valor energético.

4.2.1. Los términos "LEVE", "LIGERO", "BAJO", "POBRE", "BAJO CONTENIDO", "LIGHT", "LITE" o "LOW", podrán ser utilizados cuando se cumpla el atributo "bajo" de acuerdo al ítem 5.1.

4.2.2. Los términos "MUY BAJO" o "VERY LOW" podrán ser utilizados cuando se cumpla el atributo "muy bajo" de acuerdo al ítem 5.1.

4.2.3. Los términos "ALTO CONTENIDO", "ALTO TENOR", "RICO", "RICH" o "HIGH", podrán ser utilizados cuando se cumpla el atributo "alto contenido (alto tenor)" de acuerdo al ítem 5.1.

4.2.4. Los términos "FUENTE" o "SOURCE" podrán ser utilizados cuando se cumpla el atributo "fuente" de acuerdo al ítem 5.1.

4.2.5. Los términos "LIBRE", "SIN", "CERO", "NO CONTIENE", "EXENTO", "WITHOUT", "ZERO", "NO" o "FREE", podrán ser utilizados cuando se cumplan el atributo "no contiene" de acuerdo al ítem 5.1.

4.2.6. Los términos "SIN ADICION", "SIN AGREGADO" o "NO... ADDED" "SIN...AGREGADA", podrán ser utilizados cuando se cumpla el atributo "sin adición" de acuerdo al ítem 5.1.

4.2.7. Los términos "SIN ADICION DE SAL", "SIN AGREGADO DE SAL", "SIN SAL AGREGADA" podrán ser utilizados cuando se cumplan los atributos de: "no contiene sodio", "muy bajo en sodio" o "bajo en sodio", de acuerdo al ítem 5.1.

4.3. Declaraciones relacionadas al contenido comparativo de nutrientes y/o valor energético.

4.3.1. Los términos "REDUCIDO", "LIGERO", "LEVE", "LIGHT", "LITE" o "MENOS QUE", podrán ser utilizados cuando se cumpla el atributo de: "reducido" de acuerdo al ítem 5.2.

4.3.2. Los términos "AUMENTADO" ,"INCREASED" o "MAS QUE", podrán ser utilizados cuando se cumpla el atributo "aumentado" de acuerdo al ítem 5.2.

TABLA DE EQUIVALENCIA DE TERMINOS

ATRIBUTO	CONTENIDO ABSOLUTO DE NUTRIENTES Y/O VALOR ENERGÉTICO	TERMINOS EQUIVALENTES EN INGLES
BAJO	Leve, Ligero, Pobre, Bajo, Bajo Contenido	Light, Lite, Low
MUY BAJO	Muy bajo	Very Low
NO CONTIENE	Libre .., Sin..., Cero..., Exento .., No contiene...	...Free, No..., Without..., Zero...
SIN AGREGADO	Sin agregado .. ,Sin adición ..., Sin...agregado.	No.....added
ALTO CONTENIDO	Alto contenido ..., Rico ..., Alto tenor...	High..., Rich....
FUENTE	Fuente ...,	Source....

ATRIBUTO	CONTENIDO COMPARATIVO DE NUTRIENTES Y/O VALOR ENERGÉTICO	TERMINOS EQUIVALENTES EN INGLES
REDUCIDO	Reducido ..., Leve..., Liviano, Menos que...	Light..., Lite..., Reduced..., Less than...
AUMENTADO	Aumentado..., Más que...	Increased ..., More than...

5. CONDICIONES PARA DECLARACIONES RELACIONADAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES Y / O VALOR ENERGETICO

5.1- CONTENIDO ABSOLUTO

VALOR ENERGETICO (Valor Calórico)	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Bajo	Máximo de 40 kcal (170 kJ) / 100 g para sólidos Máximo de 20 kcal (80 kJ) / 100 ml para líquidos.
No contiene	Máximo de 4 kcal (17 kJ) / 100 g para sólidos Máximo de 4 kcal (17 kJ) / 100 ml para líquidos

CARBOHIDRATOS	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO

Bajo	<p>Máximo de 5 g / 100 g de carbohidratos para sólidos Máximo de 2,5 g / 100 ml de carbohidratos para líquidos</p> <p>y las mismas condiciones exigidas para los atributos Valor Energético Bajo o Reducido</p> <p>O</p> <p>una de las siguientes frases: “No es un alimento reducido en calorías/energía” “No es un alimento bajo en calorías/energía”</p>
No contiene	<p>Máximo de 0,5 g de carbohidratos / 100g (sólidos) Máximo de 0,5 g de carbohidratos / 100ml (líquidos)</p> <p>y las mismas condiciones exigidas para los atributos Valor Energético Bajo o Reducido</p> <p>o</p> <p>una de las siguientes frases: “No es un alimento reducido en calorías/energía” “No es un alimento bajo en calorías/energía”</p>

AZUCARES	
ATRIBUTO	CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Bajo	<p>Máximo de 5 g de azúcares / 100 g (sólidos) Máximo de 2,5 g de azúcares / 100 ml (líquidos)</p> <p>y</p> <p>Las mismas condiciones exigidas para los atributos Reducido o Bajo Valor Energético,</p> <p>o</p> <p>una de las siguientes frases: “No es un alimento reducido en calorías/energía” “No es un alimento bajo en calorías/energía”</p>
No Contiene	<p>Máximo de 0,5 g de azúcares/ 100 g (sólidos) Máximo de 0,5 g de azúcares / 100 ml (líquidos)</p> <p>y</p> <p>Las mismas condiciones exigidas para los atributos Reducido o Bajo Valor Energético,</p> <p>o</p> <p>una de las siguientes frases: “No es un alimento reducido en calorías/energía” “No es un alimento bajo en calorías/energía”</p>
Sin Adición	<p>No se adicionaron azúcares durante la producción o envasado del producto</p> <p>y,</p> <p>no contiene jugos de frutas o ingredientes a los cuales se les haya agregado azúcares</p> <p>y,</p> <p>cumple con la condición de exento de azúcares o la frase “no es un alimento libre de azúcares”</p> <p>y,</p> <p>las mismas condiciones exigidas para los atributos Reducido o Bajo Valor Energético,</p> <p>o</p> <p>una de las siguientes frases: “No es un alimento reducido en calorías/energía” “No es un alimento bajo en calorías/energía”</p>

GRASAS TOTALES	
ATRIBUTO	CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Bajo	Máximo de 3 g de grasas / 100 g (sólidos) Máximo de 1,5 g de grasas / 100 ml (líquidos)
No Contiene	Máximo de 0,5 g de grasas / 100 g (sólidos) Máximo de 0,5 g de grasas / 100 ml (líquidos)

GRASAS SATURADAS	
ATRIBUTO	CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Bajo	Máximo de 1,5 g de grasa saturada / 100 g (sólidos) Máximo de 0,75 g de grasa saturada / 100 ml (líquidos) y Energía aportada por la grasa saturada no debe ser mayor a 10% del Valor Energético Total
No Contiene	Máximo de 0,1 g de grasa saturada / 100 g (sólidos) Máximo de 0,1 g de grasa saturada / 100 ml (líquidos)

COLESTEROL	
ATRIBUTO	CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Bajo	Máximo de 20 mg colesterol / 100 g (sólidos) Máximo de 10 mg colesterol / 100 ml (líquidos) y Máximo de 1,5 g de grasa saturada / 100 g (sólidos) Máximo de 0,75 g de grasa saturada / 100 ml (líquidos) y Energía aportada por grasa saturada no debe ser mayor a 10% del Valor Energético Total
No Contiene	Máximo de 5 mg colesterol / 100 g (sólidos) Máximo de 5 mg colesterol / 100 ml (líquidos) y Máximo de 1,5 g grasa saturada / 100 g (sólidos) Máximo de 0,75 g grasa saturada / 100 ml (líquidos) y Energía aportada por grasa saturada no debe ser mayor a 10% del Valor Energético Total

Los ácidos grasos trans, cuando estén presentes, deben ser computados en el cálculo de grasas saturadas para la Información Nutricional Complementaria relativa a los atributos de: bajo en grasa saturada, bajo y no contiene colesterol.

SODIO	
ATRIBUTO	CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Bajo	Máximo de 120 mg sodio / 100 g (sólidos) Máximo de 120 mg sodio / 100ml (líquidos)
Muy Bajo	Máximo de 40 mg sodio / 100 g (sólidos) Máximo de 40 mg sodio / 100ml (líquidos)
No contiene	Máximo de 5 mg sodio / 100 g (sólidos) Máximo de 5 mg sodio / 100ml (líquidos)

SAL	
ATRIBUTO	CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
	a) No se agrega sal durante la elaboración, b) El alimento utilizado como referencia es normalmente elaborado con

Sin Adición	sal, c) El contenido de sodio del alimento cumple con la condición de exento y, d) Si el contenido cumple con las condiciones de: muy bajo o bajo en sodio, consignará: No es un alimento libre de sodio
-------------	--

PROTEÍNAS	
ATRIBUTO	CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Fuente	Mínimo de 10% de la IDR o DDR de referencia por 100 g (sólidos) Mínimo de 5% de la IDR o DDR de referencia por 100 ml (líquidos)
Alto Contenido	Mínimo de 20% de la IDR o DDR de referencia por 100 g (sólidos) Mínimo de 10% de la IDR o DDR de referencia por 100 ml (líquidos)

FIBRA ALIMENTARIA	
ATRIBUTO	CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Fuente	Mínimo de 3,0 g de fibras / 100 g (sólidos) Mínimo de 1,5 g de fibras / 100 ml (líquidos)
Alto Contenido	Mínimo de 6 g fibras / 100 g (sólidos) Mínimo de 3 g fibras / 100 ml (líquidos)

VITAMINAS Y MINERALES	
ATRIBUTO	CONDICIONES PARA EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Fuente	Mínimo de 15% de la IDR o DDR de referencia por 100 g (sólidos) Mínimo de 7,5% de la IDR o DDR de referencia por 100 ml (líquidos)
Alto Contenido	Mínimo de 30% de la IDR o DDR de referencia por 100 g (sólidos) Mínimo de 15% de la IDR o DDR de referencia por 100 ml (líquidos)

5.2 – CONTENIDO COMPARATIVO

VALOR ENERGETICO (Valor Calórico)	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Reducido	Reducción mínima del 25 % del Valor Energético Total y diferencia mayor que 40 kcal (170 kJ) / 100 g (para sólidos) o 20 kcal (80 kJ) / 100 ml (para líquidos),
Aumentado	Aumento mínimo del 25% del Valor Energético Total y diferencia mayor que 40 Kcal (170 kJ) / 100 g (sólidos) o 20 Kcal (80 kJ) / 100 ml (líquidos)

CARBOHIDRATOS	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Reducido	Reducción mínima de 25% de carbohidratos y diferencia mayor que 5 g de carbohidratos / 100 g (sólidos) 2,5 g de carbohidratos / 100 ml (líquidos), y las mismas condiciones exigidas para los atributos Valor Energético Bajo o Reducido. O una de las siguientes frases: "No es un alimento reducido en calorías/energía" "No es un alimento bajo en calorías/energía"
Aumentado	Aumento mínimo de 25% de carbohidratos y diferencia mayor que 5 g de carbohidratos / 100 g (sólidos) 2,5 g de carbohidratos / 100 ml (líquidos).

AZÚCARES	
ATRIBUTO	CONDICIONES DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Reducido	Reducción mínima de 25% de Azúcares y diferencia mayor que 5 g de azúcares / 100 g (sólidos) 2,5 g de azúcares / 100 ml (líquidos) Y las mismas condiciones exigidas para los atributos Reducido o Bajo Valor Energético, O una de las siguientes frases: "No es un alimento reducido en calorías/energía" "No es un alimento bajo en calorías/energía"
Aumentado	Aumento mínimo de 25% de Azúcares y diferencia mayor que 5 g de azúcares / 100 g (sólidos) 2,5 g de azúcares / 100 ml (líquidos)

GRASAS TOTALES	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Reducido	Reducción mínima de 25% en Grasas Totales y diferencia mayor que 3 g grasas / 100 g (sólidos) 1,5 g grasas / 100 ml (líquidos)

GRASAS SATURADAS	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Reducido	Reducción mínima de 25% en grasas saturadas y diferencia mayor que 1,5 g de grasa saturada / 100 g (sólidos) 0,75 g de grasa saturada / 100 ml (líquidos) y Energía aportada por grasas saturadas debe ser no mayor que 10% del Valor Energético Total

Los ácidos grasos trans, cuando están presentes, deben ser computados en el cálculo de grasas saturadas para la Información Nutricional Complementaria relativa a grasa saturada y colesterol.

COLESTEROL	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO

Reducido	Reducción mínima de 25% en colesterol y diferencia mayor que 20 mg colesterol / 100 g (sólidos) 10 mg colesterol / 100 ml (líquidos) y Máximo de 1,5 g de grasa saturada / 100 g (sólidos) y Máximo de 0,75 g de grasa saturada / 100 ml (líquidos) y Energía aportada por grasas saturadas debe ser no mayor que 10% del Valor Energético Total
----------	--

SODIO	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Reducido	Reducción mínima de 25% en Sodio y diferencia mayor que 120 mg / 100 g (sólidos) 120 mg / 100 ml (líquidos)

PROTEÍNAS	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Aumentado	Aumento mínimo de 25 % del contenido de proteínas y diferencia mayor que 10% de la IDR o DDR / 100 g para sólidos 5 % de la IDR o DDR / 100 ml para líquidos

FIBRA ALIMENTARIA	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Aumentado	Aumento mínimo de 25% del contenido de fibras alimentarias y diferencia mayor que 3 g / 100g para sólidos 1,5 g / 100 ml para líquidos

VITAMINAS Y MINERALES	
ATRIBUTO	CONDICIONES EN EL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
Aumentado	Aumento mínimo de 10% de la IDR o DDR de vitaminas y/o minerales Y diferencia mayor que 15% de la IDR o DDR / 100 g para sólidos 7,5% de la IDR o DDR / 100 ml para líquidos

La incorporación del Artículo 235 sexto del Código Alimentario Argentino entrará en vigencia el 11 de diciembre de 2007.

Artículo 235 sexto-(Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N°136/2007 y 109/2007)
"En el rótulo de los envases de miel, deberá consignarse con caracteres de buen realce y visibilidad y en un lugar destacado de la cara principal, la siguiente leyenda: "No suministrar a niños menores de 1 año".

Artículo 236 Derogado por Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05

En general, las denominaciones geográficas de un país, región o población, no podrán usarse en la designación de los productos elaborados en otros lugares, cuando puedan inducir a engaño. Constituyen excepción las denominaciones geográficas extranjeras que por el uso se han transformado en genéricas para determinados alimentos y que, por esta razón, no componen denominaciones de origen. Tales son: Champagne, Emmenthal, Gruyere, Habana, Jerez, Madera, Málaga, Oporto, Roquefort, Marsala, Salsa Indiana, Salsa Inglesa, Salsa Portuguesa y otras que se aprueben.

Artículo 237 Derogado por Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05

Queda prohibido designar productos nacionales (vinos, quesos y otros) con denominaciones geográficas argentinas que no correspondan a la región o lugar de elaboración. En algunos productos se permitirá utilizar dichas denominaciones anteponiendo las palabras tipo, imitación o estilo impresas con letras de igual tamaño, forma y color. Se exceptúan los vinos nacionales en cuyos rótulos no se admitirá, ni aun precedida de los vocablos tipo, cepa o estilo, denominaciones geográficas de zonas vitivinícolas del país que no sean las correspondientes a las de su elaboración.

Artículo 238 Derogado por Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05

En los envases cuyos contenidos puedan experimentar alteraciones posteriores después de abiertos, deberá indicarse en el rótulo principal o en uno secundario, que el producto es de consumo inmediato. Asimismo deberá indicarse las condiciones ambientales en que el producto debe ser conservado y la fecha de envasado y vencimiento cuando correspondiere.

Artículo 239 Derogado por Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05

La indicación del contenido debe referirse únicamente al peso o volumen neto y la tolerancia entre el peso o volumen neto declarado en el rótulo y el peso o volumen neto efectivo contenido en el envase que se expendá al público será:
de 3% en envases de hasta 5 litros o 5 kg.
de 2% para envases mayores de 5 litros
ó 5 kg y hasta 20 litros o 20 kg.
y de 1% en envases mayores de 20 litros o 20 kg.

Artículo 240 (Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05)

La capacidad del envase debe guardar relación con el volumen real del producto, no pudiendo existir entre ambos una diferencia mayor del 10% cuando se trate de envases opacos herméticamente cerrados y del 5% cuando se trate de envases transparentes.

Artículo 241 Derogado por Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05

Los productos nacionales semejantes, por determinadas condiciones, aspecto, sabor, forma, composición, etc, a productos extranjeros que no tengan análogos en nuestro país, pueden ser designados con el nombre usual con que dichos productos circulan en el comercio, seguido del calificativo argentino o del nombre técnico exacto del reemplazante, en los casos de productos vegetales o animales, por ejemplo: Caviar argentino, Atún argentino, etc.

Artículo 242 Derogado por Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05

Queda prohibido el uso de denominaciones vagas o incompletas que no expresen claramente la naturaleza del producto, como ser: harina alimenticia, pescado en aceite, etc.

Artículo 243 (Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05)

La rotulación de los productos alimenticios se realizará exclusivamente en los lugares de fabricación o envase de los mismos, quedando prohibida la tenencia de rótulos fuera de los establecimientos mencionados.

Artículo 244 - (Res 2343, 19.4.80) (Ratificado por Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05)

Queda prohibido el uso de rótulos que tengan enmiendas, leyendas agregadas con caracteres diferentes a los tipográficos que correspondan a los mismos, así como la superposición de rótulos en los envases, salvo autorización expresa de la autoridad sanitaria competente.

Artículo 245 (Res Conj. MSyA 149/05 y SAGPyA 683/05)

En ningún caso se permitirá en los comercios de venta, mayoristas o minoristas, la existencia de productos alimenticios en envases que carezcan de los rótulos correspondientes, o que los mismos se presenten ilegibles, sucios, deteriorados o parcialmente arrancados.

Artículo 246 Derogado por RES GMC N° 21/02

En los productos que contengan antioxidantes, colorantes o conservantes, de uso permitido, éstos deberán declararse en el rótulo (por ej: contiene colorante permitido), con las excepciones previstas en el presente Código, pudiendo indicarse asimismo su nombre.

GUIDE TO FOOD LABELLING AND ADVERTISING

Chapter 10

Alcoholic Beverages

Chapter 10

Alcoholic Beverages

Table of Contents

10.1	Alcoholic Beverage	10 - 1
10.2	Common Name	10 - 1
10.2.1	Beer	10 - 1
10.2.2	Liqueurs	10 - 2
10.2.3	Unstandardized Alcoholic Beverages	10 - 2
10.2.4	Location	10 - 2
10.2.5	Type Size	10 - 2
10.2.6	Language	10 - 3
10.3	Net Quantity Declaration	10 - 3
10.3.1	Manner of Declaring	10 - 3
10.3.2	Location	10 - 3
10.3.3	Type Size	10 - 3
10.3.4	Language	10 - 4
10.4	Standardized Container Sizes	10 - 4
10.5	Alcohol by Volume Declaration	10 - 4
10.5.1	Manner of Declaring	10 - 4
10.5.2	Location	10 - 4
10.5.3	Type Size	10 - 4
10.5.4	Language	10 - 4
10.6	Name and Address of Dealer	10 - 4
10.6.1	Definition	10 - 4
10.6.2	Location	10 - 5
10.6.3	Type Size	10 - 5
10.6.4	Language	10 - 5
10.6.5	Imported Goods Labelled with the Name and Address of a Canadian Dealer	10 - 5
10.7	Origin Claims	10 - 5
10.7.1	Brandy - Country of Origin	10 - 5
10.7.2	Wine - Country of Origin	10 - 5
10.7.3	Names of Wines - Geographic Origin	10 - 6
10.7.4	Caribbean Rum	10 - 6
10.7.5	Names of Spirits - Distinctive Products	10 - 7
10.8	List of Ingredients	10 - 7
10.8.1	Manner of Declaring	10 - 7
10.8.1.1	Declaration of Food Allergens, Gluten Sources and Sulphites	10 - 7
10.8.2	Location	10 - 8
10.8.3	Type Size	10 - 8
10.8.4	Language	10 - 8

10.9	Durable Life Date	10 - 8
10.10	Vignettes	10 - 8
10.11	Age Claims	10 - 8
	10.11.1 Brandy	10 - 9
	10.11.2 Gin	10 - 9
	10.11.3 Rum	10 - 9
	10.11.4 Whisky	10 - 9
10.12	Nutrition Labelling	10 - 9
10.13	Use of the term "Dry"	10 - 9
	10.13.1 Gin	10 - 10
	10.13.2 Liqueurs	10 - 10
	10.13.3 Rum and Whisky	10 - 10
	10.13.4 Vodka	10 - 10
	10.13.5 Wine	10 - 10
10.14	Use of the term "Light"	10 - 10
10.15	Addresses of Provincial and Territorial Liquor Boards	10 - 11

Chapter 10

Alcoholic Beverages

This chapter outlines the labelling requirements for alcoholic beverages. It includes the requirements for alcoholic beverages which have prescribed standards in Division 2 of Part B of the *Food and Drug Regulations* (FDR) as well as those products for which there are no prescribed standards.

This Guide covers the label declarations which must appear on the label of an alcoholic beverage, along with explanations as to how this labelling information must be presented on the label. It should be noted that this Guide does not extend to an explanation of the standards found in the legislation, nor does it include any discussion of the net quantity requirements other than the declaration on the label. In other words, the document explains how the net quantity is declared on the label, but does not outline how the net quantity of a filled container is measured.

10.1 Alcoholic Beverage

A beverage containing 1.1% or more alcohol by volume is considered an alcoholic beverage. These products must meet the labelling and compositional requirements found in Division 2 of the *Food and Drug Regulations*. Readers are also advised to verify provincial legislation as it may differ from the federal requirements.

10.2 Common Name

The common name is defined under B.01.001 and required by B.01.006 of the FDR. It is also included as a requirement under subparagraph 10(b)(ii) of the *Consumer Packaging and Labelling Act* (CPLA) and section 30 of the *Consumer Packaging and Labelling Regulations* (CPLR).

Many alcoholic beverages have a standard of identity or composition prescribed in Division 2 of the FDR. For beverages meeting one of these standards, the common name appearing in bold face type in the regulations **must** be used.

10.2.1 Beer

Common names are also prescribed by means of labelling regulations. Section B.02.132 establishes mandatory common names or qualified common names as outlined below for various standardized beer products based upon alcohol content.

ITEM	PERCENTAGE OF ALCOHOL BY VOLUME	QUALIFIED COMMON NAME OR COMMON NAME REQUIRED ON THE LABEL AND IN ANY ADVERTISEMENT
1.	1.1 to 2.5	Extra Light Beer, Extra Light Ale, Extra Light Stout, Extra Light Porter
2.	2.6 to 4.0	Light Beer, Light Ale, Light Stout, Light Porter
3.	4.1 to 5.5	Beer, Ale, Stout, Porter
4.	5.6 to 8.5	Strong Beer, Strong Ale, Strong Stout, Strong Porter, Malt Liqueur
5.	8.6 or more	Extra Strong Beer, Extra Strong Ale, Extra Strong Stout, Extra Strong Porter, Strong Malt Liqueur

10.2.2 Liqueurs

When the flavour is shown on the label of a liqueur, the flavour designation becomes part of the common name and therefore should be grouped with the word "**liqueur**". When there is no indication of the flavour, the word "**liqueur**" suffices as the common name [B.01.070].

10.2.3 Unstandardized Alcoholic Beverages

The common name for alcoholic beverages without a prescribed standard is the name by which the food is generally known or, when none is available, a name that describes the true nature of the product. When choosing a common name for an unstandardized food without an established common name, the proposed name should be evaluated against subsection 5.(1) of the *Food and Drugs Act* (FDA) and section 7 of the *Consumer Packaging and Labelling Act* (CPLA), sections that contain broad prohibitions against the provision of misleading information.

10.2.4 Location

The common name must be shown on the principal display panel (the main panel) of the container [B.01.006(1) and 12, CPLR].

10.2.5 Type Size

The common name must be shown in type of at least 1.6 mm in height, based on the lowercase letter "o" [A.01.016, and 14 & 15, CPLR].

10.2.6 Language

The common name must appear in English and French [B.01.012(2), and 6(2), CPLR]. The following are considered bilingual common names under B.01.012(10).

Advocaat or Advokaat, Akvavit, Americano, Anisette, Apricot Brandy Liqueur, Aquavit, Armagnac, Bourbon, Brandy, Calvados, Campari, Chartreuse, Cherry Brandy Liqueur, Crème de Banane, Crème de Bleuets, Crème de Cacao, Crème de Cassis, Crème de Menthe, Crème de Noyau, Curaçao Orange, Dry Gin, Fior d'Alpe, Grappa, Highland Whisky, Irish Whisky, Kirsch, Kummel, Liqueur de Fraise, Mandarinette, Manhattan, Marc, Martini, Ouzo, Pastis, Peach Brandy Liqueur, Poire William, Prunelle de Bourgogne, Rye Whisky, Scotch Whisky, Tequila, Triple Sec, Strega, Sake or Saki, Slivovitz, Sloe Gin.

10.3 Net Quantity Declaration

10.3.1 Manner of Declaring

For alcoholic beverages, the metric net quantity declaration [4(1), CPLA] must be shown in units of volume [21, CPLR]. Quantities of one litre or more must be shown in terms of litres while quantities of less than one litre are shown in terms of millilitres. Alternatively, quantities of less than one litre may be shown in words, while a net quantity of 500 millilitres may also be declared as 0.5 litre. [26 & 27, CPLR].

The acceptable symbols for millilitres are mL, ml, mℓ. The acceptable symbols for litre are L, ℓ, l. Care should be taken when using the lowercase "l" as the symbol for litre. If not used properly, it may be mistaken for the number "one". It should be noted that these symbols do not take any punctuation and are considered bilingual.

Examples of acceptable presentation:

750 mℓ 2 L

10.3.2 Location

The net quantity declaration must be shown on the principal display panel, and shall be clearly and prominently displayed, easily legible and in distinct contrast to any other information on the label [4(2), CPLA and 12, CPLR].

10.3.3 Type Size

The numerical portion of the net quantity declaration must be shown in bold face type and be in a type size that is proportional to the area of the principal display surface of the container [2(1) and 14, CPLR]. The larger the container, the larger the type size requirement. Paragraph (c) of the definition for principal display surface is applicable to most cylindrical containers (bottles) [2(1), CPLR]. See 2.6.1 of this Guide.

The symbols used in the net quantity declaration must be at least 1.6 mm in height, based on the lowercase "m" in the case of the symbol for millilitres [14(4), CPLR].

10.3.4 Language

The net quantity declaration must be shown in English and French [6(2), CPLR.]. All symbols for the metric units are considered bilingual.

10.4 Standardized Container Sizes

Wine bottled after January 1, 1979 may only be sold in Canada in a container size that has a net quantity of product of 50, 100, 200, 250, 375, 500, or 750 millilitres or 1, 1.5, 2, 3 or 4 litres [36, CPLR].

10.5 Alcohol by Volume Declaration

All alcoholic beverages containing 1.1 percent or more alcohol by volume must declare the amount of alcohol contained in the product.

10.5.1 Manner of Declaring

The alcohol content declaration must be shown as "**X % alcohol by volume**" or be abbreviated "**X % alc./vol.**" [B.02.003]. Periods must follow both abbreviations.

10.5.2 Location

The alcohol by volume declaration must be shown on the principal display panel [B.01.001, B.02.003].

10.5.3 Type Size

The minimum type size of 1.6 mm in height based on the lowercase "o" is considered mandatory to meet the legibility requirements of section A.01.016.

10.5.4 Language

The alcohol by volume declaration must be shown in both English and French. The French translation is "**X % d'alcool par volume**" [B.01.012(2)]. When abbreviated, the statement "**X % alc./vol.**" is fully bilingual.

10.6 Name and Address of Dealer**10.6.1 Definition**

The identity and principal place of business of the person for whom or by whom the product is produced for sale, must be shown on the label [B.01.007(1.1)(a), and 10(b)(l), CPLA]. The identity is the registered name of the company. The principal place of business should include the city or town plus the country for imported products. However, for the United States, declaration of the state alone is considered sufficient. For Canadian companies, the address should include the name of the province.

10.6.2 Location

The name and address of the dealer are required to be shown on any part of the label other than that applied to the bottom of the container [B.01.005, B.01.007(1.1)(a), and 13, CPLR].

10.6.3 Type Size

The minimum size is 1.6 mm in height based upon the lowercase "o" [A.01.016, and 14, 15, CPLR].

10.6.4 Language

The name and address may be shown in English or French [B.01.012(9), and 6(2), CPLR].

10.6.5 Imported Goods Labelled with the Name and Address of a Canadian Dealer

One of the following requirements must be met for products which are wholly manufactured in a country other than Canada, whether packaged and labelled in Canada or elsewhere, when the name and address on the label is that of a Canadian dealer:

1. The name and address of the Canadian dealer preceded by:
 - a) "**imported by/importé par**", or
 - b) "**imported for/importé pour**"; or
2. Accompanied by a declaration of the geographic origin of the product.

These statements, unless required by other legislation to appear elsewhere, must appear immediately adjacent to the dealer's name and address and must be in type of at least as large as that used in the declaration of the Canadian dealer's principal place of business [31, CPLR].

10.7 Origin Claims

10.7.1 Brandy - Country of Origin

Brandy that is wholly distilled in a country other than Canada requires a country of origin declaration on the label [B.02.060]. This declaration must be shown in both English and French [B.01.012(2)] and should be in a minimum type height of 1.6 mm based on the lowercase "o" [A.01.016]. The declaration may be shown on any part of the label, other than that applied to the bottom of the container [B.01.005(1)].

As the standards for Armagnac [B.02.051] and Cognac [B.02.053] require these products to originate from a specific area, the common name implies a specific origin and a country of origin statement is not considered mandatory for these two products.

10.7.2 Wine - Country of Origin (This is under review)

A clear indication of the country of origin is required on all standardized wine products described in B.02.100 and B.02.102 to B.02.107. This declaration must be shown in English and French [B.01.012.(2)] and must appear on the principal display panel [B.02.108].

Alcoholic Beverages

A wine may claim to be wine of a country if:

- a) the wine is made from at least 75 percent of the juice of grapes grown in that country and it is fermented, processed, blended and finished in that country, or
- b) in the case of wines blended in that country, at least 75 percent of the finished wine is fermented and processed in that country from the juice of grapes grown in that country.

The declaration should be stated as "**product of (naming the country)**" or "**(naming the country) wine**". For example:

"Product of France" or "French Wine"

The labels of products which do not meet the conditions mentioned above must describe the various origins on the label. For example:

**"Made in Canada from (naming the country or countries) grapes (or juices)" or
"Blended in Canada from (naming the country or countries) wines"**

10.7.3 Names of Wines - Geographic Origin

A wine name appearing on the List of Geographical Indications for Wines and Spirits maintained by the Canadian Intellectual Property Office (CIPO) must originate from the geographical region after which it is named and can no longer be modified by the addition of qualifiers, for example, "Canadian Champagne" or "California Burgundy". A Geographical Indication describes a product which has a quality, reputation or other characteristic that is essentially attributable to its geographic origin. A list of Geographical Indications eligible for protection and the country of the responsible authority can be found in the [List of Geographical Indications for Wines and Spirits](#) on the CIPO web site at:

<http://www.ic.gc.ca/cipo/listgiws.nsf/gimenu-eng?readForm>

10.7.4 Caribbean Rum

Up to 1.5 percent of rum manufactured in Canada may be blended with rum manufactured in one or more Commonwealth Caribbean countries [B.02.034]. The resulting product may be identified on its label as a product of the Commonwealth Caribbean country (or countries). The name and address of the Commonwealth manufacturer(s) or the Canadian bottler should appear on the label.

After promulgation of B.02.034 in 1989, the Standing Joint Committee for the Scrutiny of Regulations questioned whether authority existed under the *Food and Drugs Act* to put in place a regulation to facilitate the marketing of Commonwealth Caribbean rum in Canada. Consultations with the Canada Customs and Revenue Agency and the Department of Foreign Affairs and International Trade are still ongoing on this issue, with a view to revocation of this regulation in the future.

10.7.5 Names of Spirits - Distinctive Products

Under the terms of the *Agreement Between Canada and the European Community on Trade in Wines and Spirit Drinks*, Canada agreed to restrict the use of certain spirit drink names to spirit drinks originating from specific countries only. Protection of these spirit drink names is provided for in Canada in the *Spirit Drinks Trade Act* (SDTA) which is administered by Agriculture and Agri-Food Canada (AAFC). A list of spirit drink names that can only be used to describe a product if the product originates in a specific geographic area follows:

Spirit Drink Name	Country of Origin
Armagnac	France
Bourbon whisky	United States of America
Caribbean rum	Caribbean
Cognac	France
Grappa	Italy
Grappa di Ticino	Italy
Jägertee, Jagertee, Jagatee	Austria
Korn, Kornbrand	Germany or Austria
Mezcal	Mexico
Ouzo, Ούζο	Greece
Pacharán	Spain
Scotch whisky	Scotland
Tennessee whisky	United States of America
Tequila	Mexico

10.8 List of Ingredients

10.8.1 Manner of Declaring

Standardized alcoholic beverages (those with compositional standards in Division 2 of the FDR such as beer, wine, and rum) are exempt from the requirement to show a list of ingredients on the label [B.01.008(2)(f)]. Unstandardized alcoholic beverages (those for which there is no standard in Division 2 of the FDR) require a complete list of ingredients and their components [B.01.008(1)(b)]. These ingredients must appear in descending order of proportion or as a percentage, both based on the weight of the ingredients prior to these being combined to make the product [B.01.008(3) and (5)]. Therefore, products such as sake, cocktails (manhattans, martinis), pernod, aquavit, etc., require a list of ingredients.

10.8.1.1 Declaration of Food Allergens, Gluten Sources and Sulphites

On February 16, 2011, amendments to the *Food and Drug Regulations*, were published in the *Canada Gazette*, Part II prescribing enhanced labelling requirements for food allergen, gluten sources and sulphites. The new requirements will come into force on August 4, 2012. Although the new regulations do not come into force until August 4, 2012, companies may start using the new requirements to prepare new food labels prior to that date.

Despite the exemption from declaring a list of ingredients for bourbon whisky and standardized alcoholic beverages [B.01.008(2)(f)], if added allergens, gluten sources and sulphites at level of 10 ppm or more are present, they must to be declared. The new labelling requirements do not apply to standardized beer, ale, stout, porter or malt liquor products. These products will be dealt with once further consultations and discussions can be held by Health Canada.

For more information on allergen labelling please refer to the Food Allergens and Allergen Labelling section of the CFIA website at www.inspection.gc.ca/english/fssa/labeti/allerg/allerge.shtml.

10.8.2 Location

The list of ingredients is required to be shown on any part of the label, other than that applied to the bottom of the container [B.01.005(1), B.01.008(1)], except in the case of an ornamental container [B.01.005(3)]. An ornamental container is a container that, except on the bottom, has no promotional or advertising material other a trademark or common name and that appears to be a decorative ornament because of its shape or texture or any design on its surface. It is sold for a decorative ornament as well as a container for food [B.01.001]

10.8.3 Type Size

The list of ingredients should be shown in type of at least 1.6 mm in height based on the lowercase letter "o" [A.01.016].

10.8.4 Language

The list of ingredients must be shown in both English and French [B.01.012(2)].

10.9 Durable Life Date

When the durable life [B.01.001] of a product is 90 days or less, a durable life date [B.01.001] must be declared on the label [B.01.007(1.1)(b)] in the prescribed manner [B.01.007(4) and (5)]. Some draft beers may require a durable life date.

10.10 Vignettes

Any vignette used on the label must not be misleading with respect to the nature or origin of the product . In addition, when a vignette denoting the flavour of a product is shown on the label and an artificial flavour is used to provide all or part of this flavour, a bilingual statement indicating that artificial flavour is used must be shown on or adjacent to the vignette, in type of at least the size as that required for the numerical portion of the net quantity declaration [5.(1), FDA, 7, CPLA and 34, CPLR].

10.11 Age Claims

It is recognized that aging plays a key role in the traditional brewing process. If increasing the time taken for the manufacturing process results in definite taste characteristics, certain claims relating to this aging process may be acceptable.

When materials introduced during processing contribute detectable characteristics to the final

product, references to taste may also be made (for example, Beechwood aged taste).

10.11.1 Brandy

Claims regarding the age of brandy are limited to the time the brandy was stored in small wood, (defined as casks or barrels of not greater than 700 litres capacity [B.02.001] or in other wooden containers. Brandy other than Armagnac, Canadian Brandy, Cognac, Dried Fruit Brandy, Fruit Brandy, Grappa, Lees Brandy, and Pomace or Marc, including any domestic or imported spirit added as flavouring, must be aged and held in small wood for at least 6 months or in wooden containers for at least one year [B.02.061].

10.11.2 Gin

Claims regarding the age of gin are prohibited except that gin that has been held in suitable containers may bear a label declaration to that effect [B.02.043].

10.11.3 Rum

Claims for the age of rum are restricted to the time the rum was stored in small wood. Rum, including any domestic or imported spirit added as flavouring, must be aged in small wood for not less than one year [B.02.031].

10.11.4 Whisky

Claims for the age of whisky are restricted to the period during which the whisky was stored in small wood. Whisky other than Bourbon [B.02.022] and Tennessee [B.02.022.1] must be aged at least three years in small wood, except that any domestic or imported spirit added as flavouring need only be aged for two years [B.02.020(2), B.02.023]. Where Canadian Whisky has been aged in small wood for at least three years, any period not exceeding six months during which that whisky was held in other containers may be claimed with respect to the age [B.02.020(3)]. For example, Canadian Whisky aged three and a half years in small wood and eight months in glass containers may claim an age of four years.

10.12 Nutrition Labelling [B.01.401, B.01.502, B.01.513]

Beverages with an alcohol content of more than 0.5% are exempt from showing a Nutrition Facts table [B.01.401(2)]. However, when a nutrient content claim is made or if a reference is made to energy or any nutrient listed in the tables to Sections B.01.401 and B.01.402, the exemption no longer applies and a Nutrition Facts table or applicable nutrient information becomes mandatory. The presence of a nutrient content claim or the phrase "Nutrition Facts" also triggers the requirement for a Nutrition Facts table on the label. Unstandardized alcoholic beverages containing added sucralose, aspartame or acesulfame-potassium are required to carry the Nutrition Facts table as well as meet the labelling requirements for these artificial sweeteners. The alcohol by volume statement is not considered to be a nutrient content claim and does not trigger nutrition labelling [B.01.502(2)(j)].

For more information on the nutrition labelling regulations, see Chapter 5 of this Guide.

Alcoholic Beverages

10.13 Use of the term “Dry”

In the case of alcoholic beverages, the term “**dry**” is not regarded as a sugar content claim and does not trigger the application of the Nutrition Facts table, providing no other statements or claims are made about the sugar content.

10.13.1 Gin [B.02.041]

Gin may be labelled or advertised as “Dry Gin” or “London Dry Gin” if sweetening agents have not been added [B.02.041(c)]. The standard for “Gin” provides for the addition of a sweetening agent [B.02.041(b)(ii)].

10.13.2 Liqueurs [B.02.070]

The minimum sugar content required for liqueurs is 2.5 percent [B.02.070(b)]. Although the level in many liqueurs is often well beyond this minimum, it is questionable whether the term “**dry**” is a meaningful description.

10.13.3 Rum and Whisky [B.02.030, B.02.010]

In rum [B.02.030] and whisky [B.02.010], where sugar could be added indirectly as part of the flavouring, the range of residual sugar content is very small and not readily detectable. Thus, the use of the term “**dry**” could be misleading and should not be used.

10.13.4 Vodka [B.02.080]

The standard for Vodka does not provide for the addition of sugar or other sweetening agents. For this reason, the description “**dry**” is potentially misleading and should not be used [B.02.080].

10.13.5 Wine

In relation to wines, the term “**dry**” refers to a low residual sugar content in the wine, i.e., most of the sugar has been fermented into alcohol. The term “**dry**”, therefore, means the product has little or no sugar. There is however, a large measurable range in the sugar content of wines. The actual sugar content of what would be perceived and described as a “**dry**” wine varies with the specific type of wine. For example, a dry sherry wine would have more residual sugar than a dry table wine. The claim “**dry**” does not trigger the application of the Nutrition Facts table.

10.14 Use of the term “Light”

Historically, the term “**light**”, in relation to a rum, is recognized as a description of the colour and/or flavour of the product, and therefore need not be further qualified. The claim “light” on rum does not trigger a Nutrition Facts table [B.01.513(2)].

“**Light**” may be used to describe the following alcoholic beverages which contain the alcohol levels indicated in the table below:

ALCOHOLIC BEVERAGE	ALCOHOL LEVELS
Beer, Ale, Porter, Stout	2.6 - 4 % alc./vol. [B.02.132]
Cider	4 % alc./vol. or less
Wine	9 % alc./vol. or less
Whisky	25 % alc./vol. or less

In the case of the above alcoholic beverages, it is assumed that through long-established practice, most consumers understand "light" to be a reference to a lower alcohol content. No further qualification of "light" is required on labels and in advertisements of these products provided that the declaration of the percentage of alcohol by volume appears prominently on the principal display panel of the label, and that "light" is not used to refer to some other aspect or characteristic of these products. If "light" is used to describe a reduction in some constituent other than alcohol, then it must satisfy the conditions established by the regulations for nutrition labelling, for light as a sensory characteristic or light as a reference to the reduction in fat or of energy [B.01.502, B.01.513].

10.15 Addresses of Provincial and Territorial Liquor Boards

It is to be noted that some provinces require alcoholic beverage labels to be reviewed by the Canadian Food Inspection Agency and any non-compliance issues corrected as part of their listing procedure.

NOTE : The information on the Web sites available through the links in this section may not be available in both English and French.

Newfoundland Liquor Corporation
P.O. Box 8750, Station A
90 Kenmount Road
St. John's, NF
A1B 3V1
Tel.: 709-724-1112
<http://www.nfliquor.com>

Nova Scotia Liquor Corporation
93 Chain Lake Drive
Bayers Lake Business Park
Halifax, NS
B3S 1A3
Tel.: 902-450-5802
<http://www.nsliquor.ns.ca>

Prince Edward Island Liquor Control
Commission
P.O. Box 967
Charlottetown, PE
C1A 7M4
Tel.: 902-368-5720
<http://www.peilcc.ca/>

New Brunswick Liquor Corporation
P.O. Box 20787
Fredericton, NB
E3B 5B8
Tel.: 506-452-6826
<http://www.nbliquor.nb.com>

Alcoholic Beverages

Canadian Food Inspection Agency GUIDE TO FOOD LABELLING AND ADVERTISING

Société des alcools du Québec
905, avenue Delorimier
Montréal, QC
H2K 3V9
Tel.: 514-873-3816
<http://www.saq.com>

Liquor Control Board of Ontario
55 Lakeshore Boulevard East
Toronto, ON
M5E 1A4
Tel.: 416-864-2453
<http://www.lcbo.com>

Manitoba Liquor Control Commission
P.O. Box 1023
Winnipeg, MB
R3C 2X1
Tel.: 204-284-2501
<http://www.mlcc.mb.ca>

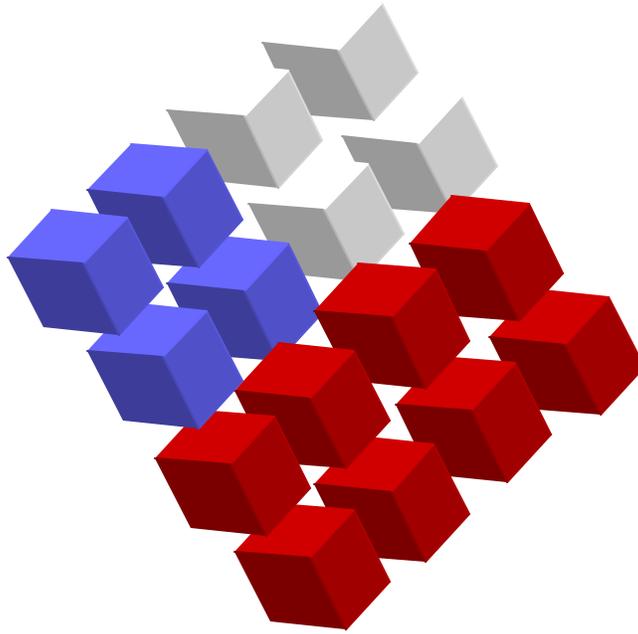
Saskatchewan Liquor and Gaming
Authority
P.O. Box 5054
Regina, SK
S4P 3M3
Tel.: 306-787-1738
<http://www.slga.gov.sk.ca>

Alberta Gaming and Liquor Commission
50 Corriveau Avenue
St-Albert, AB
T8N 3T5
Tel.: 403-447-8600
<http://www.aglc.gov.ab.ca>

British Columbia Liquor Distribution Branch
2625 Rupert Street
Vancouver, BC
V5M 3T5
Tel.: 604-252-3000
<http://www.bcliquorstores.com>

N.W.T. Liquor Commission
31 Capital Drive
Suite 201
Hay River, NT
X0E 1G2
Tel.: 867-874-2100

Yukon Liquor Corporation Board
9031 Quartz Road
Whitehorse, YT
Y1A 4P9
Tel.: 867-667-5245
<http://www.ylc.yk.ca>



GOBIERNO DE CHILE
SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO

LEY 18.455 y REGLAMENTO

DECRETO N°464: - ZONIFICACIÓN VITÍCOLA
DECRETO N°521: - REGLAMENTO DENOMINACIÓN
ORIGEN PISCO

MINISTERIO DE AGRICULTURA

LEY Nº 18.455

FIJA NORMAS SOBRE PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN
Y COMERCIALIZACIÓN DE ALCOHOLES ETÍLICOS,
BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y VINAGRES
DIARIO OFICIAL Nº 32.318 DE 11 DE NOVIEMBRE DE 1985

REGLAMENTO LEY Nº 18.455

DECRETO DE AGRICULTURA Nº 78 DE 31 DE JULIO DE 1986
DIARIO OFICIAL Nº 32.604 DE 23 DE OCTUBRE DE 1986

ULTIMAS MODIFICACIONES DIARIO OFICIAL Nº 38.268 DE 22 DE SEPTIEMBRE DE
2005 Y DIARIO OFICIAL Nº 38.408 DE 8 DE MARZO DE 2006

DECRETO DE AGRICULTURA Nº 464 DE 14 DE DICIEMBRE DE 1994
ESTABLECE ZONIFICACIÓN VITICOLA
Y FIJA NORMAS PARA SU UTILIZACIÓN
DIARIO OFICIAL DE 26 DE MAYO DE 1995

ULTIMA MODIFICACIÓN DIARIO OFICIAL Nº 38.268 DE 22 DE SEPTIEMBRE DE
2005

DECRETO DE AGRICULTURA Nº 521 DE 30 DE DICIEMBRE DE 1999
FIJA REGLAMENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PISCO
DIARIO OFICIAL Nº 36.674 DE 27 DE MAYO DE 2000

ULTIMA MODIFICACIÓN DIARIO OFICIAL Nº 38.408 DE 8 DE MARZO DE 2006

CONTENIDO TÉCNICO:

DEPARTAMENTO PROTECCIÓN AGRÍCOLA
Subdepartamento VIÑAS Y VINOS

Edición:

Abril, 2006

MINISTERIO DE AGRICULTURA

LEY NUMERO 18.455

FIJA NORMAS SOBRE PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALCOHOLES ETÍLICOS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y VINAGRES, Y DEROGA LIBRO I DE LA LEY Nº 17.105.-

La Junta de Gobierno de la República de Chile ha dado su aprobación al siguiente

Proyecto de Ley :

TITULO I

Disposiciones generales

Artículo 1º.- La producción, elaboración, comercialización, exportación e importación de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas, subproductos alcohólicos y vinagres, se regularán por las normas de la presente ley, sin perjuicio de las demás disposiciones legales que les sean aplicables.

Lo preceptuado en el inciso anterior regirá también para los mostos, zumos y caldos destinados a su fermentación.

Las disposiciones de la presente ley no serán aplicables a los productos que contengan alcohol etílico y que hayan sido autorizados como medicamentos por el Instituto de Salud Pública de Chile.

Artículo 2º.- Las bebidas alcohólicas se clasificarán en fermentadas y no fermentadas, y estas últimas, en destilados y licores.

Para los efectos de la presente ley se entenderá por:

- a) Productos : los indicados en el artículo anterior.
- b) Bebida alcohólica : aquella que tenga una graduación alcohólica de un grado o más.
- c) Bebidas fermentadas : las obtenidas directamente de la fermentación de sustancias azucaradas.
- d) Destilados : las bebidas obtenidas directamente de la destilación de sustancias azucaradas fermentadas.

- e) Licores : las bebidas alcohólicas no comprendidas en las definiciones anteriores.
- f) Grado alcohólico : el Gay-Lussac a veinte grados Celsius de temperatura.

Artículo 3º .- Las referencias que en esta Ley se hagan al Servicio o a su Director Ejecutivo se entenderán hechas al Servicio Agrícola y Ganadero y a su Director Ejecutivo, respectivamente.

Artículo 4º .- El Servicio deberá velar por el cumplimiento de la presente ley, pudiendo requerir para tales efectos la intervención de las autoridades correspondientes las que, en conformidad a sus respectivas facultades, deberán prestarle toda la colaboración que aquél les solicite.

En especial, el Servicio tendrá las siguientes atribuciones y obligaciones :

- a) Fiscalizar el cumplimiento de las normas de control contenidas en esta ley y su reglamento.
- b) Exigir los antecedentes que sean necesarios para la fiscalización del cumplimiento de esta ley en relación a la producción, elaboración, envasado, guarda, comercialización, importación, exportación y transporte de productos.
- c) Llevar un catastro de viñas, de vasijas y de establecimientos elaboradores y envasadores de productos afectos a esta ley.
- d) Establecer los métodos de análisis que deban emplear los laboratorios para emitir sus informes.
- e) Determinar las sustancias que deban utilizarse en la desnaturalización de alcoholes.
- f) Autorizar a laboratorios ajenos al Servicio para efectuar los análisis a que se refiere la letra d) precedente, de conformidad a lo dispuesto en el artículo 12.
- g) Fijar las normas para el ingreso y transporte por territorio nacional de productos en tránsito.
- h) Llevar un registro de bebidas alcohólicas que se comercialicen en el país, de acuerdo a lo que establezca el Reglamento.

Artículo 5º.- Los inspectores del Servicio estarán facultados, en el cumplimiento de sus labores inspectivas, para examinar y registrar naves, aeronaves, trenes, vehículos, personas, animales, cajas, embalajes o envases.

Para el cumplimiento de lo dispuesto en el inciso anterior, los inspectores del Servicio tendrán libre acceso a los edificios o lugares cerrados que no constituyan morada, para lo cual podrán solicitar directamente del jefe de la Comisaría o Subcomisaría más próxima el auxilio de la fuerza pública, la que podrá actuar con descerrajamiento, si fuere necesario.

Las inspecciones a que se refiere el presente artículo podrán también realizarse, con auxilio de la fuerza pública, en lugares que constituyan morada, previa orden judicial

emanada del juez del crimen competente, quien la podrá conceder con conocimiento de causa y a solicitud del Servicio.

Artículo 6º.- En la producción y elaboración de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres, sólo podrán utilizarse las materias primas que autorice esta ley. Podrá emplearse cualquier tipo de tratamiento o aditivo siempre que los mismos no estén expresamente prohibidos y que el producto resultante no sea dañino para la salud o contenga elementos que lo conviertan en tóxico.

Sin embargo, cuando se haya regulado el empleo de algún tratamiento o de alguna sustancia o aditivo, la utilización de ellos deberá ajustarse a la forma preestablecida.

Artículo 7º.- Se considerarán falsificados aquellos productos en cuyo proceso de producción o elaboración se hayan empleado materias primas no autorizadas, y adulterados, aquellos en cuyo proceso de producción, elaboración, guarda, comercialización o transporte se hayan efectuado maniobras o agregado sustancias o aditivos prohibidos o de un modo distinto al autorizado, en su caso.

Son productos potables aquellos cuyo contenido de impurezas, aditivos o elementos tóxicos se ajuste, en su caso, a los máximos o mínimos que se establezcan en el reglamento.

Se considerarán productos alterados aquellos que, siendo genuinos y potables, hayan experimentado cambios físicos o químicos que los hagan perder sus características propias.

Artículo 8º.- Para todos los efectos de la presente ley y de su reglamento se entenderán por productos finales aquellos mencionados en el inciso primero del artículo 1º que hubieren completado su proceso de elaboración o fabricación. En todo caso, se considerarán productos finales los que a continuación se indican y en las circunstancias que se expresan :

- a) Alcoholes: cuando se encuentren fuera de la fábrica o recinto de aduana, en su caso; como así también los que estén en el lugar de acopio del importador, con excepción de aquellos que ostensible y notoriamente constituyan materias primas para obtener bebidas alcohólicas.
- b) Licores, destilados, bebidas alcohólicas fermentadas y vinagres: cuando se encuentren envasados o en proceso de envase.
- c) Chichas: cuando se expongan u ofrezcan como tales para su enajenación.

Artículo 9º.- Los inspectores del Servicio podrán tomar muestras de los productos en cualquier etapa de su proceso de producción, elaboración, importación, exportación, guarda, depósito, comercialización y transporte, según la metodología que se establezca en el reglamento, debiendo proporcionar al interesado los ejemplares que sean necesarios para los efectos de los análisis a que se refiere el inciso segundo del artículo 10.

Las muestras serán debidamente singularizadas, tanto en cuanto a su origen como a la oportunidad y forma en que fueron extraídas, debiendo ser selladas en presencia del interesado o de cualquier persona adulta que se encuentre presente.

El dueño o encargado, a cualquier título, de los establecimientos, recintos o vehículos deberá facilitar la captación de muestras.

Artículo 10º.-Las muestras a que se refiere el artículo anterior, serán analizadas en laboratorios del Servicio, el cual conservará los ejemplares que sean necesarios para el evento de que fuere menester efectuar nuevos análisis. El resultado del primer análisis de un producto deberá comunicarse al interesado dentro del plazo de 30 días, contados desde la fecha en que se hubieren tomado las muestras.

El interesado podrá efectuar un segundo análisis de las muestras que queden en su poder en un laboratorio autorizado, dentro del plazo de 60 días contado desde la captación de las mismas. Si hubiere discrepancia entre los resultados de ambos análisis, de común acuerdo se podrá designar a un laboratorio autorizado para que, dentro del plazo de 30 días, contado desde el acuerdo, analice las muestras restantes y emita el correspondiente informe. El resultado de este tercer análisis tendrá el carácter de definitivo.

A falta de acuerdo en la designación del laboratorio, el Servicio propondrá una terna de ellos, debiendo el interesado elegir uno dentro del plazo de 10 días, transcurrido el cual, si no hubiere pronunciamiento por parte del interesado, será el Servicio quien determine el laboratorio que efectuará el tercer análisis. El laboratorio designado deberá efectuar el tercer análisis y emitir el correspondiente informe en el plazo de 15 días, contado desde su designación para tal efecto.

A requerimiento del interesado, deberá permitírsele presenciar los análisis que se practiquen.

Artículo 11º.- Mientras no se conozca el resultado de los análisis a que se refiere el artículo anterior, el tenedor del producto objeto de fiscalización no podrá enajenarlo, ni movilizarlo sin la autorización del Servicio, a menos que a la fecha de la toma de muestra estuviere calificado de potable por un laboratorio autorizado.

Esta prohibición cesará una vez transcurrido el plazo de 30 días fijado en el inciso primero del artículo precedente, salvo que se hubieren practicado nuevos análisis, en cuyo caso la inmovilización durará hasta la obtención del resultado definitivo.

Si tal resultado estableciere que el producto no cumple con algún requisito dispuesto en esta ley o en sus reglamentos, el Servicio adoptará las medidas pertinentes, sin perjuicio de la responsabilidad que pudiere corresponder al infractor.

Artículo 12º.- El Director Ejecutivo estará facultado para celebrar convenios con personas jurídicas del sector público o privado, para los efectos de que éstas puedan, a través de sus laboratorios, practicar los análisis a que se refieren los incisos segundo y tercero del artículo 10 y el inciso primero del artículo 11, y emitir los certificados a que hace mención el inciso primero del artículo 33. Tales convenios se celebrarán de acuerdo a las normas que se establezcan por decreto supremo expedido a través del Ministerio de Agricultura.

Artículo 13º.- Los propietarios o tenedores a cualquier título de viñas deberán dar aviso al Servicio, por escrito, de la plantación, injertación y arranque total o parcial de éstas, con indicación de las especies y variedades involucradas, antes del 31 de diciembre del año en que los hubieren efectuado.

Los productores, elaboradores, envasadores, importadores, exportadores y comerciantes de productos, y aquellas personas que en el ejercicio de su actividad utilicen alcohol etílico no desnaturalizado para fines distintos de la bebida, deberán inscribirse en los registros que al efecto establezca el Servicio. Esta inscripción deberá efectuarse en un plazo no superior a 30 días, contado desde la fecha de presentación de la declaración jurada de iniciación de actividades ante el Servicio de Impuestos Internos y se practicará con el sólo mérito de una copia de tal declaración. Las entidades que por ley no estuvieren obligadas a efectuar la mencionada declaración, podrán solicitar directamente al Servicio su inscripción en los registros, para lo cual deberán indicar el destino que le darán al producto.

Igualmente, deberá darse cuenta al Servicio de la cesación de las actividades dentro de los 30 días siguientes a la fecha de presentación del término de giro al Servicio de Impuestos Internos y en el caso de personas o entidades que no estén obligadas a efectuar tal declaración, dentro de los 30 días siguientes a la fecha en que se haya producido la mencionada cesación.

Las personas a que se refiere el presente artículo estarán obligadas a comunicar al Servicio la suspensión de sus actividades y el cambio de sus domicilios, en el plazo de 30 días contado desde la ocurrencia de tales hechos.

TITULO II

De los alcoholes etílicos y bebidas alcohólicas no fermentadas

Artículo 14º.- En la elaboración o fabricación de bebidas alcohólicas sólo podrá utilizarse alcohol etílico.

Los alcoholes etílicos se clasifican, según su origen, en alcoholes provenientes de uvas, de sus subproductos, de residuos de la fabricación de azúcar de betarraga o de azúcar de caña, de frutas, de materias amiláceas, de la sacarificación de materias celulósicas, de lejías sulfíticas y en alcoholes sintéticos, pudiendo sólo utilizarse de acuerdo a lo establecido en esta ley.

El alcohol que contenga una cantidad de impurezas superior a la indicada en el reglamento no podrá salir de las fábricas o destilerías ni de las aduanas sino desnaturalizado, salvo expresa autorización del Servicio el que fijará el destino del mismo.

Artículo 15º.- Las normas sobre potabilidad, graduación alcohólica, contenido de impurezas y sustancias permitidas para la elaboración de las bebidas alcohólicas no fermentadas se establecerán en el reglamento.

No obstante lo anterior, en la fabricación de los productos que se indican a continuación sólo se podrán emplear los alcoholes potables que se señalan en cada caso :

- a) Cognac, Armagnac, Brandy y Aguardiente: alcohol de vino.
- b) Grapa: alcohol de subproductos de la uva.
- c) Whisky, Gin y Vodka: alcohol de materias amiláceas.

En la fabricación de otras bebidas alcohólicas no fermentadas a las que no se les señala específicamente el alcohol de que deben provenir, podrá emplearse cualquier tipo de alcohol etílico potable.

TITULO III

De las bebidas alcohólicas fermentadas

Artículo 16º.- El vino sólo podrá obtenerse de la fermentación alcohólica del mosto de uvas frescas o asoleadas de la especie *Vitis vinífera*.

El producto de la fermentación alcohólica de mostos de variedades híbridas o su mezcla con productos de la especie *Vitis vinífera* no podrá nominarse vino y deberá comercializarse bajo cualquiera otra denominación que la presente ley o su reglamento no reserve para otras bebidas alcohólicas. En la etiqueta o en el envase deberá indicarse, en forma destacada, que es un producto alcohólico proveniente, total o parcialmente, de vides híbridas.

El reglamento determinará los procedimientos de elaboración y los requisitos de comercialización del producto indicado en el inciso anterior.

Artículo 17º.- Los vinos podrán ser utilizados en la elaboración de otras bebidas alcohólicas, las que podrán tener graduación alcohólica distinta de los vinos empleados; en estos productos no podrá utilizarse la denominación de vino, con excepción de los vinos licorosos.

Artículo 18º.- En el proceso de vinificación y elaboración de vinos se prohíbe el empleo de alcoholes, sacarosa o azúcar de cualquier naturaleza u origen, incluso edulcorantes artificiales. La edulcoración de estos productos sólo podrá efectuarse utilizando azúcar provenientes de la uva.

Artículo 19º.- La sola existencia de melaza, azúcar, glucosa, edulcorantes artificiales, colorantes o alcoholes en los establecimientos de vinificación o elaboración de vinos no licorosos constituirá una presunción de que dichos elementos se emplean en contravención a las disposiciones de esta ley y su reglamento.

Los establecimientos de vinificación que además elaboren productos provenientes de variedades híbridas, deberán dar aviso al Servicio de esa circunstancia dentro de los 30 días siguientes a la fecha de inicio de dicho proceso.

Artículo 20º.- La cerveza sólo podrá elaborarse con cebada malteada, lúpulo, levadura y agua. Se permite la adición de extractos fermentables, principalmente medio grano y puntas de arroz, láminas y productos de la molienda del maíz, en la forma y proporción que determine el reglamento. Asimismo, se permite el uso de azúcares refinadas como extracto fermentable y edulcorantes del producto final.

Artículo 21º.- Las normas sobre graduación alcohólica, potabilidad, materias primas y aditivos referentes a las bebidas alcohólicas fermentadas que no se encuentren contenidas en la presente ley se establecerán en el reglamento.

TITULO IV

De los vinagres

Artículo 22º.- Se dará el nombre de “vinagre” o “vinagre de vino” únicamente al producto obtenido por la fermentación acética del vino.

Artículo 23º.- Los vinagres elaborados sobre la base de sidra, productos alcohólicos de vides híbridas, hidromiel y alcohol etílico potable se denominarán con la palabra “vinagre”, acompañada del nombre de la materia prima de la cual proceden.

Artículo 24º.- Queda prohibida la elaboración, tenencia o venta de vinagres artificiales elaborados sobre la base del ácido acético o de soluciones del mismo.

Artículo 25º.- No podrán mezclarse los vinagres con ácido acético o con sus soluciones.

Artículo 26º.- El reglamento establecerá las características de los vinagres en general y las normas de control de su potabilidad.

TITULO V

De la denominación de origen

Artículo 27º.- El Presidente de la República, por decreto supremo expedido a través del Ministerio de Agricultura, podrá establecer Zonas Vitícolas y denominaciones de origen de vinos y destilados en determinadas áreas del país cuyas condiciones de clima, suelo, variedad de vides, prácticas culturales y enológicas sean homogéneas.

El reglamento determinará, en lo que no se contraponga a la presente ley, las condiciones, características y modalidades que deben cumplir las áreas y productos a que se refiere el inciso anterior.

Asimismo, el Presidente de la República podrá autorizar, por decreto supremo expedido a través del Ministerio de Agricultura, el uso de una denominación de origen para productos destilados como parte integrante del nombre de las bebidas que resulten de agregar al producto amparado los aditivos analcohólicos que se señalen en el mismo decreto. En todo caso, tales bebidas deberán ser elaboradas y envasadas, en unidades de consumo, en las Regiones de origen del respectivo producto.

Artículo 28º.- Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo precedente, establécense las siguientes denominaciones de origen para los productos que se señalan a continuación :

- a) **Pisco** : esta denominación queda reservada para el aguardiente producido y envasado, en unidades de consumo, en las Regiones III y IV, elaborado por destilación de vino genuino potable, proveniente de las variedades de vides que determine el reglamento, plantadas en dichas Regiones.
- b) **Pajarete** : esta denominación queda reservada para el vino generoso genuino producido y envasado, en unidades de consumo, en las Regiones III y IV, provenientes de vides plantadas en dichas Regiones.
- c) **Vino Asoleado**: esta denominación queda reservada para el vino generoso genuino producido y envasado, en unidad de consumo, en el área de secano comprendida entre el Río Mataquito por el Norte y el Río Bío-Bío por el Sur, provenientes de vides plantadas en el área mencionada.

El Presidente de la República, en uso de la facultad a que se refiere el artículo 27, no podrá alterar, modificar ni suprimir las denominaciones de origen establecidas en este artículo ni las que se establezcan en virtud de lo dispuesto en el artículo anterior.

Artículo 29º.- Se presume que toda uva, mosto, producto alcohólico de vides híbridas, vino y alcohol que se encuentren dentro de los recintos de una industria pisquera y que provengan de regiones distintas a las III y IV, están destinados a la producción de pisco. Igual presunción regirá respecto de aquellas materias primas no autorizadas para la elaboración de pisco. Estos productos caerán en comiso, sin perjuicio de las demás sanciones que corresponda.

Artículo 30º.- Queda prohibido designar con las denominaciones de origen establecidas o que se establezcan a productos distintos de aquellos que se amparan con tales denominaciones, como asimismo, a aquellos que, siendo similares o iguales, se produzcan o envasen en otras áreas o regiones.

TITULO VI

De la comercialización

Artículo 31º.- Los productores, importadores y comerciantes de alcohol etílico deberán vender este producto desnaturalizado, a menos que el adquirente se encuentre inscrito en los registros a que se refiere el inciso segundo del artículo 13.

Artículo 32º.- Las bodegas elaboradoras y fábricas de licores y vinagres no podrán tener una existencia de productos mayor al saldo resultante de la documentación legal respectiva.

Artículo 33º.- Los interesados podrán pedir que el Servicio o los laboratorios autorizados certifiquen la naturaleza, denominación, potabilidad, calidad, materias primas empleadas, procedimientos utilizados y otras características de los productos. En todo caso, las muestras de las partidas que se amparen con la certificación deberán ser captadas directamente por la entidad que deba efectuar dicha certificación.

Las certificaciones relativas al cumplimiento de las disposiciones de carácter fitosanitario o relativas al origen de los productos, sólo podrán efectuarse por el Servicio.

Artículo 34º.- Los productos destinados al consumo directo deberán expendirse en envases sellados y etiquetados, salvo que se trate de establecimientos o recintos autorizados por la autoridad competente, para expendarlos en forma distinta.

Las chichas podrán expendirse y comercializarse en envases abiertos.

Artículo 35º.- En los envases o etiquetas de los productos deberán indicarse, a lo menos, las siguientes menciones: nombre y domicilio del envasador; nombre o naturaleza del producto, y su graduación alcohólica y volumen.

En el caso de bebidas alcohólicas elaboradas a partir de vino con adición de otros componentes deberá indicarse en forma destacada en los envases o etiquetas, con precisión y claridad, los elementos utilizados en su fabricación; tratándose de vinagres elaborados sobre la base de productos distintos al vino, deberá señalarse en los envases o etiquetas, en la misma forma, la materia prima de la cual provienen.

Las etiquetas deberán llevar además pie de imprenta, con excepción de los productos importados.

Tratándose de productos importados deberá indicarse el país de origen, y el nombre y domicilio del importador y del distribuidor.

En los envases o etiquetas no podrán incluirse menciones que no correspondan a la naturaleza y características del producto.

Artículo 36º.- El vino envasado, para ser expendido y destinado al consumo directo, deberá tener una graduación alcohólica mínima de 11,5 grados, con un máximo de 1,5 gramos de acidez volátil por litro, a menos que se trate de vinos generosos y licorosos respecto de los cuales las graduaciones mínimas serán de 14º y 16º grados, respectivamente.

No obstante lo dispuesto precedentemente, el Presidente de la República, mediante decreto supremo fundado en circunstancias climáticas anómalas que hubieren afectado desfavorablemente el desarrollo normal de la viticultura, podrá autorizar la venta para consumo directo de vino no generoso ni licoroso con una graduación mínima de hasta 10,5°, producido en las comunas de Laja, San Rosendo, Yumbel, San Fabián, Hualqui, Los Angeles, Tucapel y Nacimiento de la Región del Bío-Bío. Esta autorización deberá estar referida específicamente a las comunas o localidades afectadas por el fenómeno climático y a la respectiva cosecha.

Para acogerse a esta excepción, los productores deberán declarar ante el Servicio la extensión y ubicación de los viñedos afectados por el fenómeno climático y el total de vino producido por ellos. El Servicio deberá autorizar previamente el envasado de ese vino debiendo usarse en todas las partidas etiquetas numeradas, timbradas por éste.

Artículo 37º.- Sin perjuicio de cualesquiera otras exigencias legales o reglamentarias, las facturas y guías de despacho que amparen la venta, cesión, permuta o transporte de productos afectos a esta ley, deberán contener, además, las siguientes menciones :

- a) Nombre o naturaleza del producto.
- b) Nombre de fantasía o marca, si lo tuviere.
- c) Tipo de envase y volumen contenido.
- d) Graduación alcohólica.
- e) Número de envases que componen la partida.

Tratándose de mostos destinados a la fermentación sólo será exigible indicar las menciones señaladas en las letras a), c) y e).

Artículo 38º.- Los productos afectos a esta ley, que se importen, deberán cumplir, a lo menos, con todos los requisitos exigidos para los productos nacionales similares.

Queda prohibida la mezcla con productos nacionales de bebidas alcohólicas fermentadas y mostos importados.

Artículo 39º.- Los productos que se importen envasados deberán comercializarse en sus unidades usuales de distribución en el país de origen, debiendo cumplir, en todo caso, con las disposiciones sobre envases establecidas para sus similares nacionales.

Artículo 40º.- Los productos que se importen no podrán ser comercializados ni se podrá disponer de ellos sin que previamente el Servicio haya verificado, mediante análisis, el cumplimiento de los requisitos exigidos.

Ingresado el producto en la Aduana, el Servicio tendrá un plazo de 60 días, contado desde la fecha de recepción de la respectiva solicitud, para inspeccionarlo. Si éste no se pronunciare dentro del término indicado, el interesado podrá disponer de él, sin incurrir por este solo hecho en infracción.

Artículo 41º.- El Servicio podrá eximir a productos destinados exclusivamente a la exportación del cumplimiento de determinados requisitos para adecuarlos a las exigencias de los mercados extranjeros, lo cual deberá ser acreditado por documentación oficial del país de destino.

TITULO VII

De las sanciones

Artículo 42º.- El que elaborare productos utilizando alcoholes no etílicos y los destine a la bebida, será sancionado con la pena privativa de libertad establecida en el artículo 314 del Código Penal.

En igual pena incurrirá el que elaborare productos empleando tratamientos o aditivos prohibidos o en una forma distinta a la autorizada, que conviertan al producto en tóxico o dañino para la salud y los destine a la bebida.

Al que sin ser elaborador comprare para vender los productos a que se refieren los incisos anteriores, y los destinare a la bebida, se le aplicará la misma pena que a éste.

Se presumirá que un producto se destina a la bebida cuando se expone, ofrece o pone a disposición de terceros en cualquier forma, sin que se advierta de manera destacada en los envases o etiquetas que el producto no es apto para la bebida.

Además de la pena indicada en los incisos precedentes, se aplicará a los infractores una multa de 25 a 200 unidades tributarias mensuales.

Artículo 43º.- Los que contravinieren algunas de las medidas señaladas en el inciso primero del artículo 53 serán sancionados con la pena de presidio menor en sus grados mínimo a medio. Se les aplicará, además, una multa de 15 a 150 unidades tributarias mensuales.

Artículo 44º.- El que otorgare certificados de potabilidad respecto de los productos a que se refiere esta ley y que fueren tóxicos o nocivos para la salud, será sancionado con la pena de reclusión menor en sus grados mínimo a medio y multa de 15 a 150 unidades tributarias mensuales.

Artículo 45º.- Se sancionará con multa de 15 a 150 unidades tributarias mensuales :

- 1) A los que elaboraren o vendieren productos falsificados que no sean tóxicos o dañinos para la salud .
- 2) A los que expendieren alcohol etílico sin desnaturalizar a usuarios no inscritos en el registro a que se refiere el inciso segundo del artículo 13.
- 3) A los que utilizaren denominaciones de origen en contravención a lo dispuesto en los artículos 27, inciso final, 28 y 30.
- 4) A los que infringieren las prohibiciones establecidas en los artículos 24 y 25.
- 5) A los que mantuvieren en establecimientos de vinificación o de elaboración de vinos no licorosos los elementos que se indican en el artículo 19, inciso primero y que no justifiquen un empleo distinto al de la vinificación.
- 6) A los que mantuvieren en los establecimientos de elaboración de pisco las materias primas a que se refiere el artículo 29 y no justifiquen un empleo distinto a la producción de pisco.

Artículo 46º.- Se impondrá una multa de 7 a 100 unidades tributarias mensuales :

- 1) A los que infringieren las obligaciones o prohibiciones que les imponen los artículos 17, 23 y 34.
- 2) A los que transgredieren las normas contenidas en los artículos 14, inciso tercero, y 16, inciso segundo.
- 3) A los que utilizaren sustancias distintas o en proporción menor a las autorizadas para la desnaturalización de alcoholes.
- 4) A los que elaboraren productos adulterados que no sean tóxicos o dañinos para la salud y a los que, a sabiendas, vendieren dichos productos.
- 5) A los que otorgaren certificados de potabilidad respecto de productos que, sin ser tóxicos ni dañinos para la salud, no cumplan con los requisitos establecidos en el inciso segundo del artículo 7º.

Artículo 47º.- Se castigará con multa de 1 a 75 unidades tributarias mensuales :

- 1) A los que enajenaren o movilizaren productos con infracción a lo dispuesto en los artículos 11 o 40. Si tales productos resultaren en definitiva tóxicos o dañinos para la salud, falsificados o adulterados, esta pena se aplicará

- conjuntamente con la indicada en los artículos 42, 45, N° 1), o 46, N° 4), según proceda.
- 2) A los que vendieren productos no potables que no sean tóxicos ni dañinos para la salud.
 - 3) A los que, a sabiendas, vendieren productos alterados.
 - 4) A los que incurrieren en falsedad en la certificación de cualquiera propiedad o característica de productos que no sea su potabilidad.
 - 5) A los que obstaculizaren o impidieren la labor de fiscalización del Servicio.
 - 6) A los que se atribuyeren la calidad de laboratorios oficiales y actúen como tales sin tener la autorización del Servicio. Esta pena se aplicará conjuntamente con la indicada en el artículo 46, N° 5), o en el N° 4) del presente artículo si en la certificación se incurriere en las infracciones sancionadas por tales preceptos.
 - 7) A los que infringieren la prohibición establecida en el inciso segundo del artículo 38 y a quienes comercializaren productos importados contraviniendo lo dispuesto en el artículo 39 de la presente ley.
 - 8) A los que transgredieren las normas de rotulación contenidas en los artículos 35 y 36, inciso final, y a quienes expendieren productos con una graduación alcohólica inferior o superior a la autorizada por la ley o el reglamento.
 - 9) A los que infringieren las obligaciones o prohibiciones que les imponen los artículos 13, 19, inciso segundo, 32 y 37.
 - 10) A los que no proporcionaren los antecedentes que les solicite el Servicio en virtud de lo dispuesto en el artículo 4º, letras b) y c), o suministraren antecedentes falsos.
 - 11) A los que expendieren productos con una acidez volátil superior a la autorizada por la ley.
 - 12) A los que transgredieren las normas relativas a las características de los vinagres, conforme al artículo 26.
 - 13) A los que infringieren lo preceptuado en el inciso tercero del artículo 16.

Artículo 48º.- Cualquiera otra conducta descrita en esta ley que constituya una infracción a sus normas, que no se encuentre específicamente penada en los artículos precedentes, se sancionará con multa de 0,5 a 50 unidades tributarias mensuales.

Artículo 49º.- El límite máximo de las sanciones pecuniarias establecidas en los artículos 45, 46, y 47 se elevará al doble tratándose de reincidencia.

Habrá reincidencia cuando se incurra en una nueva infracción de la misma naturaleza en un plazo inferior a tres años, a contar desde la última contravención.

Para los efectos de lo dispuesto en el inciso anterior, se considerará que existe un mismo sujeto infractor cuando la actividad o giro de éste se continua a través de personas jurídicas en que el infractor tenga el control mayoritario del capital o de la dirección. Si el infractor fuere una sociedad, para determinar dicho control se considerará además la participación que sus socios tengan en tales personas jurídicas.

Artículo 50º.- Además de las penas establecidas en los artículos anteriores, se podrá disponer el comiso de los productos elaborados, envasados, movilizados o comercializados con infracción a la presente ley. Si se cometiere alguno de los delitos a que se refieren los incisos primero y segundo del artículo 42, podrán ser comisados también los elementos y materias primas destinados a la elaboración de los productos.

Sin perjuicio de lo preceptuado en el inciso precedente y atendidas las circunstancias del hecho, podrá disponerse la clausura de 1 a 30 días o de 1 a 15 días si se cometiere alguna de las infracciones indicadas en los artículos 45 y 46, respectivamente.

La clausura podrá ser definitiva cuando se incurriere en algunos de los delitos sancionados en el artículo 42 y cuando se reincidiere, en los términos establecidos en el inciso segundo del artículo 49, en alguna de las infracciones a que se refiere el artículo 45.

La clausura recaerá sobre el local o establecimiento en que se hubiere constatado la infracción. Si se tratare de locales o establecimientos donde, además, se expendan otras mercaderías, la resolución de clausura determinará el traslado de los productos a que se refiere esta ley a una sección o dependencia cerrada del mismo, en la que se inmovilizarán, y dispondrá las medidas que sean conducentes para impedir el ejercicio del giro durante el tiempo de vigencia de la sanción.

Artículo 51º.- En los procesos que se incoen conforme a lo dispuesto en los artículos 42, 43 y 44 el Servicio podrá figurar como parte, con todos los derechos de tal desde que se apersona en el proceso, sin necesidad de formalizar querrela ni de rendir fianza de calumnia, y tendrá siempre conocimiento del sumario.

Artículo 52º.- Los inspectores del Servicio deberán denunciar cualquier infracción a las disposiciones de esta ley y, para estos efectos, tendrán el carácter de ministros de fe.

Artículo 53º.- El Servicio podrá, al constatar una infracción y como medida provisional tendiente a asegurar la efectividad de la sanción aplicable y el resultado de la investigación, ordenar la retención de productos, la inmovilización de éstos, y la aposición de sellos en vasijas, recintos y maquinarias.

En el caso de las infracciones a que se refieren los artículos 45, 46 y 47, el afectado por alguna de las medidas señaladas en el inciso anterior podrá, en cualquier momento, solicitar del juez de letras a que hace mención el inciso primero del artículo 63 que la misma quede sin efecto. El juez resolverá sin forma de juicio y previo informe del Servicio. Contra la resolución que se dicte no procederá a recurso alguno.

Tratándose de la comisión de los delitos indicados en el artículo 42, el Servicio, conjuntamente con la denuncia respectiva, deberá informar al juez sobre la aplicación de las medidas señaladas en el inciso primero de este precepto, y corresponderá a éste pronunciarse acerca de su mantención.

Artículo 54º.- Las sanciones que se establecen en los artículos 45, 46 y 47 de este cuerpo legal se aplicarán también a los comerciantes, distribuidores, depositarios y acopiadores en cuyo poder se encuentre el producto final cuando, por las circunstancias y demás antecedentes del caso, se pueda presumir fundadamente que no han podido ignorar que el producto de que se trata ha sido elaborado con infracción a la presente ley.

Artículo 55º.- Las multas que se apliquen por infracciones a la presente ley no estarán afectas a los recargos establecidos en las leyes N°s. 10.309, 15.109 y 17.392.

TITULO VIII

Del procedimiento para sancionar infracciones administrativas.

Artículo 56º.- El Director Ejecutivo del Servicio será competente para conocer y sancionar las infracciones a que se refieren los artículos 45, 46, 47 y 48, de acuerdo con las normas contenidas en el presente Título, sin que les sean aplicables los preceptos de la ley N° 18.223.

El Director Ejecutivo podrá delegar las facultades que le otorga el inciso anterior en funcionarios superiores del Servicio.

Artículo 57º.- Se concede acción pública para denunciar las contravenciones de que trata el artículo anterior. La denuncia formulada por los inspectores del Servicio o por el personal de Carabineros constituirá presunción legal de haberse cometido la infracción.

Cuando alguna de estas contravenciones fuere puesta en conocimiento de Carabineros de Chile, el jefe de la respectiva Unidad deberá comunicar este hecho al Servicio.

Artículo 58º.- En los procedimientos administrativos y judiciales a que dieren lugar tales infracciones la prueba se apreciará en conciencia.

Artículo 59º.- Recibida una denuncia, el Director Ejecutivo, su delegado o el funcionario que hubiere sido designado para tramitarla, citará al presunto infractor,

así como al denunciante, y examinará separadamente a los testigos y demás medios probatorios que se le presenten, levantando acta de lo obrado y practicará oficiosamente las investigaciones necesarias para el esclarecimiento de los hechos denunciados.

En los casos de allanamientos o registros se notificará al dueño, arrendatario u ocupante del lugar o edificio en que se hubiere de practicar la diligencia o al encargado de su conservación o custodia. Si no fuere habida algunas de las personas expresadas, la notificación se hará a cualquier persona mayor de edad que se hallare en dicho lugar o edificio, y si no se encontrare a nadie, se dejará constancia de ello ante dos personas mayores de edad.

El Director Ejecutivo o su delegado están autorizados para requerir de quien corresponda el auxilio de la fuerza pública, con el objeto de dar cumplimiento a las disposiciones y resoluciones que adoptaren en el ejercicio de sus atribuciones.

Artículo 60º.- Establecida la infracción, el funcionario ante el cual se hubiere tramitado la denuncia, en su caso, remitirá todos los antecedentes al Director Ejecutivo o su delegado para que resuelva.

Artículo 61º.- Aplicada la sanción por el delegado, el afectado podrá pedir al Director Ejecutivo reposición, dentro del plazo de 10 días, contado desde la notificación de la resolución. Este recurso se presentará en la oficina del Servicio correspondiente al lugar donde se hubiere cometido la infracción.

Artículo 62º.- Las notificaciones que sea menester practicar en el procedimiento administrativo se harán por un funcionario del Servicio o por personal de Carabineros, los que procederán con sujeción a las instrucciones que se les impartan, dejando testimonio escrito de su actuación.

Artículo 63º.- De las sanciones aplicadas por el Director Ejecutivo, podrá reclamarse ante el Juez de Letras en lo Civil del lugar en que se cometió la infracción, dentro de los 15 días hábiles siguientes a su notificación. Las reclamaciones se tramitarán en forma breve y sumaria, y contra la resolución que las falle no procederá recurso alguno.

Para acoger a tramitación la reclamación se exigirá que el infractor compruebe haber depositado previamente en las oficinas del Servicio o del Banco del Estado de Chile, a nombre de dicho Servicio, el 10% de la multa que le hubiere sido impuesta.

Artículo 64º.- El infractor condenado definitivamente a pagar una multa, deberá acreditar ante el Servicio, dentro del plazo de 10 días hábiles, contado desde la notificación de la resolución respectiva, el pago de la multa impuesta, bajo el apercibimiento de sufrir, por vía de apremio, un día de prisión por cada tres unidades

tributarias mensuales a que haya sido condenado, el que en su totalidad no podrá exceder de quince días. El pago de la multa se hará en las oficinas del Servicio o en las del Banco del Estado de Chile, a nombre de dicho Servicio.

La conversión de Unidades Tributarias a moneda corriente se hará al valor que ella tenga a la fecha del pago efectivo de la multa.

Si transcurridos cinco días desde el vencimiento del plazo indicado en el inciso primero el infractor no hubiere pagado la multa, el Director Ejecutivo o su delegado podrá solicitar del Intendente o Gobernador respectivo el auxilio de la fuerza pública, con el objeto de hacer efectiva la prisión que, por vía de apremio, establece este artículo.

Artículo 65º.- Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo anterior, la resolución del Director Ejecutivo que no hubiere sido reclamada conforme al artículo 63, tendrá mérito ejecutivo para hacer efectivo el pago de la multa impuesta.

Artículo 66º.- El producto de las multas y comisos que se apliquen o dispongan de acuerdo con el presente Título, será de beneficio fiscal.

Artículo 67º.- Las sanciones que se impongan en virtud de este Título se aplicarán sin perjuicio de la responsabilidad civil y penal que pudiere corresponder al infractor.

Disposiciones finales

Artículo 68º.- Derógase el Libro I de la Ley N° 17.105, de 1969, sobre alcoholes, bebidas alcohólicas y vinagres, cuyo texto definitivo fue fijado por el artículo 1º del decreto ley N° 2.753, de 1979.

Las disposiciones legales que hagan referencia al Libro I de la Ley N° 17.105 se entenderán hechas a esta ley, en las materias a que dichas disposiciones se refieren.

Artículo 69º.- Sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 3º y 4º transitorios, la presente ley entrará en vigencia el 1º de enero de 1986.

ARTÍCULOS TRANSITORIOS

Artículo 1º.- Los decretos reglamentarios del cuerpo legal que se deroga mantendrán su vigencia en lo que no sean contrarios a la presente ley y en tanto el Presidente de la República no dicte nuevas normas sobre la materia.

Artículo 2º.- Las causas y los procesos administrativos incoados por infracciones a las disposiciones del Libro I de la ley N° 17.105, que se encontraren pendientes a la fecha de vigencia de la presente ley, continuarán sustanciándose conforme a las normas indicadas en el cuerpo legal que se deroga, hasta su total tramitación.

Artículo 3º.- Sin perjuicio de lo establecido en el inciso primero del artículo 13, los propietarios o tenedores de viñas deberán informar por escrito al Servicio sobre la ubicación y superficie que tienen actualmente plantada, dentro del plazo de 60 días hábiles, a contar desde la fecha de publicación de la presente ley. Igual plazo tendrán los elaboradores, fabricantes, envasadores, importadores, exportadores y comerciantes de productos y usuarios de alcoholes etílicos sin desnaturalizar para comunicar al Servicio el ejercicio de sus actividades.

La contravención a lo dispuesto en el inciso anterior se sancionará con la pena indicada en el artículo 47 de esta ley.

Artículo 4º.- El plazo establecido en el inciso segundo del artículo 19 se contará a partir de la publicación de la presente ley para aquellos establecimientos que a esa fecha estén elaborando productos de vides híbridas.

Artículo 5º.- Los productos a que se refiere el artículo 36 que, a la fecha de entrada en vigencia de esta ley, se encontraren envasados y etiquetados y no cumplan con la graduación alcohólica mínima o con el máximo de acidez volátil que se establece en tal disposición, sólo podrán expendirse hasta el 30 de junio de 1986.

Artículo 6º.- No obstante lo establecido en el inciso segundo del artículo 16, los productos de la fermentación alcohólica de mostos de cepas híbridas o su mezcla con productos de la especie *Vitis vinífera*, podrán expendirse, hasta el 31 de diciembre de 1986, bajo la denominación de vino híbrido, la que deberá indicarse en forma destacada en la etiqueta o en el envase respectivo.

FERNANDO MATTHEI AUBEL, General del Aire, Comandante en Jefe de la Fuerza Aérea, Miembro de la Junta de Gobierno.- RODOLFO STANGE OELCKERS, General Director de Carabineros, Miembro de la Junta de Gobierno.- CESAR RAÚL BENAVIDES ESCOBAR, Teniente General de Ejército, Miembro de la Junta de Gobierno.- GERMAN GUESALAGA TORO, Vicealmirante, Comandante en Jefe de la Armada y Miembro de la Junta de Gobierno Subrogante.

Por cuanto he tenido a bien aprobar la precedente ley, la sanciono y la firmo en señal de promulgación. Llévase a efecto como Ley de la República.

Regístrese en la Contraloría General de la República, publíquese en el Diario Oficial e insértese en la Recopilación Oficial de dicha Contraloría.

Santiago, 31 de Octubre de 1985.- AUGUSTO PINOCHET UGARTE, General de Ejército, Presidente de la República.- Jorge Prado Aránguiz, Ministro de Agricultura.

Lo que transcribo a Ud., para su conocimiento.- Saluda atentamente a Ud.,- Jaime de la Sotta Benavente, Subsecretario de Agricultura.



DEPARTAMENTO PROTECCIÓN AGRÍCOLA
Subdepartamento VIÑAS y VINOS

DECRETO N° 78

REGLAMENTA LEY N° 18.455 QUE FIJA NORMAS SOBRE PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALCOHOLES ETÍLICOS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y VINAGRES.

MINISTERIO DE AGRICULTURA

REGLAMENTA LEY N° 18.455 QUE FIJA NORMAS SOBRE PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALCOHOLES ETÍLICOS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y VINAGRES.

Santiago, 31 de Julio de 1986.- Hoy se decretó lo que sigue :
Número 78.- Visto: El artículo 32º, N° 8 de la Constitución Política del Estado,

D e c r e t o :

TITULO I

Disposiciones Generales

Artículo 1º.- Para los efectos de este reglamento y de la Ley N° 18.455 sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres, en adelante la ley , se definen los siguientes términos :

- 1.- **Aditivo:** Sustancia de composición química conocida y grado alimentario que se incorpora a los productos en cantidades suficientes para mantener o mejorar sus características organolépticas y conservar su estabilidad.

- 2.- Aguardiente : El destilado de vinos al cual no se han agregado aditivos, excepto azúcares y agua.
- 3.- Azúcares : Son las sustancias reductoras y la sacarosa.
- 4.- Clery o Cooler : Es la bebida alcohólica elaborada sobre la base de vino como materia alcohólica predominante con o sin anhídrido carbónico, adición de agua, azúcares y saborizantes en una proporción tal que cambie el sabor franco del vino. En su preparación, se permite el uso de colorantes. Las etiquetas de sus envases no podrán contener expresiones propias de tipos o variedades de uvas o vinos.
- 5.- Cóctel : Bebidas alcohólica obtenida por la mezcla de uno o más destilados, licores o bebidas alcohólicas fermentadas a las que se les puede adicionar productos analcohólicos.
- 6.- Cognac, Armagnac y Brandy : Son aguardientes envejecidos, en vasijas de madera noble, coloreado o no con caramelo natural y edulcorados o no con azúcares.
- 7.- Chicha Cruda : Es la bebida obtenida del mosto de uva fresca o asoleada de la especie *Vitis vinífera*, que se halla en proceso de fermentación. Cuando se la obtiene de mosto cocido se denomina Chicha cocida.
- 8.- Chicha de manzana : Es la bebida alcohólica obtenida del zumo de la manzana que se encuentra en proceso de fermentación alcohólica.
- 9.- Extracto seco de un vino : Es el residuo que queda de la evaporación efectuada a 100 grados centígrados o bien medido por densimetría conforme al procedimiento establecido por el Servicio, mediante Resolución, y expresado en gramos por litro.
- 10.- Extracto seco reducido :. Es el extracto seco de un vino al cual se le ha extraído :
 - a) El exceso de azúcar reductor sobre 1 gramo por litro.
 - b) El exceso de sulfato de potasio sobre 1 gramo por litro.
 - c) El exceso de cloruro de sodio sobre 0,500 gramo por litro.
 - d) El peso de cualquier otra materia extraña que haya sido agregada al vino.
- 11.- Gin : Es la bebida obtenida por aromatización del alcohol rectificado de materias amiláceas, con adición de maceraciones, destilados, o aceites esenciales de bayas de enebro.
- 12.- Graduación alcohólica potencial : Es el grado alcohólico Gay-Lussac que se obtendría al fermentar totalmente las sustancias reductoras remanentes en un producto.
- 13.- Graduación alcohólica real : Es la proporción de alcohol que contiene un producto, medido con un alcoholímetro centesimal Gay-Lussac a 20 grados Celsius de temperatura.
- 14.- Graduación alcohólica total : Es la suma de las graduaciones alcohólicas potencial y real.
- 15.- Grapa : Es la bebida alcohólica proveniente de la destilación de borras y orujos, de productos de vides híbridas o de vinos alterados.

- 16.- Interesado : Los productores, envasadores, elaboradores, fabricantes, importadores, exportadores, comerciantes, y en general, cualquier persona natural o jurídica que desarrolle una o más de las actividades señaladas en el inciso primero del artículo 1º de la Ley.,
- 17.- Licor : Es el producto elaborado en base a alcoholes etílicos potables, destilados, bebidas alcohólicas fermentadas, mezclados o no entre sí, y con o sin extractos aromáticos naturales o sintéticos. Puede contener edulcorantes, agua, colorantes o cualquier otro aditivo permitido.
- 18.- Licores amargos : Son los que contienen principios amargos de origen vegetal.
- 19.- Licores anisados : Son los aromatizados predominantemente con semilla de anís o con extractos o esencias de las mismas.
- 20.- Licores de frutas : Son los preparados a base de zumos de frutas o partes de éstas o con maceraciones o esencias de las mismas.
- 21.- Materia prima : Cada una de las sustancias básicas empleadas en la preparación de productos, que le confieren sus características propias.
- 22.- Mistela : Es la bebida obtenida de un mosto de uva cuya fermentación se ha detenido por encabezamiento con alcohol de vino, alcohol de vino rectificado o alcohol de subproductos de uva.
- 23.- Mosto concentrado : Producto que se obtiene al eliminar parcialmente el agua del mosto natural o apagado, mediante ebullición, evaporación al vacío o frigorización impidiendo su fermentación espontánea.
- 24.- Mosto mudo o apagado : Aquel cuya fermentación alcohólica ha sido evitada mediante práctica enológica autorizada.
- 25.- Mosto natural : Zumo obtenido por presión de la uva antes que haya comenzado su fermentación.
- 26.- Mosto sulfitado : Mosto que contiene anhídrido sulfuroso como inhibidor de la fermentación alcohólica.
- 27.- Ponche : Es la bebida alcohólica elaborada sobre la base de vino como materia alcohólica predominante con adición de azúcares, anhídrido carbónico y pulpas o zumos de frutas, en una proporción tal que cambie el sabor franco del vino. En su preparación se permite el uso de colorantes.
- 28.- Producto a granel : Aquel que no se encuentra envasado en unidad de consumo.
- 29.- Producto apto : Es aquel que sometido a análisis cumple con todos y cada uno de los requisitos exigidos por la ley y este reglamento.
- 30.- Producto genuino : Es el elaborado de las materias primas y conforme a los métodos y prácticas que autoriza la ley y este reglamento.
- 31.- Relación alcohol-extracto de un vino : Es el cociente entre el peso del alcohol contenido en un litro y el peso de su extracto reducido.
- 32.- Relleno : Operación destinada a suplir la merma ocurrida en el envase que contiene al producto a granel.
- 33.- Sidra : Es la bebida alcohólica obtenida de la fermentación del zumo de manzana. Cuando provenga de otra especie deberá nominarse sidra acompañada del nombre de la fruta de la cual procede.

- 34.- Sidra espumosa : Sidra obtenida por fermentación natural, terminando su elaboración en envases cerrados, produciendo anhídrido carbónico en base a jarabe de azúcar.
- 35.- Sidra gasificada : La sidra que habiendo completado su proceso de elaboración, se le impregna anhídrido carbónico en forma mecánica. Se permite la adición de sacarosa con el solo fin de edulcoración.
- 36.- Suma alcohol-ácido de un vino : La suma que resulta de agregar al grado alcohólico centesimal la acidez total de titulación por litro disminuido del exceso sobre un gramo de acidez volátil, expresadas ambas en ácido sulfúrico.
- 37.- Unidad de consumo : Es el envase en que el producto se ofrece para su expendio directo al público.
- 38.- Uva : Es el fruto de la especie *Vitis vinífera* L. Cuando el fruto provenga de vides de variedades híbridas deberá denominarse uva híbrida.
- 39.- Vino acetificado : Es el vino enfermo que contiene más de 1,5 gramos de acidez volátil por litro expresada en ácido acético.
- 40.- Vino enfermo : Es aquel que ha sufrido una alteración bioquímica a causa de la acción de microorganismos que modifican sus características químicas y organolépticas.
- 41.- Vodka : Es la bebida obtenida de alcohol de materias amiláceas con o sin maceración de hierbas.
- 42.- Whisky : Es el destilado de la fermentación alcohólica de caldos de cereales malteados o no, que es sometido a procesos de envejecimiento en vasijas de madera, coloreado o no con caramelo natural.
- 43.- Ley : La Ley 18.455.
- 44.- Servicio : El Servicio Agrícola y Ganadero.
- 45.- Borra : Es el producto semilíquido obtenido de la fermentación del zumo de uva y de la elaboración del vino, constituido entre otros por sales de calcio y potasio del ácido tartárico, sustancias orgánicas, restos de tejido vegetal, levaduras y materia colorante. Su graduación alcohólica máxima será de cinco grados, el extracto seco mínimo de trescientos gramos por litro y un contenido mínimo de veinte gramos por litro de tartratos expresados en ácido tártrico.
- 46.- Vinagre de alcohol : Es el obtenido exclusivamente por la fermentación acética del alcohol etílico potable.
- 47.- Vinagre genuino : Es el obtenido por la fermentación acética de una sola materia prima básica de las indicadas en los artículos 22 y 23 de la Ley.
- 48.- Zumo fermentado de uva híbrida : Es el nombre genérico del producto obtenido de la fermentación alcohólica del zumo de ese fruto.
- 49.- Uva de Mesa : Es aquella que se comercializa habitualmente para su consumo directo en estado fresco. En especial, se comprende la que corresponde a las siguientes variedades : Thompson Seedless - Flame Seedless - Ribier - Ruby Seedless - Black Seedless - Red Seedless (Emperatriz) - Emperador - Superior Seedless - Cardinal - Almería - Red Globe - Queen Beauty Seedless - Flame Tokay - Royal Seedless - Exotic - Black Beauty y Early Grant.

- 50.- Sour : Se dará este nombre al cóctel preparado a base de destilados o licores adicionados de frutas ácidas o saborizantes de las mismas, pudiendo contener aditivos permitidos tales como azúcares, estabilizantes, espesantes, enturbiantes y colorantes. El nombre del producto será el destilado o licor empleado seguido de la palabra sour y de la fruta o saborizante utilizado, salvo en el caso del limón, en que ésta última mención tendrá carácter optativo.
- 51.- Cola de Mono : Es el cóctel preparado a base de aguardiente, leche de origen animal, café y edulcorantes, pudiendo contener aditivos tales como aromatizantes, estabilizantes, espesantes, enturbiantes y colorantes. Se permite el reemplazo de la leche de origen animal por otras leches o cremas de origen vegetal, pero en tal caso la rotulación deberá indicar el componente empleado como sucedáneo.
- 52.- Sangría : Es la bebida elaborada con vino, aromatizada por la adición de extractos o esencias naturales de cítricos, con o sin jugos de estas frutas, y eventualmente, edulcorada con azúcares, con adición de especias y agregación de anhídrido carbónico.

Artículo 2º.- En la obtención y elaboración de bebidas alcohólicas fermentadas y vinagres no podrán aplicarse prácticas, aditivos y demás sustancias si no están expresamente autorizadas por la ley o por este reglamento.

Asimismo, en la elaboración de los demás productos se deberán utilizar las materias primas y aditivos señalados en la ley o en este reglamento, pudiendo emplearse las prácticas de elaboración que no estén expresamente prohibidas.

Artículo 3º.- Para la aplicación de lo dispuesto en la letra a) del artículo 8º de la ley, no se considerarán productos finales los alcoholes que se encuentren a granel en establecimiento que los empleen como materia prima para elaborar bebidas alcohólicas en conformidad a las disposiciones contenidas en la ley y este reglamento, como tampoco aquellos alcoholes que estén siendo transportados hacia una fábrica de bebidas alcohólicas, los que se considerarán materia prima en tránsito, siempre que su traslado se haga con autorización expresa y previa del Servicio para garantizar el correcto uso y destino del producto.

Para los efectos de lo señalado en la letra b) del artículo 8º de la ley, serán considerados productos en proceso de envase, aquellos que se encuentren en unidades de consumo, sea que estén abiertas o sin etiquetas. En la misma condición se incluyen los productos contenidos en el recipiente y en los ductos que estén abasteciendo la línea de llenado.

Artículo 4º.- Las muestras se captarán en seis ejemplares cuando se trate de bebidas fermentadas o vinagres y en tres en los demás casos, quedando en poder del interesado dos y uno respectivamente. Tales muestras podrán captarse retirando

directamente los envases, siempre que el contenido de éstos no exceda de un litro de producto. En caso contrario, o si el volumen del producto existente no alcanza para captar el número de ejemplares requeridos, la muestra se captará en receptáculos de menor capacidad retirando la cantidad que sea necesaria para efectuar los análisis pertinentes. Tratándose de productos envasados cuyo contenido no alcance para efectuar el análisis, se retirarán las unidades necesarias para completar el volumen requerido.

Los inspectores del Servicio dejarán constancia de su actuación en acta que se levantará en el lugar de la captación y que será firmada por el dueño o encargado. En caso de ausencia de éstos o que se negaren a firmar dicha acta, el o los inspectores dejarán constancia de esta circunstancia en ese documento que será firmado por la persona adulta a que se refiere el inciso segundo del artículo 9º de la ley. Copia del acta quedará a disposición del interesado.

Artículo 5º.- Los ejemplares de muestra destinados al primer análisis de fiscalización serán analizados por el Servicio y sus resultados y calificación técnica efectuada por el analista deberán constar en el certificado expedido por el laboratorio respectivo. Dicha calificación deberá ser refrendada por las autoridades del Servicio que designe el Director Nacional, en aquellos casos que el mismo determine.

En caso de pérdida de los ejemplares de muestra destinados a efectuar el segundo análisis a que se refiere el artículo 10º de la ley, el Servicio se atenderá a los resultados del primero. Lo mismo ocurrirá si los resultados del segundo análisis no fueron presentados oportunamente al Servicio dentro de los plazos previstos en la mencionada disposición legal o cuando la determinación analítica efectuada no corresponda a la observada. El tercer análisis no podrá efectuarlo el Servicio ni los laboratorios que hubieren analizado el producto con anterioridad. Cuando la muestra se haya captado directamente de los envases originales en que está contenido el producto, el interesado tendrá un plazo de 20 días contado desde la fecha de notificación que declara apto el producto, para retirar los ejemplares de muestras sobrantes. Vencido ese plazo, el Servicio procederá a la destrucción de los envases y de su contenido, de lo cual quedará constancia en acta.

El costo del segundo análisis de fiscalización será de cargo del interesado, como asimismo, el costo de los análisis de importación y de exportación.

El costo del tercer análisis será de cargo del interesado cuando el resultado del mismo ratifique el obtenido en el primer análisis. En caso contrario será de cargo del Servicio.

Artículo 6º.- El aviso sobre plantación, injertación y arranque de viñas referido en el artículo 13º de la ley, será exigible a los propietarios o tenedores de terrenos plantados con vides dentro de un mismo predio, cuya superficie en conjuntos o separadamente, sea igual o superior a cinco mil metros cuadrados. Sin perjuicio de

lo anterior, el Servicio podrá, en casos calificados y mediante resolución publicada en el Diario Oficial, exigir el cumplimiento de dicha obligación a los propietarios o tenedores a cualquier título de plantaciones de vides cuya superficie sea inferior al mínimo indicado.

Dicho aviso podrá darse por carta certificada o entregada personalmente en las oficinas del Servicio y deberá incluir los siguientes antecedentes :

- a) Nombre, dirección y número del Rol Unico Tributario del propietario del predio.
- b) Región , Provincia, Comuna y dirección donde está ubicado el predio.
- c) Número del Rol de Avalúos de Bienes Raíces.
- d) Superficie total plantada, injertada o arrancada y superficie parcial por variedades.
- e) Condición de secano o riego, indicando cuando corresponda, si se trata de terrenos de vega.
- f) Sistema de plantación, cuando corresponda.
- g) Número de plantas por hectárea o distancia de plantación.

El adquirente de un predio en el que exista una viña deberá comunicarlo al Servicio dentro del año calendario en que haya efectuado la adquisición, acreditando dicha operación con certificado de dominio vigente.

Artículo 7º.- Para los efectos de lo dispuesto en el inciso segundo del artículo 13º de la ley, los productores, elaboradores, envasadores, importadores, exportadores, comerciantes de productos, y aquellas personas que utilicen alcohol etílico no desnaturalizado para fines distintos de la bebida, deberán inscribirse en el Servicio presentando copia de la correspondiente declaración de inicio de actividades ante el Servicio de Impuestos Internos, o los antecedentes que acrediten que el interesado no se encuentre obligado legalmente a efectuar tal declaración. Tal inscripción deberá efectuarse dentro del plazo de 30 días contado desde la fecha de presentación de la declaración jurada de iniciación de actividades ante el Servicio de Impuestos Internos.

TITULO II

De los alcoholes etílicos y bebidas alcohólicas no fermentadas.

Artículo 8º.- Para los efectos de lo dispuesto en el inciso segundo del artículo 14º de la ley, se entiende por :

- 1.- Alcoholes provenientes de uva, los siguientes :
 - a) Alcohol de vino : el proveniente de la destilación de vinos genuinos realizada mediante procesos de rectificación parcial, con una graduación alcohólica no superior a 75 grados Gay Lussac.
 - b) Alcohol de vino rectificado : es el proveniente de la destilación de vinos genuinos, con una graduación alcohólica superior a 75 grados Gay Lussac.
- 2.- Alcohol de subproductos de uva : el proveniente de la destilación de borras, orujos o de vinos alterados.
- 3.- Alcohol proveniente de uvas híbridas : el obtenido de la destilación del producto resultante de la fermentación del zumo de uvas de variedades híbridas.
- 4.- Alcohol de residuos de la fabricación de azúcar : el proveniente de residuos de la fabricación de melazas de azúcar de betarraga o de caña de azúcar, previamente fermentados y posteriormente destilados.
- 5.- Alcohol de frutas : aquel en cuya elaboración se emplea como materia prima jugos de frutas fermentados, exceptuando la uva.
- 6.- Alcohol de materias amiláceas : aquel en cuya elaboración se ha empleado como materia prima cereales, tubérculos o raíces que contienen almidón, tales como maíz, cebada, papas, camotes.
- 7.- Alcohol de sacarificación de materias celulósicas : el obtenido de materias primas derivadas de la celulosa que, sometidas a procesos de sacarificación, se transforman en azúcares fermentescibles.
- 8.- Alcohol de lejías sulfúricas : el obtenido de un subproducto de la fabricación del papel.
- 9.- Alcohol sintético : el obtenido por medio de síntesis orgánica.

Artículo 9º.- Los alcoholes etílicos se clasifican según su composición en :

- a) Alcohol potable : aquel cuyo contenido de impurezas no excede los máximos establecidos en este reglamento.
- b) Alcohol no potable : aquel cuyo contenido de impurezas excede los máximos establecidos en este reglamento.
- c) Alcohol desnaturalizado : aquel al cual se ha incorporado sustancias químicas de difícil separación, que indican sensorialmente su incapacidad de empleo como alcohol potable.
- d) Alcohol absoluto, deshidratado o anhidro : aquel que mediante la acción de agentes deshidratantes alcanza una graduación alcohólica mínima de 99,5 grados.
- e) Alcohol neutro : es aquel que en su proceso de rectificación ha alcanzado una graduación alcohólica mínima de 95 grados Gay Lussac y un máximo de

impurezas volátiles totales de 0,500 gramos por litro a 100 grados Gay Lussac.

Artículo 10º.- Se considerarán impurezas volátiles de los alcoholes, destilados, y licores, las siguientes sustancias : ácidos, aldehidos, furfural, alcohol metílico, alcoholes superiores y ésteres.

Los alcoholes potables, destilados y licores que no estén sujetos a requisitos específicos sobre la materia podrán contener las siguientes impurezas volátiles parciales máximas expresada en gramos por litro a 100 grados de alcohol :

- | | | | |
|----|--|---|-------|
| a) | Ácidos totales expresados en ácido acético | : | 2,000 |
| b) | Aldehidos expresados en aldehido acético | : | 1,000 |
| c) | Furfural | : | 0,080 |
| d) | Alcohol metílico | : | 1,500 |

El ácido cianhídrico se permite sólo en alcoholes y bebidas no fermentadas maceradas con carozo en proporción máxima de 0,040 gramos por litro a 100 grados de alcohol.

Los alcoholes provenientes de uva y de sus subproductos que se destinen a la elaboración de aguardiente y grapa, respectivamente, deberán contener un mínimo de 1,500 gramos por litro de impurezas volátiles totales a 100 grados Gay Lussac y deberán estar presentes en su totalidad en proporción tal, que sea susceptible cuantificar cada una de ellas.

Artículo 11º.- Los productos que se indican a continuación deberán tener un contenido máximo de impurezas volátiles que se señalan, expresadas en gramos por litro a 100 Gay Lussac :

- | | | | |
|----|--|---|-------|
| a) | Aguardiente de frutas y destilados de ágaves | | |
| | - Alcohol metílico | : | 4,000 |
| b) | Gin | | |
| | - Impurezas totales | : | 2,000 |
| c) | Vodka | | |
| | - Impurezas totales | : | 1,000 |

El aguardiente y la grapa deberán contener un mínimo de impurezas volátiles totales de 1,500 gramos por litro y un máximo de 5 gramos por litro de azúcares. Los aguardientes de frutas podrán tener hasta un máximo de 20 gramos de azúcares por litro.

Las impurezas volátiles totales mínimas para coñac, armañac y brandy serán de 2,000 gramos por litro y un máximo de 20 gramos de azúcares por litro. El whisky deberá contener como mínimo 1,500 gramos por litro de impurezas volátiles totales.

Tanto en el aguardiente y la grapa como en el coñac, armañac y brandy, los alcoholes superiores deberán estar representados a lo menos por los alcoholes propílico, isobutílico, isoamílico y amílico activo, simultáneamente.

Las bebidas preparadas a bases de destilados sujetos a un contenido mínimo o máximo de impurezas volátiles, deberán contenerlas, en la misma proporción que el destilado utilizado. Asimismo, deberán cumplir con la presencia de los alcoholes superiores cuando corresponda.

Artículo 12º.- Clasifícanse, según su composición genérica, los destilados y licores que a continuación se indican, los que deberán tener las graduaciones alcohólicas mínimas que se señalan :

GRUPO 1: Destilados

- a) Graduación mínima 30° : Aguardiente, Aguardiente de frutas, Grapa, y otros destilados no incluidos específicamente en este grupo.
- b) Graduación mínima 36°: Brandy.
- c) Graduación mínima 37,5° : Coñac, Armañac, Ron, Destilados de Agave, Gin y Vodka.
- d) Graduación mínima 40° : Whisky.

GRUPO 2: Licores

Graduación mínima 16°

GRUPO 3: Cócteles

Sin requisitos de graduación mínima.

En todo caso se permitirá una tolerancia de hasta 0,5 grados menor del mínimo fijado para cada tipo de producto o del indicado en la etiqueta.

Artículo 13º.- Derogado por decreto N°521 del 30 de diciembre de 1999, publicado en Diario Oficial N° 36.674 de fecha 27 de mayo de 2000.

Artículo 14º.- Los destilados podrán ser adicionados de sustancias naturales, incluida el agua, cuando así lo requiera la bebida a obtener.

Los aguardientes obtenidos de la destilación de zumos fermentados de otras frutas distintas a la uva deberán usar el nombre del producto del cual provienen, pudiendo llevar, además, la denominación típica empleada en el país de origen.

Artículo 15º.- Cuando sea necesario regular el contenido de impurezas volátiles para dar cumplimiento a las exigencias establecidas en este reglamento, se permitirá la mezcla de alcoholes, siempre que éstos sean del mismo origen.

Queda prohibida la adición directa de impurezas volátiles para regular su contenido.

Artículo 16º.- Los colorantes y sus mezclas así como los demás aditivos que se usen en la elaboración de bebidas alcohólicas serán los que autorice el Reglamento Sanitario de los Alimentos del Ministerio de Salud.

Artículo 17º.- Los destilados y licores se considerarán :

- a) Falsificados : Los fabricados a base de materias primas no autorizadas o con alcoholes distintos a los señalados por la Ley o este Reglamento para un determinado producto
- b) No potables : Los que no cumplan con el contenido de impurezas volátiles exigidas en este Reglamento.
- c) Adulterados : Los que contengan colorantes y otros aditivos que no estén expresamente autorizados, siempre que tales elementos no sean utilizados como materias primas, en cuyo caso el producto se considerará falsificado.
- d) Alterados : Los que presenten sedimentos y materias extrañas, así como los que se hayan contaminado con olores o sabores extraños.

TITULO III

De las bebidas alcohólicas fermentadas

Artículo 18º.- En las bebidas fermentadas se entenderá por producción, al conjunto de operaciones destinadas a transformar las sustancias azucaradas en alcohol etílico; y por elaboración, al conjunto de procesos tendientes a clarificar y estabilizar física, química y biológicamente la bebida obtenida de la producción.

Para el caso del vino, los términos producción y vinificación podrán usarse indistintamente como vocablos sinónimos.

En la producción y elaboración de chichas y sidras se considerarán permitidas todas las prácticas y normas autorizadas para el vino en su parte pertinente.

Los productores de uva de mesa que destinen o vendan este producto para vinificación deberán indicar en sus guías de despacho o facturas tal calidad y destino. Asimismo, los productores o elaboradores de vino que utilicen uva de mesa deberán indicar en las facturas o guías de despacho que extiendan que se trata de vino o mostos provenientes de uva de mesa.

Artículo 19º.- Son vinos especiales aquellos de composición particular, cuyas características organolépticas se derivan de la materia prima, de la técnica de elaboración o de prácticas específicas.

Serán considerados vinos especiales los siguientes:

- a) Vino generoso: el vino cuya graduación alcohólica mínima es de 14º, alcanzada por fermentación natural, sin adición de mosto concentrado.
- b) Vino gasificado: el vino definitivamente elaborado, impregnado posteriormente en forma mecánica con anhídrido carbónico, y cuya presión no puede ser inferior a 3 atmósferas a 20º Celsius de temperatura. “.
- c) Vino licoroso : el vino encabezado con alcohol de vino, alcohol de vino rectificado o alcohol de subproductos de uva, pudiendo ser edulcorado con mosto concentrado. Deberá fabricarse con un mínimo de 70 por ciento de vino y su graduación alcohólica mínima será de 16 grados, con una tolerancia de hasta 0,5 grado. Entre estos vinos se incluye el añejo.
- d) Vino aromatizado : vino licoroso al cual se han adicionado sustancias vegetales amargas, aromáticas o estimulantes inofensivas, sus extractos o esencias. Podrá ser edulcorado con sacarosa o mosto concentrado, coloreado o no con caramelo natural y encabezado con cualquier tipo de alcohol etílico potable.
Entre estos vinos se incluyen el Vermouth y el Quinado.
- e) Vino cosecha tardía o late harvest: el vino obtenido de uvas sobremaduras con una graduación alcohólica de al menos 11,5º GL.

Artículo 20º.- Según su contenido en azúcares, los vinos espumantes o vinos espumosos se clasifican en :

Nature	: Hasta 5 gramos por litro
Brut o Seco	: Hasta 15 gramos por litro

Demi Sec o Semiseco : Hasta 40 gramos por litro
 Doux o Dulce : Más de 40 gramos por litro

Todos los vinos señalados en el inciso anterior, deberá terminar su elaboración en envases cerrados, cuyo contenido de anhídrido carbónico se haya desarrollado naturalmente en su seno por una segunda fermentación en base a azúcares, y su presión no podrá ser inferior a 3 atmósferas a 20 grados Celsius de temperatura. En la elaboración de los mismos estará autorizada la utilización de las prácticas de los métodos de fermentación en botella y "Charmat" o cuba cerrada, y la adición de licor de expedición en base a azúcar, vino y aguardiente o coñac.

Todas las bebidas fermentadas que contengan a lo menos 30 gramos por litro de azúcares totales, se les permitirá un máximo de 400 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro y 100 miligramos al estado libre, y tratándose de sulfatos, 4 gramos por litro expresados en sulfato de potasio.

Artículo 21º.- Los claros de borra resultantes de la decantación, centrifugación o filtrajes de borras frescas se considerarán vinos para todos los efectos legales.

Artículo 22º.- Durante el proceso de vinificación se permite agregar las sustancias y efectuar las manipulaciones que a continuación se indican :

1. La mezcla de mostos y vinos entre sí, siempre que no se trate de productos importados o elaborados con uva de mesa.
2. La concentración de mostos.
3. El empleo de ácido L (+) Tartárico, y Láctico con el fin de corregir acidez.
4. La desacidificación con una o varias de las sustancias siguientes:
 - Tartrato de calcio,
 - Tartrato neutro de potasio,
 - Carbonato de calcio,
 - Bicarbonato de potasio,
 - Preparado homogéneo de ácido tartárico y de carbonato de calcio en proporciones equivalentes y finamente pulverizado.
5. Tratamientos térmicos.
6. La centrifugación, filtración y flotación.
7. La aireación o la adición de oxígeno.
8. El empleo de anhídrido carbónico, argón y nitrógeno, para crear una atmósfera inerte.
9. El empleo de anhídrido sulfuroso, bisulfito de potasio o metabisulfito de potasio.
10. El empleo de levaduras de vinificación.
11. El empleo de preparados de paredes celulares de levaduras en dosis máxima de 40 g/hL.
12. El empleo de coadyuvantes , para favorecer el desarrollo de las levaduras:
 - a. Adición de fosfato diamónico en dosis máxima de 0,96 g/L.
 - b. Adición de sulfito amónico en dosis máxima de 0,96 g/L.

- c. Adición de clorhidrato de tiamina o vitamina B1 en dosis máxima de 0,6 mg/L.
13. El empleo de carbón activado.
14. La clarificación mediante una o varias de las siguientes sustancias de uso enológico:
- a. Gelatina alimentaria.
 - b. Ictiocola.
 - c. Caseína y lactoalbúmina.
 - d. Ovoalbúmina.
 - e. Bentonita.
 - f. Caolín.
 - g. Dióxido de silicio en forma de gel o solución coloidal.
 - h. Tanino.
 - i. Enzimas pectolíticas.
 - j. Betaglucanasa.
15. El uso de madera en diferentes formas.

Artículo 23º.- Durante el proceso de elaboración de los vinos se permite agregar las sustancias y efectuar las manipulaciones que a continuación se indican:

1. La mezcla de vinos entre sí o entre vinos y mostos con el fin de edulcorarlos siempre que no se trate de productos importados o elaborados con uva de mesa.
2. La adición de ácido L (+)Tartárico, DL Málico, Láctico y Cítrico con el fin de corregir acidez.
3. Los tratamientos térmicos.
4. Adición de bitartrato de potasio para ayudar a la precipitación de tartratos.
5. Electrodiálisis.
6. La centrifugación y filtración.
7. Osmosis inversa.
8. La aireación o la adición de oxígeno.
9. El empleo de anhídrido carbónico, de argón y nitrógeno, para crear una atmósfera inerte.
10. La adición de anhídrido carbónico, en dosis límite de 1,5 g/L.
11. El empleo de anhídrido sulfuroso, en los límites determinados.
12. La adición de ácido sórbico o de sorbato de potasio en dosis máxima de 200 mg/L , expresado en ácido sórbico.
13. El empleo de ácido ascórbico o eritórbico, en dosis tal que no supere el límite total de 150 mg/L.
14. La clarificación mediante una o varias de las siguientes sustancias de uso enológico:

- a. Gelatina alimentaria.
 - b. Ictiocola.
 - c. Caseína.
 - d. Ovoalbúmina y lactoalbúmina.
 - e. Bentonita.
 - f. Caolín.
 - g. Dióxido de silicio en forma de gel o de solución coloidal.
 - h. Enzimas pectolíticas.
 - i. Betaglucanasa
15. El empleo de tanino.
16. El empleo de carbón activado.
17. El tratamiento mediante sulfato de cobre en dosis máxima de 1 mg/L.
18. El empleo de polivinilpolipirrolidona en dosis máxima de 80 g/hL.
19. El empleo de fitato de calcio en dosis máxima de 8 g/hL.
20. El empleo de ferrocianuro de potasio siempre que el producto final quede absolutamente libre de esta sal y el tratamiento se efectúe bajo control de un Ingeniero Agrónomo Enólogo o de un Enólogo.
21. La adición de ácido metatartárico en dosis máxima de 100 mg/L.
22. El empleo de goma arábiga en dosis máxima de 0,3 g/L.
23. El empleo de bacterias lácticas.
24. El empleo de coadyuvantes para el desarrollo de las bacterias lácticas.
25. La adición de lisozima en dosis máxima de 500 mg/L.
26. El empleo de ureasa.
27. El uso de madera en diferentes formas en el estacionamiento y envejecimiento de vino.

Artículo 24º.- Las bodegas elaboradoras de vinos que empleen ferrocianuro de potasio, deberán llevar un libro foliado y timbrado por el Servicio en el que se especificará el número y capacidad de la vasija en que se efectúe el tratamiento, proporción máxima tolerable de dicho producto, la dosis que se ha empleado por hectólitro y el total de litros tratados. La aplicación del ferrocianuro de potasio deberá terminar con la filtración del vino. La información que debe registrarse en el libro será de responsabilidad del profesional mencionado en el N° 20 del artículo precedente.

Artículo 25º.- Cuando la producción de vino o sidra se encuentre en etapa de fermentación, se calculará su grado alcohólico sumando al grado real obtenido en el análisis, el grado potencial que se obtendría al fermentar totalmente los azúcares reductores contenidos en él. Igual procedimiento se empleará para calcular el grado alcohólico de las chichas. Para estos efectos se considerará una equivalencia de 17 gramos de azúcares reductores por cada grado alcohólico Gay Lussac.

Artículo 26º.- Se considerarán vinos alterados los siguientes :

- a) Los productos finales acetificados, afectados de tourne u otras enfermedades.
- b) Los productos finales que presenten desequilibrios físicos o químicos tales como precipitaciones y enturbiamientos, que no sean propios de la naturaleza del producto.
- c) Los productos finales que tengan olores o sabores de sustancias no naturales al vino.
- d) Los productos finales que contengan más de 0,2 mg/L de arsénico, 0,01 mg/L de cadmio, 0,2 mg/L de plomo o 1 mg/L de fluor.

Artículo 27º.- Se considerarán vinos adulterados los siguientes :

- a) Aquellos que en su proceso de vinificación o de elaboración se les haya adicionado agua.
- b) Los que tengan una suma alcohol-ácido inferior a 13,5.
- c) Los que contengan edulcorantes sintéticos o se les haya adicionado sacarosa, salvo en los casos expresamente autorizados, así como en los que se detecte la adición de cualquier sustancia neutralizante, aromatizante, saborizante artificial, u otra que no constituya un componente natural del producto.
- d) Aquellos en que se determine la presencia de ácido benzoico en forma pura o de sus sales ,ácido salicílico y otros antisépticos no autorizados por este reglamento.
- e) Los productos finales que contengan más de 200 mg/L de ácido sórbico en forma pura o de sus sales expresado en ácido sórbico.
- f) Los productos finales que contengan más de 300 mg/L de anhídrido sulfuroso total o más de 75 mg/L al estado libre, y tratándose de vinos dulces, los que contengan más de 400 y 100 mg/L respectivamente.
- g) Aquellos productos finales que contengan una cantidad de sodio excedentario superior a 60 mg/L o de sulfatos expresados en sulfato de potasio superior a 2 g/L., salvo en los vinos dulces, generosos y licorosos que podrán contener hasta 4 g/L. de sulfatos por litro.
- h) Aquellos productos finales que contengan más de 1 g/L. de ácido cítrico, o más de 1 mg/L. de cobre por litro.

Artículo 28º.- Se considerarán vinos falsificados los siguientes :

- a) Aquellos producidos empleando sacarosa.
- b) Aquellos que contengan zumos o zumos fermentados provenientes de uva híbrida.

- c) Aquellos en que se adicione alcohol, salvo en los casos expresamente autorizados.
- d) Aquellos en que se haya empleado colorantes, incluyendo la enocianina.
- e) Aquellos que han sido mezclados con productos falsificados.

Artículo 29º.- El producto de la fermentación alcohólica de zumo de uvas de variedades híbridas destinado al consumo directo deberá cumplir con las mismas exigencias analíticas y calificaciones establecidas para el vino.

Artículo 30º.- Las bebidas alcohólicas que se indican a continuación deberán tener las siguientes graduaciones alcohólicas mínimas :

Clery o cooler	:	5,0 graduación real
Vino espumante o Vino espumoso	:	11,5 graduación real
Chicha cruda o cocida	:	11,5 graduación total
Chicha de manzana	:	4,0 graduación total
Mistela	:	14,0 graduación real
Ponche	:	8,0 graduación real
Sidra	:	4,0 graduación real
Vino	:	11,5 graduación real
Sangría	:	8,0 graduación real.

En los vinos y vinos especiales, se aceptará una tolerancia de medio grado bajo la graduación alcohólica indicada en la etiqueta, siempre que no sea inferior a la graduación mínima establecida para cada producto.

La mistela no podrá tener una graduación alcohólica real superior a 22 grados .

Las chichas y sidras no podrán tener una acidez volátil superior a 1,5 gramos por litro expresada en ácido acético y su graduación alcohólica real máxima será de 11,5 y 8 grados, respectivamente.

La chicha que contenga una graduación alcohólica real superior a 11,5 grados y un contenido de azúcares reductores inferior a 10 gramos por litro será considerada vino.

Artículo 31º.- Se considerarán chichas alteradas aquellos productos finales que tengan más de 1,5 gramos de acidez volátil por litro o que tengan manifiestos defectos organolépticos tales como olores o sabores extraños.

Artículo 32º.- Se considerarán chichas adulteradas las siguientes :

- a) Aquellas en que concurra cualquiera de las circunstancias previstas en las letras a), b), c), e) y g) del artículo 27º de este reglamento.
- b) Los productos finales que tengan más de 300 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro o más de 75 miligramos por litro al estado libre, a menos que se trate de chichas con más de 30 gramos de azúcares reductores por litro, caso en el cual se tolerará como máximo 400 y 100 miligramos por litro respectivamente.

Artículo 33º.- Se considerarán chichas falsificadas aquellas en que se verifique cualquiera de las circunstancias contempladas en las letras a) , b), c), y d) del artículo 28º de este reglamento.

Artículo 34º.- Se considerarán sidras y chichas de manzana alteradas aquellos productos finales que tengan más de 1,5 gramos de acidez volátil por litro o que tengan manifiestos defectos organolépticos tales como olores o sabores extraños.

Artículo 35º.- Se considerarán sidras y chichas de manzana adulteradas las siguientes :

- a) Aquellas en que se verifique cualquiera de las causales indicadas en las letras a), b), c) y e) del artículo 27º de este reglamento.
- b) Los productos finales que contengan más de 300 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro o más de 75 miligramos por litro al estado libre.

Artículo 36º.- Se considerarán sidras y chichas de manzana falsificadas aquellas en que se determine cualquiera de las circunstancias señaladas en las letras a), b), c) y d) del artículo 28º de este reglamento.

Artículo 37º.- Serán consideradas autorizadas para las chichas y sidras todas las prácticas y normas indicadas para el vino, en su parte pertinente.

Artículo 38º.- Son ponches, cleries y sangrías alterados aquellos productos finales que tengan más de 1,5 g/L de acidez volátil o que tengan manifiestos defectos organolépticos tales como olores y sabores extraños.

Artículo 39º.- Son ponches y cleries adulterados los siguientes:

- a) Los productos finales que contengan más de 200 mg/L. de ácido sórbico en forma pura o de sus sales, expresado en sorbato de potasio.

- b) Los productos finales que contengan más de 400 mg/L. de anhídrido sulfuroso total o más de 100 mg/L. al estado libre.
- c) Los productos finales que contengan menos de 30 g/L. de azúcares y aquellos cuya proporción de saborizantes, pulpas o zumos de uvas, en su caso, no cambien el sabor franco del vino.
- d) Aquellos en que se determine la presencia de ácido benzoico en forma pura o de sus sales, ácido salicílico y otros antisépticos no autorizados por este reglamento.
- e) Los ponches cuyo contenido de anhídrido carbónico sea inferior a 2 atmósferas a 20 grados Celsius de temperatura.

Se consideran sangrías adulteradas aquellas que no cumplan con las letras a), b) y d) de este artículo.

Artículo 40º.- Son ponches y clerics falsificados aquellos en que se determine la presencia de los zumos indicados en la letras b) del artículo 28º y los que hayan sido mezclados con productos falsificados.

Se considerará sangría falsificada aquellas que incurran en las causales del inciso anterior, y las que contengan colorantes.

Artículo 41º.- La cerveza deberá elaborarse con un mínimo de 65 por ciento de cebada malteada.

Entre el resto de los extractos fermentables se incluye el azúcar, el que no podrá exceder de un 20 por ciento del extracto fermentable total.

Artículo 42º.- La cerveza deberá reunir los siguientes requisitos :

- a) Aspecto claro y brillante, salvo en cervezas especiales.
- b) Sabor, color y aroma característicos.
- c) Estar exenta de cuerpos ajenos a los ingredientes utilizados.
- d) Estar libre de microorganismos patógenos.
- e) Estar libre de levaduras u otros microorganismos en estado activo, exceptuando las cervezas no estabilizadas biológicamente.
- f) Tener un pH que fluctúe entre 3,8 y 4,5.

Artículo 43º.- Serán consideradas prácticas autorizadas en la elaboración y conservación de las cervezas las siguientes :

- 1.- La corrección del agua de braceado y del agua para el lavado de orujos, siempre que conserve su potabilidad desde el punto de vista químico y biológico.
- 2.- El empleo de cebada malteada colorante, o de colorante natural de caramelo.
- 3.- El empleo de preparados naturales de lúpulo.

- 4.- El uso de enzimas que actúan sobre diversos carbohidratos para degradarlos o productos menos complejos de más fácil extracción.
- 5.- El uso de anhídrido sulfuroso proveniente de la combustión de azufre o mechas azufradas, gaseoso o líquido o de metabisulfito de potasio.
- 6.- La adición de ácidos para la corrección del ph del caldo.
- 7.- La clarificación mediante liquen y alginatos solubles o mediante materias inertes autorizadas para el vino.
- 8.- El empleo de enzimas pectolíticas o proteolíticas.
- 9.- La adición de ácido ascórbico y sus respectivas sales de sodio en las mismas proporciones autorizadas para el vino.
- 10.- La adecuada saturación por inyección de anhídrido carbónico.
- 11.- La pasteurización o la adición de inhibidores autorizados por el Servicio.
- 12.- El empleo de estabilizadores de la espuma.
- 13.- El empleo de la tecnología de caldo concentrado y su posterior dilución.
- 14.- El uso de azúcares refinados como extracto fermentable y edulcorante del producto final.

Artículo 44º.- Toda práctica no especificada en el artículo anterior será considerada ilícita. Prohíbense de un modo especial las siguientes :

- 1.- El empleo de edulcorantes no autorizados por el Servicio.
- 2.- El uso de principios amargos tales como cuasia, sauco y otros.
- 3.- El uso de colorantes o agentes de neutralización no autorizados por el Servicio.
- 4.- El encabezamiento con alcohol.
- 5.- El empleo de materias primas no autorizadas.

Artículo 45º.- Se considerarán cervezas alteradas aquellas que no reúnen los requisitos indicados en el artículo 42º de este reglamento o que contengan un sedimento apreciable a simple vista.

Artículo 46º.- Se considerarán cervezas adulteradas aquellas respecto de las cuales se hayan efectuado las prácticas indicadas en los números uno y tres del artículo 44º de este reglamento.

Artículo 47º.- Se considerarán cervezas falsificadas las siguientes :

- a) Aquellas en que se determine el empleo de materias primas no autorizadas o la adición de alcohol.
- b) Aquellas en que se detecte el uso de principios amargos distintos del lúpulo.

TITULO IV

De los vinagres

Artículo 48º.- Los vinagres en general deberán reunir los siguientes requisitos de composición:

- a) Un contenido de ácido acético mínimo de 40 gramos por litro y un contenido de alcohol no superior a 1 grado.
- b) Deben estar libres de anguilulas y de enfermedades criptogámicas.
- c) No contener más de 1 gramo por litro de cloruros expresados en cloruro de sodio.
- d) No deben contener sustancias extrañas a la materia prima de origen, no aceptándose que sean adicionados de ácidos minerales ni orgánicos, materias acres, irritantes o tóxicas, colorantes de cualquier naturaleza como tampoco de otras sustancias destinadas a aumentar artificialmente las propiedades características de los vinagres genuinos.

Artículo 49º.- Los vinagres de vino además de los requisitos exigidos en el artículo anterior, deberán cumplir con los siguientes :

- a) Tener un extracto seco total, libre de azúcares, mínimo de 7 gramos por litro en el vinagre de vino blanco y de 8 gramos por litro para los de vino tinto.
- b) El contenido de cenizas no podrá ser inferior a 1 gramo por litro expresado en carbonato potásico.
- c) Los sulfatos no podrán exceder de 2 gramos por litro, expresados en sulfato potásico.
- d) El anhídrido sulfuroso total no podrá ser superior a 300 miligramos por litro y a 75 miligramos al estado libre.
- e) Deberán estar exentos de ferrocianuro de potasio.

Artículo 50º.- Los vinagres obtenidos de la fermentación de uvas híbridas deberán cumplir con los mismos requisitos de composición indicados para el vinagre de vino.

Artículo 51º.- El vinagre de vino destinado al consumo deberá expendirse envasado y con etiquetas que señalen claramente y en forma destacada la materia prima de la cual procede y su contenido en ácido acético.

Artículo 52º.- Se considerarán vinagres alterados los productos finales que tengan anguilulas, enfermedades criptogámicas o que tengan manifiestos defectos organolépticos tales como olores o sabores extraños.

Artículo 53º.- Se considerarán vinagres adulterados los siguientes :

- a) Aquellos en que se detecte la presencia de colorantes o de cualquier otro elemento o componente ajeno a la materia prima básica de origen.
- b) Los productos finales que contengan menos de 40 gramos de ácido acético por litro o cuya graduación alcohólica sea superior a 1 grado Gay Lussac.
- c) Los productos finales cuyo contenido de ácido acético sea inferior que el indicado en la etiqueta, y que en ningún caso podrá ser menor de 40 gramos por litro.
- d) Los productos finales que contengan más de 300 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro o más de 75 miligramos por litro al estado libre.
- e) Los vinagres de vino que estando en su etapa de producto final contenga más de 1 gramo de cloruros por litro, expresado en cloruro de sodio, o más de 2 gramos de sulfatos por litro, expresado en sulfato de potasio.
- f) Los vinagres de vino en etapa de producto final cuyo contenido en cenizas sea inferior a 1 gramo por litro, expresado en carbonato potásico.

Artículo 54º.- Se considerarán vinagres falsificados los siguientes :

- a) Aquellos elaborados empleando ácido acético en cualquier proporción.
- b) Los vinagres de vino que contengan menos extracto seco por litro de lo establecido en la letra a) del artículo 49º de este reglamento.
- c) Los vinagres de vino mezclados con otros de distinto origen y los elaborados con una materia prima diferente que se expendan como vinagre o vinagres de vino.

TITULO V

De la denominación de origen

Artículo 55º.- Un reglamento específico determinará las condiciones, características y modalidades que deberán cumplir las zonas vitícolas y las denominaciones de origen de vinos y destilados.

Artículo 56°.- Derogado por decreto N°521 del 30 de diciembre de 1999, publicado en Diario Oficial N° 36.674 de fecha 27 de mayo de 2000.

Artículo 57°.- Sin perjuicio de otras calificaciones contempladas en la Ley y este Reglamento, serán considerados falsificados los siguientes productos :

- a) Cualquier bebida alcohólica con denominación de origen que haya sido producida, elaborada o envasada fuera de las regiones y áreas establecidas por la ley o que se establezcan por Decreto Supremo.
- b) Aquellas bebidas alcohólicas con denominación de origen en cuyo proceso de producción o elaboración hayan intervenido total o parcialmente materias primas procedentes de regiones o áreas distintas a las establecidas en la ley o que se establezcan por Decreto Supremo.
- c) Los piscos elaborados con variedades de uvas distintas a las señaladas en el artículo 5° del decreto N° 521, de 1999, del Ministerio de Agricultura.

Artículo 58°.- Se dará el nombre de Pisco Sour al cóctel producido y envasado en las Regiones III y IV, preparado con pisco, zumo de limón o saborizante natural del mismo. Además podrá contener aditivos autorizados tales como estabilizantes, espesantes, emulsionantes, enturbiantes y colorantes.

Su graduación alcohólica mínima será de 12 grados Gay-Lussac y su contenido mínimo de impurezas será de 2,5 gramos por litro.

Se acepta que esta bebida se prepare con zumo de otras frutas cítricas o saborizantes naturales de las mismas, pero en tal caso al producto deberá nominarse Pisco Sour, seguido del nombre de la fruta que corresponda.

TITULO VI

De la comercialización

Artículo 59°.- El Servicio llevará un registro de las bebidas alcohólicas que se comercialicen en el país.

Las bebidas alcohólicas que se produzcan, elaboren o importen deberán ser inscritas por los productores, elaboradores e importadores en el registro a que se refiere el inciso anterior. Para tales efectos el interesado deberá entregar por escrito los siguientes antecedentes :

- a) Naturaleza específica del producto.
- b) Nombre de fantasía, si lo tuviere.
- c) Nombre o razón social y domicilio del productor o fabricante, tratándose de un producto nacional, o del importador si se tratare de un producto de procedencia extranjera.
- d) Composición genérica del producto y las materias primas utilizadas.

Si se tratare de destilados y licores, el Servicio podrá encasillar el producto en alguna de las calificaciones señaladas en el artículo 12º de este reglamento o asignarle otra clasificación si el producto tiene una composición genérica significativamente diferente.

Los productos a que se refiere el inciso segundo que no se encuentren inscritos no podrán ser comercializados en el país.

Artículo 60º.- Todo el alcohol etílico que se expendá a público deberá estar desnaturalizado con las sustancias que determine el Servicio mediante resolución publicada en el Diario Oficial. La desnaturalización deberá efectuarse en origen o en establecimientos de acopio y distribución al por mayor.

Las farmacias que se encuentren inscritas de conformidad a lo dispuesto en el artículo 7º de este reglamento, podrán vender alcohol sin desnaturalizar en envases de capacidad no superior a 1 litro a personas o instituciones que ejerzan medicina humana, medicina veterinaria u odontología, contra orden escrita del solicitante que deberá acreditar su condición de tal y su domicilio. Las farmacias deberán exhibir ese comprobante cuando sea requerido por los inspectores del Servicio para verificar el destino de esos alcoholes.

Artículo 61º.- Los productores, importadores y distribuidores de alcoholes etílicos deberán comunicar mensualmente al Servicio las ventas efectuadas en dicho período, dentro de los 10 primeros días del mes siguiente al de su comercialización. Cuando algunos de esos interesados sea al mismo tiempo usuario de alcohol, deberá declarar, además, las cantidades ocupadas para su propio uso tal como si se tratara de una venta.

Artículo 62º.- Para los efectos del control de existencias se entiende por merma la cantidad de producto que se consume naturalmente en los procesos normales de producción, elaboración, fabricación, mantención y envase.

Se permitirán los siguientes porcentajes de merma sobre el total de existencia :

- a) En los establecimientos en que se almacene o se trasiegue alcohol, hasta en uno por ciento mensual, y en aquellos que fraccionen alcohol en envases

menores para expendio directo a público, hasta un uno por ciento más mensual, calculado sobre el volumen del producto envasado.

- b) En las fábricas de licores y destilados : hasta un dos por ciento mensual en las etapas de fabricación y envase del producto, salvo que éste sea fabricado a base de maceraciones, en cuyo caso se tolerará hasta un dos por ciento más mensual.

Las mermas señaladas en las letras anteriores se calcularán sobre la base de alcohol a 100 grados Gay Lussac.

- c) En los establecimientos elaboradores y envasadores de bebidas fermentadas y vinagres, exceptuadas las fábricas de cervezas : hasta un dos por ciento por concepto de elaboración y envase.

Este porcentaje se aplicará sobre el volumen de los productos envasados.

- d) Por las existencias de bebidas fermentadas y vinagres depositadas a granel, exceptuada la cerveza, en establecimientos productores, elaboradores y envasadores, hasta un tres por mil mensual que se calculará sobre el volumen de los saldos en existencia mantenidos en cualquier clase de vasija.

En casos especiales y calificados, y a petición expresa del interesado, el Servicio podrá autorizar porcentajes de merma superiores a los señalados.

El interesado dispondrá de un plazo máximo de 30 días para hacer efectiva la rebaja mensual por concepto de mermas.

Los productores, elaboradores, fabricantes, distribuidores y comerciantes en general llevarán un registro de existencia timbrado por el Servicio, cuando corresponda, en el que se anotarán los ingresos, egresos y mermas de productos afectos a la ley.

Cuando se trate de interesados que tengan sucursales de su actividad y la información la lleven centralizada deberán mantener en cada una de ellas documentación con los antecedentes señalados, debidamente refrendada con la firma del interesado o su representante. Igual exigencia tendrá el que mantenga bodega de acopio y sucursales de ella.

Artículo 63º.- Las etiquetas deberán reunir los siguientes requisitos :

- 1.- Estar impresas sin correcciones y señalar el país de origen del producto contenido en el envase.
- 2.- Las menciones obligatorias señaladas en el artículo 35º de la ley deberán indicarse en idioma español cuando se trate de productos nacionales. Se exceptúa de esta obligación el nombre de fantasía del producto.
- 3.- Cuando la materia prima sea importada a granel y el proceso de envase se efectúe en territorio nacional, como asimismo, cuando se complete la elaboración dentro del país, la etiqueta deberá imprimirse en idioma español, con excepción, en su caso, del nombre genérico y de fantasía. Asimismo, deberá indicarse en forma clara y precisa el país de origen de sus

- componentes, expresándose, además que el proceso de elaboración o envase se efectuó en Chile.
- 4.- Las etiquetas de los productos que se exporten podrán estar impresas en idioma extranjero, pero no podrán utilizarse en la comercialización interna, salvo que se complementen las menciones para cumplir los requisitos exigidos para su comercialización interna.
 - 5.- El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del producto, en forma específica y no sólo genérica. Este deberá aparecer con características destacadas en la etiqueta principal y con caracteres no inferiores al 4% de la altura total de la etiqueta, cuando esta dimensión sea igual o superior a seis centímetros. En alturas inferiores, el tamaño mínimo será de dos milímetros. Para todos los efectos del presente reglamento, la expresión “bebida alcohólica” corresponderá a una denominación genérica. Podrán usarse indistintamente las expresiones vino o viña, siempre que este último vocablo forme parte de la razón social o de la marca registrada de la viña y que el interesado sea propietario o simple tenedor de un viñedo de la especie *Vitis vinífera*.
 - 6.- El volumen del producto contenido deberá expresarse en unidades del sistema métrico decimal y la graduación alcohólica en grados Gay Lussac. Cuando se importen productos cuya etiqueta original registre estas menciones expresadas en otras unidades, deberá señalarse su equivalencia en una etiqueta complementaria. Asimismo, los productos que se importen en unidades de consumo selladas podrán ingresar con sus etiquetas de origen y con las menciones que en ella se señalen. No obstante, deberá darse cumplimiento a las exigencias indicadas en los incisos primero y cuarto del artículo 35º de la ley, las que podrán agregarse en una etiqueta complementaria.
 - 7.- En la etiqueta de aquellos productos que se expenden en envases sellados y cuya graduación alcohólica está sujeta a las sumas de las graduaciones real y potencial, sólo se deberá indicar la graduación real.
 - 8.- Será responsabilidad de los envasadores señalar en una de las etiquetas de sus envases, la fecha de vencimiento, en los productos que contengan leche de origen animal o huevo.
 - 9.- En la etiqueta de los vinagres deberá señalarse la concentración de acidez acética expresada en gramos por litro, y en la de los alcoholes desnaturalizados, el desnaturalizante empleado y su concentración.
 - 10.- Las etiquetas o envases no podrán contener palabras, leyendas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan inducir a equívocos, engaños o falsedades respecto del origen, materia prima, naturaleza o composición del producto.
 - 11.- Los cócteles deberán indicar en una de sus etiquetas, con precisión y claridad, los componentes básicos empleados en su fabricación.
 - 13.- En las etiquetas de vinos espumantes o vinos espumosos, la mención “fermentado en botella” podrá ser reemplazada por “fermentado en botella por el método tradicional”, “método tradicional”, “método clásico” o “método clásico tradicional”.

Artículo 64º.- Se considerará envase sellado todo aquel cuya tapa, ya sea corcho, tapón plástico, dispositivos metálicos u otros, permita transportar el líquido contenido sin que éste se derrame e impida al mismo tiempo la entrada de aire al interior del envase. Además que en caso de ser destapado, queden señales o evidencias de que ha sido abierto.

Artículo 65º.- Tratándose de productos que se importen, el Servicio podrá exigir que se acredite oficialmente la materia prima que fue empleada en su elaboración y en el caso de productos que se importen envasados con denominación de origen, podrá igualmente exigir que se certifique su procedencia. Las determinaciones de los boletines de importación deberán ser coincidentes con el de las fiscalizaciones posteriores.

Los productos que se importen en unidades de consumo deberán estar contenidos solamente en envases que utilicen sus similares nacionales en su expendio habitual.

Artículo 66º.- Previo a la importación de vinos y mostos a granel, los interesados deberán presentar una solicitud al Servicio indicándose en ella los antecedentes que éste determine en conformidad a lo establecido en la letra b) del artículo 4º de la ley.

Junto a la solicitud deberá acompañarse un certificado otorgado por el organismo oficial del país de origen en que conste, a lo menos, las determinaciones analíticas físico-químicas que se practican en Chile a los productos similares.

El resultado de los análisis efectuados por el Servicio deberá ser coincidente con los valores consignados en el certificado referido en el inciso precedente. En todo caso se aceptarán las tolerancias que se indican sobre o bajo las determinaciones efectuadas en el país de origen .

1.-	Densidad a 20 grados Celsius	:	2 milésimas
2.-	Grado alcohólico a 20 grados Celsius	:	3 décimas de grado
3.-	Acidez total expresada en ácido sulfúrico	:	2 décimas de gramo por litro
4.-	Acidez volátil expresada en ácido acético	:	2 décimas de gramo por litro
5.-	Azúcares reductores	:	1 gramo por litro
6.-	Extracto seco total	:	1 gramo por litro
7.-	Sulfatos expresados en sulfato de potasio	:	2 décimas de gramo por litro
8.-	Cloruros expresados en cloruro de sodio	:	1 décima de gramo por litro

Artículo 66° Bis - Todo vino importado a granel deberá comercializarse en el país en unidades de consumo selladas y etiquetadas. El proceso de envasado de estos vinos deberá efectuarse en presencia de un inspector del Servicio Agrícola y Ganadero.

Lo dispuesto en el inciso anterior será aplicable también a los vinos elaborados con mostos importados.

Artículo 67°.- Los conductores de vehículos que transporten al por mayor productos afectos a la Ley, estarán obligados a registrarlos en los lugares de control que el Servicio establezca.

Los interesados que deseen ingresar mostos, producto alcohólico de vides híbridas, vino y alcohol a granel a las regiones III y IV, para fabricar bebidas alcohólicas diferentes al pisco o para otros fines, deberán contar con una visación previa del Servicio en la documentación que acompaña al producto, otorgada en el lugar de origen.

Lo mismo será aplicable cuando los productos mencionados pasen en tránsito con destino al norte de las referidas regiones pisqueras.

Artículo 68°.- Todo envase que contenga productos a granel afectos a la ley que pasen por el territorio nacional provenientes del exterior y con destino a otro país, será sellado por funcionarios del Servicio en el lugar de ingreso, los que a su vez procederán a retirar los sellos en el lugar de salida.

Artículo 69°.- Todos los establecimientos que produzcan, elaboren, fabriquen o envasen productos afectos a la ley deberán tener sus vasijas aforadas y numeradas correlativamente, aceptándose una tolerancia de hasta un tres por ciento del aforo indicado cuando se trate de vasijas de madera y de hasta un dos por ciento cuando sean de otro material.

Los camiones estanques o aljibes, así como los que transporten contenedores o envases con productos a granel afectos a la ley deberán llevar pintada en forma clara y visible la capacidad en litros del o de los recipientes, aceptándose las mismas tolerancias del inciso anterior. Los depósitos que contengan el producto deberán ser de un material que no sea atacado por el líquido que contienen o en su defecto deberán estar revestidos interiormente con alguna sustancia resistente.

Los recintos o sectores destinados a los procesos de fabricación, elaboración o envase de los establecimientos señalados en el inciso primero, con excepción de las bodegas productoras de vino, deberán reunir los siguientes requisitos mínimos, sin perjuicio de lo establecido por la autoridad competente :

- 1.- Adecuada iluminación y ventilación.
- 2.- Conexión a la red de agua potable, o de lo contrario, disponer de los elementos necesarios que aseguren la potabilidad del líquido de acuerdo a su origen o fuente de abastecimiento.
- 3.- Pisos lisos y de material resistente, libres de porosidad, para permitir un buen aseo y el total escurrimiento de los líquidos.
- 4.- Muros sólidos e igualmente lisos, sin porosidad, hasta la altura que sea necesaria para asegurar una adecuada limpieza.
- 5.- Contar con dispositivos de escurrimiento de líquidos, tanto de los provenientes del lavado de las maquinarias y del local mismo, como aquellos que se derramen durante los distintos procesos.
- 6.- Los depósitos, instalaciones, maquinarias y ductos deberán ser de un material que no sea atacado por contacto con los productos que se procesan. Además deben ser de superficies lisas para evitar la acumulación de materias extrañas y para facilitar su perfecto lavado.

TITULO VII

De las sanciones

Artículo 70º.- Las sanciones que se establecen en los artículos 45º, 46º y 47º de la ley, se aplicarán también a los comerciantes, distribuidores, depositarios y acopiadores en cuyo poder se encuentre el producto final cuando, por las circunstancias y demás antecedentes del caso, se pueda presumir fundadamente que no han podido ignorar que el producto de que se trata ha sido elaborado con infracción a la ley o a este reglamento.

Artículo 71º.- Las sanciones que el Servicio imponga a los infractores se aplicarán dentro de los márgenes que establece la ley, considerando los siguientes antecedentes :

- 1.- Lucro o ausencia de lucro derivado de la infracción.
- 2.- Dolo o negligencia culpable que hubiere mediado en el acto.
- 3.- Cooperación prestada por el infractor durante la acción fiscalizadora.
- 4.- Calidad de reincidente.

Artículo 72º.- La clausura a que se refiere el artículo 50º de la ley abarcará todo el establecimiento comprometido con el producto motivo de la sanción, exceptuando las oficinas, siempre que la ubicación de éstas no sea obstáculo para la aplicación de la medida. En caso contrario deberá clausurarse todo el establecimiento.

Tratándose de establecimientos que elaboren o fabriquen más de un tipo de productos, que estén incluidos en Títulos distintos dentro de la ley, se clausurará solamente la sección en que tenga origen el producto materia de la infracción, incluyendo los recintos de acopio del mismo. Sin embargo, si la disposición de las instalaciones no permitiera clausurar en forma parcializada, la medida se aplicará a todo el establecimiento.

Artículo 73º.- El traslado físico de un establecimiento afectado a la ley no impide en absoluto la aplicación de la clausura, la que se impondrá en el lugar en que estuviera funcionando al momento de hacerse efectiva la sanción.

Para los efectos de realizar una clausura, cada sucursal se considerará como un establecimiento distinto.

Artículo 74º.- A solicitud del interesado el Servicio podrá autorizar el ingreso al establecimiento clausurado para el solo efecto de realizar prácticas justificadas e impostergables tendientes al buen mantenimiento de los productos, tales como rellenos en el caso de vinos. La operación deberá efectuarse en el mínimo de tiempo necesario bajo la presencia de un inspector del Servicio.

Queda prohibido el retiro de cualquier especie o documentación relacionada con el giro del negocio desde el recinto clausurado, salvo expresa autorización del Servicio.

Artículo 75º.- Los establecimientos afectos a la ley deberán estar separados de casa habitación, o a lo menos, deberán tener una estructura y disposición tales, que permitan, en su caso, ser sellados o clausurados en forma independiente.

ARTICULOS TRANSITORIOS

Artículo 1º.- Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 56º de este reglamento podrá destinarse a la producción de pisco hasta la cosecha de 1998 la producción de las variedades Albilla, Del Padre, Huasquina, Palo Colorado o Malbec, País y San Francisco provenientes de viñedos ubicados en la III y IV Regiones siempre que la superficie de los mismos no exceda de 2 hectáreas. Los viñedos de mayor superficie podrán destinar su producción a la elaboración de pisco sólo hasta la cosecha de 1990.

En todo caso, estos productores deberán inscribirse, en el plazo de un año a contar de la publicación del presente reglamento, en un registro especial que para estos efectos abrirá el Servicio.

Artículo 2º.- Los productores, elaboradores e importadores a que se refiere el inciso segundo del artículo 59º de este reglamento tendrán un plazo de 60 días a contar desde la fecha de publicación del presente reglamento para inscribir el producto que se encuentren comercializando.

Artículo 3º.- Las chichas que no reúnan los requisitos de graduación alcohólica y de acidez volátil establecidos en el artículo 30º podrán expendirse hasta 6 meses después de la publicación de este reglamento. Igual plazo regirá para dar cumplimiento a las disposiciones contenidas en los artículos 48º, 49º, 50º, 51º y 63º números 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10. Habrá el mismo plazo para dar cumplimiento a lo dispuesto en los artículos 69º y 75º.

Artículo 4º.- Los distribuidores y establecimientos de expendio a público podrán comercializar los piscos que tengan impreso en su rotulación la palabra “ Selección “, siempre que acrediten con la presentación de factura, que la adquisición del producto se verificó con anterioridad al 31 de diciembre de 1987.

Anótese, tómese razón y publíquese.- **AUGUSTO PINOCHET UGARTE**, General de Ejército, Presidente de la República.- Jorge Prado Aránguiz, Ministro de Agricultura.-

Lo que transcribo a Ud., para su conocimiento.- Saluda atentamente a Ud.- Jaime de la Sotta Benavente, Subsecretario de Agricultura.-



DEPARTAMENTO PROTECCIÓN AGRÍCOLA
Subdepartamento VIÑAS y VINOS

DECRETO N° 464

ZONIFICACION VITÍCOLA Y DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DIARIO OFICIAL DE LA REPUBLICA DE CHILE
Viernes 26 de Mayo de 1995

ESTABLECE ZONIFICACION VITICOLA Y FIJA NORMAS PARA SU UTILIZACIÓN.-

SANTIAGO, 14 de Diciembre de 1994.- Hoy se decretó lo que sigue :

Núm.464.- VISTO : Lo dispuesto en el artículo 27º de la ley Nº 18.455, y en el artículo 55º de su Reglamento; en la letra n) del artículo 7º de la ley Nº 18.755, modificada por la Ley Nº 19.283; lo establecido en el artículo 32º, Nº 8, de la Constitución Política de la República,

Decreto :

Artículo 1º. – Establécese la siguiente Zonificación Vitícola o denominación de origen, para los vinos que se produzcan en el país.

- 1.- REGION VITÍCOLA DE ATACAMA: abarca la III Región Administrativa e incluye las siguientes Subregiones: Valle de Copiapó y Valle del Huasco, cuyos límites se extienden a las provincias de igual nombre.
- 2.- REGION VITÍCOLA DE COQUIMBO: abarca la IV Región Administrativa e incluye las siguientes Subregiones: Valle del Elqui, Valle del Limarí y Valle del Choapa, cuyos límites se extienden a las provincias de igual nombre. El Valle del Elqui comprende las Areas de Vicuña y Paiguano, que corresponden a las comunas del mismo nombre y la comuna de La Serena.

El Valle del Limarí comprende las Areas de Ovalle, Monte Patria, Punitaqui y Río Hurtado, que corresponden a las comunas del mismo nombre.

El Valle del Choapa comprende las Areas de Salamanca e Illapel, que corresponden a las comunas del mismo nombre.

- 3.- REGION VITÍCOLA DE ACONCAGUA: abarca la V Región Administrativa e incluye las siguientes Subregiones: Valle del Aconcagua , Valle de Casablanca y Valle de San Antonio y el Area del Valle del Marga-Marga de la comuna de Quilpué.

El Valle del Aconcagua comprende las provincias de San Felipe de Aconcagua y Los Andes, y en él se encuentra el Area de Panquehue que corresponde a la comuna del mismo nombre.

El Valle de Casablanca comprende a la comuna del mismo nombre.

El Valle de San Antonio comprende a la provincia de igual nombre y en él se encuentra la zona Valle de Leyda que corresponde a las comunas de San Antonio y Santo Domingo y en la que se incluye el área de San Juan que comprende a la comuna de San Antonio.

- 4.- REGION VITÍCOLA DEL VALLE CENTRAL: se extiende desde la provincia de Chacabuco de la Región Administrativa Metropolitana, hasta las provincias de Cauquenes y Linares, de la VII Región Administrativa. Incluye las siguientes Subregiones: Valle del Maipo, Valle del Rapel, Valle de Curicó y Valle del Maule.

- A) Valle del Maipo: comprende todas las provincias de la Región Administrativa Metropolitana, y en él se encuentran las siguientes Areas:

- a) Santiago, que incluye las comunas de Peñalolén y La Florida.
- b) Pirque, que incluye la comuna del mismo nombre.
- c) Puente Alto, que incluye la comuna del mismo nombre.
- d) Buin, que incluye la comuna del mismo nombre, y las de Paine y San Bernardo.
- e) Isla de Maipo, que incluye la comuna del mismo nombre.
- f) Talagante, que incluye la comuna del mismo nombre, y las de Peñaflor, El Monte y Padre Hurtado.
- g) Melipilla, que incluye la comuna del mismo nombre.
- h) Alhué, que incluye la comuna del mismo nombre.
- i) María Pinto, que incluye la comuna del mismo nombre.

- B) Valle del Rapel: comprende las provincias de Cachapoal, Colchagua y Cardenal Caro de la VI Región Administrativa, y en él se encuentran las siguientes Zonas: Valle del Cachapoal y Valle de Colchagua. El Valle del Cachapoal comprende las provincias de igual nombre, y en él se encuentran las siguientes áreas:

- a) Rancagua, que incluye la comuna del mismo nombre, y las de Graneros, Mostazal, Codegua y Olivar.
- b) Requínoa, que incluye la comuna del mismo nombre
- c) Rengo, que incluye la comuna del mismo nombre, y las de Malloa y Quinta de Tilcoco.
- d) Peumo, que incluye la comuna del mismo nombre, y las de Pichidegua, Las Cabras y San Vicente.

El Valle de Colchagua comprende la provincia de Colchagua y Cardenal Caro, y en él se encuentran las siguientes Áreas:

- a) San Fernando, que incluye la comuna del mismo nombre.
- b) Chimbarongo, que incluye la comuna del mismo nombre.
- c) Nancagua, que incluye la comuna del mismo nombre, y la de Placilla.
- d) Santa Cruz, que incluye la comuna del mismo nombre, y la de Chépica.
- e) Palmilla, que incluye la comuna del mismo nombre.
- f) Peralillo, que incluye la comuna del mismo nombre.
- g) Lolol, que incluye la comuna del mismo nombre.
- h) Marchigue, que incluye la comuna del mismo nombre.

- C) Valle de Curicó : comprende la provincia de Curicó y la comuna de Río Claro de la provincia de Talca de la VII Región Administrativa, y en él se encuentran las siguientes Zonas: Valle del Teno y Valle del Lontué.

El Valle del Teno comprende las comunas de Teno, Romeral, Rauco y Hualañé de la provincia de Curicó, y en él se encuentran las siguientes Areas:

- a) Rauco, que incluye la comuna del mismo nombre, y la de Hualañé.
- b) Romeral, que incluye la comuna del mismo nombre y la de Teno.

El Valle del Lontué comprende las comunas de Curicó, Molina y Sagrada Familia de la provincia de Curicó y la comuna de Río Claro de la provincia de Talca , y en él se encuentran las siguientes Areas:

- a) Molina, que incluye la comuna del mismo nombre y las de Río Claro y Curicó.
- b) Sagrada Familia, que incluye la comuna del mismo nombre.

D) Valle del Maule: comprende la provincia de Talca, con excepción de la comuna de Río Claro, la provincia de Linares y la comuna de Cauquenes de la provincia del mismo nombre de la VII

Región Administrativa, y en él se encuentran las siguientes Zonas: Valle del Claro, Valle del Loncomilla y Valle del Tutuvén.

El Valle del Claro comprende las comunas de Talca, San Clemente, Penciahue, Maule, Pelarco y San Rafael de la provincia de Talca, y en él se encuentran las siguientes Areas:

- a) Talca, que incluye la comuna del mismo nombre, y las de Maule y Pelarco.
- b) Penciahue, que incluye la comuna del mismo nombre.
- c) San Clemente, que incluye la comuna del mismo nombre.
- d) San Rafael, que incluye la comuna del mismo nombre.

El Valle del Loncomilla comprende las comunas de San Javier, Villa Alegre, Retiro, Parral, Linares y Yerbass Buenas de la provincia de Linares, y en él se encuentran las siguientes Areas:

- a) San Javier, que incluye la comuna del mismo nombre.
- b) Villa Alegre, que incluye la comuna del mismo nombre.
- c) Parral, que incluye la comuna del mismo nombre, y la de Retiro.
- d) Linares, que incluye la comuna del mismo nombre y la de Yerbass Buenas.

El Valle del Tutuvén comprende la comuna de Cauquenes de la provincia del mismo nombre, y en él se encuentra el Area de Cauquenes, que corresponde a esa misma comuna.

5. REGION VITÍCOLA DEL SUR: se extiende desde la provincia de Ñuble de la VIII Región Administrativa, hasta donde las condiciones edafoclimáticas permitan el desarrollo de la vid. Incluye las siguientes Subregiones: Valle del Itata, Valle del Bío-Bío y Valle del Malleco.

- A) Valle del Itata: comprende las comunas de Chillán, Coelemu, Ranquil, Quillón, Portezuelo, Ninhue, Treguaco, Quirihue, San Nicolás, Bulnes y San Carlos de la provincia de Ñuble y la comuna de Florida de la provincia de Concepción de la VIII Región Administrativa, y en él se encuentran las siguientes áreas:
 - a) Chillán, que incluye la comuna del mismo nombre y las de Bulnes y San Carlos.
 - b) Quillón, que incluye la comuna del mismo nombre y las de Ranquil y Florida.
 - c) Portezuelo que incluye la comuna del mismo nombre, y las de Ninhue, Quirihue y San Nicolás.
 - d) Coelemu, que incluye la comuna del mismo nombre, y la de Treguaco.

- B) Valle del Bío-Bío: que comprende las comunas de Yumbel, Nacimiento, Mulchén, Negrete y Laja de la provincia de Bío-Bío de la VIII Región Administrativa, y en él se encuentran las siguientes áreas:
- Yumbel, que incluye la comuna del mismo nombre, y la de Laja.
 - Mulchén, que incluye la comuna del mismo nombre, y las de Nacimiento y Negrete.
- C) Valle del Malleco: que comprende las comunas de Angol, Collipulli, Ercilla, Los Sauces, Lumaco, Purén, Renaico, Traiguén y Victoria de la provincia de Malleco de la IX Región administrativa, y en él se encuentra el Área de Traiguén que incluye la comuna del mismo nombre.

En las etiquetas de los envases se podrá señalar las Regiones, Valles y/o Áreas precedentemente establecidas, las cuales se presentan en el siguiente cuadro:

Región Vitivinícola	Subregión	Zona	Area
1. Región de Atacama	Valle de Copiapó		
	Valle del Huasco		
2. Región de Coquimbo	Valle del Elqui		- Vicuña - Paiguano
	Valle del Limarí		- Ovalle - Monte Patria - Punitaqui - Río Hurtado
	Valle del Choapa		- Salamanca - Illapel
3. Región de Aconcagua	Valle de Aconcagua		- Panquehue
	Valle Casablanca		
	Valle de San Antonio	Valle de Leyda	- San Juan
			- Valle del Marga-Marga
4. Región del Valle Central	Valle del Maipo		- Santiago - Pirque - Puente Alto - Buin - Isla de Maipo - Talagante - Melipilla - Alhué - María Pinto
	Valle del Rapel	Valle del Cachapoal	- Rancagua - Requínoa - Rengo - Peumo

		Valle de Colchagua	- San Fernando - Chimbarongo - Nancagua - Santa Cruz - Palmilla - Peralillo - Lolol - Marchigüe
	Valle de Curicó	Valle del Teno	- Rauco - Romeral
		Valle del Lontué	- Molina - Sagrada Familia
	Valle del Maule	Valle del Claro	- Talca - Pencahue - San Clemente - San Rafael
		Valle del Loncomilla	- San Javier - Villa Alegre - Parral - Linares
		Valle del Tutuvén	- Cauquenes
5. Región del Sur	Valle del Itata		- Chillán - Quillón - Portezuelo - Coelemu
	Valle del Bío-Bío		- Yumbel - Mulchén
	Valle del Malleco		- Traiguén

Artículo 2º - Los vinos se clasificarán en tres categorías:

- a) Vinos con denominación de origen. Son los vinos provenientes de alguna de las regiones vitícolas señaladas en el artículo 1º, elaborados con las cepas que se indican en la letra b) del artículo 3º y que cumplen con los demás requisitos establecidos para esta categoría en el presente decreto.
- b) Vinos sin denominación de origen. Son los vinos elaborados con uvas obtenidas en cualquier región del país, pertenecientes a las cepas que se indican en la letra b) del artículo 3º o con otras cepas viníferas tradicionales no incluídas en dicha nómina.
- c) Vinos de mesa. Son los vinos obtenidos de uvas de mesa.

Los vinos, según su categoría, podrán indicar en sus etiquetas menciones de zonificación o denominación de origen, cepaje, año de cosecha, y la expresión “Embotellado en Origen”, de acuerdo a las normas que más adelante se establecen.

Artículo 3º - La denominación de origen de Regiones Vitícolas, Valles y/o Areas señaladas en el artículo 1º, podrá usarse en las etiquetas solamente bajo las siguientes condiciones:

- a) A lo menos el 75 por ciento del vino debe ser producido con uvas provenientes del lugar geográfico indicado. Este porcentaje podrá enterarse con vinos producidos por terceros productores siempre que dichos vinos hayan sido previamente certificados respecto a su procedencia geográfica, cepaje y año de cosecha, por el Servicio Agrícola y Ganadero o por una empresa certificadora autorizada por éste de acuerdo a las normas de este decreto.
- b) Los siguientes cepajes de uva, o sus sinónimos internacionalmente aceptados, son los únicos que pueden señalarse en la etiqueta :

Variedades Blancas

Sinónimos

Chardonnay	Pinot Chardonnay
Chenin blanc	Chenin
Gewurztraminer	
Marsanne	
Moscatel de Alejandría	Blanca Italia
Moscatel Rosada	
Pedro Jiménez	Pedro Ximénez
Pinot blanc	Pinot blanco, Burgunder Weisser
Pinot gris	
Riesling	
Roussanne	
Sauvignon blanc	Blanc Fumé, Fumé
Sauvignon gris	Sauvignon rose

Sauvignon vert
Semillón
Torontel
Viognier

Variedades Tintas

Cabernet franc
Cabernet sauvignon
Carignan
Carmenère
Cot
Merlot
Mourvedre
Nebbiolo
Petit verdot
Petite Syrah
Pinot noir
Portugais bleu
Sangiovese
Syrah
Tempranillo
Verdot
Zinfandel

Sinónimos

Cabernet franco
Cabernet
Carignane, Cariñena
Grande Vidure
Cot rouge, Malbec, Malbek, Malbeck

Monastrell, Mataro

Durif
Pinot negro

Nielluccio
Sirah, Shiraz

- c) Podrá contener hasta un 25 por ciento de vinos producidos con uvas procedentes de otros lugares geográficos y de variedades distintas a las señaladas en la letra b), con excepción de las uvas de mesa.
- d) El vino debe obtenerse de uvas propias o compradas a terceros productores.
- e) El vino con denominación de origen deberá ser envasado en el territorio nacional y sólo podrá comercializarse en unidades de consumo.

Artículo 3 Bis. La denominación de origen especial Secano Interior , podrá señalarse en la etiqueta, siempre que corresponda a los cepajes País y Cinsault, y éstos provengan exclusivamente del área de secano comprendida entre el río Mataquito por el Norte y el río Bío-Bío por el Sur.

El cepaje País tiene como sinónimos internacionalmente aceptados, los de Mission y Criolla.

Artículo 3 Ter. Tratándose de mezcla y cuando la totalidad del vino sea de un mismo cepaje, las etiquetas de vinos con denominación de origen, podrán señalar hasta tres regiones o hasta tres Subregiones de las cuales provengan los

componentes de la misma, en orden decreciente de importancia, de izquierda a derecha, y siempre que la participación menor que intervenga en la mezcla no sea inferior al 15%. Cuando se opte por utilizar el nombre de regiones, no se podrá emplear el nombre de subregiones.

Artículo 4º - Las etiquetas de los vinos con denominación de origen, podrán hacer mención de la variedad de uva con que fueron producidos, cuando cumplan los siguientes requisitos :

- a) El cepaje indicado debe intervenir en la mezcla en una proporción no inferior al 75 por ciento, y debe corresponder a alguna de las variedades indicadas en la letra b) del Artículo 3º.
- b) En la etiqueta se podrá indicar mezcla de hasta 3 variedades, en orden decreciente de importancia, de izquierda a derecha, cuando la totalidad del vino provenga de las variedades nombradas y siempre que el cepaje minoritario intervenga en la mezcla en una proporción mínima de 15 por ciento. Los componentes de la mezcla, en este caso, deben corresponder a algunas de las variedades indicadas en la letra b) del Artículo 3º.

Artículo 5º -Las etiquetas de los vinos con denominación de origen, podrán hacer mención del año de cosecha. En tal caso, los vinos del año indicado deben intervenir en la mezcla en una proporción no inferior al 75 por ciento.

Artículo 6º -La expresión "Embotellado en Origen", o sus sinónimos en el idioma extranjero, sólo podrá usarse en la etiqueta si el vino tiene denominación de origen y, además:

- a) La planta envasadora y los viñedos de que procede la uva se encuentran en tierras de propiedad o bajo la tenencia de la viña productora, y están ubicados en el Area Geográfica comprendida en la denominación de origen.
- b) La vinificación, envasado y guarda del vino se ha efectuado en un proceso continuo, por la viña, en su establecimiento.

Las cooperativas vitivinícolas podrán hacer uso de la expresión " Embotellado en Origen ", sólo cuando los vinos sean producidos con uvas de cooperados que se encuentren dentro del Area Geográfica indicada, como asimismo su planta envasadora.

La expresión "embotellado en origen", también podrá utilizarse en la etiqueta de los vinos a que se refiere el inciso primero, producidos en subregiones que no tengan establecida un área geográfica, siempre que se señale la subregión comprendida en la denominación de origen y se cumpla con los requisitos contemplados en las letras

a) y b) de este artículo, entendiéndose que la referencia que la letra a) hace al Area Geográfica, corresponde a la Subregión.

Artículo 7º - Según su contenido en azúcar residual, los vinos podrán indicar en las etiquetas de sus envases, las siguientes menciones, de acuerdo a los rangos que se indican :

- a) Seco, Sec o Dry : Cuando no sobrepasa los 4 gramos por litro. Sin embargo, el contenido de azúcar residual podrá llegar hasta 9 gramos por litro, cuando su acidez total (expresada en gramos de ácido tártrico por litro) no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido de azúcar residual.
- b) Semi Seco, Demi Sec o Medium Dry : Cuando contiene más que la clasificación anterior y alcanza un máximo de 12 gramos por litro, o 18 gramos por litro, cuando el tenor en acidez total es fijado en aplicación de lo expresado en la letra a) precedente.
- c) Semi dulce, Moelleux o Medium Sweet : Cuando contiene más que las cifras consideradas en la b) y alcanza un máximo de 45 gramos por litro.
- d) Dulce, Doux o Sweet : Cuando su contenido de azúcar residual es de a lo menos 45 gramos por litro.

No se podrán usar otras menciones relativas al contenido de azúcar en vinos. Tampoco podrán utilizarse las indicadas en las letras precedentes cuando no correspondan a los rangos indicados.

Artículo 8º - Los vinos con denominación de origen incluirán en sus etiquetas la indicación geográfica que corresponda, precedida de la expresión “Denominación de Origen” o las iniciales “D.O”. Además se podrá incluir una de las siguientes menciones complementarias de calidad, o sus traducciones en un idioma extranjero, precedidas o no de la expresión “vino”, sólo cuando éste proceda de algunas de las variedades indicadas en el artículo 3º de este decreto y el envasado se haya efectuado en Chile.

Dichas menciones, ordenadas de menor a mayor categoría, son las siguientes:

1. Superior: Mención reservada para vinos de características organolépticas distintivas y propias.
2. Reserva o Reservas: Mención reservada para vinos, que tienen una graduación alcohólica de al menos 0,5 grado superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que podrá ser objeto de tratamiento con madera.
3. Reserva Especial : Mención reservada para vinos, que tienen una graduación alcohólica de al menos 0.5 grado superior al mínimo legal, constituyendo un

producto de características organolépticas distintivas y propias, que ha sido objeto de tratamiento con madera.

4. Reserva Privada : Mención reservada para vinos, que tienen una graduación alcohólica de al menos 1 grado superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que podrá ser objeto de tratamiento con madera.
5. Gran Reserva : Mención reservada para vinos, que tienen una graduación alcohólica de al menos 1 grado superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que ha sido objeto de tratamiento con madera.

También se podrá indicar una de las siguientes otras menciones complementarias de calidad, siempre y cuando, no se haya indicado ninguna del inciso anterior :

- a) Clásico: Mención reservada para vinos que proceden de algunas de las variedades tradicionales, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris y Sauvignon Vert que integran la mezcla al menos en un 85% de su composición total, dándole características organolépticas distintivas y propias.
- b) Noble: Mención reservada para vinos que tienen una graduación alcohólica de al menos 16 grados, los cuales han sido obtenidos de uvas afectadas por pudrición noble.
- c) Grand Cru: Mención que debe usarse conjuntamente con la Denominación de Origen que corresponda, tratándose de un vino de buena calidad.

Artículo 8° Bis.- Las siguientes menciones complementarias de calidad serán comprensivas de los vinos que en cada caso se señalan:

- a) “Vino Generoso”: Vino cuya graduación alcohólica mínima es de 14°, alcanzada por fermentación natural, sin adición de mosto concentrado.
- b) “Añejo”: Vino encabezado con alcohol de vino, alcohol de vino rectificado o alcohol de subproducto de uva, pudiendo ser edulcorado con mosto concentrado, debiendo cumplir con los demás requisitos establecidos en el artículo 19° letra c) del decreto supremo N° 78, de 1986, del Ministerio de Agricultura.

Artículo 8° Ter.- Los vinos con denominación de origen, también podrán utilizar las siguientes menciones complementarias de calidad, siempre que no se haya utilizado ninguna de las señaladas en los artículos números 8° y 8° Bis:

- a) Reservado
- b) Gran Vino

Artículo 9º -Los vinos sin denominación de origen, podrán indicar en sus etiquetas la expresión “Vino Elaborado con Cepajes Tradicionales”, la que no podrá emplearse en vinos provenientes de uva de mesa.

Artículo 10º - Los vinos sin denominación de origen podrán señalar en sus etiquetas menciones de cepaje y año de cosecha, cuando cumplan los siguientes requisitos:

- a) El cepaje indicado debe intervenir en la mezcla en una proporción no inferior al 75% y podrá corresponder a alguna de las variedades indicadas en la letra b) del artículo 3º o a otras no mencionadas en esa nómina.
- b) En la etiqueta se podrá indicar mezcla de hasta 3 variedades, en orden decreciente de importancia, de izquierda a derecha, cuando la totalidad del vino provenga de las variedades nombradas y siempre que el cepaje minoritario intervenga en la mezcla en una proporción mínima de un 15%.
- c) Cuando se haga mención del año de cosecha, los vinos del año indicado deben intervenir en la mezcla en una proporción no inferior al 75%.
- d) Los requisitos indicados en las letras precedentes deberán ser verificados por el Servicio Agrícola y Ganadero o por una empresa certificadora autorizada por éste.

En ningún caso podrán mezclarse vinos de mesa con vinos o mostos provenientes de variedades de cepas viníferas tradicionales.

Artículo 10º bis – Los envases en que se expendan vino de mesa deberán contener en la etiqueta principal la expresión “Vino de Mesa”, con caracteres no inferiores al 4% de la altura total de la etiqueta, los que en ningún caso podrán tener una altura inferior a 10 milímetros.

Los caracteres tipográficos que se empleen para indicar la dirección o el nombre de la ciudad o localidad en donde se envasó el producto no deberán ser de un tamaño mayor que la mitad del utilizado para señalar que se trata de un “vino de mesa”. Las demás menciones que se contengan en las etiquetas se ceñirán a las normas generales establecidas por la legislación vigente.

Los vinos de mesa sólo podrán expresar en su rotulación la marca comercial y recomendaciones a los consumidores, y no podrán contener menciones de cepaje, de calidad, ni año de cosecha.

Artículo 11º -Sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 8º y 9º precedentes, se podrá incluir en las etiquetas de estos vinos expresiones que correspondan a marcas comerciales debidamente registradas, siempre que no creen confusión respecto de la denominación de origen, de las variedades de vid, del año de cosecha, ni de las menciones de calidad establecidas en este decreto.

Artículo 12º -Para utilizar en las etiquetas las menciones a que se refiere el artículo 2º de este decreto, será necesario que el interesado se inscriba en un registro especial que para tal efecto llevará el Servicio Agrícola y Ganadero.

Artículo 13º -El Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero podrá celebrar convenios, de acuerdo a lo dispuesto en el decreto supremo N° 138, de 1986, del Ministerio de Agricultura, con personas jurídicas del sector público o privado para que, a través de sus laboratorios, puedan efectuar las acciones de certificación de vinos con denominación de origen, las que se denominarán empresas certificadoras autorizadas.

Artículo 14º -Las empresas certificadoras autorizadas tendrán las siguientes obligaciones :

- a) Certificar todo lo relativo a denominación de origen de los vinos y lugares de envase.
- b) Verificar y certificar todo lo que diga relación con cepajes, año de cosecha y signos distintivos de calidad.
- c) Verificar y certificar todo lo relacionado con la expresión " Embotellado en Origen ", tanto de viñas como de cooperativas adscritas al sistema.
- d) Llevar un registro de las viñas y cooperativas vitivinícolas que suscriban convenio con la empresa certificadora autorizada, respecto de lo indicado en las letras a), b) y c) precedentes.

Artículo 15º - Créase una Comisión Asesora al Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero, que tendrá por función proponer las medidas necesarias que tiendan a perfeccionar el sistema de denominación de origen.

Artículo 16º - La Comisión Asesora estará constituida a lo menos por los siguientes miembros designados o invitados a participar por el Director Nacional:

- ? Dos representantes del Servicio Agrícola y Ganadero.
- ? Un representante de las Empresas Certificadoras Acreditadas.
- ? Tres representantes de los usuarios adheridos al sistema de denominación de origen.
- ? Dos representantes técnicos que provengan de las Universidades y de la Asociación de Enólogos.”.

Artículo 17º -Las empresas certificadoras a que se refiere el Artículo 13º llevarán un registro de las materias primas de los productores que hayan contratado sus servicios, sobre la base, entre otra, de la siguiente documentación :

- a) Declaración de cosecha, con indicación de Rol Unico Tributario, origen y cepaje.
- b) Guías de despacho o facturas timbradas por el Servicio de Impuestos Internos que amparen las compras de uva. Deberán indicar origen y cantidad de kilos de cada cepaje.
- c) Copia de los contratos de compra de uva.
- d) Declaración de existencia, con indicación de Rol Unico Tributario, origen y cepaje. Esta declaración deberá ser coincidente con la que se presenta al Servicio Agrícola y Ganadero.

Toda la documentación anterior deberá estar registrada en un libro o computacionalmente.

La documentación de respaldo deberá mantenerse permanentemente en el establecimiento y estará siempre a disposición de la empresa certificadora autorizada.

Artículo 18º -Los análisis que sea menester practicar, podrán ser efectuados por el Servicio Agrícola y Ganadero o por laboratorios autorizados por éste.

Artículo 19º -La fiscalización de la zonificación vitícola o denominación de origen y demás normas de este reglamento, corresponderá al Servicio Agrícola y Ganadero.

Las infracciones a lo dispuesto en el presente decreto serán sancionadas conforme a lo dispuesto en la Ley 18.455, sin perjuicio de las medidas que se fijen en los respectivos convenios.

Artículo 20º -Lo dispuesto en este decreto no se aplicará a los vinos especiales señalados en el Artículo 19º del decreto N° 78, de 1986, del Ministerio de Agricultura.

Deróganse los decretos de Agricultura N° 257, de 5 de septiembre de 1979 y N° 82, de 26 de marzo de 1980.

Artículo transitorio: Los productos rotulados de acuerdo a los anteriores artículos 8º y 9º, sustituidos por los N°s 4 y 5 del artículo único precedente, podrán comercializarse, con sus actuales etiquetas y envases, hasta por el término de un año a contar de la publicación de este decreto en el Diario Oficial.

Anótese, tómese razón, publíquese y comuníquese.- EDUARDO FREI RUIZ-TAGLE, Presidente de la República.- Emiliano Ortega Riquelme, Ministro de Agricultura.

Lo que transcribo a Ud. para su conocimiento.- Saluda atentamente a Ud., Alejandro Gutiérrez Arteaga, Subsecretario de Agricultura.



GOBIERNO DE CHILE
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO
SAG

DEPARTAMENTO PROTECCIÓN AGRÍCOLA
Subdepartamento VIÑAS y VINOS

DECRETO N° 521

DENOMINACION DE ORIGEN

PISCO

DIARIO OFICIAL DE REPÚBLICA DE CHILE
Sábado 27 de mayo de 2000

FIJA REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PISCO

Santiago, 30 de diciembre de 1999.- Hoy se decretó lo que sigue:

Núm.521.- Visto: Lo dispuesto en DFL N° 294, de 1960; Ley Orgánica del Ministerio de Agricultura; la ley N°18.455; el decreto N°16, de 1995, del Ministerio de Relaciones Exteriores que promulgó el “Acuerdo de Marrakech”, en especial el Acuerdo sobre Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio; el decreto supremo N°78, de 1986, del Ministerio de Agricultura, y lo establecido en el artículo 32º, N°8, de la Constitución Política de la República.

Decreto:

Fíjase el siguiente Reglamento de la Denominación de Origen Pisco.

Artículo 1º.- El presente reglamento regula el uso de la denominación de origen pisco y las condiciones, características y modalidades que se deben cumplir respecto de la materia prima a utilizar, elaboración y envasado de este producto.

Artículo 2º.- Para los efectos de este reglamento se entenderá por:

- a) La ley: La ley 18.455
- b) Pisco: Es el aguardiente producido y envasado en unidades de consumo, en las Regiones III y IV del país, elaborado por destilación de vino genuino potable,

- proveniente de las variedades de vides que se determinan en este reglamento, plantadas en dichas regiones.
- c) Denominación de Origen Pisco: Es la denominación reservada por la ley para designar exclusivamente al pisco en reconocimiento de sus especiales características derivadas fundamentalmente de los factores naturales y humanos tradicionales, propios e inherentes a su origen geográfico.
 - d) Zona Pisquera: Comprende a la totalidad de las regiones de Atacama y de Coquimbo.
 - e) Viticultor Pisquero: Es el productor de uvas pisqueras.
 - f) Vinificador Pisquero: Es el que transforma las uvas pisqueras en vino.
 - g) Destilador Pisquero: Es el productor de aguardiente obtenido de vino elaborado con uvas pisqueras.
 - h) Envasador Pisquero: Es el que fracciona y acondiciona el aguardiente pisquero en unidades de consumo.
 - i) Reglamento de la ley: Decreto supremo N°78, de 1986, del Ministerio de Agricultura.

Las actividades señaladas en las letras e), f), g) y h) deberán desarrollarse dentro de la zona pisquera.

Artículo 3º.- La protección que otorga la denominación de origen pisco, comprende el derecho al uso exclusivo de tal denominación para identificar, distinguir y reconocer a dicho producto, en la medida que se dé cumplimiento en forma íntegra y cabal a las disposiciones legales y reglamentarias establecidas a su respecto.

La protección, con arreglo al Acuerdo de Marrakech y al artículo 10 bis del Convenio de París (1967), también comprende el derecho de los interesados para:

- a) Oponerse, de acuerdo a las normas de la ley N°19.039, a la utilización de algún nombre de ciudad, pueblo, localidad o villorrio de las regiones de Atacama y Coquimbo, como marca o parte de ella, frase de propaganda publicitaria o como parte integrante de una etiqueta correspondiente a la Clase 33 del Clasificador Marcario, para distinguir cualquier bebida alcohólica destilada derivada de la uva que no sea pisco.
- b) Impedir la utilización de otras indicaciones geográficas que identifiquen bebidas alcohólicas destiladas derivadas de la uva o de cualquiera de los signos distintivos del pisco en esas bebidas, que pueda inducir al público a confundirlas con la denominación de origen pisco, incluso cuando se indique el verdadero origen del producto o se utilice la indicación geográfica traducida o acompañada de expresiones tales como “clase”, “tipo”, “estilo”, “imitación” u otras análogas.
- c) Denunciar, ante la autoridad correspondiente, como un acto de competencia desleal las indicaciones o aseveraciones cuyo empleo pueda inducir al público a error sobre la naturaleza, el modo de elaboración, las características o la aptitud en el empleo del pisco.

Artículo 4º.- Todo viticultor, vinificador, destilador y envasador pisquero deberá inscribirse en el respectivo registro que lleve al efecto el Servicio Agrícola y Ganadero.

Artículo 5º.- En la elaboración del pisco sólo podrá emplearse alcohol de vino proveniente de las siguientes variedades de uva de la especie *Vitis vinífera* L., plantadas en la zona pisquera, en adelante, “uvas pisqueras”:

- Moscatel de Alejandría o uva Italia
- Moscatel Rosada o Pastilla
- Torontel
- Moscatel de Austria
- Pedro Jiménez
- Moscatel Blanca o Temprana
- Chasselas Musque Vrai
- Moscatel Amarilla
- Moscato de Canelli
- Moscatel de Frontignan
- Moscatel de Hamburgo
- Moscatel Negra
- Muscat Orange

Las cinco primeras de las nombradas se reconocen como variedades principales, quedando las ocho restantes como variedades accesorias.

En toda solicitud, declaración e inscripción en el o los registros que el Servicio Agrícola y Ganadero lleve al efecto, ya sea de plantación, replante o injertación de uvas pisqueras, se deberán indicar las variedades principales y accesorias a utilizar.

Artículo 6º.- Los viveros de cepas pisqueras deberán declarar se existencia al servicio Agrícola y Ganadero y cumplir con las normas señaladas en el párrafo 2º del Título II del decreto ley N°3.557, de 1981.

Artículo 7º.- Las Plantas Pisqueras podrán procesar uvas pisqueras con cualquier finalidad.

No se permitirá la elaboración de pisco con uvas de grado de alcohol potencial inferior a 10.50º G.A.P.

Artículo 8º.- Derogado por modificación al Reglamento publicada en el Diario Oficial N° 34.408, publicado el 8 de marzo de 2006.

Artículo 9º.- El proceso de destilación del vino para la producción de alcohol para Pisco, deberá hacerse en alambiques de ciclo discontinuo.

Artículo 10º.- Los piscos deberán tener un contenido en ácidos volátiles no superior a 1,5 gramos por litros y un mínimo de impurezas de 2,5 gramos por litro a 100º Gay Lussac a 20ºC de temperatura y su contenido en azúcares no podrá

exceder en 5 gramos por litro. Sus graduaciones alcohólicas mínimas serán las que se indican a continuación:

- a) Pisco Corriente o Tradicional: 30°
- b) Pisco Especial: 35°
- c) Pisco Reservado: 40°
- d) Gran Pisco: 43°

Con todo, habrá una tolerancia de hasta medio grado inferior a los mínimos señalados en el inciso anterior o en las etiquetas.

Artículo 11°.- La destilación de los vinos de cada temporada, comenzará inmediatamente que éstos estén en condiciones para tal propósito, y no podrá superar la fecha del 31 de enero del año siguiente..

Artículo 12°.- Inmediatamente después de destilados los alcoholes para la elaboración de pisco, éstos deberán tener un reposo mínimo de 60 días.

Sólo los piscos cuyos alcoholes sean objeto de guarda con madera noble y por un tiempo mínimo de 180 días, podrán utilizar la referencia “guarda” en su identificación, presentación y promoción.

A la vez, sólo los piscos cuyos alcoholes sean objeto de envejecimiento con madera noble y por un tiempo mínimo de 360 días, podrán utilizar la referencia “envejecido” en su identificación, presentación y promoción.

En las plantas destiladoras deberá llevarse actualizado un Libro Foliado en el cual se consigne la información del estado de cada uno de los alcoholes, con respecto a las materias primas de que trata este artículo.

Artículo 13°.- El pisco deberá envasarse en unidades de consumo, selladas, que mantengan las características del producto.

Artículo 14°.- Las condiciones del envasado del Pisco serán las señaladas en el Reglamento de la Ley de Alcoholes.

Artículo 15°.- Las organizaciones de viticultores pisqueros podrán proponer los reglamentos específicos que regulen las modalidades de cultivo, cosecha y transporte de uvas pisqueras, atendiendo las diferentes zonas agroclimáticas existentes en la III y IV Regiones del país.

Artículo 16°.- En todas aquellas materias no expresamente normadas por este reglamento, regirán las disposiciones contenidas en el decreto supremo N°78, de 1986, del Ministerio de Agricultura.

Artículo 17°.- Todas las instalaciones industriales destinadas a la elaboración de Pisco, deberán cumplir con la legislación vigente respecto a la disposición final de sus residuos líquidos y sólidos.

Artículo 18º.- Corresponderá al Servicio Agrícola y Ganadero la aplicación, control y sanción de las infracciones a las disposiciones contenidas en el presente reglamento.

El Servicio Agrícola y Ganadero podrá celebrar convenios con personas jurídicas o asociaciones gremiales en que se organicen los productores de pisco, sobre todas aquellas materias que se estimen como necesarias para la difusión, promoción, perfeccionamiento, desarrollo y protección de la Denominación de Origen del Pisco Chileno.

Artículo 19º.- Modifícase el decreto supremo N°78, de 1986, del Ministerio de Agricultura, en la siguiente forma:

- a) Sustitúyese en el inciso segundo del artículo 58 la expresión “3,5 gramos por litro” por “2,5 gramos por litro”.
- b) Deróganse los artículos 13 y 56.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Artículo 1º.- Fíjase el plazo de cinco años, contados desde la fecha de vigencia de este Reglamento, para que los Vinificadores, Destiladores y Envasadores Pisqueros ajusten sus procesos a las exigencias consignadas en la presente normativa.

Artículo 2º.- Fíjase el plazo de doce meses, contados desde la fecha de vigencia de este Reglamento, para que los Viticultores Pisqueros que no se encuentren inscritos en el respectivo registro del Servicio Agrícola y Ganadero, se inscriban en él.

Artículo 3º .- La modificación que introduce el numeral 5 de este artículo al Art. 11 permanente, se comenzará a aplicar a los vinos que se obtengan a partir de la vendimia 2006, en adelante.

Anótese, tómese razón y publíquese.- EDUARDO FREI RUIZ-TAGLE, Presidente de la República.- Angel Sartori Arellano, Ministro de Agricultura.

Lo que transcribo a Ud. para su conocimiento.- Saluda atentamente a Ud., Arturo Barrera Miranda, Subsecretario de Agricultura.

Publicado en "La Gaceta" No 24 de 4 de febrero de 1992

Nº 20973-MEIC-S

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA Y LOS MINISTROS DE ECONOMÍA,
INDUSTRIA Y COMERCIO Y DE SALUD,

En uso de las potestades que les confieren, el artículo 140, incisos 3) y 18) de la Constitución Política y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 28, 2b de la Ley General de la Administración Pública, en la ley Nº 5292 del 9 de agosto de 1973 y en la Ley General de Salud,

DECRETAN:

Artículo 1 °—Aprobar la siguiente

NCR 108:1991. Norma para el etiquetado de bebidas alcohólicas

1. Objetivo

Esta Norma tiene por objeto, establecer los principios y la terminología que deben aplicarse en el etiquetado o rotulación de las bebidas alcohólicas.

2. Definiciones

Para los fines de esta Norma se entenderá por

2.1. Declaración de propiedades: cualquier representación que afirme, sugiera o implique que una bebida alcohólica tiene cualidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera.

2.2. Consumidor: persona que compra una bebida alcohólica con el fin de satisfacer sus necesidades personales.

2.3. Etiqueta: cualquier marbete, rótulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase que contenga bebidas alcohólicas, y la cual debe llenar los requisitos señalados en esta Norma.

2.4. Etiquetado: cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al producto ó se expone cerca del producto, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

2.5. Envase: es todo recipiente higiénico hecho de material apropiado para contener alimentos, que se usa en las bebidas alcohólicas para su conservación transporte o venta como producto terminado.

2.6. Ingrediente: cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de una bebida y esté presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.

2.7. Título alcoholimétrico: es la cantidad de alcohol contenido en una mezcla hidroalcohólica; se expresa en partes de alcohol por cien partes de la mezcla.

2.8. Título alcoholimétrico volúmico: de una mezcla de agua y de alcohol es la relación entre el volumen de alcohol, a la temperatura de 20 °C, contenido en esta mezcla y el volumen total de dicha mezcla a la misma temperatura Su símbolo es % vol.

2.9. Título alcoholimétrico másico: de una mezcla de agua y de alcohol es la relación entre la masa de alcohol contenida en esta mezcla y la masa total de dicha mezcla. Su símbolo es % masa.

2.10. Grado alcohólico real o grado Gay Lussac (°GL): es el grado alcohólico en porcentaje por volumen y referido a 15 °C.

2.11. Fecha de duración mínima: ("consumir preferentemente antes de"), la fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto es totalmente comerciable y mantiene cuantas cualidades específicas se le atribuyen tácita o explícitamente. Sin embargo después de esta fecha, la bebida alcohólica puede ser todavía enteramente satisfactorio.

3. Principios generales

3.1. Las bebidas alcohólicas 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.

3.2. Las bebidas alcohólicas no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran a, 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 producto se relaciona en forma alguna con aquel otro producto.

4. Etiquetado obligatorio

En la etiqueta de bebidas alcohólicas deberá aparecer la siguiente información según sea aplicable al producto que ha de ser etiquetado, excepto cuando expresa mente se indique otra cosa en una norma nacional.

4.1. Nombre de la bebida alcohólica

4.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza de la bebida alcohólica y, normalmente, deberá ser específico y no genérico; ejemplo: Ron Brandy, Rompope, Tequila, etc.

4.1.1.1 Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para la bebida alcohólica en una norma nacional, deberá utilizarse por lo menos uno de estos nombres.

4.1.1.2 En otros casos, deberá utilizarse el nombre prescrito por la Legislación Nacional.

4.1.1.3 Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse un nombre común o usual consagrado por el uso corriente comí término descriptivo apropiado, que no induzca a error o engaño al consumidor.

4.1.2 Se podrá emplear un nombre "acuñado", "de fantasía" o "de fábrica" o una "marca registrada", siempre que, junto al nombre de la bebida alcohólica o cerca del mismo, aparezcan las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza de la bebida alcohólica.

4.1.3 Tipo. Se antepondrá la palabra "Tipo" a las bebidas que, elaboradas con materias primas semejantes y procedimientos similares a los empleados en la fabricación de aquellas cuyo nombre tiene su origen una zona geográfica, se producen en una zona

distinta a la del nombre que llevan.

4.1.4 Imitación. Aquellas bebidas que son elaboradas con materias primas y procedimientos de fabricación diferentes de los usados en la produce de bebidas genuinas, se denominarán "Aguardiente con sabor a...", completándose con el sabor imitado.

4.1.5 Denominación de origen o geográfica. Solo se permite que figuren referencias o denominaciones de origen comercialmente acreditado p zona geográfica donde se fabrica la bebida, en aquellas que procedan de dichas zonas y en las bebidas consideradas como "Tipo" (4.1.3). Sin embargo, cuando se trate de denominaciones exclusivas de origen protegidas por convenios o tratados internacionales, no se harán uso estas, ni aún anteponiéndoles la palabra "Tipo".

4.2. Marca comercial

Las marcas no deben incluir nombres genéricos o inducir al engaño, si con ellas se trata de identificar a una bebida de diferente naturaleza, a la propia, o calificarla con atributos de calidad nutricional o terapéutica genérica para el tipo de bebidas en el que se trate de usar la marca.

4.3. Título alcoholimétrico

4.2.1 Debe expresarse en porcentaje por volumen (% vol) o en porcentaje por masa (% masa) o en la escala Gay Lussac (°GL).

4.2.2 El grado alcohólico debe aparecer en un lugar destacado de la etiqueta.

4.4. Contenido

4.4.1 Debe indicarse el contenido en la unidad de volumen del Sistema Internacional o sus submúltiplos: litro, centilitro o mililitro; pudiéndose usar sus abreviaturas: l, cl o ml.

4.4.2 El contenido debe aparecer en un lugar destacado de la etiqueta.

4.5. Ingredientes

Cuando la bebida alcohólica sea obtenida por la mezcla de bebidas alcohólicas entre sí y por adición de productos alimenticios u otros ingredientes, y no correspondan a una definición especificada en la Norma de Clasificación y Nomenclatura de Bebidas Alcohólicas, debe declararse la lista de ingredientes que forman parte de la mezcla en forma decreciente. En todo caso deben declararse los aditivos alimentarios.

4.6. Nombre y dirección

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor de la bebida alcohólica.

4.7. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

4.7.1 Si no está determinado de otra manera en una norma individual, se regirá el siguiente marcado de la fecha:

4.7.1.1 Se declarará la "fecha de duración mínima"

4.7.1.2 Está constará por lo menos de:

- el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses;

- el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses, si el mes es diciembre, bastará indicar el año.

4.7.1.3 La fecha deberá declararse con las palabras:

- "Consumir preferentemente antes del...", cuando se indica el día.

- "Consumir preferentemente antes del final de...", en los demás casos.

4.7.1.4 Las palabras prescritas en el apartado 4.7.1.3 deberán ir acompañadas de:

— La fecha misma; o

— Una referencia al lugar donde aparece la fecha.

4.7.1.5 El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la

salvedad de que podrá el mes con letras.

4.7.1.6 No obstante lo prescrito en la disposición 4.7.1.1, no se requerirá la indicación mínima para:

— vinos, vinos reforzados, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta.

— bebidas alcohólicas que contengan 10% o más de alcohol por volumen.

4.7.2 Se indicarán en la etiqueta cualesquiera condiciones especiales que se requieran para la conservación del producto, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

4.7.3 La fecha de duración mínima, para los productos importados debe venir consignada del país de origen.

4.8. Leyendas

4.8.1 Debe indicarse la leyenda "PRODUCTO CENTROAMERICANO HECHO O ENVASADO EN COSTA RICA", según corresponda.

4.8.2 Permisos del Ministerio de Salud.

Deberá indicarse el número de licencia y código del Ministerio de Salud, los cuales se pueden abreviar: Lie. M.S. N^o...y Cod. N^o...

4.9. País de origen

En el caso de bebidas importadas, en la etiqueta debe indicarse el país de origen de esta.

4.10. Identificación del lote.

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero con carácter permanente, una indicación en clave o en lenguaje claro que permita identificarse la fábrica productora y el lote.

5. Presentación de la información obligatoria

5.1. Generalidades

5.1.1 Las etiquetas que se pongan en las bebidas alcohólicas deberán aplicarse, de manera que no se separen del envase.

5.1.2 Los datos que deben aparecer en la etiqueta, en virtud de esta norma o de cualquier otra norma nacional deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

5.1.3 Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, en esta deberá figurar toda la información necesaria, o la etiqueta aplicada al envase deberá poder leerse fácilmente a través de la envoltura exterior o no deberá estar oscurecida por esta.

5.1.4 El nombre, contenido neto y grado alcohólico de la bebida alcohólica deberán aparecer en un lugar destacado y en el mismo campo de visión.

5.2. Idioma

5.2.1 Deberán redactarse en idioma español, cuando el idioma en que está redactada la etiqueta original no sea en este idioma, en vez de poner una nueva etiqueta podrá emplearse una etiqueta complementaria, que contenga la información obligatoria en el idioma español.

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

6. Etiquetado facultativo

En el etiquetado podrá presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los

requisitos obligatorios de la presente Norma, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y al engaño, establecidos en principios generales (ver 3) y en las directrices generales sobre declaración de propiedades (ver apéndice A).

5. Correspondencia

Para la elaboración de este documento se tuvieron en cuenta los siguientes documentos:

Italia. Codex STAN 1-1985. Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. (Norma Mundial), CAC/VOL. VI-Ed. 2, Roma 1985.

Italia. CAC/GL 1-1979. Directrices generales del Codex sobre la declaración de propiedades. CAC/VOL. VI-Ed. 2, Roma 1985.

México. Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial. Dirección General de Normas. Norma Mexicana. **NOM** V 044. Etiquetado o Rotulación de Bebidas Alcohólicas. México: 1972.

y documentación técnica.

Apéndice A

Directrices generales sobre declaración de propiedades A.1 Finalidad y principios generales

A. 1.1 Estas directrices tienen por objeto citar ejemplos de declaraciones de propiedades a las que se aplican los siguientes principios:

Ninguna bebida alcohólica se describirá ni presentará en una forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto.

A. 1.2 En lo que respecta a las bebidas alcohólicas, estas directrices constituyen una ampliación de Principios Generales (ver 3.1) de la Norma para el etiquetado de las bebidas alcohólicas.

A. 1.3 La persona que comercialice la bebida alcohólica deberá poder justificar las declaraciones de propiedades hechas en relación con el mismo.

A.2 Definición

A efectos de estas directrices, por declaración de propiedades se entiende cualquier representación que afirme, sugiera o implique que una bebida alcohólica tiene calidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra calidad cualquiera.

A. 3 Declaraciones de propiedades que deben prohibirse

Se prohíben las siguientes declaraciones de propiedades:

A.3.1 Declaraciones de propiedades que no pueden comprobarse. A.3.2 Declaraciones de propiedades sobre la utilidad de una bebida alcohólica para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico.

A.3.3 Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de bebidas alcohólicas similares o causar o explotar el miedo del consumidor.

A.4 Declaraciones de propiedades que inducen a error

Inducen a error las siguientes declaraciones de propiedades

A.4.1 Declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos.

A.4.2 Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene, tales como "genuinidad", "salubridad", "sanidad".

A. 5 Declaraciones de propiedades sujetas a control

A. 5.1 Deberá controlarse el uso de las siguientes declaraciones de propiedades

a) Los términos "natural", "puro", "fresco" y "casero", cuando se utilicen, deberán estar de acuerdo con las prácticas nacionales. El uso de estos términos deberá estar en consonancia con las prohibiciones establecidas en A.2.

b) Preparación ritual o religiosa de una bebida alcohólica, podrá declararse siempre que la bebida alcohólica se ajuste a las exigencias de las autoridades competentes religiosas o del ritual.

Artículo 2°—A toda persona que haciendo uso de esta norma, encuentre errores topográficos, ortográficos, inexactitudes o ambigüedades, se le solicita notificarlo a la OFICINA NACIONAL DE NORMAS Y UNIDADES DE MEDIDA, sin demora, aportan-3, si es posible, la información correspondiente, para hacer las investigaciones necesarias y tomar las previsiones del caso.

Artículo 3°—Será el Ministerio de Economía, Industria y Comercio, por medio e la Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida, el organismo señalado para dictaminar cualquier asunto relacionado con una etiqueta.

Artículo 4°—Queda prohibido usar, con fines propagandísticos y en cualquier medio publicitario, términos que no correspondan a las características y cualidades e las bebidas alcohólicas definidas en esta Norma y estipulados en la etiqueta correspondiente.

Artículo 5°—De acuerdo con lo que disponen los artículos 9° y 12 del decreto ejecutivo N° 3892—MEIC del 18 de junio de 1974, la Norma Oficial a que se refiere este Decreto es de cumplimiento obligatorio.

Artículo 6°—Cualquier indicación falsa que pueda dar lugar a engaño a través e la etiqueta o en cualquier medio publicitario será sancionada por las leyes penales orno adulteración o fraude, según sea el caso.

Artículo 7°—Rige a partir de su publicación.

Transitorio I.

Se otorga un plazo máximo de seis meses, a partir de la entrada en vigencia de este Decreto, a los industriales nacionales para el cumplimiento de esta Norma.

Transitorio II.

Para las mercancías importadas que lleven una declaración en idioma extranjero que se encuentren en el territorio Nacional, a partir de la entrada en vigencia de este Decreto, se tendrá un plazo de 4 (cuatro) meses para colocar una etiqueta adhesiva n español, en lugar bien visible y en caracteres de un tamaño que permitan una fácil lectura, con la siguiente información:

i Nombre del producto

ii Contenido y grado alcohólico. iii Lista de ingredientes, cuando proceda.

iv Aditivos alimentarios. v Nombre del importador.

Transitorio III

A partir de la entrada en vigencia de este Decreto, a toda mercancía que se importe al país, antes de ser puesta en el mercado, deberá colocársele, una etiqueta adhesiva en español con las indicaciones y requisitos del Transitorio I. El plazo máximo para el uso de esta etiqueta es de 2 (dos) años, terminado este plazo deberán

ajustarse a las exigencias de esta Norma.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los cinco días del mes de enero de mil novecientos noventa y dos.

R. A. CALDERÓN F.—Los Ministros de Economía Industria y Comercio, Gonzalo Fajardo Salas y de Salud, Carlos Castro Charpentier.

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.

Norma de Bebidas Alcohólicas, Nomenclatura y Clasificación

N° 19873

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
Y EL MINISTRO DE ECONOMÍA INDUSTRIA Y COMERCIO

En uso de las facultades que les confiere el artículo 140, incisos 3) y 18) de la Constitución Política y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 28, 2b de la Ley General de la Administración Pública y en la ley 5292 del 9 de agosto de 1973.

DECRETAN:

Artículo 1 °—Aprobar la siguiente,

NCR 23:1990. Norma de Bebidas Alcohólicas, Nomenclatura y Clasificación

1 Objeto

Esta norma tiene por objeto establecer las definiciones de los términos empleados en la Industria de Bebidas Alcohólicas, así como la clasificación de estas.

2 Definiciones

2.1 Agua potable: Agua apta para el consumo humano y para usos domésticos de conformidad con la Ley General de Salud, artículo 265.

2.2 Aguardiente: Mezcla hidroalcohólica obtenida por la reducción del alcohol proveniente del proceso de destilación de materias primas fermentadas, a un determinado grado de consumo. La mayor parte de estas bebidas adquieren posteriormente ciertas características propias o típicas según sea la materia prima original del aguardiente y a los tratamientos o procesos a que este se someta como son por ejemplo: añejamiento, mezcla con otros sabores, aromas, etc. En razón de tales características los aguardientes que pueden ser simples, compuestos, añejos o sin añejar, reciben nombres específicos como brandy, ron, whisky, etc., tal y como en cada caso los define esta norma.

2.3 Alcohol etílico potable o rectificado o espíritu neutro: Es el producto obtenido de soluciones azucaradas o de almidones sacarificados, sometidas al proceso de fermentación alcohólica, causada por microorganismos del género *Saccharomyces*; posteriormente sometido a destilación y rectificación a no menos de 95% vol, con el objeto de disminuir la cantidad de productos congénicos.

2.4 Alcohol desnaturalizado: Alcohol etílico al cual se le han adicionado sustancias que no permiten el uso de este, en la fabricación de bebidas alcohólicas; pero sí en la industria y en medicina externa.

2.5 Añejamiento o envejecimiento: Proceso que consiste en almacenar las bebidas alcohólicas por un período no menor de un año, en barriles de madera, que pueden ser quemados interiormente, en los cuales por medio de interacciones fisicoquímicas, adquieren color y fundamentalmente se modifican en sabor y olor, hasta obtener sus cualidades distintivas.

2.6 Azúcar: Es el producto sólido cristalizado, constituido esencialmente por sacarosa, obtenido de la caña de azúcar (*Saccharum spp*) o de la remolacha azucarera (*Beta vulgaris*), mediante procesos industriales apropiados. Cualquier otro carbohidrato que se use, en la industria de bebidas alcohólicas, debe denominarse por su nombre: maltosa, glucosa, etc.

2.7 Bebidas alcohólicas: Son los productos líquidos, aptos para el consumo humano que contengan alcohol, agregado o producido en la fermentación. No incluye medicamentos.

2.8 Bebida alcohólica contaminada: Es aquella que contenga microorganismos patógenos, toxinas o impurezas de origen orgánico o mineral repulsivas, inconvenientes o nocivas para la salud.

2.9 Bebida alcohólica alterada: Es aquella que por cualquier causa natural ha sufrido perjuicio o cambio en sus características básicas o químicas.

2.10 Bebida alcohólica falsificada: Tendrá la consideración de falsificada, toda bebida alcohólica en la que se haga concurrir alguna de las siguientes circunstancias:

2.10.1 Que designe o expendan bajo nombre o calificativo que no le corresponda. Cuyo envase o rotulación contenga cualquier diseño o indicación ambigua o falsa que induzca a error al público, respecto de su calidad, ingrediente o procedencia.

2.10.2 Que se comercie o distribuya sin haber sido registrada debidamente, cuando esto corresponda reglamentariamente, o cuando habiendo sido registrada, ha sufrido modificaciones no autorizadas.

2.11 Bebida alcohólica adulterada: Tendrá la consideración de adulterada, toda bebida alcohólica en la que se haga concurrir alguna de las siguientes circunstancias:

2.11.1 Que contenga una o varias sustancias extrañas a su composición reconocida y autorizada.

2.11.2 A la que se le extraído parcial o totalmente cualesquiera de sus componentes.

2.11.3 Que haya sido adicionada, coloreada o encubierta en forma de ocultar sus impurezas o disimular su inferior calidad.

2.11.4 Que se le haya agregado un aditivo no autorizado por el Ministerio de Salud.

2.12 Bebidas alcohólicas fermentadas, no destiladas: Son aquellas obtenidas de la fermentación alcohólica total o parcial de un mosto; sin adición de ninguna sustancia, ni uso de prácticas de otras manipulaciones, que sean las necesarias para su fabricación.

2.13 Bebidas alcohólicas destiladas: Son mezclas hidroalcohólicas en las cuales el alcohol ha sido obtenido por la destilación de un mosto fermentado.

2.14.1 Bebidas alcohólicas destiladas simples: Son aquellas que se obtienen por la destilación de mostos fermentados y cuyas características organolépticas son típicas de la materia prima empleada, pueden ser anejados o no.

2.14.2 Bebidas alcohólicas destiladas compuestas: Son aquellas obtenidas por la mezcla de destilados en diversas proporciones, aromatizadas y saboreadas, edulcoradas o no, con sustancias permitidas por el Ministerio de Salud,

2.15 Cabezas: Subproducto del proceso de destilación del alcohol etílico, rico en una mezcla de congéneres livianos, tales como aldehidos, esterés, metanol y otros.

2.16 Cocción: Proceso de extracción, acelerado por medio del calor hasta lograr la ebullición del disolvente.

2.17 Colas: Subproducto del proceso de destilación del alcohol etílico, rico en una mezcla de congéneres pesados, tales como alcoholes isopropílico, amílico, butílico y otros.

2.18 Congenéricos: Son sustancias que se producen durante los procesos de fermentación y añejamiento. Los principales son aldehidos, esterés y alcoholes superiores; contribuyen al aroma y sabor característicos de los aguardientes, según la materia prima de que provienen.

2.19 Denominación de origen o denominación geográfica: Es la que se da a determinadas bebidas alcohólicas y que corresponde al nombre del lugar donde se producen. Tales designaciones solo pueden utilizarse para describir bebidas que han sido elaboradas íntegramente en el sitio nombrado de conformidad con sus leyes y reglamentaciones. Debe estar contemplada en tratados internacionales.

2.20 Destilación alcohólica: Proceso que consiste en la separación de los componentes del mosto fermentado, mediante la vaporización parcial de la mezcla y recuperación separada de los vapores condensados y del residuo.

2.21 Etiqueta: Cualquier marbete, rótulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase que contenga bebidas alcohólicas, y la cual debe llenar los requisitos señalados en esta Norma.

- 2.22 Etiquetado:** Cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al producto o se expone cerca del producto, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.
- 2.23 Envase:** Es todo recipiente higiénico hecho de material apropiado para contener alimentos, que se usa en las bebidas alcohólicas para su conservación, transporte o venta como producto terminado.
- 2.24 Fermentación alcohólica:** Proceso bioquímico anaerobio en el cual las enzimas de las levaduras, catalizan la transformación de los azúcares en alcohol etílico y dióxido de carbono (CO₂). En la fabricación de cerveza, esta puede ser alta o baja.
- 2.25 Título alcoholimétrico:** Es la cantidad de alcohol contenido en una mezcla hidroalcohólica; se expresa en partes de alcohol por cien partes de la mezcla.
- 2.25.1 Título alcoholimétrico volúmico:** De una mezcla de agua y de alcohol es la relación entre el volumen de alcohol, a la temperatura de 20 °C, contenido en esta mezcla y el volumen total de dicha mezcla a la misma temperatura. Su símbolo es de % vol.
- 2.25.2 Título alcoholimétrico másico:** De una mezcla de agua y de alcohol es la relación entre la masa de alcohol contenida en esta mezcla y la masa total de dicha mezcla. Su símbolo es de % masa.
- 2.26 Grado alcohólico real o grado Gay Lussac (°GL):** Es el grado alcohólico en porcentaje por volumen y referido a 15 °C.
- 2.27 Infusión:** Consiste en verter el disolvente sobre las sustancias sólidas y permanecer ambos en contacto por un período de tiempo.
- 2.28 Levadura:** Microorganismo utilizado en la fermentación alcohólica, del género **Saccharomyces** que segrega enzimas que actúan como catalizadores sobre los azúcares del mosto, para producir alcohol etílico y dióxido de carbono.
- 2.29 Lúpulo:** Flor femenina de la planta **Humulus lupulus**, o los derivados de dicha flor.
- 2.30 Maceración:** Operación que consiste en mantener los productos vegetales a los cuales se les ha de extraer los principios que imparten sabor, color y aroma, en íntimo contacto con el disolvente, el cual ha de ser siempre un líquido alcohólico, a temperatura ambiente y por un tiempo determinado.
- 2.31 Malta:** Cebada germinada y posteriormente desecada. Puede también aplicarse el término "malta" a productos análogos obtenidos de otros cereales, siempre que se indique el nombre de estos.
- 2.32 Melazas o mieles residuales:** Productos no cristalizables, que quedan como remanente en la elaboración del azúcar granulado.

2.33 Mosto: Jugo de uvas sin fermentar; también se denominan "mostos", por similitud, los jugos de otras frutas. En general el término se aplica a toda solución azucarada, que se someta al proceso de fermentación y que produzca alcohol potable.

2.34 Mosto concentrado: Mosto al cual se le ha removido parcialmente el agua, por medios tecnológicos adecuados.

2.35 Otras bebidas alcohólicas: Para los efectos de esta norma, son aquellas obtenidas por la mezcla de bebidas alcohólicas entre sí o con productos alimenticios.

2.36 Percolación: Consiste en una maceración de corto tiempo, seguida de recirculación del disolvente.

2.37 Rectificación: Es un proceso de redestilación, mediante el cual se obtiene un alcohol de la más elevada concentración y de la mayor pureza posible.

2.38 Reducir: Bajar la graduación alcohólica por adición de agua potable.

2.39 Taninos: Compuestos de carácter fenólico, extraídos de la madera en el proceso de envejecimiento y que le imparten astringencia y amargor a las bebidas alcohólicas.

3 Clasificación

Para la clasificación de las bebidas alcohólicas se seguirá el patrón de la tabla N° 1.

Nota: Estas listas no son exhaustivas.

3.1 Bebidas alcohólicas fermentadas no destiladas

3.1.1 Vino: Producto obtenido de la fermentación alcohólica normal del jugo exprimido directamente de uvas maduras y frescas, sometido al proceso de añejamiento. El vino se designa de acuerdo con su coloreóme: blanco, rojo o tinto, rosado y clarete. El vino se denomina seco si contiene materias reductoras en cantidad menor de 5 gramos por litro; abocado, semiseco o semidulce, si esta cantidad es mayor de 5 y hasta 50 gramos y dulce si es superior a 50 gramos. También se reconoce o acepta como vino el producto obtenido de las pasas, o de uvas asoleadas, o mostos concentrados, condición que debe indicarse en la etiqueta. Su contenido alcohólico es de $6\pm 0,5$ hasta $14\pm 0,5\%$ vol.

3.1.1.1 Vino espumante: Vino efervescente debido al dióxido de carbono producido en forma natural, por una segunda fermentación. El champán o champagne es un ejemplo. Su contenido alcohólico es de $6\pm 0,5\%$ hasta $14\pm 0,5\%$ vol.

3.1.1.2 Vino espumoso (gasificado o carbonatado): Vino efervescente debido a la presencia de dióxido de carbono, adicionado después de la fermentación,

procedimiento que debe especificarse en la etiqueta. Su contenido alcohólico es de $6 \pm 0,5$ hasta $14 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.1.3 Vino fortificado generoso o licoroso: Vino especial elaborado a partir de variedades selectas, con la adición del alcohol vínico autorizado, vinos dulces naturales, con lo que se obtiene su mayor fuerza alcohólica y sabor dulce. En la etiqueta debe aparecer su denominación por ejemplo: "vino fortificado", o su denominación de origen como Jerez, Oporto, Manzanilla, Rhin, Tokay, Marsala y Madeira. Su contenido alcohólico es de $14 \pm 0,5$ hasta $24 \pm 0,5\%$ vol.

Tabla N° 1. Clasificación de bebidas alcohólicas

B	(uva—	(Vino
E	(
B	(Otras	(Vino de
I	(Fermentadas (Frutas	(Perry, Sidra
I	(No destiladas (
D	((Granos----- (Sake, cerveza
A	((
S	((Misceláneos----- (Pulpe, vino de miel
A	(
L	(
C	(
O	((Granos----- Whisky
H	((
O	((
L	((Caña y
	((Melazas ----- Ron
I	((Simples (
C	(((*) (
	((
A	((Agave----- Tequila
S	((
	(Fermentadas ((
	(Destiladas ((Frutas----- Brandi
	(

- (
- ((Aguardientes
 confeccionados
- ((Ginebra
- (Compuestas----- (Licores cordiales
 (Amargos o bitters
 (otros

(*) El vodka puede provenir de cualquiera de estas materias primas.

3.1.1.4 Vino aromatizado: Vino fortificado, al cual se le ha agregado aromas provenientes de la maceración de hierbas, raíces, cortezas y otros aromatizantes, para cambiar su sabor natural. Son ejemplos el Vermouth y el Quinado. Su contenido alcohólico es de $14 \pm 0,5$ hasta $24 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.2 Vino de frutas: Producto obtenido de la fermentación alcohólica de mostos de frutas sanas y maduras. El mosto puede ser corregido en lo referente a acidez y azúcar. Pueden ser dulces, semidulces o secos. En la etiqueta, el producto será designado "vino de...", indicándose la fruta empleada. Su contenido alcohólico es de $6 \pm 0,5$ hasta $14 \pm 0,5\%$ vol. Son ejemplos

3.1.2.1 Vino de frutas espumante: Vino de frutas efervescentes debido al dióxido de carbono producido en forma, natural por una segunda fermentación. Su contenido alcohólico es de $6 \pm 0,5$ hasta $14 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.2.2 Vino de frutas espumoso (gasificado o carbonatado) Vino efervescente debido a la presencia de dióxido de carbono, adicionado después de la fermentación, procedimiento que debe especificarse en la etiqueta. Su contenido alcohólico es de $6 \pm 0,5$ hasta $14 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.2.3 Sidra: Producto obtenido de la fermentación alcohólica del jugo de manzanas frescas y sanas. Su contenido alcohólico es de $4 \pm 0,5$ hasta $14 \pm 0,5\%$ Vol.

3.1.2.4 Sidra espumante: Sidra efervescente debido al dióxido de carbono producido en forma natural por una segunda fermentación. Su contenido alcohólico es de $4 \pm 0,5$ hasta $14 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.2.5 Sidra espumosa (gasificada o carbonatada): Sidra efervescente debido a la presencia de dióxido de carbono, adicionado después de la fermentación, procedimiento que debe especificarse en la etiqueta. Su contenido alcohólico es de $4 \pm 0,5$ hasta $14 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.2.6 Perry: Producto obtenido de la fermentación alcohólica del jugo de peras frescas y maduras. Su contenido alcohólico es de $6 \pm 0,5$ hasta $14 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.2.7 Perry espumante: Perry efervescente debido al dóxido de carbono producido en forma, natural por una segunda fermentación. Su contenido alcohólico es de $6 \pm 0,5$ hasta $14 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.2.8 Perry espumoso (gasificado o carbonatado): Perry efervescente debido a la presencia de dióxido de carbono, adicionado después de la fermentación, procedimiento que debe especificarse en la etiqueta. Su contenido alcohólico es de $6 \pm 0,5$ hasta $14 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.3 Vino de miel, hidromiel o aguamiel: Producto obtenido de la fermentación alcohólica de un mosto preparado exclusivamente con miel de abejas y agua. El mosto puede ser corregido en lo referente a acidez. Pueden ser dulces, semi-dulces o secos. Su contenido alcohólico es de $6 \pm 0,5$ hasta $14 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.3.1 Vino de miel, hidromiel o aguamiel espumante: Vino de miel efervescente debido al dióxido de carbono producido en forma natural por una segunda fermentación. Su contenido alcohólico es de $6 \pm 0,5$ hasta $14 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.3.2 Vino de miel, hidromiel o aguamiel espumoso (gasificado o carbonatado): Vino de miel efervescente debido a la presencia de dióxido de carbono, adicionado después de la fermentación, procedimiento que debe especificarse en la etiqueta. Su contenido alcohólico es de $6 \pm 0,5$ hasta $14 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.4 Cerveza: Bebida alcohólica que se produce por fermentación de un mosto preparado con cebada germinada (malta), o mezcla de malta y otros granos germinados (arroz, trigo, etc), azúcar, levadura, lúpulo y agua potable adicionada o no de sales minerales. La adición de otros granos y azúcar en total, deberá ser menor del 50% en peso. Su contenido alcohólico mínimo es de $2 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.4.1 Ale: Cervezas de fermentación alta; ejemplos de estas: Ale, Stout y Porter.

3.1.4.2 Lager: Cervezas de fermentación baja; ejemplos de estas: Pilsener, Munich y Dormond.

3.1.5 Misceláneos.

3.1.5.1 Pulque: Bebida alcohólica obtenida de la fermentación del jugo lechoso del cactus agave (maguey, mezcal, pital, etc). Su contenido alcohólico es de $4 \pm 0,5$ hasta $6 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.5.2 Sake: Bebida alcohólica proveniente de la fermentación del arroz, producto incoloro, ligeramente dulce y amargo. Su contenido alcohólico es de $12 \pm 0,5$ hasta $16 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.5.3 Vino ponche: Producto cuya base es un vino, complementado con jugos de frutas, extracciones alcohólicas de frutas y otras bebidas alcohólicas y saborizantes. Su contenido alcohólico, que básicamente lo aporta el vino, es de $6 \pm 0,5$ hasta $14 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.5.4 Mistela: Mosto o mosto de frutas, al cual se le ha adicionado exclusivamente alcohol potable, vínico o no, en proporción suficiente para impedir su fermentación. Se consideran mistelas además, las bebidas alcohólicas

compuestas por jugo de diferentes frutas, fermentadas o no y adicionadas o no de alcohol. Su contenido alcohólico es de $6 \pm 0,5$ hasta $30 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.5.5 Bebidas alcohólicas refrescantes carbonatadas o base de vino:

Productos cuya base es un vino, a los cuales se les adiciona anhídrido carbónico puro o agua carbonatada, jugos de frutas, azúcares, saborizantes y otras sustancias aprobadas por el Ministerio de Salud. Estas son conocidas como Wine coolers. Su contenido alcohólico mínimo es de $3 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.5.6 Existen además una gran variedad de bebidas alcohólicas fermentadas no destiladas, producidas a partir de materias primas propias de diferentes regiones. Se fermentan raíces, savia, plantas, leche, etc.

3.2 Bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas.

3.2.1 Aguardiente simple o añejo: cuando los aguardientes no son sometidos a los procesos de añejamiento, se conocen bajo el nombre único de aguardiente, a veces seguidos del nombre de la materia prima que les da origen, por ejemplo aguardiente de ciruela; y con frecuencia con nombres regionales, por ejemplo guaro, guarón, espíritu, calvados, pisco, etc. En todos estos casos, el aguardiente es una mezcla hidroalcohólica simple, sin añejar, de aspecto cristalino y sabor típico derivado de la materia prima que dio origen al alcohol. Su grado alcohólico oscila de $35,0 + 0,5\%$ vol. hasta $55,0 + 0,5\%$ vol. Son ejemplos de estos:

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.2.1.1 Aguardiente de caña: aguardiente obtenido de la fermentación alcohólica y destilación de mostos provenientes de productos derivados de la caña de azúcar. Se le conoce, según el país o región con los siguientes nombres: guaro, guarón, espíritu de caña, cachaza, tafia y otros. Su grado alcohólico oscila de $35,0 + 0,5$, hasta $55,0 + 0,5\%$ vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.2.1.2 Pisco: aguardiente obtenido de la destilación de mosto fermentado de uvas. Su grado alcohólico oscila de $35,0 + 0,5$, hasta $55,0 + 0,5\%$ vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.2.1.3 Orujo o Grappa: aguardiente obtenido de la destilación de los orujos y las heces del vino, productos secundarios de la vinificación. Su grado alcohólico oscila de $35,0 + 0,5$, hasta $55 0,5\%$ vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.2.1.4 Tequila: aguardiente obtenido por destilación de mostos preparados con los azúcares extraídos de las cabezas de Agave (Tequilana) sometidos previamente a fermentación alcohólica; permitiéndose adicionar hasta un 49% de azúcares en la preparación de dichos mostos. De acuerdo con su elaboración, existen dos clases: 1) Tequila 100% de Agave, el que proviene de azúcares exclusivos del Agave y 2) Tequila el que proviene de mostos a los que se les ha adicionado hasta un 49% de otros azúcares. De acuerdo con sus características puede ser blanco, abocado, reposado o añejo. Su grado alcohólico oscila de 35,0 0,5, hasta 55,0 0,5 % vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.2.1.5 Vodka: aguardiente obtenido por la fermentación alcohólica, destilación y rectificación de mostos provenientes de productos vegetales que contengan carbohidratos fermentables, desodorizado por procesos tecnológicos adecuados. Puede ser saboreado, aromatizado y envejecido. Su grado alcohólico oscila de 35,0 0,5, hasta 55,0 0,5 % vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.2.1.6 Aguardientes de otras materias primas: los hay de granos (sorgo, maíz, y otros), frutas (ciruelas, cerezas "kirsch", manzanas, peras "calvados", piña, y otros), palma, papas, etc. Su grado alcohólico oscila de 35,0 0,5, hasta 55,0 0,5 % vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.2.2 Aguardientes añejados: son líquidos límpidos, con sabor y aroma propios de los compuestos congenéricos, que con este se forman durante la fermentación y añejamiento, y que son típicos de la materia prima de que se origina. Su grado alcohólico oscila de 35,0 0,5, hasta 55,0 0,5% vol. Son ejemplos de aguardientes añejos:

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.2.2.1 Brandy: aguardiente obtenido de la destilación de vinos, que se somete a añejamiento en barriles de roble por un periodo no menor de un año, hasta que adquiera las características propias de esta bebida. Son ejemplos de brandy con denominación geográfica el Armañac (Armagnac) y el Coñac (Cognac). Su grado alcohólico oscila de 35,0 0,5, hasta 55,00,5 % vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.2.2.4.5 Blended Brandy. aguardiente obtenido mediante la mezcla de brandies según se define en 3.2.2.1. Su grado alcohólico oscila de 35,0 0,5, hasta 55,0 0,5 % vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.2.2.2 Brandy de frutas: aguardiente obtenido de la destilación de vinos de frutas, que se somete a añejamiento en barriles de roble por un periodo no menor de un año, hasta que adquiera las características propias de esta bebida. En la etiqueta el producto será designado Brandy de "...", indicándose la fruta empleada. Su grado alcohólico oscila de 35,0 0,5, hasta 55,0 + 0,5 % vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.2.2.3 Ron: aguardiente obtenido exclusivamente de materias primas provenientes de la caña de azúcar, sometidas a los procesos de fermentación alcohólica, destilación y subsecuente añejamiento, por un periodo no menor de un año en barriles de roble. Puede contener azúcares, caramelo como colorante y saborizantes. Su grado alcohólico oscila de 35,0 0,5, hasta 55,0 0,5 % vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.2.2.4 Whisky: aguardiente obtenido por la fermentación alcohólica y destilación de mostos sacarificados de cereales, tales como cebada, centeno, trigo y maíz. Los destilados se añejan en barriles de roble, por un período no menor de tres años. Su grado alcohólico oscila de 40,0±0,5 hasta 55,0±0,5% vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°21087 del 18 de febrero de 1992).

3.2.2.4.1 Bourbon whisky: producto obtenido por la destilación de mostos sacarificados y fermentados de maíz, cebada y centeno; fabricado en los Estados Unidos bajo sus propias normas.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°21087 del 18 de febrero de 1992).

3.2.2.4.2 Canadian whisky (canadiense): producto elaborado en Canadá bajo sus propias normas, obtenido principalmente de destilados de centeno y cebada.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°21087 del 18 de febrero de 1992).

3.2.2.4.3 Scotch whisky (escocés): producto elaborado en Escocia de conformidad con las leyes del Reino Unido, obtenido íntegramente de destilados de malta, cebada y otros granos.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°21087 del 18 de febrero de 1992).

3.2.2.4.4 Irish whisky (Irlandés): producto elaborado en Irlanda bajo sus propias normas obtenido principalmente de destilados de malta y cebada.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°21087 del 18 de febrero de 1992).

3.2.4.4.5 Blended whisky: Aguardiente obtenido mediante la mezcla de whiskies según se define en 3.2.2.4. Su grado alcohólico oscila de 38,0±0,5 hasta 55,0±0,5 %vol.

(Así reformado mediante el artículo 2 del decreto ejecutivo N°21087 del 18 de febrero de 1992).

3.2.2.5 Aguardiente Mezclado: aguardiente obtenido mediante la mezcla de un aguardiente original, que le dará el nombre, con espíritu neutro, siempre que no menos del 25% de su contenido alcohólico final derive del aguardiente original. Se denominarán: Tequila Mezclado, Whisky Mezclado y Brandy Mezclado. Pueden contener azúcar, caramelo como colorante y saborizantes. Su grado alcohólico oscila de 35,0 0,5, hasta 55,0 0,5% vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.3 Bebidas alcohólicas compuesta.

3.3.1 Aguardiente compuesto: Bebida alcohólica que presenta aroma, color y sabor diferente al del aguardiente original, por haber sido este objeto de adición de maceraciones, percolaciones o infusiones de productos vegetales, esencias, azúcares u otras bebidas alcohólicas. Se distinguen aguardientes compuestos secos, dulces y semidulces. Los principales son: licores, cremas, cordiales, aperitivos, amargos, anisados, elixires, etc.

3.3.1.1 Amargo (Bitter): Mezcla de espíritu neutro con extractos de sustancias vegetales de sabor amargo y otras que pueden entrar en su composición, y cuya fabricación no se ajusta a una norma determinada.

3.3.1.2 Ginebra (Gin): producto elaborado con espíritu neutro cualquiera que sea la materia fermentable de que se derive, destilado en presencia de bayas de enebro; o bien, con espíritu neutro adicionado de destilados de maceraciones alcohólicas de bayas de enebro, o de extractos concentrados de estas. Puede contener azúcares, caramelo como colorante, saborizantes y ser añejada. Su grado alcohólico oscila de 35,0 0,5, hasta 55,0 0,5 % vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.3.1.3 Licores, cordiales y cremas: productos obtenidos por destilación o mezcla de aguardientes con materias aromáticas, aceites esenciales o esencias, conteniendo azúcares en una cantidad no menor de 2,5% por peso del producto terminado. En su denominación se hace referencia, por lo general, a los productos vegetales que les dan sus características de aroma y sabor. Su grado alcohólico mínimo es de 12 0,5 % vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°23479 del 01 de julio de 1994).

3.3.1.4 Aguardiente confeccionado: producto obtenido mediante la mezcla de espíritu neutro y maceraciones, esencias, saboreadores, colorantes y edulcorantes, que imita las características propias de un aguardiente simple. Debe indicarse de manera destacada en la etiqueta "Con Sabor a ...", completándose con el nombre del aguardiente. Pueden ser denominadas con nombres de fantasía. Su grado alcohólico oscila de 35,0 0,5, hasta 55,0 0,5% vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.3.2 Otras bebidas alcohólicas

3.3.2.1 Coctel o ponche: Mezcla de diversas bebidas alcohólicas destiladas o no, con jugos o trozos de frutas, jarabes u otros productos alimenticios, se expenden previamente preparados o bien se preparan en el momento de ser consumidas.

3.3.2.2 Bebidas alcohólicas refrescantes carbonatadas: Mezclas hidroalcohólicas cuyo componente básico es un aguardiente o mezcla de estos, a las cuales se les adiciona anhídrido carbónico puro o agua carbonatada, jugos de frutas, azúcares, saboreadores y otras sustancias aprobadas por el Ministerio de Salud. Se les designará haciendo mención del nombre de la bebida alcohólica que les dio origen y del sabor, son conocidas como coolers. Su grado alcohólico mínimo es de 3 ±0,5% vol.

3.3.2.3 Rompope o ponche de leche: Bebida alcohólica cuyos componentes básicos son ron o cualquier destilados de caña, leche y azúcar, se pueden agregar maicena, huevos, especias y otras sustancias permitidas. Su contenido alcohólico es de 3 ±0,5 hasta 12 ±0,5% vol.

[Ficha del artículo](#)

Artículo 2°—Dado el carácter especialmente técnico de esta norma, esta queda sujeta a revisión por parte de Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida en el caso de que los usuarios, aportando la documentación correspondiente, así lo solicitaren.

[Ficha del artículo](#)

Artículo 3°—Serán sancionados de acuerdo con las leyes penales quienes incumplan con lo dispuesto en la presente norma.

[Ficha del artículo](#)

Artículo 4°—Este decreto deroga el Decreto Ejecutivo N° 38* del 7 de octubre de 1969.

**(NOTA DEL SINALEVI: corregido mediante fe de erratas, publicada en la Colección de Leyes y Decretos Año 1990, Semestre 2, Tomo 2, Página 177).*

[Ficha del artículo](#)

Artículo 5°—Rige a partir de su publicación.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los veintisiete días del mes de agosto de mil novecientos noventa.

[Ficha del artículo](#)

[Ir al principio del documento](#)

Normas Jurídicas de Nicaragua

Materia: Mercantil

Rango: Normas Técnicas

NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS

NORMA TÉCNICA Nº 03 021-99; Aprobada el 9 de Marzo de 1999

Publicado en la Gaceta Nº 20 del 28 de Enero del 2000

NORMA TÉCNICA Nº 03 021-99

CERTIFICACIÓN

1. El suscrito Secretario Ejecutivo de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, CERTIFICA: 1.- Que en el Libro de Actas que lleva dicha Comisión, en las páginas 23, 24, 25 y 26 se encuentra el Acta número 005-99 la que en sus partes conducentes. Integra y literalmente dice: ACTA No 005-99. En la ciudad de Managua, a las cuatro de la tarde del día veinticuatro de junio de mil novecientos noventa y nueve. Reunidos en el Auditorio del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio; Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, integrada por los siguientes miembros: Dr. Noel Sacaza Cruz, Ministro de Fomento, Industria y Comercio; Ing. Róger Gutiérrez, Delegado del Ministro de Transporte e Infraestructura; Ing. Norvin Sepúlveda. Delegado del Ministro del Ambiente y de los Recursos Naturales. Lic. Pedro A. Lagos, Delegado del Ministro del Trabajo; Ing. Sergio Narváez. Delegado del Ministro Agropecuario y Forestal. Dr. Luis Alberto Tercero, Delegado del Ministro Agropecuario y Forestal: Ing. Evenor Masis. Delegado del Director del Instituto Nicaragüense de Acueductos y Alcantarillados, Ing. Gonzálo Pérez N. Delegado del Director del Instituto Nicaragüense de Energía; Ling. Alfredo Cuadra, Delegado del Representante del Sector Comercio: Dr. Jairo Rodríguez, Delegado del Representante del Sector Científico Técnico; Dr. Gilberto Solís, Delegado del Representante del Sector Industrial; Dr. Oscar Gómez, Secretario Ejecutivo, Director de Normalización y Metrología del Ministerio de Fomento Industria y Comercio y el Ing. Mauricio Peralta, Director General de Competencia y Transparencia en los Mercados del Ministerio de Fomento Industria y Comercio. Constatado el Quórum de Ley y siendo este el día, lugar y hora señalados, se procede en la siguiente forma: Preside la Sesión el Dr. Noel Sacasa Cruz, quien la declara abierta. A continuación se aprueban los puntos de Agenda a tratar que son los siguientes... (partes inconducentes) 15-99 Aprobar la Norma Técnica 03 021-99 Norma para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados... (partes inconducentes) No habiendo otro asunto que tratar, se levanta la sesión a las cinco y treinta minutos de la tarde del día veinticuatro de junio de mil novecientos noventa y nueve. Leída fue la presente acta, se encuentra conforme se prueba ratifica y firmamos. Noel Sacasa Cruz. Dr. Noel Sacasa Cruz Ministro de Fomento Industria y Comercio. Oscar Gómez. Dr. Oscar Gómez Secretario Ejecutivo de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad." Es conforme con su original, con el cual fue debidamente cotejado por el suscrito Secretario Ejecutivo y a solicitud del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio para su debida publicación en La Gaceta, Diario Oficial extendiendo esta CERTIFICACIÓN la que firmo y sello en la ciudad de Managua a los veinticinco días del mes de agosto de mil novecientos noventa y nueve, Dr. Oscar Gómez Jiménez, Secretario Ejecutivo, Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad.

La Norma Técnica Nicaragüense 03 021-99 ha sido preparada por el Grupo de Trabajo de Etiquetado de Alimento del Comité Técnico de Alimento y en su elaboración participaron las siguientes personas:

Silvia Cajina	Ministerio de Fomento. Industria y Comercio (MIFIC).
Ricardo Llanes	Cámara de Comercio de Nicaragua (CACONIC)
Manuel Bermúdez	Cámara de Comercio de Nicaragua (CACONIC)
Cristóbal Hernández	Ministerio de Fomento. Industria y Comercio (MIFIC)
Néstor Gaitán	Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC)
Noemí Solano	Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC)
Rigoberto Batres	Cámara de Industria de Nicaragua (CADIN)

Edgardo Pérez Luis Manuel Saballos Miguel Lorio H. Uriel Ageñal	Ministerio de Salud (MINSa) Centro de Asistencia Técnica para la Pequeña y Mediana Industria (CATPYMI/MIFIC) Unión Nicaragüense de la Pequeña y Mediana Empresa (UNIPYME) Cámara Nacional de la Mediana y Pequeña Industria
--	--

Esta norma fue aprobada por el Comité Técnico en su última sesión de trabajo el día 09 de marzo de 1999.

1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos mínimos que deben cumplir las etiquetas de alimentos preenvasados para consumo humano, tanto para la producción nacional como extranjera.

2. TERMINOLOGÍA

2.1 Declaración de propiedades. Cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene cualidades especiales por su origen. Propiedades nutritivas, naturaleza. Elaboración composición u otra cualidad cualquiera.

2.2 Consumidor. Personas y familias que compran o reciben alimento con el fin de satisfacer sus necesidades personales.

2.3 Envase. Recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único. Que los cubre total o parcialmente, y que incluye 195 embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

2.4 Embalaje. Material que envuelve, contiene y protege los productos preenvasados, para efectos de su almacenamiento y transporte

2.5 Fecha de fabricación. Fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.

2.6 Fecha de envasado. Fecha en que se coloca el alimento en el envase inmediato en que se venderá finalmente.

2.7 Fecha de vencimiento. Última fecha en que se ofrece alimento para la venta al consumidor, de tal manera que después de esta fecha no debe comercializarse ni consumirse.

2.8 Alimento. Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas el chicle y cualquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración preparación o tratamiento de "alimentos" pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamentos.

2.9 Aditivo. Aquella sustancia permitidas que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas alcohólicas durante su elaboración, y cuyo uso permite desempeñar alguna función tecnológica.

2.10 Función tecnológica. El efecto que produce el uso de aditivos en los alimentos y bebidas alcohólicas preenvasados que proporciona o intensifica su aroma, color o sabor y mejora su estabilidad y conservación entre otros.

2.11 Ingrediente. Cualquier sustancia incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee

en la fabricación preparación de un alimento y esté presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.

2.12 Etiqueta. Cualquier rótulo, marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en hueco-grabado o adherido al envase de un alimento, o cuando no sea posible por las características del producto al embalaje.

2.13 Etiquetado. Cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

2.14 Lote. Una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales.

2.15 Producto preenvasados. Todo alimento envuelto empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

2.16 Coadyuvante de elaboración. Toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí mismo, y que se emplea intencionadamente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en producto final.

2.17 Alimentos para fines de hostelería. Aquellos alimentos destinados a utilizarse en restaurantes, cantinas, escuelas, hospitales e instituciones similares donde se preparan comidas para consumo inmediato.

3. PRINCIPIOS GENERALES

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

3.2 Los alimentos preenvasados no deberán describirse no presentarse con una etiqueta o etiquetado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran a, 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.

4. ETIQUETADO OBLIGATORIO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS

En la etiqueta de alimentos preenvasados deberá aparecer la siguiente información según sea aplicable al alimento que a de ser etiquetado, excepto cuando se indique otra cosa en una Norma Técnica Nicaragüense individual.

4.1 Nombre del alimento.

4.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento y, normalmente, deberá ser específico y no genérico.

4.1.1.1 Cuando se haya establecido uno o varios nombres para un alimento en una Norma Técnica Nicaragüense, deberá utilizarse por lo menos uno de estos nombres.

4.1.1.2 En otros casos, deberá utilizarse el nombre prescrito por legislación nacional.

4.1.1.3 Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse un nombre común o usual consagrado por el uso corriente como término descriptivo apropiado, que no induzca a error o engaño al consumidor.

4.1.1.4 Se podrá emplear un nombre "acuñado" "de fantasía o "de fábrica" o una "marca registrada", siempre que vaya acompañado de uno de los nombre indicados en las disposiciones 4.1 a 4.1.1.3.

4.1.2 En la etiqueta, junto al nombre del alimento o muy cerca del mismo, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténticas del alimento que incluyen pero no se limitan al tipo de medio de cobertura la forma de presentación o su condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido por ejemplo, deshidratación concentración, reconstitución, ahumado.

4.2 Lista de ingredientes.

4.2.1 Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente deberá figurar en la etiqueta una lista de ingredientes.

4.2.1.1 La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término "ingrediente" o la incluya.

4.2.1.2 Deberán enumerarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el alimento de la fabricación del alimento.

4.2.1.3 Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una Norma Técnica Nicaragüense o en la legislación nacional constituya menos del 25 por ciento del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

4.2.1.4 En la lista de ingredientes deberá indicarse el agua añadida. Excepto cuando el agua 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.

4.2.1.5 Como alternativa a las disposiciones generales de esta sección cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituidos, podrán enumerarse sus ingredientes por orden de proporciones (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".

4.2.2 En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en la subsección 4.1 (nombre del alimento), con la excepción de que:

4.2.2.1 Podrán emplearse los siguientes nombres genéricos para los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente:

Clases de Ingredientes	Nombres genéricos
Aceites refinados distintos del aceite de oliva.	Aceite "juntamente con el término "vegetal" "o "animal calificado con el término "hidrogenado" según sea el

<p>Grasas refinadas Almidones, distintos de los almidones modificados químicamente Todas las especies de pescado cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a una determinada especie de pescado. Todos los tipos de carne de aves de corral, dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y presentación de alimento, no se haga referencia a un tipo específico de carne de aves de corral. Todos los tipos de queso, cuando el queso o una mezcla de queso constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta, y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de queso. Todas las especies y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, sola o mezcladas en el alimento. Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en alimento. Todos los tipos de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma de base para la goma de mascar. Todos los tipos de sacarosa.</p> <p>Dextrosa anhidra y dextrosa Monohidratada. Todos los tipos de caseinatos.</p> <p>Manteca de cacao obtenida por presión o extracción o refinada. Todas las frutas confitadas, sin exceder del 10% del peso del alimento.</p>	<p>caso. "Grasas juntamente con el término "vegetal o animal", según sea el caso. "Almidón"</p> <p>"Pescado"</p> <p>"Carne de Ave de Corral"</p> <p>"Queso"</p> <p>"Especial", "especias" o "mezclas de "especias, según sea el caso.</p> <p>"Hierbas aromáticas" o "mezcla de hierbas aromáticas", según sea el caso</p> <p>"Goma de base"</p> <p>"Azúcar"</p> <p>"Dextrosa" o "glucosa"</p> <p>"Caseinatos"</p> <p>"Manteca de cacao"</p> <p>"Frutas confitadas"</p>
--	--

4.2.2.2 No obstante lo estipulado en la disposición 4.2.2.1, deberán declararse siempre por sus nombres específicos la grasa de cerdo, la manteca y la grasa de bovinos.

4.2.2.3 Cuando se trate de aditivos alimentarios pertenecientes a las distintas que figuran en la lista de aditivos alimentarios cuyo uso se permite en los alimentos en general, deberán emplearse los siguientes nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación aceptado según lo exija la legislación nacional.

Acentuador		del		sabor		
Ácido						
Agente				aglutinante		
Antiaglutinante						
Antiespumante						
Antioxidante						
Colorante						
Edulcorante						
Emulsionante						
Espesante						
Espumante						
Estabilizador						
Gasificante						
Gelificante						
Humectante						
Incrementador		de		Volumen		
Propelente						
Regulador		de	la	acidez		
Sal				emulsionante		
Sustancia				conservadora		
Sustancia	de		retención	del	color	
Sustancia	para	el	tratamiento	de	las	harinas
Sustancia		para		el		glaseado

4.2.2.4 Podrán emplearse los siguientes nombres genéricos cuando se trate de aditivos alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases que figuren las listas del Codex de aditivos alimentarios cuyo uso en los alimentos ha sido autorizado:

Aroma	(s)	y	aromatizante(s)
Almidón	(es)	modificado	(s)

La expresión "aroma" podrá estar calificada con los términos "naturales", "idénticos a los naturales", "artificiales" o con una combinación de los mismos, según corresponda.

4.2.3 Coadyuvante de elaboración y transferencia de aditivos alimentarios.

4.2.3.1 Todo aditivo alimentario que, por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes de un alimento en cantidad notable o suficiente para desempeñar en él una función tecnológica, y los coadyuvantes de elaboración, estarán exentos de la declaración en la lista de ingredientes.

4.3 Contenido neto y peso escurrido.

4.3.1 Deberá declararse el contenido neto en unidades del Sistema Internacional de unidades y en cualquier otra unidad que el fabricante considere conveniente esta se presentará seguida de la expresada en el Sistema Internacional y entre paréntesis.

4.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

- a) En volumen, para los alimentos líquidos,
- b) En peso, para los alimentos sólidos;
- c) En peso o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos.

4.3.3 Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido deberá indicarse en unidades del Sistema Métrico Internacional el peso escurrido del alimento. A efectos de este requisito por medio líquido se entiende agua soluciones acuosas de azúcar o sal zumos (jugos) de frutas y hortalizas en frutas y hortalizas en conserva únicamente, o vinagre, solos o mezclados.

4.4 Nombre y dirección. Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante envasador distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

4.5 País de origen.

4.5.1 Deberá indicarse el país de origen del alimento (país donde se elabora el producto).

4.5.2 Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

4.6 Identificación del lote. Cada envase deberá llevar marcada o grabada de cualquier otro modo, pero de forma indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro, que permita identificar la fábrica productora y el lote.

4.7 Registro Sanitario. Deberá indicarse el Registro Sanitario emitido por el Ministerio de Salud

4.8 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación.

4.8.1 Regirá el siguiente marcado de la fecha:

a) Se declara la "fecha de vencimiento".

b) Esta constará por lo menos de:
 -el día, el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses (0-3 meses);
 - el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año.

c) La fecha deberá declararse con las palabras:
 - "Consumir preferentemente antes de"cuando se indica el día. - "Consumir preferentemente antes del final de..." en los demás casos.

d) Las palabras prescritas en el apartado (c) deberán ir acompañadas de:
 -La fecha misma; o
 -una referencia al lugar donde aparece la fecha.

e) El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor.

f) No obstante lo prescrito en la disposición 4.8.1 (a), no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento para:

-Frutas hortalizas frescas incluidas las patatas que no haya sido peladas, cortadas o

tratadas de otra forma análogas
 - Vinos, vinos de licor. Vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;
 - Bebidas alcohólicas que contengan el 10% más de alcohol por volumen;
 - Productos de panadería pastelería que por la naturaleza de su contenido, se consume por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
 -Vinagre
 -Sal de calidad alimentaria
 -Azúcar sólido;
 -Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados
 -Goma de mascar.

4.8.2 Además de la fecha de vencimiento, se indicarán en la etiqueta cualquier condición especial que se requieren para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

4.9 Instrucciones para el uso. La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.

5. REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES

5.1 Etiquetado cuantitativo de los ingredientes.

5.1.1 Cuando el etiquetado de un alimento destaque la presencia de uno o más ingredientes valiosos y/o caracterizantes o cuando la descripción del alimento produzca el mismo efecto se deberá declarar el porcentaje inicial del ingrediente (m/m) en el momento de la fabricación.

5.1.2 Así mismo cuando en la etiqueta de un al alimento se destaque el bajo contenido de uno o más ingredientes deberá declararse el porcentaje del ingrediente (m/m) en el producto final.

5.1.3 La referencia en el nombre del alimento, a un determinado ingrediente no implicará, este hecho por sí solo, que se le conceda un relieve especial. La referencia, en la etiqueta del alimento, a un ingrediente utilizado en pequeña cantidad o solamente como aromatizante, no implicará por sí sola, que se le conceda un relieve especial.

5.2 Alimentos irradiados.

5.2.1 La etiqueta de cualquier alimento que haya sido tratado con radiación ionizante deberá llevar una declaración escrita indicativa del tratamiento cerca del nombre del alimento.

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

5.2.3 Cuando un producto que consta de un solo ingrediente se prepara con materia prima irradiada, la etiqueta del producto deberá contener una declaración que indique el tratamiento.

6. EXENCIONES DE LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO OBLIGATORIO

A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm² podrán quedar exentas de los requisitos estipulados en las subsecciones 4.2 y 4.6 al 4.8.

7. ETIQUETADO FACULTATIVO.

7.1 En el etiquetado podrá presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios de la presente norma, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y al engaño, establecido en la Sección 3-Principios Generales.

7.2 Designación de calidad. Cuando se empleen designaciones de calidad, éstas deberán ser fácilmente comprensible, y no deberán ser equivocadas o engañosas en forma alguna.

8. PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

8.1 Generalidades.

8.1.1 Las etiquetas que se pongan en los alimentos preenvasados deberán aplicarse de manera que no se separen del envase.

8.1.2 Los datos que deben aparecer en la etiqueta, en virtud de esta norma o de cualquier otra Norma Técnica Nicaragüense deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

8.1.3 Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, en ésta deberá figurar toda la información necesaria, o la etiqueta aplicada al envase deberá poder leerse fácilmente a través de la envoltura exterior o no deberá estar oscurecida por éste.

8.1.4 El nombre y contenido neto del alimento deberán aparecer en un lugar prominente y en el mismo campo de visión.

8.2 Idioma

8.2.1 Cuando el idioma en que está redactada la etiqueta original no sea aceptable para el consumidor a que se destina, en vez de poner una nueva etiqueta podrá emplearse una etiqueta complementaria, que contenga la información obligatoria en idioma requerido.

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

9. REFERENCIAS

Norma General del Codex (Codex Stan 1-1985 (Rev. 1-1991) para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Norma Mundial) Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-1994, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.

ULTIMA LÍNEA

**Asamblea Nacional de la República de Nicaragua.
Complejo Legislativo Carlos Núñez Téllez.
Avenida Peatonal General Augusto C. Sandino
Edificio Benjamin Zeledón, 7mo. Piso.**

Teléfono Directo: 22768460. Ext.: 281.
Enviar sus comentarios a: [División de Información Legislativa](#)

Nota: Cualquier Diferencia existente entre el Texto de la Ley impreso y el publicado aquí, solicitamos sea comunicado a la División de Información Legislativa de la Asamblea Nacional de Nicaragua.



**BEBIDAS ALCOHOLICAS. ETIQUETADO DE
BEBIDAS FEMENTADAS**

**NTON
03 070 – 06**

**Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, Ministerio de Fomento, Industria y Comercio
Telefax: 2774671, Norma Técnica Nicaragüense (NTN)**

NORMA TECNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE

La Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense 03 070 – 06 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense Bebidas Alcohólicas. Etiquetado de Bebidas Fermentadas y en su elaboración participaron las siguientes personas en representación de sus instituciones:

Nidia Menicucci	Compañía Cervecera de Nicaragua
William Ramírez	Compañía Cervecera de Nicaragua
Ileana Prado	Compañía Cervecera de Nicaragua
Rüdiger Adelman	Compañía Cervecera de Nicaragua
Manuel Novoa	Compañía Cervecera de Nicaragua
Geraldo Melo de Queirós	Cervecería Río
Wilson José Fornacier	Cervecería Río
Fernando Argueta	Cervecería Río
Samantha Aguilar Beteta	Taboada y Asociados (Cervecería Río)
José Ángel Reyes	ENSA
Enrique Brenes	Suplidora Internacional
Manuel Bermúdez	Cámara de Comercio de Nicaragua
Andrés Gómez Palacios	Policía Nacional - DIE
Francisco Pérez	LABAL
Fátima Juárez	CNDR-MINSA
Clara Ivania Soto	Ministerio de Salud (MINSA)
Javier Cruz	Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC)
Noemí Solano	Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC)

Esta norma fue revisada y aprobada por el Comité Técnico de Bebidas Fermentadas en la sesión de trabajo el día 25 de mayo de 2006.

1. OBJETO

La Norma Obligatoria tiene por objeto establecer los requisitos mínimos que debe cumplir el etiquetado de bebidas alcohólicas fermentadas envasadas para consumo humano, que se producen o importan para su comercialización en el territorio nacional.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Esta Norma Obligatoria se aplica al etiquetado de todas las bebidas alcohólicas fermentadas, solas o mezcladas, en su unidad de presentación final.

3. DEFINICIONES Y TERMINOLOGÍA

3.1 Etiqueta. cualquier marbete, rótulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado en relieve o en hueco-grabado adherido o sobrepuesto al envase.

3.2 Etiquetado. cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, que acompaña al producto, cuyo objeto es informar al consumidor y fomentar su venta.

3.3 Etiqueta principal: cuando el etiquetado se hace en dos o más etiquetas, se entiende por etiqueta principal la etiqueta donde está inscrito el nombre del producto, la marca, el contenido neto y el grado alcohólico.

3.4 Sección principal de la etiqueta. cuando el etiquetado se hace en una sola etiqueta, se entiende por sección principal la parte de la etiqueta donde está inscrito el nombre del producto, la marca, el contenido neto y el grado alcohólico.

3.5 Bebida alcohólica. producto alcohólico apto para el consumo humano, obtenido por procesos de fermentación de materia prima de origen vegetal y que es sometido, o no, a destilación, rectificación, infusión, maceración o cocción de productos naturales, con un contenido alcohólico mayor del 0,5% en volumen; el producto puede o no ser añejado estar adicionado de diversos ingredientes y aditivos.

3.6 Bebida alcohólica fermentada. es la bebida alcohólica obtenida por la fermentación de jugos azucarados de frutas o por la fermentación de azúcares obtenidos de almidón de cereales, por cualquier proceso de conversión.

3.7 Marca: cualquier signo o combinación de signos que distinga o resulte apto para distinguir en el mercado los productos.

3.8 Grado alcohólico: porcentaje en volumen de alcohol etílico contenido en una bebida alcohólica, referido a 20 °C.

3.9 Contenido o volumen neto. es la cantidad de líquido contenido en un envase específico,

referido a 20 °C y expresado en unidades del Sistema Internacional (SI).

3.10 Ingredientes. cualquier sustancia incluidos los aditivos alimentarios que se empleen en la fabricación, preparación y conservación de las bebidas y esté presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada.

3.11 Colorantes. son aquellas sustancias, comprendidas dentro de los aditivos alimentarios, que dan color o intensifican el color del producto. Dependiendo de su procedencia pueden ser colorante naturales o artificiales.

3.12 Consumidor. La (s) persona (s) que adquiere un producto como destinatario final.

3.13 Envase. cualquier recipiente que contiene la bebida para su entrega como un producto único al consumidor.

3.14 Embalaje. Material que envuelve, contiene y protege el o los envases, para efecto de su almacenamiento y transporte.

3.15 Tapón. piezas con las que se tapan los envases.

3.16 Lote. es una cantidad determinada de una bebida producida en condiciones esencialmente iguales que se identifica mediante un código al momento de ser envasado.

4. CONDICIONES GENERALES DE LAS ETIQUETAS

4.1 La etiqueta no dejará lugar a dudas, falsedades, equivocaciones o engaños respecto a la verdadera naturaleza del producto, ni a su composición, cantidad, origen o procedencia, y otras propiedades esenciales del mismo, especificados en la norma del producto, susceptibles de crear en modo alguno una impresión errónea.

4.2 En el caso de envases que utilicen tapones, podrá utilizarse la superficie expuesta de éstos para colocar parte de la información que exige la presente Norma, ésta debe ser legible y clara.

4.3 Las inscripciones en las etiquetas, deben ser hechas en forma tal que no desaparezcan bajo condiciones de uso normal, y aparecer con letra fácilmente legible en condiciones de visión normal.

4.4 Tamaño de los caracteres alfanuméricos. El alto y ancho de las letras y números empleados para indicar la información requerida en la etiqueta debe ser:

a) Altura no menor de 1 mm

b) El ancho no deberá ser menor de 1/3 de la altura de las mismas.

4.5 Las etiquetas deben estar redactadas en idioma español/castellano.

4.6 En el caso que alguno o todos los requisitos, que conforme a esta Norma deben consignarse en la etiqueta estuviese redactada en un idioma distinto al español/castellano, debe agregarse una etiqueta complementaria que consigne dichos requisitos en idioma español/castellano.

Continúa

4.7 En el caso que la etiqueta del país de origen omita alguno de los requisitos que esta Norma exige, los mismos deben consignarse en una etiqueta complementaria.

4.8 En etiquetas que se adhieran al envase, las inscripciones pueden estar en el reverso de las mismas, siempre que sean claramente legibles y visibles a través del envase con su contenido.

4.9 Para información no requerida en el presente Norma, previa autorización de la Autoridad Competente, se permite la impresión en la cara interna del envase, que esté en contacto con el producto, siempre y cuando esta impresión no altere el producto ni ponga en riesgo la salud del consumidor.

4.10 En las etiquetas no se permiten indicaciones que atribuyan al producto una acción preventiva o curativa.

4.11 En la etiqueta no se debe designar al producto con denominaciones geográficas o de origen que no correspondan a la región o lugar de elaboración, sin perjuicio de las responsabilidades que deriven en el caso en que la utilización de indicaciones geográficas o denominaciones de origen contravengan disposiciones legales internacionales.

5. CARACTERÍSTICAS DE LA INFORMACIÓN DE LA ETIQUETA

5.1 Información mínima en la etiqueta principal o sección principal de la etiqueta.

La información mínima que debe llevar, además de la que se exige en la norma del producto, es la siguiente:

5.1.1 Nombre del producto: el nombre del producto deberá presentarse con letras de tamaño y color sobresaliente.

5.1.2 Marca: la marca debe incluirse en la etiqueta principal, o bien, en la sección principal de la etiqueta.

5.1.3 Contenido de alcohol: se debe indicar el grado alcohólico en unidades del Sistema Internacional, usando para ello las abreviaturas % Alc. Vol. Se podrá utilizar adicionalmente la unidad de medida °G.L. (grados Gay Lussac).

5.1.4 Contenido neto: se debe indicar el contenido neto en unidades del Sistema Internacional (SI).

5.2 Información adicional: además de la información mínima indicada en el numeral 5.1, las etiquetas del envase deben mostrar la siguiente información:

5.2.1 Composición del producto: se deben declarar los ingredientes utilizados en orden decrecientes.

Se debe declarar los ingredientes con la que se preparó la bebida; en el caso que la bebida haya sido mezclada con otros productos, esos deberán ser declarados. Cuando se incorporen aditivos que no sean coadyuvantes de la fabricación, estos deben declararse.

5.2.2 Nombre o denominación o razón social del fabricante, responsable o importador

Debe indicarse el nombre, en el caso de personas individuales, o la denominación o razón social, si fuere persona jurídica, del fabricante, envasador y/o distribuidor, cuando fueren distintos al fabricante, así como la ciudad y país de su domicilio o establecimiento. En el caso de productos importados, debe indicarse además el país de producción y la ciudad y país de domicilio o establecimiento del distribuidor.

5.2.3 Registro sanitario

Se debe declarar en la etiqueta el número del registro sanitario del producto, expedido por la autoridad sanitaria (Ministerio de Salud).

5.2.4 Leyenda precautoria o de advertencia

En la etiqueta debe aparecer la leyenda precautoria "El consumo excesivo de este producto perjudica la salud" ó "El exceso en el consumo de este producto es dañino para la salud del consumidor".

5.2.5 Identificación del lote y fecha de vencimiento

5.2.5.1 Para las bebidas alcohólicas fermentadas, se debe declarar la identificación del lote, la cual puede ponerse en clave en el tapón, envase o etiqueta.

5.2.5.2 Las bebidas con un contenido de alcohol menor al 10 % Alc. Vol. y las bebidas que contengan leche de origen animal, huevo o cualquier otro ingrediente que vuelva al producto perecedero, debe hacer constar la fecha de vencimiento (mes y año) en un lugar visible en el etiquetado, la cual podrá expresarse mediante la leyenda: "Consumirse preferentemente antes de..." o su equivalente.

5.2.7 País de origen

5.2.7.1 Se debe declarar el país de origen del producto. Si el producto es fabricado en algún país de Centroamérica, la etiqueta deberá llevar la leyenda siguiente "Producto centroamericano hecho en... (nombre del país)".

5.2.7.2 Todo producto importado a granel, que no ha sufrido transformación de su naturaleza y que ha sido envasado en otro país, deberá indicar en un lugar visible del etiquetado la leyenda "Producto hecho en [país de origen], envasado en [nombre del país]."

5.3 Empaques individuales y material gráfico

5.3.1 Cualquier material informativo adicional, que acompañe a la bebida y que llegue al consumidor final, no podrá contener ninguna declaración, diseño, gráfico, símbolo, emblema u otro similar, que pueda inducir a engaño y que no se sujete a las disposiciones establecidas en la presente norma.

5.3.2 En el caso de utilizar material que no sea transparente para el empaque de estuches de lujo y que se deterioran al abrir, estos deberán llevar toda la información especificada en la presente Norma.

6. CORRESPONDENCIA

Para la elaboración de la presente norma se han tomado en cuenta los documentos siguientes:

- a) Reglamento Técnico es una adaptación de CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991 y enmendada en su 23° y 24° períodos de sesiones 1999 y 2001). NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREVIAMENTE ENVASADOS.
- b) Norma de Bebidas Alcohólicas. Etiquetado Parte 1. Etiquetado de Bebidas Destiladas COGUANOR NGO 33 002 h1:99

7. OBSERVANCIA DE LA NORMA

La verificación de esta Norma estará a cargo del Ministerio Salud a través de la Dirección Control de Alimento y el Ministerio de Fomento, Industria y Comercio a través de la Dirección de Defensa del Consumidor.

8. ENTRADA EN VIGENCIA

La presente Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense entrará en vigencia a partir de su publicación en la Gaceta Diario Oficial.

9. SANCIONES

El incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente norma, debe ser sancionado conforme la legislación vigente.

ULTIMA LINEA

NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS

CODEX STAN 1-1985

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplicará al etiquetado de todos los alimentos preenvasados que se ofrecen como tales al consumidor o para fines de hostelería, y a algunos aspectos relacionados con la presentación de los mismos.

2. DEFINICIÓN DE LOS TÉRMINOS

Para los fines de esta norma se entenderá por:

“Declaración de propiedades”, cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene cualidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera.

“Consumidor”, las personas y familias que compran o reciben alimento con el fin de satisfacer sus necesidades personales.

“Envase”, cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

Para los fines del **“marcado de la fecha”** de los alimentos preenvasados, se entiende por:

“Fecha de fabricación”, la fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.

“Fecha de envasado”, la fecha en que se coloca el alimento en el envase inmediato en que se venderá finalmente.

“Fecha límite de venta”, la última fecha en que se ofrece el alimento para la venta al consumidor, después de la cual queda un plazo razonable de almacenamiento en el hogar.

“Fecha de duración mínima” (“consumir preferentemente antes de”), la fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto es totalmente comercializable y mantiene cuantas cualidades específicas se le atribuyen tácita o explícitamente. Sin embargo, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía enteramente satisfactorio.

“Fecha límite de utilización” (fecha límite de consumo recomendada, fecha de caducidad), la fecha en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.

“Alimento”, toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento de “alimentos”, pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamentos.

Por **“Aditivo alimentario”** se entiende cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí mismo ni se usa normalmente como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento provoque, o pueda esperarse razonablemente que provoque (directa o indirectamente), el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten a sus características. Esta definición no incluye los “contaminantes” ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

“Ingrediente”, cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.

“Etiqueta”, cualquier marbete, rótulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

“Etiquetado”, cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

“Lote”, una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales.

“Preenvasado”, todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

“Coadyuvante de elaboración”, toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí mismo, y que se emplea intencionadamente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

“Alimentos para fines de hostelería”, aquellos alimentos destinados a utilizarse en restaurantes, cantinas, escuelas, hospitales e instituciones similares donde se preparan comidas para consumo inmediato.

3. PRINCIPIOS GENERALES

- 3.1 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 aspecto¹.
- 3.2 Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran a –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.

4. ETIQUETADO OBLIGATORIO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS

En la etiqueta de alimentos preenvasados deberá aparecer la siguiente información según sea aplicable al alimento que ha de ser etiquetado, excepto cuando expresamente se indique otra cosa en una norma individual del Codex:

4.1 Nombre del alimento

4.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento y, normalmente, deberá ser específico y no genérico:

4.1.1.1 Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en una norma del Codex, deberá utilizarse por lo menos uno de estos nombres.

4.1.1.2 En otros casos, deberá utilizarse el nombre prescrito por la legislación nacional.

4.1.1.3 Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse un nombre común o usual consagrado por el uso corriente como término descriptivo apropiado, que no induzca a error o engaño al consumidor.

4.1.1.4 Se podrá emplear un nombre “acuñado”, “de fantasía” o “de fábrica”, o una “marca registrada”, siempre que vaya acompañado de uno de los nombres indicados en las disposiciones 4.1.1.1 a 4.1.1.3.

4.1.2 En la etiqueta, junto al nombre del alimento o muy cerca del mismo, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténticas del alimento que incluyen pero no se limitan al tipo de medio de cobertura, la forma de presentación o su condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido, por ejemplo, deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado.

4.2 Lista de ingredientes

4.2.1 Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente, deberá figurar en la etiqueta una lista de ingredientes.

4.2.1.1 La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término “ingrediente” o la incluya.

4.2.1.2 Deberán enumerarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento.

4.2.1.3 Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá 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). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del Codex o en la legislación nacional, constituya menos del 5 por ciento del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

4.2.1.4 Se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y deberán declararse siempre como tales²:

¹ En las *Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades*, se dan ejemplos de las formas de describir o presentar a que se refieren estos Principios Generales.

- cereales que contienen gluten; por ejemplo, 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 lactosa);
 - nueces de árboles y sus productos derivados;
 - sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.
- 4.2.1.5 En la lista de ingredientes deberá indicarse el agua añadida, excepto cuando el agua 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.
- 4.2.1.6 Como alternativa a las disposiciones generales de esta sección, cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituídos, podrán enumerarse sus ingredientes por orden de proporciones (m/m) en el producto reconstituído, siempre que se incluya una indicación como la que sigue: "ingredientes del producto cuando se prepara según las instrucciones de la etiqueta".
- 4.2.2 Se declarará, en cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología, la presencia de cualquier alérgeno transferido de cualquier de los productos enumerados en la Sección 4.2.1.4. Cuando no es posible proporcionar información adecuada sobre la presencia de un alérgeno por medio del etiquetado, el alimento que contiene el alérgeno no deberá comercializarse.
- 4.2.3 En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en la subsección 4.1 (nombre del alimento).
- 4.2.3.1 Con la excepción de los ingredientes mencionados en la subsección 4.2.1.4, y a menos que el nombre genérico de una clase resulte más informativo, podrán emplearse los siguientes nombres de clases de ingredientes:

CLASES DE INGREDIENTES	NOMBRES GENÉRICOS
Aceites refinados distintos del aceite de oliva	"Aceite", juntamente con el término "vegetal" o "animal", calificado con el término "hidrogenado" o "parcialmente hidrogenado", según sea el caso.
Grasas refinadas	"Grasas", juntamente con el término "vegetal" o "animal", según sea el caso
Almidones, distintos de los almidones modificados químicamente	"Almidón"
Todas las especies de pescado, cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a una determinada especie de pescado	"Pescado"
Todos los tipos de carne de aves de corral, cuando dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de carne de aves de corral	"Carne de aves de corral"
Todos los tipos de queso, cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de queso	"Queso"
Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2 % en peso, solas o mezcladas en el alimento	"Especia", "especias", o "mezclas de especias", según sea el caso
Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2 % en peso, solas o mezcladas en el alimento	"Hierbas aromáticas" o "mezclas de hierbas aromáticas", según sea el caso
Todos los tipos de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma de base para la goma de mascar	"Goma de base"

² El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, tomará en consideración, teniendo en cuenta el parecer del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, los productos que en el futuro se añadan o se eliminen de esta lista.

CLASES DE INGREDIENTES	NOMBRES GENÉRICOS
Todos los tipos de sacarosa	"Azúcar"
Dextrosa anhidra y dextrosa monohidratada	"Dextrosa" o "glucosa"
Todos los tipos de caseinatos	"Caseinatos"
Productos lácteos que contienen un mínimo de 50 por ciento de proteína láctea (m/m) en el extracto seco*	Proteína láctea
Manteca de cacao obtenida por presión o extracción o refinada	"Manteca de cacao"
Todas las frutas confitadas, sin exceder del 10 % del peso del alimento.	"Frutas confitadas"

* Cálculo del contenido de proteína láctea: nitrógeno (determinado mediante el principio de Kjeldahl) x 6,38

4.2.3.2 No obstante lo estipulado en la disposición 4.2.3.1, deberán declararse siempre por sus nombres específicos la grasa de cerdo, la manteca y la grasa de bovino.

4.2.3.3 Cuando se trate de aditivos alimentarios pertenecientes a las distintas clases y que figuran en la lista de aditivos alimentarios cuyo uso se permite en los alimentos en general, deberán emplearse las siguientes clases funcionales junto con el nombre específico o el número de identificación como el de "Sistema numérico internacional del Codex"(CAC/GL 36-1989) aceptado según lo exija la legislación nacional.

- Reguladores de acidez
- Antiaglutinantes
- Antiespumantes
- Antioxidantes
- Decolorantes
- Incrementadores del volumen
- Gasificantes
- Colorantes
- Agentes de retención del color
- Emulsionantes
- Sales emulsionantes
- Agentes endurecedores
- Acentuadores del sabor
- Agentes de tratamiento de las harinas
- Espumantes
- Agentes gelificantes
- Agentes de glaseado
- Humectantes
- Sustancias conservadoras
- Propulsores
- Leudantes
- Secuestrantes
- Estabilizadores
- Edulcorantes
- Espesantes

4.2.3.4 Podrán emplearse los siguientes nombres genéricos cuando se trate de aditivos alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases y que figuren en las listas del Codex de aditivos alimentarios cuyo uso en los alimentos ha sido autorizado:

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

La expresión "aroma" podrá estar calificada con los términos "naturales", "idénticos a los naturales", "artificiales" o con una combinación de los mismos, según corresponda.

4.2.4 Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos alimentarios

4.2.4.1 Todo aditivo alimentario que, por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes de un alimento, se transfiera a este alimento en cantidad notable o suficiente para desempeñar en él una función tecnológica, será incluido en la lista de ingredientes.

4.2.4.2 Los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica, y los coadyuvantes de elaboración, estarán exentos de la declaración en la lista de ingredientes. Esta exención no se aplica a los aditivos alimentarios y adyuvantes de elaboración mencionados en la sección 4.2.1.4.

4.3 Contenido neto

4.3.1 Deberá declararse el contenido neto en unidades del sistema métrico ("Système international")³.

4.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

- (i) en volumen, para los alimentos líquidos;
- (ii) en peso, para los alimentos sólidos;
- (iii) en peso o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos.

4.3.3 Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido deberá indicarse en unidades del sistema métrico el peso escurrido del alimento. A efectos de este requisito, por medio líquido se entiende agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, zumos (jugos) de frutas y hortalizas en frutas y hortalizas en conserva únicamente, o vinagre, solos o mezclados.⁴

4.4 Nombre y dirección

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

4.5 País de origen

4.5.1 Deberá indicarse el país de origen del alimento cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

4.5.2 Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

4.6 Identificación del lote

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otro modo, pero de forma indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro, que permita identificar la fábrica productora y el lote.

4.7 Marcado de la fecha

4.7.1 Si no está determinado de otra manera en una norma individual del Codex, regirá el siguiente marcado de la fecha:

- (i) Se declarará la "fecha de duración mínima".
- (ii) Esta constará por lo menos de:
 - el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses;
 - el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año.
- (iii) La fecha deberá declararse con las palabras:
 - "Consumir preferentemente antes del...", cuando se indica el día.
 - "Consumir preferentemente antes del final de..." en los demás casos.
- (iv) Las palabras prescritas en el apartado iii) deberán ir acompañadas de:
 - la fecha misma; o
 - una referencia al lugar donde aparece la fecha.
- (v) El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor.
- (vi) No obstante lo prescrito en la disposición 4.7.1 i), no se requerirá la indicación de la fecha de duración mínima para:
 - Frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;
 - vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;
 - bebidas alcohólicas que contengan el 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;
 - productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados;
 - goma de mascar.

4.7.2 Además de la fecha de duración mínima, se indicarán en la etiqueta cualesquiera condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

³ La declaración del contenido neto representa la cantidad en el momento del empaquetado, referida a un sistema de control de calidad promedio.

⁴ La declaración del peso escurrido debe ser aplicada por referencia a un sistema de control de la cantidad media.

4.8 Instrucciones para el uso

La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.

5. REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES

5.1 Declaración cuantitativa de los ingredientes

5.1.1 En todo alimento que se que se venda como mezcla o combinación, se declarará el porcentaje de insumo, con respecto al peso o al volumen, como fuera apropiado, de cada ingrediente al momento de la elaboración del alimento (incluyendo los ingredientes compuestos⁵ o categorías de ingredientes⁶), cuando el ingrediente:

- (a) es enfatizado en la etiqueta como presente, por medio de palabras o imágenes o gráficos; o
- (b) no figura en el nombre del alimento, es esencial para caracterizar al alimento, y los consumidores del país en que el se vende el alimento asumen su presencia en el alimento si la omisión de la declaración cuantitativa de ingredientes fuera a engañar o llevar a error a los consumidores.

Tales revelaciones no se requieren cuando:

- (c) el ingrediente es utilizado en pequeñas cantidades para propósitos aromatizantes; o
- (d) normas específicas del Codex Alimentarius relativas a los productos estén en conflicto con los requisitos aquí descritos.

Respecto a la Sección 5.1.1(a):

- (e) 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 engañará, 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.

5.1.2 La información requerida en la Sección 5.1.1 será declarada en la etiqueta del producto como un porcentaje numérico.

El porcentaje de insumo, por peso o volumen como fuera apropiado, de cada ingrediente tal, se dará en la etiqueta muy cerca de las palabras o imágenes o gráficos que destacan el ingrediente particular, o al lado del nombre común del alimento, o adyacente a cada ingrediente apropiado enumerado en la lista de ingredientes como un porcentaje mínimo cuando el énfasis es sobre la presencia del ingrediente, y como un porcentaje máximo cuando el énfasis es sobre el bajo nivel del ingrediente.

Para alimentos que han perdido humedad luego de un tratamiento térmico u otro tratamiento, el porcentaje (con respecto al peso o al volumen) corresponderá a la cantidad del ingrediente o ingredientes usados, en relación al producto terminado.

Cuando la cantidad de un ingrediente o la cantidad total de todos los ingredientes expresados en la etiqueta exceden el 100%, el porcentaje puede ser remplazado por el peso del ingrediente o ingredientes utilizados para preparar 100g de producto terminado.

5.2 Alimentos irradiados

5.2.1 La etiqueta de cualquier alimento que haya sido tratado con radiación ionizante deberá llevar una declaración escrita indicativa del tratamiento cerca del nombre del alimento. El uso del símbolo internacional indicativo de que el alimento ha sido irradiado, según se muestra abajo es facultativo, pero cuando se utilice deberá colocarse cerca del nombre del producto.



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

⁵ Para los ingredientes compuestos, el porcentaje de insumo significa el porcentaje del ingrediente compuesto tomado como un todo

⁶ Para los propósitos de la Declaración Cuantitativa de Ingredientes, "categoría de ingredientes" significa el término genérico que se refiere al nombre de clase de un ingrediente y/o cualquier término o términos comunes similares utilizados en referencia al nombre de un alimento.

- 5.2.3 Cuando un producto que consta de un solo ingrediente se prepara con materia prima irradiada, la etiqueta del producto deberá contener una declaración que indique el tratamiento.

6. EXENCIONES DE LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO OBLIGATORIOS

A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm² podrán quedar exentas de los requisitos estipulados en las subsecciones 4.2 y 4.6 al 4.8.

7. ETIQUETADO FACULTATIVO

- 7.1 En el etiquetado podrá presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios de la presente norma, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y al engaño, establecidos en la Sección 3 – Principios generales.
- 7.2 Cuando se empleen designaciones de calidad, éstas deberán ser fácilmente comprensibles, y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna.

8. PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

8.1 Generalidades

- 8.1.1 Las etiquetas que se pongan en los alimentos preenvasados deberán aplicarse de manera que no se separen del envase.
- 8.1.2 Los datos que deben aparecer en la etiqueta, en virtud de esta norma o de cualquier otra norma del Codex deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.
- 8.1.3 Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, en ésta deberá figurar toda la información necesaria, o la etiqueta aplicada al envase deberá poder leerse fácilmente a través de la envoltura exterior o no deberá estar oscurecida por ésta.
- 8.1.4 El nombre y contenido neto del alimento deberán aparecer en un lugar prominente y en el mismo campo de visión.

8.2 Idioma

- 8.2.1 Cuando el idioma en que está redactada la etiqueta original no sea aceptable para el consumidor a que se destina, en vez de poner una nueva etiqueta podrá emplearse una etiqueta complementaria, que contenga la información obligatoria en el idioma requerido.
- 8.2.2 Cuando se aplique una nueva etiqueta o una etiqueta complementaria, la información obligatoria que se facilite deberá reflejar totalmente y con exactitud la información que figura en la etiqueta original.

CUADRO COMPARATIVO - NORMATIVA ETIQUETADO ACTUAL Y FUTURO REGLAMENTO DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

- La información incluida en este resumen es orientativa, no exhaustiva-

Períodos transitorios

Este Reglamento entra en vigor a los veinte días de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea (art. 55), es decir, entra en vigor el 13 de diciembre de 2011.

Se establecen unos periodos transitorios amplios para permitir a las empresas adaptarse a las nuevas exigencias del Reglamento:

- **Periodo transitorio general:** El Reglamento será de obligado cumplimiento a partir del **13 de diciembre de 2014 (art. 55, apartado 1)**.
- **Periodo transitorio específico para el etiquetado nutricional:** los requisitos relativos al etiquetado nutricional obligatorio no serán aplicables hasta cinco años después de la entrada en vigor del Reglamento; es decir, a partir del **13 de diciembre de 2016**, siempre y cuando el producto no incluya la información nutricional. En caso de incluir la información nutricional a partir del **13 de diciembre de 2014**, ésta deberá cumplir con los requisitos del nuevo Reglamento.

Información obligatoria

	Según la normativa vigente	Según el Reglamento 1169/2011 de información alimentaria al consumidor	Principales cambios/Comentarios
Información obligatoria	<p>Era obligatorio indicar en todos los envases:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Denominación de venta del producto • Lista de ingredientes, • Cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes • Cantidad neta • Fecha de duración mínima • Condiciones especiales de conservación y de utilización, • Nombre o la razón social y la dirección del fabricante o del embalador o de un vendedor establecido dentro de la Comunidad. • Lugar de origen o de procedencia en determinados casos • Modo de empleo • Grado alcohólico 	<p>Es obligatorio indicar (artículo 9):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Denominación de venta del producto • Lista de ingredientes (destacando alérgenos) • Cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes • Cantidad neta, • Fecha de duración mínima • Condiciones especiales de conservación y de utilización • Nombre o la razón social y la dirección del fabricante o del embalador o de un vendedor establecido dentro de la Comunidad. • Lugar de origen o de procedencia en determinados casos • Modo de empleo • Grado alcohólico • Información nutricional 	<p>Es obligatorio indicar la información nutricional, los requisitos adicionales de indicación de origen y destacar los ingredientes alérgenos.</p> <p>Existen diversas excepciones para la inclusión de determinada información obligatoria (Artículo 16):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Art. 16.1: En el caso de las botellas de vidrio destinadas a la reutilización que estén marcadas indeleblemente y, por tanto, no lleven ninguna etiqueta, faja o collarín solo será obligatorio indicar la denominación de venta, los ingredientes o coadyuvantes alérgenos, la cantidad neta, la fecha de consumo preferente y la información nutricional y, en el caso de bebidas alcohólicas (>1.2% vol) el grado alcohólico volumétrico adquirido. • Art. 16.4: Para las bebidas alcohólicas (>1.2% vol) la lista de ingredientes y la información nutricional no será, por el momento, obligatoria. La Comisión presentará (no más tarde del 13/12/14) un informe en el que se estudie si en el futuro las bebidas alcohólicas deberán facilitar más información acerca de los ingredientes o nutricional. El art. 41 indica que los Estados miembro podrán mantener medidas nacionales en lo que se refiere a la lista de ingredientes. <p>En resumen, por el momento las bebidas alcohólicas (>1.2% vol) deberán incluir la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Denominación de venta • Los ingredientes o coadyuvantes alérgenos • Cantidad neta • Fecha de duración mínima (si la bebida tiene alcohol en >10% vol) • Condiciones especiales de conservación y uso (si fuera necesario) • Nombre o razón social y dirección del fabricante, embalador o vendedor establecido en la Comunidad • Modo de empleo (si fuera necesario) • Grado alcohólico volumétrico adquirido

Indicación del grado alcohólico

	Según la normativa vigente	Según el Reglamento 1169/2011 de información alimentaria al consumidor	Principales cambios/Comentarios										
Indicación del grado alcohólico	<p>Las bebidas con grado alcohólico superior en volumen al 1,2 % deberán incluir la indicación del grado alcohólico volumétrico adquirido. La cifra correspondiente al grado alcohólico incluirá un decimal como máximo e irá seguida del símbolo % vol y podrá estar precedida de la palabra alcohol o de la abreviatura alc.</p> <p>Las modalidades de especificación del grado</p>	<p>El artículo 28 y el Anexo XII establecen que la cifra correspondiente al grado alcohólico volumétrico adquirido de las bebidas que contengan >1.2% vol de alcohol incluirá un decimal como máximo. Irá seguida del símbolo «% vol» y podrá estar precedida de la palabra «alcohol» o de la abreviatura «alc.».</p> <p>El grado alcohólico se determinará a 20 °C.</p> <p>Las tolerancias positivas y negativas por lo que se refiere a la indicación del grado alcohólico por volumen y expresado en valores absolutos se enumerarán en el cuadro siguiente. Se aplicarán sin perjuicio de las tolerancias que se deriven del método de análisis utilizado para determinar el grado alcohólico.</p> <table border="1" data-bbox="757 643 1305 924"> <thead> <tr> <th data-bbox="757 643 1066 671">Descripción de la bebida</th> <th data-bbox="1066 643 1305 671">Tolerancia positiva o negativa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="757 671 1066 730">1. Cervezas del código NC 2203 00 de un grado alcohólico inferior a 5,5 % vol; bebidas no espumosas del código NC 2206 00 obtenidas a partir de uvas.</td> <td data-bbox="1066 671 1305 730">0,5 % vol</td> </tr> <tr> <td data-bbox="757 730 1066 834">2. Cervezas de un grado alcohólico superior a 5,5 % vol; bebidas espumosas del código NC 2206 00 obtenidas a partir de uvas, sidras, peradas y otras bebidas fermentadas similares procedentes de frutas distintas de la uva, independientemente de que sean con gas o espumosas; aguamiel.</td> <td data-bbox="1066 730 1305 834">1 % vol</td> </tr> <tr> <td data-bbox="757 834 1066 879">3. Bebidas que contengan frutas o partes de plantas en maceración.</td> <td data-bbox="1066 834 1305 879">1,5 % vol</td> </tr> <tr> <td data-bbox="757 879 1066 924">4. Otras bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2 %.</td> <td data-bbox="1066 879 1305 924">0,3 % vol</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción de la bebida	Tolerancia positiva o negativa	1. Cervezas del código NC 2203 00 de un grado alcohólico inferior a 5,5 % vol; bebidas no espumosas del código NC 2206 00 obtenidas a partir de uvas.	0,5 % vol	2. Cervezas de un grado alcohólico superior a 5,5 % vol; bebidas espumosas del código NC 2206 00 obtenidas a partir de uvas, sidras, peradas y otras bebidas fermentadas similares procedentes de frutas distintas de la uva, independientemente de que sean con gas o espumosas; aguamiel.	1 % vol	3. Bebidas que contengan frutas o partes de plantas en maceración.	1,5 % vol	4. Otras bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2 %.	0,3 % vol	<p>Se mantienen exactamente igual los requisitos en cuanto a la forma de indicación del grado alcohólico</p> <p>Hasta ahora no se establecían en la normativa de etiquetado las tolerancias con respecto al grado alcohólico. El nuevo Reglamento establece tolerancias positivas o negativas en relación a la indicación del grado alcohólico (Anexo XII).</p>
Descripción de la bebida	Tolerancia positiva o negativa												
1. Cervezas del código NC 2203 00 de un grado alcohólico inferior a 5,5 % vol; bebidas no espumosas del código NC 2206 00 obtenidas a partir de uvas.	0,5 % vol												
2. Cervezas de un grado alcohólico superior a 5,5 % vol; bebidas espumosas del código NC 2206 00 obtenidas a partir de uvas, sidras, peradas y otras bebidas fermentadas similares procedentes de frutas distintas de la uva, independientemente de que sean con gas o espumosas; aguamiel.	1 % vol												
3. Bebidas que contengan frutas o partes de plantas en maceración.	1,5 % vol												
4. Otras bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2 %.	0,3 % vol												

Indicación del origen

	Según la normativa vigente	Según el Reglamento 1169/2011 de información alimentaria al consumidor	Principales cambios/Comentarios
Indicación del país de origen	<p>Sólo es obligada la indicación del país de origen o procedencia del producto en el caso de que su omisión pueda inducir a error al consumidor.</p>	<p>Será obligada la indicación del país de origen o procedencia del producto en el caso de que su omisión pueda inducir a error al consumidor (artículo 26).</p> <p>Cuando se mencione el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento y éste no sea el mismo que el de su ingrediente primario (artículo 26.3):</p> <p style="padding-left: 40px;">a) se indicará el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de que se trate; o</p> <p style="padding-left: 40px;">b) se indicará que el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario es distinto del país de origen o lugar de procedencia del alimento.</p> <p>Obligación de la indicación del país de origen/lugar de procedencia (artículo 26.5) para, entre otros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • los productos con un ingrediente único y los ingredientes que representen más del 50% de un alimento. 	<p>Si se menciona el país de origen o lugar de procedencia del producto y éste no corresponde con el origen del ingrediente primario del alimento se deberá indicar el origen de éste o se indicará que el origen es distinto.</p> <p>Este nuevo requisito <u>está sujeto a la evaluación de impacto</u> y al desarrollo de actos de ejecución que la Comisión deberá adoptar no más tarde del 13/12/2013 (artículo 26.8).</p> <p>En cuanto a la obligatoriedad de indicar el país de origen o lugar de procedencia <u>según establece el artículo 26.5</u>, la Comisión presentará un Informe al Parlamento Europeo y al Consejo que evalúe la viabilidad de facilitar la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia y un análisis de costes y beneficios de la aplicación de tales medidas a más tardar el 13 de diciembre de 2014.</p>

Requisitos Lingüísticos

	Según la normativa vigente	Según el Reglamento 1169/2011 de información alimentaria al consumidor	Principales cambios/Comentarios
Requisitos lingüísticos	Las indicaciones obligatorias del etiquetado de los productos alimenticios que se comercialicen en un Estado miembro se expresarán, al menos, en la lengua oficial del Estado.	La información alimentaria obligatoria figurará en una lengua que comprendan fácilmente los consumidores de los Estados miembros donde se comercializa el alimento (artículo 15.1) . En su propio territorio, los Estados miembros en que se comercializa un alimento podrán estipular que las menciones se faciliten en una o más lenguas de entre las lenguas oficiales de la Unión Europea (artículo 15.2) . Los apartados 1 y 2 no excluyen la posibilidad de que las menciones figuren en varias lenguas (artículo 15.3) .	Deja de hacer referencia a la lengua oficial del Estado y hace referencia a una lengua que comprendan fácilmente los consumidores de los Estados miembro donde se comercializa el alimento.

Legibilidad

	Según la normativa vigente	Según el Reglamento 1169/2011 de información alimentaria al consumidor	Principales cambios/Comentarios
Legibilidad	El artículo 17, punto 5 establece: <i>"(...) las indicaciones obligatorias deberán ser fácilmente comprensibles e irán inscritas en un lugar destacado y de forma que sean fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles."</i>	El artículo 13, punto 1 establece: <i>"la información alimentaria obligatoria se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble"</i> . Además, en el punto 2 y 3 se establece: <i>"2. (...) las menciones obligatorias (...) se imprimirán en el envase o en la etiqueta de manera que se garantice una clara legibilidad, en caracteres que utilicen un tamaño de letra en el que la altura de la x, según se define en el anexo IV, sea igual o superior a 1,2 mm.</i> <i>3. En el caso de los envases o recipientes cuya superficie máxima sea inferior a 80 cm², el tamaño mínimo de letra a que se refiere el apartado 2 será igual o superior a 0,9 mm (altura de la x)"</i> .	Se establece un tamaño mínimo de letra para toda la información que se incluya en el etiquetado de los productos alimenticios. El tamaño mínimo de letra que se utilice en la etiqueta debe ser de 1,2 mm (en relación a la letra más pequeña, es decir la x). Sólo en el caso que la superficie mayor del envase sea inferior a 80 cm2 el tamaño de letra deber ser de 0.9 mm _(en relación a la letra más pequeña, es decir la x minúscula).

Indicación alérgenos

Alérgenos	Los alérgenos deben indicarse en la lista de ingredientes del producto.	Se indicarán los alérgenos en la lista de ingredientes (artículo 21.1.a) y se destacarán mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de ingredientes (artículo 21.1.b) En ausencia de una lista de ingredientes, se deberá incluir la mención: "contiene", seguida de la sustancia o producto alérgeno.	Se deberá destacar el ingrediente alérgeno con respecto al resto de ingredientes. En el caso de las bebidas alcohólicas, dado que por el momento no están obligadas a incluir lista de ingredientes, será suficiente con seguir incluyendo la mención "contiene:..."
-----------	---	--	---

EDL 2011/260926 Parlamento Europeo y Consejo de la Unión

Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n° 608/2004 de la Comisión.

Diario Oficial Unión Europea 304/2011, de 22 de noviembre de 2011

EL PARLAMENTO EUROPEO Y EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea y, en particular, su art. 114,

Vista la propuesta de la Comisión Europea,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social Europeo [1],

De conformidad con el procedimiento legislativo ordinario [2],

Considerando lo siguiente:

(1) En el art. 169 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea (TFUE) se establece que la Unión debe contribuir a lograr un alto nivel de protección de los consumidores mediante las medidas que adopte en virtud de su art. 114.

(2) La libre circulación de alimentos seguros y saludables es un aspecto esencial del mercado interior y contribuye significativamente a la salud y el bienestar de los ciudadanos, así como a sus intereses sociales y económicos.

(3) Para lograr un alto nivel de protección de la salud de los consumidores y garantizar su derecho a la información, se debe velar por que los consumidores estén debidamente informados respecto a los alimentos que consumen. Las decisiones de los consumidores pueden verse influidas, entre otras cosas, por factores sanitarios, económicos, medioambientales, sociales y éticos.

(4) De conformidad con el Reglamento (CE) no 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria [3], un principio general de la legislación alimentaria es ofrecer a los consumidores una base para elegir con conocimiento de causa los alimentos que consumen y evitar cualquier práctica que pueda inducir a engaño al consumidor.

(5) En la Directiva 2005/29/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de mayo de 2005, relativa a las prácticas comerciales desleales de las empresas en sus relaciones con los consumidores en el mercado interior [4], se contemplan determinados aspectos de la información al consumidor específicamente para evitar acciones y omisiones de información engañosas. Los principios generales sobre prácticas comerciales desleales deben complementarse mediante normas específicas sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

(6) En la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios [5], se establecen normas de la Unión sobre etiquetado alimentario aplicables a todos los alimentos. La mayoría de las disposiciones establecidas en dicha Directiva se remontan a 1978 y, por lo tanto, deben actualizarse.

(7) En la Directiva 90/496/CEE del Consejo, de 24 de septiembre de 1990, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios [6], se establecen normas referentes al contenido y la presentación de la información sobre propiedades nutritivas en los alimentos envasados. Según esas normas la inclusión de la información sobre propiedades nutritivas es voluntaria, a menos que se realice una afirmación sobre las propiedades nutritivas del alimento. La mayoría de las disposiciones establecidas en dicha Directiva se remontan a 1990 y, por lo tanto, deben actualizarse.

(8) Los requisitos generales de etiquetado se complementan mediante una serie de disposiciones aplicables a todos los alimentos en circunstancias particulares o a determinadas categorías de alimentos. Además, existen normas específicas aplicables a alimentos específicos.

(9) Si bien los objetivos originales y los componentes principales de la actual legislación sobre etiquetado siguen siendo válidos, es necesario racionalizarla para garantizar un mejor cumplimiento y una mayor claridad para las partes interesadas, y modernizarla para tomar en consideración los nuevos avances en el ámbito de la información alimentaria. El presente Reglamento sirve tanto a los intereses del mercado interior, en la medida en que simplifica la normativa, garantiza la seguridad jurídica y reduce las cargas burocráticas, como a los intereses de los ciudadanos, ya que establece la obligación de etiquetar los alimentos de forma clara, comprensible y legible.

(10) La opinión pública tiene interés por la relación entre la alimentación y la salud, y por la elección de una dieta adecuada a las necesidades individuales. En el Libro Blanco de la Comisión, de 30 de mayo de 2007, acerca de una Estrategia Europea sobre Problemas de Salud relacionados con la Alimentación, el Sobrepeso y la Obesidad («Libro Blanco de la Comisión»), se señaló que el etiquetado sobre propiedades nutritivas es un método importante para informar a los consumidores sobre la composición de los alimentos y para ayudarles a tomar una decisión con conocimiento de causa. En la Comunicación de la Comisión de 13 de marzo de 2007, titulada «Estrategia en materia de Política de los Consumidores 2007-2013 – Capacitar a los consumidores, mejorar su bienestar y protegerlos de manera eficaz», se subrayó que permitir que los consumidores decidan con conocimiento de causa es esencial tanto para una competencia efectiva como para el bienestar de los consumidores. El conocimiento de los principios básicos de la nutrición y una información nutricional apropiada sobre los alimentos ayudaría notablemente al consumidor a tomar tales decisiones. Las campañas

de educación e información son un importante instrumento para hacer que las informaciones sobre alimentos sean más comprensibles para los consumidores.

(11) A fin de aumentar la seguridad jurídica y garantizar un cumplimiento racional y coherente, conviene derogar las Directivas 90/496/CEE y 2000/13/CE, y sustituirlas por un único reglamento que garantice la seguridad tanto de los consumidores como de otras partes interesadas, y reduzca la carga administrativa.

(12) En pro de la claridad, conviene derogar e incluir en el presente Reglamento otros actos horizontales, a saber la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, de 15 de abril de 1987, relativa a la indicación del grado alcohólico volumétrico en las etiquetas de las bebidas alcohólicas destinadas al consumidor final [7], la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, de 8 de marzo de 1999, por la que se establecen excepciones a las disposiciones del art. 7 de la Directiva 79/112/CEE del Consejo en lo relativo al etiquetado de los productos alimenticios [8], la Directiva 2002/67/CE de la Comisión, de 18 de julio de 2002, relativa al etiquetado de productos alimenticios que contienen quinina y productos alimenticios que contienen cafeína [9], el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión, de 31 de marzo de 2004, relativo al etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos [10], y la Directiva 2008/5/CE de la Comisión, de 30 de enero de 2008, relativa a la indicación en el etiquetado de determinados productos alimenticios de otras menciones obligatorias distintas de las previstas en la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo [11].

(13) Es preciso establecer definiciones, principios, requisitos y procedimientos comunes para establecer un marco claro y una base común para las medidas de la Unión y nacionales por las que se rige la información alimentaria.

(14) Para seguir un enfoque completo y evolutivo de la información facilitada a los consumidores sobre los alimentos que consumen, debe establecerse una definición general de la legislación sobre información alimentaria que recoja normas de carácter horizontal y específico, así como una definición general de la información alimentaria que abarque la información facilitada también por medios distintos de la etiqueta.

(15) Las normas de la Unión deben aplicarse solo a las empresas, cuya naturaleza implica una cierta continuidad de las actividades y un cierto grado de organización. Las actividades de particulares que manipulen y entreguen alimentos, sirvan comidas y vendan alimentos ocasionalmente, por ejemplo, en actos benéficos, fiestas locales y reuniones no entran dentro del ámbito de aplicación del presente Reglamento.

(16) La legislación sobre información alimentaria debe proporcionar flexibilidad suficiente para mantenerse al día sobre las nuevas exigencias informativas de los consumidores y garantizar el equilibrio entre la protección del mercado interior y las diferencias en la percepción de los consumidores de los Estados miembros.

(17) La consideración principal para exigir la obligatoriedad de la información alimentaria debe ser que los consumidores puedan reconocer y hacer un uso adecuado de los alimentos, así como tomar decisiones que se adapten a sus necesidades dietéticas individuales. A tal fin, los operadores del sector alimentario deben facilitar a los discapacitados visuales el acceso a dicha información.

(18) Para que la legislación sobre información alimentaria pueda adaptarse a las necesidades cambiantes de los consumidores en cuanto a dicha información, siempre que se considere la necesidad de establecer información alimentaria obligatoria debe tenerse en cuenta el interés que ha demostrado ampliamente la mayoría de los consumidores por que se divulguen determinadas informaciones.

(19) No obstante, solo deben establecerse nuevos requisitos obligatorios de información alimentaria en caso necesario, de conformidad con los principios de subsidiariedad, proporcionalidad y sostenibilidad.

(20) La legislación sobre información alimentaria debe prohibir el uso de información que pueda inducir a engaño al consumidor, en especial en cuanto a las características de los alimentos o sus efectos o propiedades, o atribuir propiedades medicinales a los alimentos. Para ser eficaz, dicha prohibición debe extenderse a la publicidad y la presentación de los alimentos.

(21) Para evitar la fragmentación de las normas relativas a la responsabilidad de los operadores de empresas alimentarias respecto a la información alimentaria, conviene aclarar las responsabilidades de los mismos en este ámbito. Dicha aclaración debe efectuarse de acuerdo con las responsabilidades respecto de los consumidores a que se refiere el art. 17 del Reglamento (CE) no 178/2002.

(22) Debe elaborarse una lista de toda la información obligatoria que, en principio, debe facilitarse en relación con todos los alimentos destinados al consumidor final y a las colectividades. Dicha lista debe mantener la información que ya se exige conforme a la legislación de la Unión vigente, ya que, en general, es considerada un acervo valioso para la información de los consumidores.

(23) Para tener en cuenta los cambios y los avances en el ámbito de la información alimentaria, se debe facultar a la Comisión para que permita que determinadas menciones se faciliten por medios alternativos. La consulta con las partes interesadas debe facilitar la modificación oportuna y específica de los requisitos de información alimentaria.

(24) Determinados ingredientes u otras sustancias o productos (como los coadyuvantes tecnológicos), cuando se utilizan en la producción de alimentos y siguen estando presentes en el producto acabado, pueden provocar alergias o intolerancias en algunas personas, y algunas de estas alergias o intolerancias representan un riesgo para la salud de las personas afectadas. Es importante que se facilite información sobre la presencia de aditivos alimentarios, coadyuvantes tecnológicos y otras sustancias o productos con efectos alérgicos o de intolerancia demostrados científicamente para que los consumidores, especialmente aquellos que sufran una alergia o intolerancia alimentaria, elijan con conocimiento de causa las opciones que sean seguras para ellos.

(25) Con el fin de informar a los consumidores sobre la presencia de nanomateriales artificiales en los alimentos, conviene establecer una definición de los nanomateriales artificiales. Teniendo en cuenta la posibilidad de que los alimentos que contengan o consistan en nanomateriales artificiales sean nuevos alimentos, el marco legislativo adecuado para dicha definición debería examinarse en el contexto

de la próxima revisión de Reglamento (CE) no 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de enero de 1997, sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios [12].

(26) Las etiquetas de los alimentos deben ser claras y comprensibles para ayudar a los consumidores que deseen tomar sus decisiones respecto a la alimentación y la dieta con mayor conocimiento de causa. Los estudios muestran que una buena legibilidad es un factor importante a la hora de potenciar al máximo la influencia que la información de la etiqueta puede tener en el público y que una información ilegible sobre el producto es una de las principales causas de descontento de los consumidores con las etiquetas de los alimentos. Por consiguiente, es preciso elaborar un criterio global a fin de incluir todos los aspectos relacionados con la legibilidad, incluido el tamaño de letra, el color y el contraste.

(27) Para garantizar la información alimentaria, es necesario tener en cuenta todas las formas de suministrar alimentos a los consumidores, como la venta de alimentos mediante técnicas de comunicación a distancia. Si bien es evidente que cualquier alimento suministrado a través de la venta a distancia debe cumplir los mismos requisitos de información que los alimentos vendidos en comercios, es necesario aclarar que, en tales casos, la información alimentaria obligatoria pertinente también debe estar disponible antes de realizar la compra.

(28) La tecnología utilizada para la congelación de alimentos ha avanzado de forma considerable en las últimas décadas, y se ha extendido su uso para mejorar la circulación de mercancías en el mercado interior de la Unión y reducir los riesgos para la seguridad alimentaria. No obstante, la congelación y posterior descongelación de determinados alimentos (en particular los productos de carne y de pescado) limita su posible uso posterior y puede también tener efectos sobre su seguridad, gusto y calidad. En cambio, para otros productos (particularmente, la mantequilla) la congelación no tiene dichos efectos. Por tanto, cuando un producto se haya descongelado, se deberá informar al respecto al consumidor final.

(29) Debe indicarse el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento siempre que la falta de tal indicación pueda inducir a engaño a los consumidores en cuanto al verdadero país de origen o lugar de procedencia de dicho producto. En cualquier caso, la indicación del país de origen o del lugar de procedencia debe facilitarse de manera que no engañe al consumidor y sobre la base de criterios claramente definidos que garanticen unas condiciones de competencia equitativas para la industria y ayuden a los consumidores a entender mejor la información sobre el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento. Tales criterios no deben aplicarse a las indicaciones relativas al nombre o la dirección del operador de la empresa alimentaria.

(30) En algunos casos, los operadores de empresas alimentarias pueden desear indicar voluntariamente la procedencia de un alimento para llamar la atención de los consumidores sobre las cualidades de su producto. Tales indicaciones también deben cumplir unos criterios armonizados.

(31) En la Unión Europea, a consecuencia de la crisis de la encefalopatía espongiforme bovina, es actualmente obligatoria la indicación de origen para la carne de vacuno y los productos a base de carne de vacuno [13], lo que ha creado expectativas en los consumidores. La evaluación de impacto de la Comisión confirma que el origen de la carne resulta ser la principal preocupación de los consumidores. Hay otras carnes cuyo consumo está muy extendido en la Unión Europea, como la de porcino, ovino, caprino y aves de corral. Por tanto, procede imponer a estos productos la declaración obligatoria del origen. Los requisitos específicos sobre el origen pueden variar de un tipo de carne a otro, en función de las características de la especie animal. Resulta adecuado establecer, mediante normas de desarrollo, requisitos obligatorios que podrán ser distintos según el tipo de carne teniendo en cuenta el principio de proporcionalidad y la carga administrativa para los operadores de empresas alimentarias y las autoridades encargadas de velar por su aplicación.

(32) Las normas de origen obligatorias se han elaborado partiendo de un enfoque vertical, como en el caso de la miel [14], las frutas y hortalizas [15], el pescado [16], la carne de vacuno y los productos a base de carne de vacuno [17] y el aceite de oliva [18]. Se hace necesario estudiar la posibilidad de ampliar el etiquetado de origen obligatorio a otros alimentos. Procede, por tanto, pedir a la Comisión que elabore un informe sobre los siguientes alimentos: los tipos de carne distintos de las carnes de vacuno, porcino, ovino, caprino y aves de corral; la leche; la leche como ingrediente de productos lácteos; la carne utilizada como ingrediente; los alimentos no transformados; los productos con un ingrediente único y los ingredientes que representen más del 50 % de un alimento. Dado que la leche es uno de los productos para los que se considera de especial interés la indicación de origen, la Comisión debe presentar el informe sobre este producto lo antes posible. Sobre la base de las conclusiones del informe, la Comisión puede presentar propuestas encaminadas a modificar las disposiciones pertinentes de la Unión o, en su caso, tomar nuevas iniciativas de carácter sectorial.

(33) Las normas de la Unión sobre el origen no preferencial se establecen en el Reglamento (CEE) no 2913/92 del Consejo, de 12 de octubre de 1992, por el que se aprueba el código aduanero comunitario [19], y sus disposiciones de aplicación, en el Reglamento (CEE) no 2454/93 de la Comisión, de 2 de julio de 1993, por el que se fijan determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) no 2913/92 del Consejo por el que se establece el código aduanero comunitario [20]. La determinación del país de origen de los alimentos se basará en dichas normas, que conocen bien los operadores del sector alimentario y las administraciones, lo que debe facilitar su aplicación.

(34) La información nutricional de un alimento hace referencia a la relativa a la presencia de valor energético y de determinados nutrientes en los alimentos. La presentación obligatoria de información nutricional en el envase debe ayudar a actuar en el ámbito de la educación del público sobre nutrición, como parte de la política de salud pública, la cual podría incluir recomendaciones científicas que contribuyan a la educación del público sobre nutrición y a tomar decisiones con conocimiento de causa.

(35) Por razones de comparabilidad de los productos en envases de distintos tamaños, resulta conveniente mantener la obligación de declarar valores nutricionales por 100 g o 100 ml y, si procede, permitir indicaciones complementarias referidas a porciones de otros tamaños. Por tanto, si el alimento está envasado de forma que se puedan identificar porciones o unidades de consumo, se permitirá añadir una información nutricional por porción o unidad de consumo además de la indicación por 100 g o 100 ml. Además, para facilitar

indicaciones comparables en relación con las porciones o unidades de consumo, la Comisión debe estar facultada para adoptar normas relativas a la expresión de la información nutricional por porción o por unidad de consumo para determinadas categorías de alimentos.

(36) En el Libro Blanco de la Comisión se destacaron determinados elementos nutricionales importantes para la salud pública, como son las grasas saturadas, los azúcares y el sodio. Por tanto, conviene que los requisitos sobre la presentación obligatoria de la información nutricional tengan en cuenta tales elementos.

(37) Dado que uno de los objetivos del presente Reglamento es ofrecer al consumidor final una base que le permita elegir con conocimiento de causa, es importante velar por que el consumidor final pueda entender fácilmente la información proporcionada en el etiquetado. Por consiguiente, conviene utilizar en el etiquetado el término «sal» en lugar de la correspondiente denominación del nutriente «sodio».

(38) En pro de la coherencia de la legislación de la Unión, la inclusión voluntaria de declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en las etiquetas de los alimentos deben ajustarse al Reglamento (CE) no 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos [21].

(39) A fin de evitar cargas innecesarias para los operadores de empresas alimentarias, conviene eximir de la obligatoriedad de facilitar información nutricional a determinadas categorías de alimentos no transformados, o en los que la información nutricional no sea un factor determinante para la decisión de compra del consumidor, o cuyo envase sea demasiado pequeño para realizar el etiquetado obligatorio, a menos que, en virtud de otras normas de la Unión, se disponga la obligación de facilitar tal información.

(40) Teniendo en cuenta la naturaleza específica de las bebidas alcohólicas, conviene solicitar a la Comisión que siga analizando los requisitos que debe cumplir la información sobre dichos productos. Por tanto, la Comisión debe, teniendo en cuenta la necesidad de coherencia con otras políticas relevantes de la Unión, presentar un informe en el plazo de tres años a partir de la entrada en vigor del presente Reglamento, sobre la aplicación de los requisitos de información sobre los ingredientes y la información nutricional en las bebidas alcohólicas. Además, teniendo en cuenta la resolución del Parlamento Europeo, de 5 de septiembre de 2007, sobre una estrategia de la Unión Europea para ayudar a los Estados miembros a reducir los daños relacionados con el alcohol [22], el dictamen del Comité Económico y Social Europeo [23], los trabajos de la Comisión y la preocupación de la opinión pública sobre los daños derivados del consumo de alcohol, especialmente en el caso de los consumidores jóvenes y vulnerables, la Comisión, previa consulta a las partes interesadas y los Estados miembros, debe examinar la necesidad de elaborar una definición de bebidas como los refrescos con alcohol («alcopops»), destinadas específicamente a los jóvenes. Asimismo, la Comisión debe proponer, si procede, requisitos específicos para las bebidas alcohólicas en el contexto del presente Reglamento.

(41) Para interesar al consumidor medio y responder así a los objetivos informativos por los que se introduce la información indicada, y dado el bajo nivel actual de conocimientos en materia de nutrición, dicha información ha de ser sencilla y de fácil comprensión. Puede confundirse al consumidor si una parte de la información nutricional aparece en el campo visual principal, conocido en general como la «parte frontal» del envase y otra en un lugar distinto del envase, por ejemplo en la «parte posterior». Por tanto, la información nutricional debe aparecer en el mismo campo visual. Además, con carácter voluntario, podrán repetirse los elementos más importantes de la información nutricional en el campo visual principal, con el fin de ayudar a los consumidores a ver fácilmente la información nutricional esencial cuando compren alimentos. Una libertad de elección en relación con la información que podría repetirse podría confundir a los consumidores. Por consiguiente, es necesario aclarar qué información puede repetirse.

(42) A fin de alentar a los operadores de empresas alimentarias a facilitar de forma voluntaria la información contenida en la información nutricional para las bebidas alcohólicas y los alimentos no envasados que puedan estar exentos del etiquetado nutricional obligatorio, debe ofrecerse la posibilidad de declarar únicamente una parte de los elementos de la información nutricional. No obstante, conviene determinar con claridad la información que puede facilitarse a título voluntario a fin de evitar que la libertad de elección de los operadores de empresas alimentarias pueda inducir a error al consumidor.

(43) Se ha producido una evolución reciente en la expresión de la información nutricional, distinta de por 100 g, por 100 ml o por porción, o en su presentación, con el uso de formas gráficas o de símbolos, por algunos Estados miembros y organizaciones del sector alimentario. Estas otras formas de expresión y presentación pueden ayudar a los consumidores a entender mejor la información nutricional. Sin embargo, no hay pruebas suficientes en toda la Unión de la forma en que el consumidor medio entiende y emplea las formas alternativas de expresión o presentación de la información. Por consiguiente, conviene autorizar el desarrollo de diferentes formas de expresión y presentación sobre la base de criterios establecidos en el Reglamento e invitar a la Comisión a que prepare un informe sobre el uso de dichas formas de expresión y presentación, su efecto en el mercado interior y si es aconsejable una ulterior armonización.

(44) A fin de asistir a la Comisión en la realización de dicho informe, los Estados miembros deben facilitarle información pertinente sobre el uso de otras formas de expresión y presentación de la información nutricional en el mercado de su territorio. Para ello, los Estados miembros deben estar facultados para pedir a los operadores de empresas alimentarias que comercialicen en el mercado de su territorio alimentos que lleven otras formas de expresión o presentación, que notifiquen a las autoridades nacionales el uso de esas otras formas y las justificaciones pertinentes en relación con el cumplimiento de los requisitos establecidos por el presente Reglamento.

(45) Conviene asegurar un determinado nivel de coherencia en el desarrollo de nuevas formas de expresión y presentación de la información nutricional. Por consiguiente, es oportuno promover el intercambio y la puesta en común constantes de prácticas idóneas y de experiencia entre los Estados miembros y con la Comisión, y fomentar la participación en dichos intercambios de los interesados.

(46) La información en el mismo campo visual, de las cantidades de elementos nutricionales y de indicadores comparativos de una forma fácilmente reconocible, que permita evaluar las propiedades nutricionales de un alimento, debe considerarse en su totalidad como parte de la información nutricional y no debe tratarse como un grupo de declaraciones individuales.

(47) La experiencia muestra que, en muchos casos, se facilita información voluntaria en detrimento de la claridad de la información alimentaria obligatoria. Por tanto, deben facilitarse criterios que ayuden a los operadores de empresas alimentarias y a las autoridades encargadas de velar por su aplicación, a establecer un equilibrio entre la información alimentaria obligatoria y la información alimentaria voluntaria.

(48) Los Estados miembros deben seguir teniendo derecho, dependiendo de las condiciones y las circunstancias prácticas locales, a establecer normas respecto a la información sobre alimentos no envasados. Si bien en tales casos la demanda de los consumidores de otras informaciones es limitada, se considera que la información sobre los alérgenos potenciales es muy importante. Existen indicios de que la mayoría de los incidentes de alergia alimentaria tienen su origen en alimentos no envasados. Por tanto, siempre debe facilitarse al consumidor la información sobre los alérgenos potenciales.

(49) Respecto a las materias específicamente armonizadas por el presente Reglamento los Estados miembros no estarán facultados para adoptar disposiciones nacionales salvo cuando lo autorice el Derecho de la Unión. El presente Reglamento no debe impedir que los Estados miembros adopten medidas nacionales sobre las materias no específicamente armonizadas por el presente Reglamento. No obstante, estas medidas nacionales no deben prohibir, impedir o limitar la libre circulación de mercancías que sean conformes con el presente Reglamento.

(50) Los consumidores de la Unión Europea se interesan cada vez más en la aplicación de la reglamentación de la Unión sobre el bienestar de los animales cuando se los sacrifica, incluido el aturdimiento previo al sacrificio. A este respecto, debería examinarse la posibilidad de facilitar a los consumidores la información relevante sobre el aturdimiento de los animales en el contexto de una futura estrategia de la UE para la protección y el bienestar de los animales.

(51) Las normas de información alimentaria deben poder adaptarse a un entorno social, económico y tecnológico que cambia rápidamente.

(52) Los Estados miembros deben llevar a cabo controles oficiales para hacer cumplir el presente Reglamento, de conformidad con el Reglamento (CE) no 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales [24].

(53) Por consiguiente, deben modificarse las referencias a la Directiva 90/496/CEE en el Reglamento (CE) no 1924/2006 y en el Reglamento (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos [25], para tener en cuenta el presente Reglamento. Por tanto, procede modificar en consecuencia los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006.

(54) La actualización frecuente e irregular de los requisitos de información alimentaria puede imponer considerables cargas administrativas a las empresas alimentarias, sobre todo a las pequeñas y medianas empresas. Por consiguiente, conviene asegurarse de que las medidas que adopte la Comisión en el ejercicio de las competencias atribuidas por el presente Reglamento sean de aplicación el mismo día de cualquier año natural que siga a un período transitorio adecuado. Deben autorizarse excepciones a este principio en los casos de urgencia, cuando el objetivo de las medidas de que se trate sea la protección de la salud humana.

(55) A fin de permitir a los operadores de empresas alimentarias adaptar el etiquetado de sus productos a los nuevos requisitos introducidos por el presente Reglamento, es importante establecer períodos transitorios adecuados para la aplicación del presente Reglamento.

(56) Teniendo en cuenta los cambios sustanciales introducidos por el presente Reglamento en los requisitos en materia de etiquetado nutricional, en particular los cambios relativos al contenido de la información nutricional, es oportuno autorizar a los operadores de empresas alimentarias a anticiparse a la aplicación del presente Reglamento.

(57) Dado que los objetivos del presente Reglamento no pueden ser alcanzados de manera suficiente por los Estados miembros y, por consiguiente, pueden lograrse mejor a escala de la Unión, esta puede adoptar medidas de acuerdo con el principio de subsidiariedad consagrado en el art. 5 del Tratado de la Unión Europea. De conformidad con el principio de proporcionalidad enunciado en dicho artículo, el presente Reglamento no excede de lo necesario para alcanzar dichos objetivos.

(58) Deben delegarse en la Comisión los poderes para adoptar actos con arreglo al art. 290 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea por lo que respecta a, entre otros aspectos, la disponibilidad de determinadas menciones obligatorias valiéndose de un medio distinto que su indicación en el envase o en la etiqueta, la lista de alimentos a los que no se exigirá que vayan provistos de una lista de ingredientes, el nuevo estudio de la lista de sustancias o productos que provocan alergias o intolerancias, o la lista de nutrientes que pueden declararse voluntariamente. Reviste especial importancia que la Comisión lleve a cabo las consultas oportunas durante la fase preparatoria, en particular con expertos. Al preparar y elaborar actos delegados, la Comisión debe garantizar que los documentos pertinentes se transmitan al Parlamento Europeo y al Consejo de manera simultánea, oportuna y adecuada.

(59) Con el fin de garantizar unas condiciones uniformes para la ejecución del presente Reglamento, deben conferirse a la Comisión competencias de ejecución para que adopte normas de aplicación en relación con, entre otros aspectos, las modalidades de expresión de una o más menciones por medio de pictogramas o símbolos en lugar de palabras o números, el contraste entre la impresión y el fondo, la manera de indicar la fecha de duración mínima, la manera de indicar el país de origen o el lugar de procedencia de la carne, la precisión de los valores declarados en la información nutricional, o la expresión por porción o por unidad de consumo de la información nutricional. Estas competencias deberán ejercerse de conformidad con el Reglamento (UE) no 182/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de febrero de 2011, por el que se establecen las normas y los principios generales relativos a las modalidades de control por parte de los Estados miembros del ejercicio de las competencias de ejecución de la Comisión [26].

HAN ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

CAPÍTULO I. DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

1. El presente Reglamento establece la base para garantizar un alto nivel de protección de los consumidores en relación con la información alimentaria, teniendo en cuenta las diferencias en la percepción de los consumidores y sus necesidades de información, al mismo tiempo que asegura un funcionamiento correcto del mercado interior.

2. El presente Reglamento establece los principios generales, los requisitos y las responsabilidades que rigen la información alimentaria y, en particular, el etiquetado de los alimentos. Asimismo, establece los medios para garantizar el derecho de los consumidores a la información, así como los procedimientos para facilitar información alimentaria, teniendo en cuenta la necesidad de dar la flexibilidad suficiente para responder a los futuros avances y los nuevos requisitos de información.

3. El presente Reglamento se aplicará a los operadores de empresas alimentarias en todas las fases de la cadena alimentaria, en caso de que sus actividades conciernan a la información alimentaria facilitada al consumidor. Se aplicará a todos los alimentos destinados al consumidor final, incluidos los entregados por las colectividades y los destinados al suministro de las colectividades.

El presente Reglamento se aplicará a los servicios de restauración que ofrecen las empresas de transporte cuando la salida se produzca desde los territorios de los Estados miembros a los que se aplican los Tratados.

4. El presente Reglamento será aplicable sin perjuicio de los requisitos de etiquetado previstos en las disposiciones de la Unión aplicables a alimentos concretos.

Artículo 2. Definiciones

1. A efectos del presente Reglamento, serán de aplicación las siguientes definiciones:

a) las definiciones de «alimento», «legislación alimentaria», «empresa alimentaria», «explotador (u operador) de empresa alimentaria», «comercio al por menor», «comercialización» y «consumidor final» del art. 2 y el art. 3, puntos 1, 2, 3, 7, 8 y 18, del Reglamento (CE) no 178/2002;

b) las definiciones de «transformación», «productos sin transformar» y «productos transformados» del art. 2, apartado 1, letras m), n) y o), del Reglamento (CE) no 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios [27];

c) la definición de «enzima alimentaria» del art. 3, apartado 2, letra a), del Reglamento (CE) no 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre enzimas alimentarias [28];

d) las definiciones de «aditivo alimentario», «coadyuvante tecnológico» y «soporte» del art. 3, apartado 2, letras a) y b), y anexo I, punto 5, del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios [29];

e) la definición de «aromas» del art. 3, apartado 2, letra a), del Reglamento (CE) no 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos [30];

f) las definiciones de «carne», «carne separada mecánicamente», «preparados de carne», «productos de la pesca» y «productos cárnicos» de los puntos 1.1, 1.14, 1.15, 3.1 y 7.1 del anexo I del Reglamento (CE) no 853/2004, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal [31];

g) la definición de «publicidad» del art. 2, letra a), de la Directiva 2006/114/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre de 2006, sobre publicidad engañosa y publicidad comparativa [32].

2. Asimismo, se entenderá por:

a) «información alimentaria»: la información relativa a un alimento y puesta a disposición del consumidor final por medio de una etiqueta, otro material de acompañamiento, o cualquier otro medio, incluyendo herramientas tecnológicas modernas o la comunicación verbal;

b) «legislación sobre información alimentaria»: las disposiciones de la Unión por las que se rige la información alimentaria y, en particular, el etiquetado, incluidas las normas de carácter general aplicables a todos los alimentos en circunstancias particulares o a determinadas categorías de alimentos y las normas que solo se aplican a alimentos específicos;

c) «información alimentaria obligatoria»: las menciones cuya comunicación al consumidor final es exigida por las disposiciones de la Unión;

d) «colectividades»: cualquier establecimiento (incluidos un vehículo o un puesto fijo o móvil), como restaurantes, comedores, centros de enseñanza, hospitales y empresas de suministro de comidas preparadas, en los que, como actividad empresarial, se preparan alimentos listos para el consumo por el consumidor final;

e) «alimento envasado»: cualquier unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un alimento y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al alimento por entero o solo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase; la definición de «alimento envasado» no incluye los alimentos que se envasan a solicitud del consumidor en el lugar de la venta o se envasan para su venta inmediata;

f) «ingrediente»: cualquier sustancia o producto, incluidos los aromas, los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias y cualquier componente de un ingrediente compuesto que se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada; los residuos no se considerarán ingredientes;

g) «lugar de procedencia» : cualquier lugar del que se indique que procede un alimento, y que no sea el «país de origen» determinado con arreglo a los arts. 23 a 26 del Reglamento (CEE) no 2913/92; la mención del nombre, la razón social o la dirección del operador de la empresa alimentaria en la etiqueta no constituirá una indicación del país de origen o el lugar de procedencia del alimento en el sentido del presente Reglamento;

h) «ingrediente compuesto» : un ingrediente que en realidad es producto de más de un ingrediente;

i) «etiqueta» : los letreros, marcas comerciales o de fábrica, signos, dibujos u otras descripciones, escritos, impresos, estarcidos, marcados, grabados o estampados en un embalaje o envase alimentario, o que acompañe al mismo;

j) «etiquetado» : las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un alimento y que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín, que acompañen o se refieran a dicho alimento;

k) «campo visual» : todas las superficies de un envase legibles desde un único punto de visión;

l) «campo visual principal» : el campo visual de un envase que con toda probabilidad es más visible a primera vista por el consumidor en el momento de realizar la compra y que le permite identificar inmediatamente un producto por su carácter, naturaleza y, si procede, por su marca comercial. Si el envase tiene varios campos visuales principales idénticos, el campo visual principal será el que elija el operador de la empresa alimentaria;

m) «legibilidad» : el aspecto físico de la información, a través del cual el público en general obtiene visualmente la información, y que está determinado, entre otros factores, por el tamaño de la fuente, el espacio entre letras y líneas, el grosor del trazo, el color de la impresión, el tipo de letra, la relación entre la anchura y la altura de las letras, la superficie del material y el contraste entre el texto y el fondo;

n) «denominación jurídica» : la denominación de un alimento prescrita en las disposiciones de la Unión aplicables al mismo o, a falta de tales disposiciones de la Unión, la denominación prevista en las leyes, los reglamentos y las disposiciones administrativas aplicables en el Estado miembro en que el alimento se vende al consumidor final o a las colectividades;

o) «denominación habitual» : cualquier nombre que se acepte como denominación del alimento, de manera que los consumidores del Estado miembro en que se vende no necesiten ninguna otra aclaración;

p) «denominación descriptiva» : cualquier denominación que proporcione una descripción del alimento y, en caso necesario, de su uso, que sea suficientemente clara para permitir a los consumidores conocer su verdadera naturaleza y distinguirlo de otros productos con los que pudiera confundirse;

q) «ingrediente primario» : un ingrediente o ingredientes de un alimento que representen más del 50 % del mismo o que el consumidor asocia generalmente con su denominación y respecto al cual se requiere normalmente una indicación cuantitativa;

r) «fecha de duración mínima de un alimento» : la fecha hasta la que el alimento conserva sus propiedades específicas cuando se almacena correctamente;

s) «nutriente» : proteína, hidratos de carbono, grasa, fibra, sodio, vitaminas y minerales enumerados en el punto 1 de la parte A del anexo XIII del presente Reglamento, y las sustancias que pertenecen o son componentes de una de dichas categorías;

t) «nanomaterial artificial» :

cualquier material producido intencionadamente que tenga una o más dimensiones del orden de los 100 nm o menos o que esté compuesto de partes funcionales diferenciadas, internamente o en superficie, muchas de las cuales tengan una o más dimensiones del orden de 100 nm o menos, incluidas estructuras, aglomerados o agregados, que podrán tener un tamaño superior a los 100 nm, pero conservando propiedades que sean características de la nanoescala.

Entre las propiedades características de la nanoescala figuran:

i) las relacionadas con la gran superficie específica de los materiales considerados, y/o

ii) las propiedades físico-químicas específicas que son distintas de la forma no nanotecnológica del mismo material;

u) «técnica de comunicación a distancia» : todo medio que permita la celebración del contrato entre un consumidor y un proveedor sin la presencia física simultánea de ambos.

3. A efectos del presente Reglamento, el país de origen de un alimento hará referencia al origen de un alimento según lo determinado conforme a los arts. 23 a 26 del Reglamento (CEE) no 2913/92.

4. Serán asimismo aplicables las definiciones específicas enunciadas en el anexo I.

CAPÍTULO II. PRINCIPIOS GENERALES SOBRE INFORMACIÓN ALIMENTARIA

Artículo 3. Objetivos generales

1. La información alimentaria facilitada perseguirá un nivel de protección elevado de la salud y los intereses de los consumidores, proporcionando una base para que el consumidor final tome decisiones con conocimiento de causa y utilice los alimentos de forma segura, teniendo especialmente en cuenta consideraciones sanitarias, económicas, medioambientales, sociales y éticas.

2. La legislación sobre información alimentaria aspirará a lograr en la Unión la libre circulación de alimentos producidos y comercializados legalmente, teniendo en cuenta, en su caso, la necesidad de proteger los intereses legítimos de los productores y de promover la producción de productos de calidad.

3. En caso de que la legislación sobre información alimentaria establezca nuevos requisitos, se concederá un período transitorio tras su entrada en vigor, excepto en casos debidamente justificados. Durante dicho período transitorio, podrán comercializarse los alimentos

cuyo etiquetado no sea conforme con los nuevos requisitos y podrán seguir comercializándose hasta que se agoten las existencias los alimentos que se hayan introducido en el mercado antes del final del período transitorio.

4. En el proceso de elaboración, evaluación y revisión de la legislación sobre información alimentaria se procederá a una consulta pública, abierta y transparente, incluyendo a las partes interesadas, ya sea directamente o a través de órganos representativos, excepto cuando no sea posible debido a la urgencia del asunto.

Artículo 4. Principios que rigen la información alimentaria obligatoria

1. En caso de que la legislación alimentaria requiera información alimentaria obligatoria, esta se referirá a información que entre en una de las categorías siguientes:

- a) información sobre la identidad y la composición, las propiedades u otras características de los alimentos;
- b) información sobre la protección de la salud de los consumidores y el uso seguro de un alimento; en particular, se referirá a la información sobre:
 - i) las propiedades relacionadas con la composición que puedan ser perjudiciales para la salud de determinados grupos de consumidores,
 - ii) duración, almacenamiento y uso seguro,
 - iii) los efectos sobre la salud, incluidos los riesgos y las consecuencias relativos al consumo perjudicial y peligroso de un alimento;
- c) información sobre las características nutricionales para permitir que los consumidores, incluidos los que tienen necesidades dietéticas especiales, tomen sus decisiones con conocimiento de causa.

2. En caso de que se considere la necesidad de información alimentaria obligatoria y permitir que los consumidores decidan con conocimiento de causa, se tendrá en cuenta la necesidad expresada por la mayoría de los consumidores de que se les facilite determinada información a la que conceden un valor considerable o de cualquier beneficio generalmente aceptado.

Artículo 5. Consulta a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria

Cualquier medida de la Unión en el ámbito de la información alimentaria que pueda tener efectos sobre la salud pública se adoptará previa consulta a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad»).

CAPÍTULO III. REQUISITOS GENERALES DE INFORMACIÓN ALIMENTARIA Y RESPONSABILIDADES DE LOS EXPLOTADORES DE EMPRESAS ALIMENTARIAS

Artículo 6. Requisito fundamental

Los alimentos destinados a ser suministrados al consumidor final o a las colectividades irán acompañados de información alimentaria conforme al presente Reglamento.

Artículo 7. Prácticas informativas leales

1. La información alimentaria no inducirá a error, en particular:

- a) sobre las características del alimento y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención;
- b) al atribuir al alimento efectos o propiedades que no posee;
- c) al insinuar que el alimento posee características especiales, cuando, en realidad, todos los alimentos similares poseen esas mismas características, en particular poniendo especialmente de relieve la presencia o ausencia de determinados ingredientes o nutrientes;
- d) al sugerir, mediante la apariencia, la descripción o representaciones pictóricas, la presencia de un determinado alimento o ingrediente, cuando en realidad un componente presente de forma natural o un ingrediente utilizado normalmente en dicho alimento se ha sustituido por un componente o un ingrediente distinto.

2. La información alimentaria será precisa, clara y fácil de comprender para el consumidor.

3. Salvo excepciones previstas por la legislación de la Unión aplicable a las aguas minerales y productos alimenticios destinados a una alimentación especial, la información alimentaria no atribuirá a ningún alimento las propiedades de prevenir, tratar o curar ninguna enfermedad humana, ni hará referencia a tales propiedades.

4. Los apartados 1, 2 y 3 también se aplicarán a:

- a) la publicidad;
- b) la presentación de los alimentos y, en especial, a la forma o el aspecto que se les dé a estos o a su envase, al material usado para este, a la forma en que estén dispuestos así como al entorno en el que estén expuestos.

Artículo 8

Responsabilidades

1. El operador de empresa alimentaria responsable de la información alimentaria será el operador con cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento o, en caso de que no esté establecido en la Unión, el importador del alimento al mercado de la Unión.

2. El operador de empresa alimentaria responsable de la información alimentaria garantizará la presencia y la exactitud de dicha información de conformidad con la normativa aplicable sobre información alimentaria y los requisitos de las disposiciones nacionales pertinentes.

3. Los operadores de empresas alimentarias responsables de actividades que no afecten a la información alimentaria no suministrarán alimentos que notoria o supuestamente, según la información de que disponen como profesionales, no sean conformes con la legislación sobre información alimentaria aplicable y los requisitos de las disposiciones nacionales pertinentes.

4. En las empresas que estén bajo su control, los operadores de empresas alimentarias no modificarán la información que acompaña a un alimento en caso de que tal modificación induzca a error al consumidor final o reduzca de otro modo el nivel de protección de los consumidores y las posibilidades para el consumidor final de elegir con conocimiento de causa. Los operadores de empresas alimentarias serán los responsables de las modificaciones que introduzcan en la información alimentaria que acompaña a un alimento.

5. Sin perjuicio de los apartados 2, 3 y 4, en las empresas que estén bajo su control, los operadores de empresas alimentarias garantizarán que se cumplen los requisitos de la normativa sobre información alimentaria y las correspondientes disposiciones nacionales que sean pertinentes para sus actividades y verificarán el cumplimiento de los mismos.

6. En las empresas que estén bajo su control, los operadores de empresas alimentarias garantizarán que la información relativa a los alimentos no envasados destinados a ser suministrados al consumidor final o a las colectividades se comunique al operador de empresa alimentaria que vaya a recibir el alimento para que, cuando así se requiera, se pueda facilitar al consumidor final la información alimentaria obligatoria.

7. En los casos siguientes, en las empresas que estén bajo su control, los operadores de empresas alimentarias garantizarán que las menciones obligatorias exigidas en virtud de los arts. 9 y 10 figuren en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo, o en los documentos comerciales relativos a los alimentos, en caso de que se pueda garantizar que tales documentos acompañan al alimento al que se refieren o han sido enviados antes de la entrega o en el momento de la misma:

a) en caso de que los alimentos envasados estén destinados al consumidor final, pero se comercialicen en una fase anterior a la venta al consumidor final y de que, en esa fase, no se produzca la venta a una colectividad;

b) en caso de que los alimentos envasados estén destinados a ser suministrados a las colectividades para ser preparados, transformados, fragmentados o cortados.

No obstante lo dispuesto en el párrafo primero, los operadores de empresas alimentarias velarán por que las menciones a que se refiere el art. 9, apartado 1, letras a), f), g) y h), también figuren en el embalaje exterior en que los alimentos envasados se presentan para su comercialización.

8. Los operadores de empresas alimentarias que suministren a otros operadores de empresas alimentarias alimentos no destinados al consumidor final ni a colectividades garantizarán que estos otros operadores de empresas alimentarias dispongan de información suficiente que les permita, cuando proceda, cumplir las obligaciones que les impone el apartado 2.

CAPÍTULO IV. INFORMACIÓN ALIMENTARIA OBLIGATORIA

SECCIÓN 1. Contenido y presentación

Artículo 9. Lista de menciones obligatorias

1. De conformidad con los arts. 10 a 35 y salvo las excepciones previstas en el presente capítulo, será obligatorio mencionar las siguientes indicaciones:

a) la denominación del alimento;

b) la lista de ingredientes;

c) todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada;

d) la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes;

e) la cantidad neta del alimento;

f) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad;

g) las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización;

h) el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria a que se refiere el art. 8, apartado 1;

i) el país de origen o lugar de procedencia cuando así esté previsto en el art. 26;

j) el modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento;

k) respecto a las bebidas que tengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol, se especificará el grado alcohólico volumétrico adquirido;

l) la información nutricional.

2. Las menciones a que se hace referencia en el apartado 1 se indicarán con palabras y números. Sin perjuicio de lo dispuesto en el art. 35, se podrán expresar además mediante pictogramas o símbolos.

3. Cuando la Comisión adopte los actos delegados o de ejecución a que se refiere el presente artículo, las menciones a que se hace referencia en el apartado 1 se podrán expresar alternativamente por medio de pictogramas o símbolos en lugar de palabras y números.

Con el fin de garantizar que los consumidores puedan recibir la información alimentaria obligatoria a través de otros medios de expresión distintos de las palabras y los números, y siempre que se asegure el mismo nivel de información que con estos, la Comisión, teniendo en cuenta pruebas que demuestren la comprensión del consumidor medio, podrá establecer, mediante actos delegados, de

conformidad con el art. 51, los criterios con arreglo a los cuales se podrán expresar una o varias de las menciones a que se refiere el apartado 1 mediante pictogramas y símbolos, en lugar de palabras y números.

4. Con el fin de garantizar la aplicación uniforme del apartado 3 del presente artículo, la Comisión podrá adoptar actos de ejecución sobre las modalidades de aplicación de los criterios definidos con arreglo al apartado 3, con objeto de expresar una o varias menciones mediante pictogramas o símbolos en lugar de palabras o números. Estos actos de ejecución se adoptarán con arreglo al procedimiento de examen contemplado en el art. 48, apartado 2.

Artículo 10. Menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos

1. Además de las menciones enumeradas en el art. 9, apartado 1, en el anexo III se establecen las menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos.

2. Con el fin de garantizar la información de los consumidores sobre categorías o tipos específicos de alimentos y tener en cuenta el progreso tecnológico, los avances científicos, la protección de la salud de los consumidores y el uso seguro de los alimentos, la Comisión podrá modificar el anexo III mediante actos delegados, conforme a lo dispuesto en el art. 51.

Cuando, en caso de aparición de un riesgo para la salud de los consumidores, razones imperativas de urgencia así lo requieran, el procedimiento previsto en el art. 52 se aplicará a los actos delegados adoptados de conformidad con el presente artículo.

Artículo 11. Pesos y medidas

El art. 9 no impedirá unas disposiciones de la Unión más específicas respecto a los pesos y las medidas.

Artículo 12. Disponibilidad y colocación de la información alimentaria obligatoria

1. Para todos los alimentos, la información alimentaria obligatoria estará disponible y será fácilmente accesible, de conformidad con el presente Reglamento.

2. En el caso de los alimentos envasados, la información alimentaria obligatoria figurará directamente en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo.

3. A fin de garantizar que, en el caso de determinadas menciones obligatorias, los consumidores puedan recibir la información alimentaria obligatoria por otros medios más adecuados, y siempre que se asegure el mismo nivel de información que mediante el garantizado con el envase o la etiqueta, la Comisión, teniendo en cuenta pruebas que demuestren la comprensión del consumidor medio y el uso amplio de dichos medios por los consumidores, podrá establecer, mediante actos delegados, conforme a lo dispuesto en el art. 51, criterios con arreglo a los cuales se podrán expresar determinadas menciones obligatorias de un modo que no sea en el envase o en la etiqueta.

4. Con el fin de garantizar la aplicación uniforme del apartado 3 del presente artículo, la Comisión podrá adoptar actos de ejecución sobre las modalidades de aplicación de los criterios a que se refiere el apartado 3, con objeto de expresar una o varias menciones obligatorias de un modo que no sea en el envase o en la etiqueta. Estos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento establecido en el art. 48, apartado 2.

5. En el caso de los alimentos no envasados, se aplicará el art. 44.

Artículo 13. Presentación de las menciones obligatorias

1. Sin perjuicio de las medidas nacionales adoptadas con arreglo al art. 44, apartado 2, la información alimentaria obligatoria se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble. En modo alguno estará disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto.

2. Sin perjuicio de las disposiciones específicas de la Unión aplicables a alimentos concretos, cuando figuren en el envase o en la etiqueta sujeta al mismo, las menciones obligatorias enumeradas en el art. 9, apartado 1, se imprimirán en el envase o en la etiqueta de manera que se garantice una clara legibilidad, en caracteres que utilicen un tamaño de letra en el que la altura de la x, según se define en el anexo IV, sea igual o superior a 1,2 mm.

3. En el caso de los envases o recipientes cuya superficie máxima sea inferior a 80 cm², el tamaño de letra a que se refiere el apartado 2 será igual o superior a 0,9 mm (altura de la x).

4. Para alcanzar los objetivos del presente Reglamento, la Comisión establecerá, mediante actos delegados, conforme a lo dispuesto en el art. 51, normas de legibilidad.

A los efectos señalados en el párrafo primero, la Comisión podrá ampliar, mediante actos delegados, conforme a lo dispuesto en el art. 51, los requisitos del apartado 5 del presente artículo a las menciones obligatorias adicionales para tipos o categorías específicos de alimentos.

5. Las menciones enumeradas en el art. 9, apartado 1, letras a), e) y k), figurarán en el mismo campo visual.

6. El apartado 5 del presente artículo no se aplicará en el caso de los alimentos especificados en el art. 16, apartados 1 y 2.

Artículo 14. Venta a distancia

1. Sin perjuicio de los requisitos de información establecidos en el art. 9, en el caso de alimentos envasados ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia:

a) la información alimentaria obligatoria, salvo las menciones previstas en el art. 9, apartado 1, letra f), estará disponible antes de que se realice la compra y figurará en el soporte de la venta a distancia o se facilitará a través de otros medios apropiados claramente determinados por el operador de empresas alimentarias. Si se utilizan otros medios apropiados la información alimentaria obligatoria se dará sin que el operador de empresas alimentarias imponga a los consumidores costes suplementarios;

b) todas las menciones obligatorias estarán disponibles en el momento de la entrega.

2. En el caso de alimentos no envasados ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia, las menciones exigidas en virtud del art. 44 estarán disponibles conforme a lo dispuesto en el apartado 1 del presente artículo.

3. El apartado 1, letra a), no se aplicará a los alimentos ofrecidos para la venta mediante máquinas expendedoras o instalaciones comerciales automatizadas.

Artículo 15. Requisitos lingüísticos

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el art. 9, apartado 3, la información alimentaria obligatoria figurará en una lengua que comprendan fácilmente los consumidores de los Estados miembros donde se comercializa el alimento.

2. En su propio territorio, los Estados miembros en que se comercializa un alimento podrán estipular que las menciones se faciliten en una o más lenguas de entre las lenguas oficiales de la Unión Europea.

3. Los apartados 1 y 2 no excluyen la posibilidad de que las menciones figuren en varias lenguas.

Artículo 16. Omisión de determinadas menciones obligatorias

1. En el caso de las botellas de vidrio destinadas a la reutilización que estén marcadas indeleblemente y, por tanto, no lleven ninguna etiqueta, faja o collarín solo serán obligatorias las menciones enumeradas en el art. 9, apartado 1, letras a), c), e), f) y l).

2. En el caso del envase o los recipientes cuya mayor superficie sea inferior a 10 cm², solo serán obligatorias en el envase o en la etiqueta las menciones enumeradas en el art. 9, apartado 1, letras a), c), e) y f). Las menciones a que se hace referencia en el art. 9, apartado 1, letra b), se facilitarán mediante otros medios o estarán disponibles a petición del consumidor.

3. Sin perjuicio de otras disposiciones de la Unión que exijan una información nutricional obligatoria, la información mencionada en el art. 9, apartado 1, letra l), no será obligatoria en el caso de los alimentos enumerados en el anexo V.

4. Sin perjuicio de otras disposiciones de la Unión que exijan una lista de ingredientes o una información nutricional obligatoria, las menciones a que se refiere el art. 9, apartado 1, letras b) y l), no serán obligatorias en el caso de las bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2 %.

A más tardar el 13 de diciembre de 2014, la Comisión presentará un informe sobre la aplicación del art. 18 y del art. 30, apartado 1, a los productos a que se refiere el presente apartado, en el que se estudie si en el futuro deben quedar cubiertas las bebidas alcohólicas, en particular, por el requisito de facilitar información sobre su valor energético, y se examinen los motivos que justifiquen las posibles exenciones, teniendo en cuenta la necesidad de asegurar la coherencia con otras políticas pertinentes de la Unión. En este contexto, la Comisión considerará la necesidad de proponer una definición de «alcopops».

La Comisión, si procede, acompañará el informe de una propuesta legislativa en la que se determinen las normas para la lista de ingredientes o la información nutricional obligatoria respecto a dichos productos.

SECCIÓN 2. Normas detalladas sobre las menciones obligatorias

Artículo 17. Denominación del alimento

1. La denominación del alimento será su denominación jurídica. A falta de tal denominación, la denominación del alimento será la habitual, o, en caso de que esta no exista o no se use, se facilitará una denominación descriptiva del alimento.

2. En el Estado miembro de comercialización se admitirá la utilización de la denominación del alimento con la que el producto se fabrique y comercialice legalmente en el Estado miembro de producción. No obstante, cuando la aplicación de las demás disposiciones del presente Reglamento, en particular las previstas en el art. 9, no sean suficientes para permitir a los consumidores del Estado miembro de comercialización conocer la naturaleza real del alimento y distinguirlo de los alimentos con los que pudiera confundirse, la denominación del alimento deberá completarse con otras indicaciones descriptivas que habrán de figurar en su proximidad.

3. En casos excepcionales, la denominación del alimento del Estado miembro de producción no se utilizará en el Estado miembro de comercialización cuando el producto que designe en el Estado miembro de producción se diferencie, desde el punto de vista de su composición o de su fabricación, del alimento conocido bajo esta denominación hasta el punto de que el apartado 2 no baste para garantizar una información correcta a los consumidores en el Estado miembro de comercialización.

4. La denominación del alimento no se sustituirá por ninguna denominación protegida como propiedad intelectual, marca comercial o denominación de fantasía.

5. En el anexo VI se establecen disposiciones específicas sobre la denominación del alimento y las menciones que deberán acompañarlo.

Artículo 18. Lista de ingredientes

1. La lista de ingredientes estará encabezada o precedida por un título adecuado que conste o incluya la palabra «ingredientes». En ella se incluirán todos los ingredientes del alimento, en orden decreciente de peso, según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación del alimento.

2. Los ingredientes se designarán por su denominación específica, conforme, en su caso, a las normas previstas en el art. 17 y en el anexo VI.

3. Todos los ingredientes presentes en la forma de nanomateriales artificiales deberán indicarse claramente en la lista de ingredientes. Los nombres de dichos ingredientes deberán ir seguidos de la palabra «nano» entre paréntesis.

4. En el anexo VII se establecen las normas técnicas para aplicar los apartados 1 y 2 del presente artículo.

5. Para alcanzar los objetivos del presente Reglamento, la Comisión ajustará y adaptará, mediante actos delegados, conforme a lo dispuesto en el art. 51, la definición de nanomateriales artificiales a que se refiere el art. 2, apartado 2, letra t), a los progresos técnicos y científicos o a las definiciones acordadas a escala internacional.

Artículo 19. Omisión de la lista de ingredientes

1. No se exigirá que los alimentos siguientes vayan provistos de una lista de ingredientes:

a) las frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas, que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar;

b) las aguas carbónicas, en cuya denominación aparezca esta última característica;

c) los vinagres de fermentación, si proceden exclusivamente de un solo producto básico y siempre que no se les haya añadido ningún otro ingrediente;

d) el queso, la mantequilla, la leche y la nata fermentadas, a los que no se ha añadido ningún ingrediente aparte de los productos lácteos, enzimas alimentarias y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación o, en el caso de los quesos que no son frescos o fundidos, la sal necesaria para su fabricación;

e) los alimentos que consten de un único ingrediente, en los que:

i) la denominación del alimento sea idéntica a la del ingrediente, o

ii) la denominación del alimento permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión.

2. Con el fin de tener en cuenta la importancia para el consumidor de la lista de ingredientes para tipos o categorías específicos de alimentos, la Comisión podrá completar el apartado 1 del presente artículo, en casos excepcionales, mediante actos delegados, según el art. 51, siempre que las omisiones no hagan que el consumidor final y las colectividades estén indebidamente informados.

Artículo 20. Omisión de componentes de alimentos en la lista de ingredientes

Sin perjuicio de lo dispuesto en el art. 21, no se exigirá la inclusión de los siguientes componentes de un alimento en la lista de ingredientes:

a) los componentes de un ingrediente que, durante el proceso de fabricación, hubieran sido separados provisionalmente para ser reincorporados a continuación en una cantidad que no sobrepase el contenido inicial;

b) los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias:

i) cuya presencia en un alimento se deba únicamente al hecho de que estaban contenidos en uno o varios ingredientes del mismo de acuerdo con el principio de transferencia a que se refiere el art. 18, apartado 1, letras a) y b), del Reglamento (CE) no 1333/2008, siempre que ya no cumplan una función tecnológica en el producto acabado, o

ii) que se utilicen como coadyuvantes tecnológicos;

c) los soportes y sustancias que no son aditivos alimentarios pero se utilizan del mismo modo y con el mismo fin que los soportes, y se emplean en las dosis estrictamente necesarias;

d) las sustancias que no sean aditivos alimentarios, pero que se utilicen del mismo modo y para los mismos fines que los coadyuvantes tecnológicos y que todavía se encuentren presentes en el producto acabado, aunque sea en forma modificada;

e) el agua:

i) cuando el agua se utilice, en el proceso de fabricación, solamente para reconstituir un ingrediente utilizado en forma concentrada o deshidratada, o

ii) en el caso del líquido de cobertura que normalmente no se consume.

Artículo 21. Etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias

1. Sin perjuicio de las normas adoptadas con arreglo al art. 44, apartado 2, las menciones a que se refiere el art. 9, apartado 1, letra c), cumplirán los siguientes requisitos:

a) se indicarán en la lista de ingredientes de acuerdo con las normas establecidas en el art. 18, apartado 1, con una referencia clara a la denominación de la sustancia o producto según figura en el anexo II, y

b) la denominación de la sustancia o producto según figura en el anexo II se destacará mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes, por ejemplo mediante el tipo de letra, el estilo o el color de fondo.

Si no hay lista de ingredientes, la indicación de las menciones a que se refiere el art. 9, apartado 1, letra c), incluirá la palabra «contiene» seguida del nombre de la sustancia o el producto según figura en el anexo II.

Cuando varios ingredientes o coadyuvantes tecnológicos de un alimento provengan de una única sustancia o producto que figure en el anexo II, deberá especificarse así en el etiquetado para cada ingrediente y coadyuvante tecnológico.

No será necesario indicar las menciones a que se refiere el art. 9, apartado 1, letra c), en aquellos casos en que la denominación del alimento haga referencia claramente a la sustancia o producto de que se trate.

2. Con el fin de garantizar una mejor información de los consumidores y tener en cuenta los últimos avances científicos y conocimientos técnicos, la Comisión reexaminará sistemáticamente y, si procede, actualizará la lista del anexo II mediante actos delegados, de conformidad con el art. 51.

Cuando, en caso de aparición de un riesgo para la salud de los consumidores, razones imperativas de urgencia así lo requieran, el procedimiento previsto en el art. 52 se aplicará a los actos delegados adoptados de conformidad con el presente artículo.

Artículo 22. Indicación cuantitativa de los ingredientes

1. Será necesario indicar la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes utilizados en la fabricación o la preparación de un alimento en caso de que el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate:

- a) figure en la denominación del alimento o el consumidor lo asocie normalmente con dicha denominación;
- b) se destaque en el etiquetado por medio de palabras, imágenes o representación gráfica, o
- c) sea esencial para definir un alimento y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto.

2. En el anexo VIII se establecen las normas técnicas para aplicar el apartado 1, incluidos los casos específicos en los que no se exigirá la indicación cuantitativa de determinados ingredientes.

Artículo 23. Cantidad neta

1. La cantidad neta de un alimento se expresará en litros, centilitros, mililitros, kilogramos o gramos, según el caso:

- a) en unidades de volumen en el caso de los productos líquidos;
- b) en unidades de peso en el caso de los demás productos.

2. Con el fin de garantizar un mejor entendimiento por parte del consumidor de la información alimentaria en el etiquetado, la Comisión podrá establecer para algunos alimentos concretos, mediante actos delegados, de conformidad con el art. 51, una manera diferente de expresión de la cantidad neta que la que se establece en el apartado 1 del presente artículo.

3. En el anexo IX se establecen las normas técnicas para aplicar el apartado 1, incluidos los casos específicos en los que no se exigirá la indicación de la cantidad neta.

Artículo 24. Fecha de duración mínima, fecha de caducidad y fecha de congelación

1. En el caso de alimentos microbiológicamente muy perecederos y que por ello puedan suponer un peligro inmediato para la salud humana, después de un corto período de tiempo, la fecha de duración mínima se cambiará por la fecha de caducidad. Después de su «fecha de caducidad», el alimento no se considerará seguro de acuerdo con lo dispuesto en el art. 14, apartados 2 a 5, del Reglamento (CE) no 178/2002.

2. La fecha apropiada se expresará de conformidad con el anexo X.

3. Para garantizar una aplicación uniforme de la forma de indicar la fecha de duración mínima mencionada en el punto 1, letra c), del anexo X, la Comisión podrá adoptar actos de ejecución por los que se establezcan las normas al respecto. Estos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el art. 48, apartado 2.

Artículo 25. Condiciones de conservación o de utilización

1. Cuando los alimentos requieran unas condiciones especiales de conservación y/o de utilización, se indicarán dichas condiciones.

2. Con el fin de permitir la conservación o utilización adecuadas de los alimentos una vez abierto el envase, se indicarán, cuando proceda, las condiciones y/o la fecha límite de consumo.

Artículo 26. País de origen o lugar de procedencia

1. El presente artículo se aplicará sin perjuicio de los requisitos en materia de etiquetado previstos en disposiciones específicas de la Unión, en particular en el Reglamento (CE) no 509/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios [33], y en el Reglamento (CE) no 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios [34].

2. La indicación del país de origen o el lugar de procedencia será obligatoria:

a) cuando su omisión pudiera inducir a error al consumidor en cuanto al país de origen o el lugar de procedencia real del alimento, en particular si la información que acompaña al alimento o la etiqueta en su conjunto pudieran insinuar que el alimento tiene un país de origen o un lugar de procedencia diferente;

b) cuando se trate de carne de los códigos de la nomenclatura combinada («NC») que se enumeran en el anexo XI. La aplicación de la presente letra quedará sujeta a la adopción de los actos de ejecución a que se refiere el apartado 8.

3. Cuando se mencione el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento y este no sea el mismo que el de su ingrediente primario:

a) se indicará el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de que se trate, o

b) se indicará que el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario es distinto del país de origen o lugar de procedencia del alimento.

La aplicación del presente apartado quedará supeditada a la adopción de los actos de ejecución a que se refiere el apartado 8.

4. Cinco años después de la fecha de aplicación del apartado 2, letra b), la Comisión presentará un informe al Parlamento Europeo y al Consejo para evaluar la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia para los productos a que se refiere la citada letra.

5. A más tardar el 13 de diciembre de 2014, la Comisión presentará informes al Parlamento Europeo y al Consejo sobre la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia para los alimentos siguientes:

- a) tipos de carne distintos del vacuno y de los mencionados en el apartado 2, letra b);
- b) la leche;

- c) la leche como ingrediente de productos lácteos;
- d) los alimentos no transformados;
- e) los productos con un ingrediente único;
- f) los ingredientes que representen más del 50 % de un alimento.

6. A más tardar el 13 de diciembre de 2013, la Comisión presentará un informe al Parlamento Europeo y al Consejo sobre la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia para la carne utilizada como ingrediente.

7. Los informes a que se refieren los apartados 5 y 6 tendrán en cuenta la necesidad del consumidor de estar informado, la viabilidad de facilitar la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia y un análisis de costes y beneficios de la aplicación de tales medidas, incluidos los efectos jurídicos relacionados con el mercado interior y las repercusiones en el comercio internacional.

La Comisión podrá acompañar dichos informes con propuestas de modificación de las disposiciones pertinentes de la Unión.

8. A más tardar el 13 de diciembre de 2013 y en función de evaluaciones de impacto, la Comisión adoptará actos de ejecución para la aplicación del apartado 2, letra b), del presente artículo, y para la aplicación del apartado 3 del presente artículo. Estos actos de ejecución se adoptarán con arreglo al procedimiento de examen contemplado en el art. 48, apartado 2.

9. En el caso de los alimentos a que se refiere el apartado 2, letra b), el apartado 5, letra a), y el apartado 6, en los informes y evaluaciones de impacto con arreglo al presente artículo se examinarán, entre otros aspectos, las opciones para las modalidades de expresión del país de origen o del lugar de procedencia de dichos alimentos, en particular en relación con cada uno de los siguientes puntos determinantes en la vida del animal:

- a) lugar de nacimiento;
- b) lugar de cría;
- c) lugar de sacrificio.

Artículo 27. Modo de empleo

1. El modo de empleo de un alimento deberá indicarse de forma que permita un uso apropiado del alimento.

2. La Comisión podrá adoptar actos de ejecución por los que se establezcan normas de desarrollo para la aplicación del apartado 1 a determinados alimentos. Estos actos se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el art. 48, apartado 2.

Artículo 28. Grado alcohólico

1. Las normas relativas a la indicación del grado alcohólico volumétrico serán, en lo que respecta a los productos clasificados con el código NC 2204, las establecidas en las disposiciones específicas de la Unión que les sean aplicables.

2. El grado alcohólico volumétrico adquirido de las bebidas que contengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol distintas de las mencionadas en el apartado 1 se indicará de conformidad con el anexo XII.

SECCIÓN 3. Información nutricional

Artículo 29. Relación con otros actos legislativos

1. La presente sección no se aplicará a los alimentos comprendidos en el ámbito de la legislación siguiente:

- a) la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de junio de 2002, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de complementos alimenticios [35];
- b) la Directiva 2009/54/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de junio de 2009, sobre explotación y comercialización de aguas minerales naturales [36].

2. La presente sección se aplicará sin perjuicio de lo dispuesto en la Directiva 2009/39/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 6 de mayo de 2009, relativa a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial [37], y las Directivas específicas mencionadas en el art. 4, apartado 1, de dicha Directiva.

Artículo 30. Contenido

1. La información nutricional obligatoria incluirá lo siguiente:

- a) el valor energético, y
- b) las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.

Cuando proceda, se podrá incluir una indicación, al lado de la información nutricional, señalando que el contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.

2. El contenido de la información nutricional obligatoria mencionada en el apartado 1 podrá completarse con la indicación de la cantidad de una o varias de las siguientes sustancias:

- a) ácidos grasos monoinsaturados;
- b) ácidos grasos poliinsaturados;
- c) polialcoholes;
- d) almidón;
- e) fibra alimentaria;

f) cualquier vitamina o mineral que figure en el punto 1 de la parte A del anexo XIII que esté presente en cantidades significativas según lo definido en el punto 2 de la parte A del anexo XIII.

3. Cuando en el etiquetado del alimento envasado figure la información nutricional obligatoria a que se refiere el apartado 1 podrá repetirse en el mismo la siguiente información:

- a) el valor energético, o
- b) el valor energético, junto con el contenido de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal.

4. No obstante lo dispuesto en el art. 36, apartado 1, cuando en el etiquetado de los productos a que se refiere el art. 16, apartado 4, figure una información nutricional, el contenido de la misma podrá limitarse al valor energético.

5. Sin perjuicio de lo dispuesto en el art. 44, y no obstante lo dispuesto en el art. 36, apartado 1, cuando en el etiquetado de los productos a que se refiere el art. 44, apartado 1, figure una información nutricional, el contenido de la misma podrá limitarse:

- a) al valor energético, o
- b) al valor energético, junto con el contenido de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal.

6. A fin de tener en cuenta la importancia de los datos mencionados en los apartados 2 a 5 del presente artículo para la información de los consumidores, la Comisión, mediante actos delegados, podrá modificar las listas de los apartados 2 a 5 del presente artículo añadiendo o suprimiendo datos, de acuerdo con el art. 51.

7. A más tardar el 13 de diciembre de 2014, la Comisión, teniendo en cuenta las pruebas científicas y la experiencia adquirida en los Estados miembros, presentará un informe sobre la presencia de grasas trans en los alimentos y en la dieta general de la población de la Unión. El objetivo de este informe será evaluar el impacto de los medios más adecuados para que los consumidores tomen decisiones más saludables con respecto a los alimentos y la dieta en general, o que puedan fomentar la producción de alimentos que representen alternativas más saludables para los consumidores, incluyendo, entre otros, la información sobre las grasas trans a los consumidores, o las restricciones para su utilización. La Comisión presentará una propuesta legislativa junto con dicho informe, si procede.

Artículo 31. Cálculo

1. El valor energético se calculará mediante los factores de conversión enumerados en el anexo XIV.

2. La Comisión podrá adoptar, mediante actos delegados, de acuerdo con el art. 51, factores de conversión relativos a las vitaminas y los minerales mencionados en el punto 1 de la parte A del anexo XIII a fin de calcular con más precisión el contenido de dichas vitaminas y minerales en los alimentos. Estos factores de conversión se añadirán al anexo XIV.

3. El valor energético y las cantidades de nutrientes mencionadas en el art. 30, apartados 1 a 5, serán las del alimento tal como se vende.

Cuando proceda, se podrá dar información al respecto del alimento preparado, siempre y cuando se indiquen las instrucciones específicas de preparación con suficiente detalle y la información se refiera al alimento listo para el consumo.

4. Las cifras declaradas deberán ser valores medios obtenidos, según el caso, a partir de:

- a) el análisis del alimento efectuado por el fabricante;
- b) el cálculo efectuado a partir de los valores medios conocidos o efectivos de los ingredientes utilizados, o
- c) los cálculos a partir de datos generalmente establecidos y aceptados.

La Comisión podrá adoptar actos de ejecución en los que figuren normas detalladas para la aplicación uniforme de este apartado por lo que se refiere a la precisión de los valores declarados, como las diferencias entre los valores declarados y los establecidos en los controles oficiales. Estos actos se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el art. 48, apartado 2.

Artículo 32. Expresión por 100 g o por 100 ml

1. El valor energético y la cantidad de nutrientes a que se refiere el art. 30, apartados 1 a 5, se expresarán mediante las unidades de medición enumeradas en el anexo XV.

2. El valor energético y la cantidad de nutrientes a que se refiere el art. 30, apartados 1 a 5, se expresarán por 100 g o por 100 ml.

3. Cuando se facilite, la información sobre vitaminas y minerales se expresará, además de la forma de expresión indicada en el apartado 2, como porcentaje de las ingestas de referencia expuestas en el punto 1 de la parte A del anexo XIII por 100 g o por 100 ml.

4. Además de la forma de expresión indicada en el apartado 2 del presente artículo, el valor energético y las cantidades de nutrientes a que se refiere el art. 30, apartados 1, 3, 4 y 5, podrán expresarse, según proceda, como porcentaje de las ingestas de referencia expuestas en la parte B del anexo XIII por 100 g o por 100 ml.

5. Cuando se facilite información con arreglo al apartado 4, deberá incluirse la siguiente declaración adicional al lado de la misma: «Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)».

Artículo 33. Expresión por porción o por unidad de consumo

1. En los casos que se indican a continuación el valor energético y las cantidades de nutrientes a que se refiere el art. 30, apartados 1 a 5, podrán expresarse por porción o por unidad de consumo de forma fácilmente reconocible para el consumidor, a condición de que la porción o la unidad que se utilicen se exprese cuantitativamente en la etiqueta y se indique el número de porciones o de unidades que contiene el envase:

- a) además de la forma de expresión por 100 g o por 100 ml indicada en el art. 32, apartado 2;
- b) además de la forma de expresión por 100 g o por 100 ml indicada en el art. 32, apartado 3, para la cantidad de vitaminas y de minerales;
- c) además de la forma de expresión por 100 g o por 100 ml indicada en el art. 32, apartado 4, o en lugar de esa forma.

2. No obstante lo dispuesto en el art. 32, apartado 2, en los casos a que se refiere el art. 30, apartado 3, letra b), las cantidades de nutrientes o los porcentaje de las ingestas de referencia expuestas en la parte B del anexo XIII podrán expresarse solo por porciones o por unidades de consumo.

Cuando las cantidades de nutrientes se expresen solo por porción o por unidad de consumo, de conformidad con el primer párrafo, el valor energético se expresará por 100 g o por 100 ml y por porción o por unidad de consumo.

3. No obstante lo dispuesto en el art. 32, apartado 2, en los casos a que se refiere el art. 30, apartado 5, el valor energético y las cantidades de nutrientes o los porcentaje de las ingestas de referencia establecidos en la parte B del anexo XIII podrán expresarse solo por porciones o por unidades de consumo.

4. La porción o unidad que se utilicen se indicarán al lado de la información nutricional.

5. La Comisión, a fin de garantizar la aplicación uniforme de la expresión de la información nutricional por porción o por unidad de consumo y para sentar una base uniforme de comparación en atención al consumidor, adoptará mediante actos de ejecución, teniendo en cuenta la conducta actual de consumo de los consumidores, así como las recomendaciones de dieta, normas sobre la expresión por porciones o por unidades de consumo para categorías determinadas de alimentos. Estos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el art. 48, apartado 2.

Artículo 34. Presentación

1. Las menciones indicadas en el art. 30, apartados 1 y 2, figurarán en el mismo campo visual. Se presentarán juntas en un formato claro y, cuando proceda, en el orden de presentación establecido en el anexo XV.

2. Las menciones indicadas en el art. 30, apartados 1 y 2, se presentarán, si el espacio lo permite, en formato de tabla con las cifras en columna. Si el espacio no lo permite, la información figurará en formato lineal.

3. Las menciones indicadas en el art. 30, apartado 3, se presentarán:

a) en el campo visual principal, y

b) utilizando un tamaño de letra conforme a lo dispuesto en el art. 13, apartado 2.

Las menciones indicadas en el art. 30, apartado 3, se podrán presentar en un formato distinto del indicado en el apartado 2 del presente artículo.

4. Las menciones indicadas en el art. 30, apartados 4 y 5, se podrán presentar en formato distinto del indicado en el apartado 2 del presente artículo.

5. En los casos en que el valor energético o la cantidad de nutrientes en un producto sea insignificante, la información sobre dichos elementos podrá sustituirse por una declaración del tipo: «Contiene cantidades insignificantes de ...» que aparecerá indicada al lado de la información nutricional, cuando esta exista.

Para garantizar la aplicación uniforme del presente apartado, la Comisión podrá adoptar actos de ejecución en lo referente al valor energético y cantidad de nutrientes mencionados en el art. 30, apartados 1 a 5, que puedan considerarse insignificantes. Estos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el art. 48, apartado 2.

6. Para garantizar la aplicación uniforme de la manera de presentar la información nutricional según los formatos mencionados en los apartados 1 a 4 del presente artículo, la Comisión podrá adoptar actos de ejecución a este respecto. Estos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el art. 48, apartado 2.

Artículo 35. Formas adicionales de expresión y presentación

1. Además de las formas de expresión a que se refieren el art. 32, apartados 2 y 4, y el art. 33, y de las formas de presentación a que se refiere el art. 34, apartado 2, el valor energético y las cantidades de nutrientes a que se refiere el art. 30, apartados 1 a 5, podrán facilitarse por medio de otras formas de expresión y/o presentación mediante formas o símbolos gráficos además de mediante texto o números, a condición de que se cumplan todos los requisitos siguientes:

a) se basen en estudios rigurosos y válidos científicamente sobre los consumidores y no induzcan a engaño al consumidor, tal y como se menciona en el art. 7;

b) su desarrollo sea el resultado de la consulta de un amplio abanico de los grupos interesados;

c) estén destinadas a facilitar la comprensión del consumidor sobre la contribución o la importancia del alimento en relación con el aporte energético y de nutrientes de una dieta;

d) estén respaldadas por pruebas científicas válidas que demuestren que el consumidor medio comprende tales formas de expresión y presentación;

e) en el caso de otras formas de expresión, estén basadas en las ingestas de referencia armonizadas que se establecen en el anexo XIII, o, a falta de ellas, en dictámenes científicos generalmente aceptados sobre ingestas de energía o nutrientes;

f) sean objetivas y no discriminatorias, y

g) su aplicación no suponga obstáculos a la libre circulación de mercancías.

2. Los Estados miembros podrán recomendar a los operadores de empresas alimentarias hacer uso de una o más formas de expresión o presentación de la información nutricional que consideren que mejor cumple los requisitos fijados en el apartado 1, letras a) a g). Los Estados miembros proporcionarán a la Comisión los detalles de dichas formas adicionales de expresión y presentación.

3. Los Estados miembros garantizarán un seguimiento apropiado de las formas adicionales de expresión o presentación de la información nutricional que estén presentes en el mercado de su territorio.

Para facilitar el seguimiento del uso de esas formas adicionales de expresión o presentación, los Estados miembros podrán exigir a los operadores de empresas alimentarias que comercialicen en el mercado de su territorio alimentos con dicha información que notifiquen a la autoridad competente el uso de una forma adicional de expresión o presentación y les proporcionen las pertinentes justificaciones relacionadas con el cumplimiento de los requisitos establecidos en el apartado 1, letras a) a g). En esos casos, podrá exigirse también la información sobre el abandono del uso de esas formas adicionales de expresión o presentación.

4. La Comisión facilitará y organizará el intercambio de información entre Estados miembros, ella misma y las partes interesadas sobre asuntos relacionados con el uso de toda forma adicional de expresión o presentación de la información nutricional.

5. A más tardar el 13 de diciembre de 2017, a la vista de la experiencia adquirida, la Comisión presentará un informe al Parlamento Europeo y al Consejo sobre la utilización de formas adicionales de expresión y presentación, sus efectos en el mercado interior y la conveniencia de una mayor armonización de dichas formas de expresión y presentación. A tal efecto, los Estados miembros proporcionarán a la Comisión la información pertinente relativa al uso de tales formas adicionales de expresión o presentación en el mercado de su territorio. La Comisión podrá presentar, junto a dicho informe, propuestas de modificación de las disposiciones pertinentes de la Unión.

6. Con el fin de garantizar la aplicación uniforme del presente artículo, la Comisión adoptará actos de ejecución que establezcan normas detalladas relativas a la aplicación de los apartados 1, 3 y 4 del presente artículo. Estos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el art. 48, apartado 2.

CAPÍTULO V. INFORMACIÓN ALIMENTARIA VOLUNTARIA

Artículo 36. Requisitos aplicables

1. En los casos en que se facilite voluntariamente la información alimentaria mencionada en los arts. 9 y 10, tal información cumplirá los requisitos establecidos en las secciones 2 y 3 del capítulo IV.

2. La información alimentaria proporcionada voluntariamente cumplirá los requisitos siguientes:

- a) no inducirá a error al consumidor, según se indica en el art. 7;
- b) no será ambigua ni confusa para los consumidores, y
- c) se basará, según proceda, en los datos científicos pertinentes.

3. La Comisión adoptará actos de ejecución sobre la aplicación de los requisitos mencionados en el apartado 2 del presente artículo a la siguiente información alimentaria voluntaria:

- a) información sobre la posible presencia no intencionada en el alimento de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias;
- b) información relativa a la adecuación de un alimento para los vegetarianos o veganos, y
- c) sobre la posibilidad de indicar ingestas de referencia para uno o varios grupos de población específicos, además de las ingestas de referencia que se establecen en el anexo XIII.

Estos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el art. 48, apartado 2.

4. Para garantizar que los consumidores están adecuadamente informados, cuando los operadores de empresas alimentarias proporcionen información alimentaria voluntaria de manera distinta y que pueda inducir a error o confundir al consumidor, la Comisión, mediante actos delegados, podrá establecer casos adicionales de presentación de información alimentaria voluntaria a los mencionados en el apartado 3 del presente artículo, de conformidad con el art. 51.

Artículo 37. Presentación

No se mostrará ninguna información alimentaria voluntaria que merme el espacio disponible para la información alimentaria obligatoria.

CAPÍTULO VI. MEDIDAS NACIONALES

Artículo 38. Medidas nacionales

1. Respecto a las materias específicamente armonizadas por el presente Reglamento, los Estados miembros no podrán adoptar ni mantener medidas nacionales salvo que lo autorice el Derecho de la Unión. Dichas medidas nacionales no supondrán un aumento de obstáculos a la libre circulación de mercancías, incluida la discriminación en relación con los alimentos de otros Estados miembros.

2. Sin perjuicio de lo dispuesto en el art. 39, los Estados miembros podrán adoptar medidas nacionales sobre las materias no específicamente armonizadas por el presente Reglamento a condición de que no prohíban, impidan o limiten la libre circulación de mercancías que sean conformes con el presente Reglamento.

Artículo 39. Medidas nacionales sobre las menciones obligatorias adicionales

1. Además de las menciones obligatorias a que se hace referencia en el art. 9, apartado 1, y en el art. 10, y de conformidad con el procedimiento establecido en el art. 45, los Estados miembros podrán adoptar medidas que exijan menciones obligatorias adicionales para tipos o categorías específicos de alimentos, cuando esté justificado por al menos uno de los siguientes motivos:

- a) protección de la salud pública;
- b) protección de los consumidores;
- c) prevención del fraude;
- d) protección de la propiedad industrial y comercial, indicaciones de procedencia, denominaciones de origen y de prevención de la competencia desleal.

2. Mediante el apartado 1, los Estados miembros podrán introducir medidas sobre la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia de los alimentos solo en caso de que se haya demostrado la existencia de una relación entre determinadas cualidades del alimento y su origen o procedencia. Al notificar tales medidas a la Comisión, los Estados miembros facilitarán pruebas de que la mayoría de los consumidores consideran importante que se les facilite dicha información.

Artículo 40. Leche y productos lácteos

Los Estados miembros podrán adoptar medidas de excepción al art. 9, apartado 1, y al art. 10, apartado 1, en el caso de la leche y los productos lácteos presentados en botellas de vidrio destinadas a su reutilización.

Comunicarán sin demora a la Comisión el texto de dichas medidas.

Artículo 41. Bebidas alcohólicas

Hasta que se adopten las disposiciones de la Unión a que se refiere el art. 16, apartado 4, los Estados miembros podrán mantener medidas nacionales por lo que se refiere al listado de ingredientes en el caso de las bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2 %.

Artículo 42. Expresión de la cantidad neta

En ausencia de disposiciones de la Unión mencionadas en el art. 23, apartado 2, relativas a la expresión de la cantidad neta de alimentos concretos distinta de la prevista en el art. 23, apartado 1, los Estados miembros podrán mantener las medidas nacionales adoptadas antes del 12 de diciembre de 2011.

A más tardar el 13 de diciembre de 2014 los Estados miembros informarán a la Comisión sobre esas medidas. La Comisión las pondrá en conocimiento de los demás Estados miembros.

Artículo 43. Indicación voluntaria de ingestas de referencia para grupos de población específicos

Hasta que se adopten las disposiciones de la Unión a que se refiere el art. 36, apartado 3, letra c), los Estados miembros podrán adoptar medidas nacionales sobre la indicación voluntaria de ingestas de referencia para uno o varios grupos de población específicos.

Los Estados miembros comunicarán sin demora a la Comisión el texto de dichas medidas.

Artículo 44. Medidas nacionales relativas a los alimentos no envasados

1. En el caso de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, o en el caso de los alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador o envasados para su venta inmediata:

a) será obligatoria la indicación de las menciones especificadas en el art. 9, apartado 1, letra c);

b) no será obligatoria la indicación de las demás menciones a que se refieren los arts. 9 y 10, salvo que los Estados miembros adopten medidas nacionales que exijan indicar algunas o todas esas menciones o partes de dichas menciones.

2. Los Estados miembros podrán establecer medidas nacionales que regulen los medios que pueden utilizarse para presentar las menciones o partes de las menciones a que se refiere el apartado 1 y, en su caso, su forma de expresión y presentación.

3. Los Estados miembros comunicarán inmediatamente a la Comisión el texto de las medidas a que se refieren el apartado 1, letra b), y el apartado 2.

Artículo 45. Procedimiento de notificación

1. Cuando se haga referencia al presente artículo, el Estado miembro que considere necesario adoptar nueva legislación sobre información alimentaria notificará previamente a la Comisión y los demás Estados miembros las medidas previstas y comunicará los motivos que las justifiquen.

2. La Comisión consultará al Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal creado por el art. 58, apartado 1, del Reglamento (CE) no 178/2002, cuando juzgue útil esta consulta o cuando así lo solicite un Estado miembro. En tal caso, la Comisión garantizará para todas las partes interesadas la transparencia de dicho proceso.

3. El Estado miembro que considere necesario adoptar nueva legislación sobre información alimentaria podrá tomar las medidas previstas solo tres meses después de la notificación mencionada en el apartado 1, siempre y cuando el dictamen de la Comisión no haya sido negativo.

4. Si el dictamen de la Comisión es negativo, y antes de que finalice el plazo mencionado en el apartado 3 del presente artículo, la Comisión iniciará el procedimiento de examen a que se refiere el art. 48, apartado 2, para determinar si pueden aplicarse las medidas proyectadas, sujetas, en su caso, a las modificaciones pertinentes.

5. La Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio de 1998, por la que se establece un procedimiento de información en materia de las normas y reglamentaciones técnicas y de las reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información [38], no se aplicará a las medidas que entren dentro del procedimiento de notificación especificado en el presente artículo.

CAPÍTULO VII. DISPOSICIONES DE APLICACIÓN, MODIFICADORAS Y FINALES

Artículo 46. Modificaciones de los anexos

Con el fin de tener en cuenta el progreso tecnológico, los avances científicos, la salud de los consumidores o su necesidad de información, y sin perjuicio de las disposiciones del art. 10, apartado 2, y del art. 21, apartado 2, relativas a las modificaciones de los anexos II y III, la Comisión, mediante actos delegados conforme a lo dispuesto en el art. 51, podrá modificar los anexos del presente Reglamento.

Artículo 47. Período transitorio y fecha de aplicación de las medidas de ejecución o de los actos delegados

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 2 del presente artículo, la Comisión al ejercer las competencias que confiere el presente Reglamento para adoptar medidas mediante actos de ejecución según el procedimiento de examen contemplado en el art. 48, apartado 2, o mediante actos delegados según el art. 51, deberá:

a) establecer un período transitorio adecuado para la aplicación de las nuevas medidas, en el que podrán comercializarse los alimentos cuyo etiquetado no sea conforme con las nuevas medidas y en el que podrán seguir vendiéndose hasta que se agoten las existencias de los alimentos que se hayan introducido en el mercado antes del final del período transitorio, y

b) asegurarse de que esas medidas se aplican a partir del 1 de abril de cada año natural.

2. El apartado 1 no se aplicará en casos urgentes cuando las medidas mencionadas en dicho apartado tengan por finalidad la protección de la salud humana.

Artículo 48. Comité

1. La Comisión estará asistida por el Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal creado de conformidad con el art. 58, apartado 1, del Reglamento (CE) no 178/2002. Dicho Comité será un comité en el sentido del Reglamento (UE) no 182/2011.

2. En los casos en que se haga referencia al presente apartado, será de aplicación el art. 5 del Reglamento (UE) no 182/2011.

En ausencia de dictamen del Comité, la Comisión no adoptará el acto de ejecución y será de aplicación el art. 5, apartado 4, párrafo tercero, del Reglamento (UE) no 182/2011.

Artículo 49. Modificación del Reglamento (CE) no 1924/2006

En el art. 7 del Reglamento (CE) no 1924/2006, los párrafos primero y segundo EDL 2006/325214 se sustituyen por el texto siguiente:

Será obligatorio el etiquetado nutricional de los productos sobre los que se efectúe una declaración nutricional y/o una declaración de propiedades saludables, excepto en las campañas publicitarias colectivas. La información que deberá transmitirse será la que se especifica en el art. 30, apartado 1, del Reglamento (UE) no 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor []. Cuando se efectúe una declaración nutricional o una declaración de propiedades saludables sobre nutrientes a los que se refiere el art. 30, apartado 2, del Reglamento (UE) no 1169/2011, la cantidad del nutriente se declarará de acuerdo con los arts. 31 a 34 de dicho Reglamento.

Cuando la declaración nutricional o la declaración de propiedades saludables mencionen sustancias que no figuren en el etiquetado nutricional, deberá indicarse su cantidad en el mismo campo de visión que el etiquetado nutricional, y expresarse con arreglo a lo dispuesto en los arts. 31, 32 y 33 del Reglamento (UE) no 1169/2011. Las unidades de medida que se utilizarán para indicar la cantidad de sustancia serán las adecuadas para cada una de las sustancias de que se trate.

Artículo 50. Modificación del Reglamento (CE) no 1925/2006

En el art. 7 del Reglamento (CE) no 1925/2006, el apartado 3 EDL 2006/325215 se sustituye por el texto siguiente:

3. El etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos a los que se hayan añadido vitaminas y minerales y regulados en el presente Reglamento será obligatorio. Los datos que se facilitarán serán los previstos en el art. 30, apartado 1, del Reglamento (UE) no 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor [], así como las cantidades totales presentes de vitaminas y minerales si se han añadido al alimento.

Artículo 51. Ejercicio de la delegación

1. Se otorgan a la Comisión poderes para adoptar actos delegados en las condiciones establecidas en el presente artículo.

2. Los poderes para adoptar actos delegados a que se refieren el art. 9, apartado 3, el art. 10, apartado 2, el art. 12, apartado 3, el art. 13, apartado 4, el art. 18, apartado 5, el art. 19, apartado 2, el art. 21, apartado 2, el art. 23, apartado 2, el art. 30, apartado 6, el art. 31, apartado 2, el art. 36, apartado 4, y el art. 46 se otorgan a la Comisión por un período de cinco años a partir del 12 de diciembre de 2011. La Comisión elaborará un informe sobre la delegación de poderes a más tardar nueve meses antes de que finalice el período de cinco años. La delegación de poderes se prorrogará tácitamente por períodos de idéntica duración, excepto si el Parlamento Europeo o el Consejo se oponen a dicha prórroga a más tardar tres meses antes del final de cada período.

3. La delegación de poderes mencionada en el art. 9, apartado 3, el art. 10, apartado 2, el art. 12, apartado 3, el art. 13, apartado 4, el art. 18, apartado 5, el art. 19, apartado 2, el art. 21, apartado 2, el art. 23, apartado 2, el art. 30, apartado 6, el art. 31, apartado 2, el art. 36, apartado 4, y el art. 46, podrá ser revocada en cualquier momento por el Parlamento Europeo o por el Consejo. La decisión de revocación pondrá término a la delegación de poderes que en ella se especifiquen. La decisión surtirá efecto al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea o en una fecha posterior indicada en la misma. No afectará a la validez de actos delegados que ya estén en vigor.

4. Tan pronto como la Comisión adopte un acto delegado, lo notificará simultáneamente al Parlamento Europeo y al Consejo.

5. Los actos delegados adoptados en virtud del art. 9, apartado 3, del art. 10, apartado 2, del art. 12, apartado 3, del art. 13, apartado 4, del art. 18, apartado 5, del art. 19, apartado 2, del art. 21, apartado 2, del art. 23, apartado 2, del art. 30, apartado 6, del art. 31, apartado 2, del art. 36, apartado 4, o del art. 46, entrarán en vigor únicamente si, en un plazo de dos meses desde su notificación al Parlamento Europeo y al Consejo, ni el Parlamento Europeo ni el Consejo formulan objeciones o si, antes del vencimiento de dicho plazo, tanto el uno como el otro informan a la Comisión de que no las formularán. El plazo se prorrogará dos meses a iniciativa del Parlamento Europeo o del Consejo.

Artículo 52. Procedimiento de urgencia

1. Los actos delegados adoptados en virtud del presente artículo entrarán en vigor inmediatamente y serán aplicables en tanto no se formule ninguna objeción con arreglo al apartado 2. La notificación de un acto delegado al Parlamento Europeo y al Consejo expondrá los motivos por los cuales se ha aplicado el procedimiento de urgencia.

2. Tanto el Parlamento Europeo como el Consejo podrán formular objeciones a un acto delegado de conformidad con el procedimiento a que se refiere el art. 51, apartado 5. En tal caso, la Comisión derogará el acto sin demora alguna tras la notificación de la decisión del Parlamento Europeo o del Consejo de formular objeciones.

Artículo 53. Derogación

1. Quedan derogadas las Directivas 87/250/CEE, 90/496/CEE, 1999/10/CE, 2000/13/CE, 2002/67/CE y 2008/5/CE y el Reglamento (CE) no 608/2004 EDL 1987/11020 a partir del 13 de diciembre de 2014.

2. Las referencias a los actos derogados se entenderán hechas al presente Reglamento.

Artículo 54. Medidas transitorias

1. Los alimentos que se hayan introducido en el mercado o se hayan etiquetado antes del 13 de diciembre de 2014 y que no cumplan los requisitos del presente Reglamento podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias.

Los alimentos que se hayan introducido en el mercado o se hayan etiquetado antes del 13 de diciembre de 2016 y que no cumplan los requisitos establecidos en el art. 9, apartado 1, letra l), podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias.

Los alimentos que se hayan introducido en el mercado o se hayan etiquetado antes del 1 de enero de 2014 y que no cumplan los requisitos establecidos en la parte B del anexo VI podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias.

2. Entre el 13 de diciembre de 2014 y el 13 de diciembre de 2016, cuando la información nutricional se proporcione voluntariamente, deberá cumplir los arts. 30 a 35.

3. No obstante lo dispuesto en la Directiva 90/496/CEE, en el art. 7 del Reglamento (CE) no 1924/2006 y en el art. 7, apartado 3, del Reglamento (CE) no 1925/2006, los alimentos etiquetados según los arts. 30 a 35 del presente Reglamento podrán introducirse en el mercado antes del 13 de diciembre de 2014.

No obstante el Reglamento (CE) no 1162/2009 de la Comisión, de 30 de noviembre de 2009, por el que se establecen disposiciones transitorias para la aplicación de los Reglamentos (CE) no 853/2004, (CE) no 854/2004 y (CE) no 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo [41], los alimentos etiquetados conforme a la parte B del anexo VI del presente Reglamento podrán introducirse en el mercado antes del 1 de enero de 2014.

Artículo 55. Entrada en vigor y fecha de aplicación

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea.

Será aplicable a partir del 13 de diciembre de 2014, salvo el art. 9, apartado 1, letra l), que será aplicable a partir del 13 de diciembre de 2016 y la parte B del anexo VI, que será aplicable a partir del 1 de enero de 2014.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Estrasburgo, el 25 de octubre de 2011.

Por el Parlamento Europeo

El Presidente

J. Buzek

Por el Consejo

El Presidente

M. Dowgielewicz

[1] DO C 77 de 31.3.2009, p. 81.

[2] Posición del Parlamento Europeo de 16 de junio de 2010 (DO C 236 E de 12.8.2011, p. 187) y Posición del Consejo en primera lectura de 21 de febrero de 2011 (DO C 102 E de 2.4.2011, p. 1). Posición del Parlamento Europeo de 6 de julio de 2011 (no publicada aún en el Diario Oficial) y Decisión del Consejo de 29 de septiembre de 2011.

[3] DO L 31 de 1.2.2002, p. 1.

[4] DO L 149 de 11.6.2005, p. 22.

[5] DO L 109 de 6.5.2000, p. 29.

[6] DO L 276 de 6.10.1990, p. 40.

[7] DO L 113 de 30.4.1987, p. 57.

[8] DO L 69 de 16.3.1999, p. 22.

[9] DO L 191 de 19.7.2002, p. 20.

[10] DO L 97 de 1.4.2004, p. 44.

[11] DO L 27 de 31.1.2008, p. 12.

[12] DO L 43 de 14.2.1997, p. 1.

[13] Reglamento (CE) no 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de julio de 2000, que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno (DO L 204 de 11.8.2000, p. 1).

[14] Directiva 2001/110/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a la miel (DO L 10 de 12.1.2002, p. 47).

[15] Reglamento (CE) no 1580/2007 de la Comisión, de 21 de diciembre de 2007, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos (CE) no 2200/96, (CE) no 2201/96 y (CE) no 1182/2007 del Consejo en el sector de las frutas y hortalizas (DO L 350 de 31.12.2007, p. 1).

[16] Reglamento (CE) no 104/2000 del Consejo, de 17 de diciembre de 1999, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura (DO L 17 de 21.1.2000, p. 22).

[17] Reglamento (CE) no 1760/2000.

[18] Reglamento (CE) no 1019/2002 de la Comisión, de 13 de junio de 2002, sobre las normas de comercialización del aceite de oliva (DO L 155 de 14.6.2002, p. 27).

[19] DO L 302 de 19.10.1992, p. 1.

[20] DO L 253 de 11.10.1993, p. 1.

[21] DO L 404 de 30.12.2006, p. 9.

[22] DO C 187 E de 24.7.2008, p. 160.

[23] DO C 77 de 31.3.2009, p. 81.

[24] DO L 165 de 30.4.2004, p. 1.

[25] DO L 404 de 30.12.2006, p. 26.

[26] DO L 55 de 28.2.2011, p. 13.

[27] DO L 139 de 30.4.2004, p. 1.

[28] DO L 354 de 31.12.2008, p. 7.

[29] DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

[30] DO L 354 de 31.12.2008, p. 34.

[31] DO L 139 de 30.4.2004, p. 55.

[32] DO L 376 de 27.12.2006, p. 21.

[33] DO L 93 de 31.3.2006, p. 1.

[34] DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

[35] DO L 183 de 12.7.2002, p. 51.

[36] DO L 164 de 26.6.2009, p. 45.

[37] DO L 124 de 20.5.2009, p. 21.

[38] DO L 204 de 21.7.1998, p. 37.

[] DO L 304 de 22.11.2011, p. 18.».

[] DO L 304 de 22.11.2011, p. 18.».

[41] DO L 314 de 1.12.2009, p. 10.

ANEXO I. DEFINICIONES ESPECÍFICAS

a que se refiere el art. 2, apartado 4

1. Por «información nutricional» o «etiquetado sobre las propiedades nutritivas» se entenderá la información que indique:

a) el valor energético, o

b) el valor energético y uno o más de los nutrientes siguientes solo:

- grasas (ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados),

- hidratos de carbono (azúcares, polialcoholes, almidón),

- sal,

- fibra alimentaria,

- proteínas,

- cualquiera de las vitaminas o los minerales enumerados en el anexo XIII, parte A, punto 1, y presentes en cantidades significativas, según se define en el anexo XIII, parte A, punto 2.

2. Por «grasas» se entenderán todos los lípidos, incluidos los fosfolípidos.

3. Por «ácidos grasos saturados» se entenderán todos los ácidos grasos que no presenten doble enlace.

4. Por «grasas trans» se entenderán los ácidos grasos que poseen, en la configuración trans, dobles enlaces carbono-carbono, con uno o más enlaces no conjugados (a saber, interrumpidos al menos por un grupo metileno).

5. Por «ácidos grasos monoinsaturados» se entenderán todos los ácidos grasos con un doble enlace cis.
6. Por «ácidos grasos poliinsaturados» se entenderán los ácidos grasos con dos o más dobles enlaces interrumpidos cis-cis de metileno.
7. Por «hidratos de carbono» se entiende todos los hidratos de carbono metabolizados por el ser humano, incluidos los polialcoholes.
8. Por «azúcares» se entenderán todos los monosacáridos y disacáridos presentes en los alimentos, excepto los polialcoholes.
9. Por «polialcoholes» se entenderán los alcoholes que contienen más de dos grupos hidroxilo.
10. Por «proteínas» se entenderá el contenido en proteínas calculado mediante la fórmula: proteínas = nitrógeno (Kjeldahl) total \times 6,25.

11. Por «sal» se entenderá el contenido equivalente en sal calculado mediante la fórmula: sal = sodio \times 2,5.

12. Por «fibra alimentaria» se entenderán los polímeros de hidratos de carbono con tres o más unidades monoméricas, que no son digeridos ni absorbidos en el intestino delgado humano y que pertenecen a las categorías siguientes:

- polímeros de hidratos de carbono comestibles presentes de modo natural en los alimentos tal como se consumen,
- polímeros de hidratos de carbono comestibles que se han obtenido a partir de materia prima alimenticia por medios físicos, enzimáticos o químicos y que tienen un efecto fisiológico beneficioso demostrado mediante pruebas científicas generalmente aceptadas,
- polímeros de hidratos de carbono comestibles sintéticos que tienen un efecto fisiológico beneficioso demostrado mediante pruebas científicas generalmente aceptadas.

13. Por «valor medio» se entenderá el valor que represente mejor la cantidad de un nutriente contenida en un alimento dado y que tenga en cuenta las tolerancias por diferencias estacionales, hábitos de consumo y otros factores que puedan influir en una variación del valor real.

ANEXO II. SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:

- a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa [1];
- b) maltodextrinas a base de trigo [1];
- c) jarabes de glucosa a base de cebada;
- d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.

3. Huevos y productos a base de huevo.

4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:

- a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;
- b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.

5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.

6. Soja y productos a base de soja, salvo:

- a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados [1];
- b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;
- c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;
- d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.

7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:

- a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;
- b) lactitol.

8. Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alfóncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

9. Apio y productos derivados.

10. Mostaza y productos derivados.

11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.

12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.

13. Altramuces y productos a base de altramuces.

14. Moluscos y productos a base de moluscos.

[1] Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenidad determinado por la autoridad competente para el producto del que se derivan.

ANEXO III. ALIMENTOS EN CUYO ETIQUETADO DEBEN FIGURAR UNA O MÁS MENCIONES ADICIONALES TIPO O CATEGORÍA DE ALIMENTO | MENCIONES |

1. Alimentos envasados en determinados gases

1.1. Alimentos cuya duración ha sido ampliada mediante gases de envasado autorizados en virtud del Reglamento (CE) no 1333/2008. | «envasado en atmósfera protectora». |

2. Alimentos que contengan edulcorantes

2.1. Alimentos que contengan uno o más edulcorantes autorizados en virtud del Reglamento (CE) no 1333/2008. | «con edulcorante(s)»; esta declaración acompañará a la denominación del alimento. |

2.2. Alimentos que contengan tanto un azúcar o azúcares añadidos como un edulcorante o edulcorantes autorizados en virtud del Reglamento (CE) no 1333/2008. | «con azúcar(es) y edulcorante(s)»; esta declaración acompañará a la denominación del alimento. |

2.3. Alimentos que contengan aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo, autorizado en virtud del Reglamento (CE) no 1333/2008. | La mención «contiene aspartamo (una fuente de fenilalanina)» figurará en la etiqueta en los casos en que el aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo estén designados en la lista de ingredientes solo con la referencia a un número E. La mención «contiene una fuente de fenilalanina» figurará en la etiqueta en los casos en que el aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo estén designados en la lista de ingredientes con su denominación específica. |

2.4. Alimentos que contengan más de un 10 % de polialcoholes añadidos, autorizados en virtud del Reglamento (CE) no 1333/2008. | «un consumo excesivo puede producir efectos laxantes». |

3. Alimentos que contengan ácido glicirrícico o su sal de amonio

3.1. Dulces o bebidas que contengan ácido glicirrícico o su sal de amonio por adición de la sustancia o las sustancias como tales o de la planta del regaliz, *Glycyrrhiza glabra*, con una concentración igual o superior a 100 mg/kg o a 10 mg/l. | «contiene regaliz» se añadirá inmediatamente después de la lista de ingredientes, a menos que la palabra «regaliz» ya conste en la lista de ingredientes o en la denominación del alimento. A falta de lista de ingredientes, la declaración acompañará a la denominación del alimento. |

3.2. Dulces que contengan ácido glicirrícico o su sal de amonio por adición de la sustancia o las sustancias como tales o de la planta del regaliz, *Glycyrrhiza glabra*, con una concentración igual o superior a 4 g/kg. | «contiene regaliz: las personas que padezcan hipertensión deben evitar un consumo excesivo» se añadirá inmediatamente después de la lista de ingredientes. A falta de lista de ingredientes, la declaración acompañará a la denominación del alimento. |

3.3. Bebidas que contengan ácido glicirrícico o su sal de amonio por adición de la sustancia o las sustancias como tales o de la planta del regaliz, *Glycyrrhiza glabra*, con una concentración igual o superior a 50 mg/l, o igual o superior a 300 mg/l en el caso de las bebidas que contengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol [1]. | «contiene regaliz: las personas que padezcan hipertensión deben evitar un consumo excesivo» se añadirá inmediatamente después de la lista de ingredientes. A falta de lista de ingredientes, la declaración acompañará a la denominación del alimento. |

4. Bebidas con un contenido elevado de cafeína o alimentos con cafeína añadida

4.1. Bebidas, excepto las fabricadas a base de café, té o de extractos de té o café, en las que la denominación del alimento incluya las palabras «café» o «té», que estén destinadas al consumo sin modificación alguna y contengan cafeína, cualquiera que sea su origen, con una proporción superior a 150 mg/l, o estén en forma concentrada o seca y después de la reconstitución contengan cafeína, cualquiera que sea su origen, en una proporción superior a 150 mg/l. | «Contenido elevado de cafeína: No recomendado para niños ni mujeres embarazadas o en período de lactancia» en el mismo campo visual que la denominación de la bebida, seguida de una referencia, entre paréntesis y con arreglo al art. 13, apartado 1, del presente Reglamento, al contenido de cafeína expresado en mg por 100 ml. |

4.2. Otros alimentos distintos de las bebidas, a los que se añada cafeína con fines fisiológicos. | «Contiene cafeína. No recomendado para niños ni mujeres embarazadas» en el mismo campo visual que la denominación del alimento, seguida de una referencia, entre paréntesis y con arreglo al art. 13, apartado 1, del presente Reglamento, al contenido de cafeína expresado en mg por 100 g/ml. En el caso de complementos alimentarios, el contenido en cafeína se expresará por porciones, según consumo recomendado diario indicado en el etiquetado. |

5. Alimentos con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos

5.1. Alimentos o ingredientes alimentarios con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos. | 1) «Con esteroides vegetales añadidos» o «Con estanoles vegetales añadidos» en el mismo campo visual que la denominación del alimento. 2) En la lista de ingredientes se indicará el contenido de fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles y ésteres de fitostanol añadidos (expresado en % o en g de esteroides o estanoles vegetales libres por 100 g o 100 ml de alimento). 3) Se indicará que el alimento está destinado exclusivamente a las personas que desean reducir su nivel de colesterol en la sangre. 4) Se indicará que los pacientes que toman medicación para reducir su colesterol solo deben consumir el producto bajo control médico. 5) Se indicará de forma fácilmente visible que el alimento puede no ser nutricionalmente adecuado para las mujeres embarazadas o que amamantan y los niños menores de cinco años. 6) Se aconsejará el alimento como parte de una dieta equilibrada y variada, que incluya un consumo regular de fruta y verdura para ayudar a mantener los niveles de carotenoides. 7) En el mismo campo de visión que la declaración contemplada en el punto 3, se indicará que debe evitarse un consumo superior a 3 g/día de esteroides o estanoles vegetales añadidos. 8) Una definición de una porción

del alimento o del ingrediente alimentario en cuestión (preferentemente en g o en ml), que precise la cantidad del esteroles o estanoles vegetales que contiene cada porción. |

6. Carne congelada, preparados cárnicos congelados y productos de la pesca no transformados congelados

6.1. Carne congelada, preparados cárnicos congelados y productos de la pesca no transformados congelados. | La fecha de congelación o la fecha de primera congelación en los casos en que el producto se haya congelado en más de una ocasión, conforme al punto 3 del anexo X. |

[1] El nivel se aplicará a los productos que se ofrezcan listos para el consumo o reconstituidos siguiendo las instrucciones del fabricante.

ANEXO IV. DEFINICIÓN DE ALTURA DE LA X

ALTURA DE LA x

Índice

1 | Línea ascendente |

2 | Línea de las mayúsculas |

3 | Línea media |

4 | Línea base |

5 | Línea descendente |

6 | Altura x |

7 | Tamaño |

IMAGEN OMITIDA EN PÁGINA 46

ANEXO V. ALIMENTOS EXENTOS DEL REQUISITO DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL OBLIGATORIA

1. Productos sin transformar que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes.
2. Productos transformados cuya única transformación ha consistido en ser curados y que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes.
3. Agua destinada al consumo humano, incluida aquella cuyos únicos ingredientes añadidos son el anhídrido carbónico o los aromas.
4. Una hierba, una especia o mezclas de ellas.
5. Sal y sucedáneos de la sal.
6. Edulcorantes de mesa.
7. Productos contemplados por la Directiva 1999/4/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa a los extractos de café y los extractos de achicoria [1], granos de café enteros o molidos y granos de café descafeinado enteros o molidos.
8. Infusiones de hierbas y frutas, té, té descafeinado, té instantáneo o soluble, o extracto de té; té instantáneo o soluble, o extracto de té descafeinados, que no contengan más ingredientes añadidos que aromas que no modifiquen el valor nutricional del té.
9. Vinagres fermentados y sus sucedáneos, incluidos aquellos cuyos únicos ingredientes añadidos son aromas.
10. Aromas.
11. Aditivos alimentarios.
12. Coadyuvantes tecnológicos.
13. Enzimas alimentarias.
14. Gelatina.
15. Compuestos para espesar mermelada.
16. Levadura.
17. Gomas de mascar.
18. Alimentos en envases o recipientes cuya superficie mayor es inferior a 25 cm².
19. Alimentos, incluidos los elaborados artesanalmente, directamente suministrados por el fabricante en pequeñas cantidades al consumidor final o a establecimientos minoristas locales que abastecen directamente al consumidor final.

[1] DO L 66 de 13.3.1999, p. 26.

ANEXO VI. DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO Y MENCIONES ESPECÍFICAS QUE LO ACOMPAÑAN

-PARTE A — MENCIONES OBLIGATORIAS QUE ACOMPAÑAN A LA DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

1. La denominación del alimento incluirá o irá acompañada de menciones sobre las condiciones físicas del mismo o sobre el tratamiento específico al que ha sido sometido (por ejemplo, en polvo, recongelado, liofilizado, ultracongelado, concentrado o ahumado) en todos los casos en que la omisión de tal información pueda inducir a engaño al comprador.

2. En el caso de los alimentos que han sido congelados antes de su venta y se venden descongelados, la denominación del alimento irá acompañada de la designación «descongelado».

Quedan excluidos de dicho requisito:

- a) ingredientes presentes en el producto final;
- b) alimentos para los que la congelación es una fase tecnológicamente necesaria del proceso de producción;
- c) alimentos a los que la descongelación no afecta negativamente en cuanto a su seguridad o calidad.

El presente punto se aplicará sin perjuicio del punto 1.

3. Los alimentos tratados con radiaciones ionizantes llevarán una de las indicaciones siguientes:

«irradiado» o «tratado con radiación ionizante», y otras indicaciones conforme a lo dispuesto en la Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes [1].

4. En el caso de alimentos en los que un componente o ingrediente que los consumidores esperan que haya sido habitualmente utilizado, se ha sustituido por otro componente o ingrediente, el etiquetado deberá contener —junto con la lista de ingredientes— una indicación clara del componente o ingrediente que ha sido utilizado en esa sustitución parcial o total:

a) muy cerca de la denominación del producto, y

b) utilizando un tamaño con una altura de la x correspondiente al menos al 75 % de la altura de la x de la denominación del producto y no inferior al tamaño mínimo requerido en el art. 13, apartado 2, del presente Reglamento.

5. En el caso de los productos cárnicos, preparados cárnicos y productos pesqueros que contengan proteínas añadidas como tales, incluidas las proteínas hidrolizadas, de origen animal diferente, la denominación del alimento deberá llevar una indicación de la presencia de estas proteínas y de su origen.

6. En el caso de los productos cárnicos y preparados de carne con la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte o canal de carne, la denominación del alimento deberá incluir una indicación de la presencia de agua añadida, si la adición de agua representa más del 5 % del peso del producto acabado. Las mismas normas se aplicarán en el caso de los productos de la pesca y de los productos de la pesca preparados con la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte, filete o de un producto de la pesca entero.

7. Los productos cárnicos, preparados de carne y productos de la pesca que puedan dar la impresión de que están hechos de una pieza entera de carne o pescado, pero que en realidad consisten de diferentes piezas combinadas mediante otros ingredientes, incluidos los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias, o por otros medios, llevarán la siguiente indicación:

en búlgaro : «#####» y «#####»,

en español : «elaborado a partir de piezas de carne» y «elaborado a partir de piezas de pescado»,

en checo : «ze spojovaných kousk# masa» y «ze spojovaných kousk# rybího masa»,

en danés : «Sammensat af stykker af kød» y «Sammensat af stykker af fisk»,

en alemán : «aus Fleischstücken zusammengefügt» y «aus Fischstücken zusammengefügt»,

en estonio : «liidetud liha» y «liidetud kala»,

en griego : «μ#####μ#####» y «μ#####μ#####»,

en inglés : «formed meat» y «formed fish»,

en francés : «viande reconstituée» y «poisson reconstitué»,

en irlandés : «píosáí feola ceangailte» y «píosáí éisc ceangailte»,

en italiano : «carne ricomposta» y «pesce ricomposto»,

en letón : «form#ta ga#a» y «form#ta zivs»,

en lituano : «sudarytas (-a) i` m#sos gabal#» y «sudarytas (-a) i` ,uvies gabal#»,

en húngaro : «darabokból újraformázott hús» y «darabokból újraformázott hal»,

en maltés : «la#am rikostitwit» y «#ut rikostitwit»,

en neerlandés : «samengesteld uit stukjes vlees» y «samengesteld uit stukjes vis»,

en polaco : «z po##czonych kawa#ków mi#sa» y «z po##czonych kawa#ków ryby»,

en portugués : «carne reconstituída» y «peixe reconstituído»,

en rumano : «carne format#» y «carne de pe#te format#»,

en eslovaco : «spájané alebo formované mäso» y «spájané alebo formované ryby»,

en esloveno : «sestavljeno, iz ko`#kov oblikovano meso» y «sestavljene, iz ko`#kov oblikovane ribe»,

en finés : «paloista yhdistetty liha» y «paloista yhdistetty kala»,

en sueco : «sammanfogade bitar av kött» y «sammanfogade bitar av fisk».

-PARTE B — REQUISITOS ESPECÍFICOS SOBRE LA DESIGNACIÓN DE LA «CARNE PICADA»

1. Criterios de composición controlados basándose en una media diaria:

| Contenido de grasa | Relación colágeno/proteínas de carne [2] |

—carne picada magra | # 7 % | # 12 % |

—carne picada de vacuno | # 20 % | # 15 % |

—carne picada que contiene carne de porcino | # 30 % | # 18 % |

—carne picada de otras especies | # 25 % | # 15 % |

2. Además de los requisitos establecidos en el anexo III, sección V, capítulo IV, del Reglamento (CE) no 853/2004, en el etiquetado deberá figurar las expresiones siguientes:

- «porcentaje de grasa inferior a ...»,

- «relación colágeno/proteínas de carne inferior a ...».

3. Los Estados miembros podrán permitir la comercialización en su mercado nacional de carne picada que no cumpla los criterios establecidos en el punto 1 de la presente parte con una marca nacional que no pueda confundirse con las marcas previstas en el art. 5, apartado 1, del Reglamento (CE) no 853/2004.

-PARTE C — REQUISITOS ESPECÍFICOS SOBRE LA DESIGNACIÓN DE LA ENVOLTURA DE LOS EMBUTIDOS

Si la envoltura de un embutido no es comestible, deberá indicarse esta característica.

[1] DO L 66 de 13.3.1999, p. 16.

[2] La relación colágeno/proteínas de carne se expresa en porcentaje de colágeno en las proteínas de carne. El contenido de colágeno es ocho veces el contenido de hidroxiprolina.

ANEXO VII. INDICACIÓN Y DESIGNACIÓN DE LOS INGREDIENTES

-PARTE A – DISPOSICIONES ESPECÍFICAS SOBRE LA INDICACIÓN DE LOS INGREDIENTES POR ORDEN DECRECIENTE DE PESO

Categoría de ingredientes | Disposición sobre la indicación por peso |

1. Agua añadida e ingredientes volátiles | Se enumerarán por orden de peso en el producto acabado. La cantidad de agua añadida como ingrediente en un alimento se determinará sustrayendo de la cantidad total del producto acabado la cantidad total de los demás ingredientes empleados. No se exigirá tomar en cuenta dicha cantidad si no supera el 5 % en peso del producto acabado. Esta excepción no es aplicable a la carne, los preparados cárnicos, los productos de la pesca no transformados ni a los moluscos bivalvos no transformados. |

2. Ingredientes utilizados en forma concentrada o deshidratada y reconstituidos en el momento de la fabricación | Podrán enumerarse por orden de peso registrado antes de su concentración o su deshidratación. |

3. Ingredientes utilizados en alimentos concentrados o deshidratados destinados a ser reconstituidos mediante adición de agua | Podrán enumerarse por orden de proporción en el producto reconstituido, a condición de que la lista de ingredientes vaya acompañada de una indicación del tipo «ingredientes del producto reconstituido», o «ingredientes del producto ya preparado para el consumo». |

4. Frutas, hortalizas o setas, que no predominen perceptiblemente por lo que se refiere al peso y se utilicen en proporciones que pueden variar, utilizadas en una mezcla como ingredientes de un alimento | Podrán agruparse en la lista de ingredientes con la designación «frutas», «hortalizas» o «setas», seguidas de la indicación «en proporción variable», seguida inmediatamente de la lista de frutas, hortalizas o setas presentes. En tales casos, la mezcla se indicará en la lista de ingredientes, de conformidad con el art. 18, apartado 1, en función del peso total de las frutas, hortalizas o setas presentes. |

5. Mezclas de especias o hierbas, en las que no predomine perceptiblemente ninguna en porcentaje de peso | Podrán enumerarse en otro orden, a condición de que la lista de ingredientes vaya acompañada de una indicación del tipo «en proporción variable». |

6. Ingredientes que constituyen menos del 2 % del producto acabado | Podrán enumerarse en un orden distinto después de los demás ingredientes. |

7. Ingredientes, que sean similares o intercambiables, que puedan utilizarse en la fabricación o preparación de un alimento sin modificar su composición, su naturaleza o su valor percibido, y siempre que constituyan menos del 2 % del producto acabado | Se podrá hacer referencia a los mismos en la lista de ingredientes con la indicación «contiene ... y/o ...», en caso de que al menos uno de los dos ingredientes como máximo esté presente en el producto acabado. La presente disposición no se aplicará a los aditivos alimentarios o a los ingredientes enumerados en la parte C del presente anexo, ni a las sustancias o productos enumerados en el anexo II que causen alergias o intolerancias. |

8. Aceites refinados de origen vegetal | Podrán agruparse en la lista de ingredientes con la designación «aceites vegetales», seguidos inmediatamente de una lista de indicaciones de origen específico vegetal, y podrán ir seguidos de la indicación «en proporción variable». Si se agrupan, los aceites vegetales se incluirán en la lista de ingredientes, de conformidad con el art. 18, apartado 1, en función del peso total de los aceites vegetales presentes. La expresión «totalmente hidrogenado» o «parcialmente hidrogenado», según el caso, deberá acompañar la mención de los aceites hidrogenados. |

9. Grasas refinadas de origen vegetal | Podrán agruparse en la lista de ingredientes con la designación «grasas vegetales», seguidas inmediatamente de una lista de indicaciones de origen específico vegetal, y podrán ir seguidas de la indicación «en proporción variable». Si se agrupan, las grasas vegetales se incluirán en la lista de ingredientes, de conformidad con el art. 18, apartado 1, en función del peso total de las grasas vegetales presentes. La expresión «totalmente hidrogenado» o «parcialmente hidrogenado», según el caso, deberá acompañar la mención de los aceites hidrogenados. |

-PARTE B — DESIGNACIÓN DE DETERMINADOS INGREDIENTES POR LA DENOMINACIÓN DE UNA CATEGORÍA Y NO POR UNA DENOMINACIÓN ESPECÍFICA

Sin perjuicio de lo dispuesto en el art. 21, los ingredientes que pertenezcan a una de las categorías de alimentos que figuran a continuación y sean componentes de otro alimento podrán designarse mediante la denominación de dicha categoría, en vez de por su denominación específica.

Definición de la categoría alimentaria | Designación |

1. Aceites refinados de origen animal | «Aceite», completada bien por el calificativo »animal«, o bien por la indicación del origen específico animal. La expresión »totalmente hidrogenado« o »parcialmente hidrogenado«, según el caso, deberá acompañar la mención de los aceites hidrogenados. |

2. Grasas refinadas de origen animal | «Grasa», completada bien por el calificativo »animal«, o bien por la indicación del origen específico animal. La expresión »totalmente hidrogenada« o »parcialmente hidrogenada«, según el caso, deberá acompañar la mención de una grasa hidrogenada. |

3. Mezclas de harinas procedentes de dos o más especies de cereales | «Harina», seguida de la enumeración de los cereales de que proceda, por orden decreciente de peso. |

4. Almidón y fécula, y almidón y fécula modificados por medios físicos o con enzimas | «Almidón» |

5. Cualquier especie de pescado cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que la denominación y la presentación de dicho alimento no se refieran a una especie precisa de pescado | «Pescado» |

6. Cualquier tipo de queso cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que la denominación y la presentación de dicho alimento no se refieran a una especie precisa de queso | «Queso» |

7. Todas las especias cuyo peso no sea superior al 2 % del peso del alimento | «Especias» o »Mezcla de especias« |

8. Todas las plantas o partes de plantas aromáticas cuyo peso no sea superior al 2 % del peso del alimento | «Plantas aromáticas» o »Mezcla de plantas aromáticas« |

9. Todas las preparaciones de gomas utilizadas en la fabricación de la goma base para los chicles | «Goma base» |

10. Pan rallado de cualquier origen | «Pan rallado» |

11. Todos los tipos de sacarosa | «Azúcar» |

12. Dextrosa anhidra o monohidratada | «Dextrosa» |

13. Jarabe de glucosa y jarabe de glucosa anhidra | «Jarabe de glucosa» |

14. Todas las proteínas de la leche (caseínas, caseinatos y proteínas del suero y del lactosuero) y sus mezclas | «Proteínas de la leche» |

15. Manteca de cacao de presión, «expeller» o refinada | »Manteca de cacao« |

16. Todos los tipos de vino conforme al anexo XI ter del Reglamento (CE) no 1234/2007 [1] | «Vino» |

Especie | Contenido de grasa | Relación colágeno/proteínas de carne [4] |

—Mamíferos (excepto conejos y cerdos) y mezclas de especies con predominio de mamíferos | 25 % | 25 % |

—Cerdos | 30 % | 25 % |

—Aves y conejos | 15 % | 10 % |

Cuando se superen los límites máximos de materia grasa o tejido conjuntivo y se cumplan los demás criterios de definición de »Carne(s) de«, el contenido de »Carne(s) de« deberá ajustarse consecuentemente a la baja y la lista de ingredientes deberá mencionar, además de la indicación »Carne(s) de«, la presencia de materia grasa y/o de tejido conjuntivo.

Los productos incluidos en la definición de »carne separada mecánicamente« quedan excluidos de esta definición

| »Carnes de« y nombres [3] de las especies animales de las que provengan. |

18. Todos los tipos de productos incluidos en la definición de »Carne separada mecánicamente«

| »Carne separada mecánicamente« y la denominación o denominaciones [3] de las especies animales de las que procede. |

-PARTE C — DESIGNACIÓN DE DETERMINADOS INGREDIENTES POR LA DENOMINACIÓN DE SU CATEGORÍA SEGUIDA DE SU DENOMINACIÓN ESPECÍFICA O DE SU NÚMERO E

Sin perjuicio de lo dispuesto en el art. 21, los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias distintos de los especificados en el art. 20, letra b), que pertenezcan a una de las categorías enumeradas en la presente parte deberán designarse mediante la denominación de dicha categoría, seguida por su denominación específica o, si procede, por el número E. Cuando se trate de un ingrediente perteneciente a varias categorías, se indicará la que corresponda a su función principal en el alimento de que se trate.

Acidulante

Corrector de acidez

Antiaglomerante

Antiespumante

Antioxidante

Incrementador de volumen

Colorante
Emulgente
Sales fundentes [5]
Endurecedor
Potenciador del sabor
Agente de tratamiento de la harina
Espumante
Gelificante
Agente de recubrimiento
Humectante
Almidón modificado [6]
Conservante
Gas propulsor
Gasificante
Secuestrante
Estabilizador
Edulcorante
Espesante

-PARTE D — DESIGNACIÓN DE LOS AROMAS EN LA LISTA DE INGREDIENTES

1. Los aromas serán designados por las palabras:

- «aroma(s)» o una denominación o descripción más específica del aroma, si el componente aromatizante contiene aromas tal y como se definen en el art. 3, apartado 2, letras b), c), d), e), f), g) y h), del Reglamento (CE) no 1334/2008,

- «aroma(s) de humo» o «aroma(s) de humo producidos a partir de alimentos o categorías o fuentes de alimentos» (por ejemplo, «aroma(s) de humo a partir de haya») si la parte aromatizante contiene aromas tal y como se definen en el art. 3, apartado 2, letra f), del Reglamento (CE) no 1334/2008 y confieren un sabor ahumado a los alimentos.

2. El término «natural» para describir los aromas se utilizará con arreglo a lo dispuesto en el art. 16 del Reglamento (CE) no 1334/2008.

3. La quinina o la cafeína utilizadas como aroma en la producción o la elaboración de un alimento se mencionarán por su denominación en la lista de ingredientes inmediatamente después de la palabra «aroma(s)».

-PARTE E — DESIGNACIÓN DE LOS INGREDIENTES COMPUESTOS

1. Un ingrediente compuesto podrá incluirse en la lista de ingredientes con su propia designación, en la medida en que esté prevista por la regulación o establecida por costumbre, en función de su peso global, e irá inmediatamente seguido por una lista de ingredientes.

2. Sin perjuicio del art. 21, la lista de ingredientes para los ingredientes compuestos no será obligatoria:

a) cuando la composición del ingrediente compuesto se establezca en el marco de disposiciones de la Unión en vigor, siempre que el ingrediente compuesto constituya menos del 2 % del producto acabado; sin embargo, esta disposición no se aplicará a los aditivos alimentarios, sin perjuicio de lo dispuesto en el art. 20, letras a) a d);

b) para los ingredientes compuestos que consistan en mezclas de especias y/o hierbas que constituyen menos del 2 % del producto acabado, a excepción de los aditivos alimentarios, sin perjuicio de lo dispuesto en el art. 20, letras a) a d), o

c) cuando el ingrediente compuesto sea un alimento para el que no se exija la lista de ingredientes en virtud de las disposiciones de la Unión.

[1] Reglamento (CE) no 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM) (DO L 299 de 16.11.2007, p. 1).

[2] El diafragma y los maseteros forman parte de los músculos del esqueleto, mientras que quedan excluidos el corazón, la lengua, los músculos de la cabeza (distintos de los maseteros), del carpo, del tarso y de la cola.

[3] Para el etiquetado en inglés, esta denominación puede sustituirse por el nombre genérico del ingrediente para la especie animal de que se trate.

[4] La relación colágeno/proteínas de carne se expresa en porcentaje de colágeno en las proteínas de carne. El contenido de colágeno es ocho veces el contenido de hidroxiprolina.

[5] Únicamente cuando se trate de quesos fundidos y productos a base de queso fundido.

[6] No será necesario indicar la denominación específica ni el número E.

ANEXO VIII. INDICACIÓN CUANTITATIVA DE LOS INGREDIENTES

1. No se requerirá la indicación cuantitativa:

a) respecto a un ingrediente o a una categoría de ingredientes:

- i) cuyo peso neto escurrido se indique de conformidad con el punto 5 del anexo IX,
- ii) cuya cantidad ya deba figurar obligatoriamente en el etiquetado en virtud de las disposiciones de la Unión,
- iii) que se utilice en dosis bajas con fines de aromatización, o
- iv) que, aun cuando figure en la denominación del alimento, no pueda determinar la elección del consumidor del país de comercialización debido a que la variación de la cantidad no es esencial para caracterizar al alimento o no es suficiente para distinguir el producto de otros alimentos similares;

b) cuando haya disposiciones de la Unión específicas que determinen de manera precisa la cantidad del ingrediente o de la categoría de ingredientes, sin prever la indicación de los mismos en el etiquetado, o

c) en los casos mencionados en los puntos 4 y 5 de la parte A del anexo VII.

2. El art. 22, apartado 1, letras a) y b), no será aplicable en el caso de:

a) cualquier ingrediente o categoría de ingredientes cubiertos por la indicación «con edulcorante(s)» o «con azúcar(es) y edulcorante(s)» si dicha indicación acompaña a la denominación del alimento, en virtud del anexo III, o

b) cualquier vitamina y mineral añadidos, si dicha sustancia está sujeta a una información nutricional.

3. La indicación de la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes:

a) se expresará en un porcentaje que corresponda a la cantidad del ingrediente o de los ingredientes en el momento de su utilización, y

b) figurará bien en la denominación del alimento o inmediatamente al lado de la misma, o bien en la lista de ingredientes en conexión con el ingrediente o la categoría de ingredientes en cuestión.

4. No obstante lo dispuesto en el punto 3:

a) en caso de que los alimentos hayan perdido humedad a raíz de un tratamiento térmico o de otro tipo, la cantidad se expresará en un porcentaje que corresponda a la cantidad del ingrediente o de los ingredientes utilizados, en relación con el producto acabado, a menos que dicha cantidad o la cantidad total de todos los ingredientes indicados en el etiquetado supere el 100 %, en cuyo caso la cantidad se indicará en función del peso del ingrediente o de los ingredientes utilizados para preparar 100 g del producto acabado;

b) la cantidad de los ingredientes volátiles se indicará en función de su importancia ponderal en el producto acabado;

c) la cantidad de los ingredientes utilizados en forma concentrada o deshidratada y reconstituidos podrá indicarse en función de su importancia ponderal antes de la concentración o deshidratación;

d) en el caso de alimentos concentrados o deshidratados a los que haya que añadir agua, la cantidad de los ingredientes podrá indicarse en función de su importancia ponderal en el producto reconstituido.

ANEXO IX. DECLARACIÓN DE LA CANTIDAD NETA

1. La declaración de la cantidad neta no será obligatoria en el caso de los alimentos:

a) que estén sujetos a pérdidas considerables de su volumen o de su masa y que se vendan por unidades o se pesen ante el comprador;

b) cuya cantidad neta sea inferior a 5 g o 5 ml; no obstante, esta disposición no se aplicará en el caso de las especias y plantas aromáticas, o

c) que normalmente se venden por unidades, siempre que el número de artículos pueda verse claramente y los artículos puedan contarse fácilmente desde el exterior o, de no ser así, se indique en el etiquetado.

2. Cuando esté prevista por las disposiciones de la Unión y, en su ausencia, por las nacionales, la indicación de un cierto tipo de cantidad (como la cantidad nominal, la cantidad mínima o la cantidad media), esta cantidad será, a efectos del presente Reglamento, la cantidad neta.

3. Cuando un artículo envasado esté constituido por dos o más envases individuales que contengan la misma cantidad del mismo producto, se indicará la cantidad neta mencionando la cantidad neta contenida en cada envase individual y el número total de envases. No obstante, estas indicaciones no serán obligatorias cuando el número total de envases individuales pueda verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior y cuando pueda verse claramente desde el exterior por lo menos una indicación de la cantidad neta contenida en cada envase individual.

4. Cuando un artículo envasado esté constituido por dos o más envases individuales que no se consideren unidades de venta, se indicará la cantidad neta mencionando la cantidad neta total y el número total de envases individuales.

5. Cuando un producto alimenticio sólido se presente en un líquido de cobertura, se indicará también el peso neto escurrido de dicho alimento. Cuando el producto alimenticio se haya glaseado, el peso neto declarado de dicho alimento no incluirá el peso del glaseado.

A efectos del presente punto, por «líquido de cobertura» se entenderán los productos mencionados a continuación, en su caso mezclados entre ellos y también cuando se presenten en estado congelado o ultracongelado, siempre que el líquido sea únicamente accesorio respecto a los elementos esenciales del preparado y, en consecuencia, no resulte determinante para la compra: agua, soluciones acuosas de sales, salmueras, soluciones acuosas de ácidos alimentarios, vinagre, soluciones acuosas de azúcares, soluciones acuosas de otras sustancias edulcorantes y de zumo de frutas o de hortalizas en el caso de las frutas y hortalizas.

ANEXO X. FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA, FECHA DE CADUCIDAD Y FECHA DE CONGELACIÓN

1. La fecha de duración mínima se indicará del siguiente modo:

a) la fecha deberá ir precedida por las palabras:

- «consumir preferentemente antes del ...» cuando la fecha incluya la indicación del día,
- «consumir preferentemente antes del fin de ...» en los demás casos;
- b) las indicaciones previstas en la letra a) irán acompañadas:
 - o de la propia fecha,
 - o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta.

Si fuera preciso, estas indicaciones se completarán con la referencia a las condiciones de conservación que deben observarse para asegurar la duración indicada;

- c) la fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y, eventualmente, año.

No obstante, en el caso de los alimentos:

- cuya duración sea inferior a tres meses, bastará con indicar el día y el mes,
- cuya duración sea superior a tres meses, pero sin sobrepasar los dieciocho meses, bastará con indicar el mes y el año,
- cuya duración sea superior a dieciocho meses, bastará con indicar el año;
- d) sin perjuicio de las disposiciones de la Unión que impongan otras indicaciones de fecha, no se requerirá indicar la fecha de duración mínima en el caso de:
 - las frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas, que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar; esta excepción no se aplicará a las semillas germinantes y a productos similares, como los brotes de leguminosas,
 - los vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados y productos similares obtenidos a partir de frutas distintas de la uva, así como las bebidas del código NC 220600 obtenidas a partir de uvas o mostos de uva,
 - las bebidas con una graduación de un 10 % o más en volumen de alcohol,
 - los productos de panadería o repostería que, por su naturaleza, se consumen normalmente en el plazo de veinticuatro horas después de su fabricación,
 - los vinagres,
 - la sal de cocina,
 - los azúcares en estado sólido,
 - los productos de confitería consistentes casi exclusivamente en azúcares aromatizados o coloreados,
 - las gomas de mascar y productos similares de mascar.

2. La «fecha de caducidad» se indicará del siguiente modo:

- a) irá precedida de la indicación «fecha de caducidad»;
- b) las palabras previstas en la letra a) irán acompañadas:
 - o de la propia fecha,
 - o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta.

Dichas menciones se completarán con una descripción de las condiciones de conservación que habrán de respetarse;

- c) la fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y, eventualmente, año;
- d) la fecha de caducidad se indicará en cada porción individual envasada.

3. La fecha de congelación o de primera congelación a que se refiere el punto 6 del anexo III se indicará como sigue:

- a) irá precedida de la indicación «fecha de congelación: ...»;
- b) las palabras a que se refiere la letra a) irán acompañadas:
 - bien de la propia fecha, o
 - de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta;
- c) la fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y año en forma no codificada.

ANEXO XI. TIPOS DE CARNE PARA LOS QUE ES OBLIGATORIA LA INDICACIÓN DEL PAÍS DE ORIGEN O EL LUGAR DE PROCEDENCIA

Códigos NC (nomenclatura combinada 2010) | Descripción |

0203 | Carne de animales de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada |

0204 | Carne de animales de las especies ovina o caprina, fresca, refrigerada o congelada |

ex0207 | Carne de aves de la partida 0105, fresca, refrigerada o congelada |

ANEXO XII. GRADO ALCOHÓLICO

La cifra correspondiente al grado alcohólico volumétrico adquirido de las bebidas que contengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol incluirá un decimal como máximo. Irá seguida del símbolo «% vol» y podrá estar precedida de la palabra «alcohol» o de la abreviatura «alc.».

El grado alcohólico se determinará a 20 °C.

Las tolerancias positivas y negativas por lo que se refiere a la indicación del grado alcohólico por volumen y expresado en valores absolutos se enumerarán en el cuadro siguiente. Se aplicarán sin perjuicio de las tolerancias que se deriven del método de análisis utilizado para determinar el grado alcohólico.

Descripción de la bebida | Tolerancia positiva o negativa |

1. Cervezas del código NC 220300 de un grado alcohólico inferior a 5,5 % vol; bebidas no espumosas del código NC 220600 obtenidas a partir de uvas. | 0,5 % vol |

2. Cervezas de un grado alcohólico superior a 5,5 % vol; bebidas espumosas del código NC 220600 obtenidas a partir de uvas, sidras, peradas y otras bebidas fermentadas similares procedentes de frutas distintas de la uva, independientemente de que sean con gas o espumosas; aguamiel. | 1 % vol |

3. Bebidas que contengan frutas o partes de plantas en maceración. | 1,5 % vol |

4. Otras bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2 %. | 0,3 % vol |

ANEXO XIII. INGESTAS DE REFERENCIA

-PARTE A — INGESTAS DIARIAS DE REFERENCIA PARA LAS VITAMINAS Y LOS MINERALES (ADULTOS)

1. Vitaminas y minerales que pueden declararse y sus valores de referencia de nutrientes (VRN)

Vitamina A (µg) | 800 |

Vitamina D (µg) | 5 |

Vitamina E (mg) | 12 |

Vitamina K (µg) | 75 |

Vitamina C (mg) | 80 |

Tiamina (mg) | 1,1 |

Riboflavina (mg) | 1,4 |

Niacina (mg) | 16 |

Vitamina B6 (mg) | 1,4 |

Ácido fólico (µg) | 200 |

Vitamina B12 (µg) | 2,5 |

Biotina (µg) | 50 |

Ácido pantoténico (mg) | 6 |

Potasio (mg) | 2000 |

Cloro (mg) | 800 |

Calcio (mg) | 800 |

Fósforo (mg) | 700 |

Magnesio (mg) | 375 |

Hierro (mg) | 14 |

Zinc (mg) | 10 |

Cobre (mg) | 1 |

Manganeso (mg) | 2 |

Flúor (mg) | 3,5 |

Selenio (µg) | 55 |

Cromo (µg) | 40 |

Molibdeno (µg) | 50 |

Yodo (µg) | 150 |

2. Cantidad significativa de vitaminas y minerales

Como regla general, para decidir lo que constituye una cantidad significativa deben considerarse los siguientes valores:

- 15 % de los valores de referencia de nutrientes especificados en el punto 1, suministrado por 100 g o 100 ml, en el caso de los productos distintos de las bebidas,

- 7,5 % de los valores de referencia de nutrientes especificados en el punto 1, suministrado por 100 ml, en el caso de las bebidas, o

- 15 % de los valores de referencia de nutrientes especificados en el punto 1 por porción, si el envase solo contiene una porción.

-PARTE B — INGESTAS DE REFERENCIA DEL VALOR ENERGÉTICO Y LOS NUTRIENTES SELECCIONADOS DISTINTOS DE LAS VITAMINAS Y LOS MINERALES (ADULTOS)

Valor energético o nutriente | Ingesta de referencia |

Valor energético | 8400 kJ/2000 kcal |

Grasa total | 70 g |
Ácidos grasos saturados | 20 g |
Hidratos de carbono | 260 g |
Azúcares | 90 g |
Proteínas | 50 g |
Sal | 6 g |

ANEXO XIV. FACTORES DE CONVERSIÓN

FACTORES DE CONVERSIÓN PARA CALCULAR EL VALOR ENERGÉTICO

El valor energético que se declare se calculará mediante los siguientes factores de conversión:

—hidratos de carbono (salvo los polialcoholes) | 17 kJ/g — 4 kcal/g |
—polialcoholes | 10 kJ/g — 2,4 kcal/g |
—proteínas | 17 kJ/g — 4 kcal/g |
—grasas | 37 kJ/g — 9 kcal/g |
—salatrim | 25 kJ/g — 6 kcal/g |
—alcohol (etanol) | 29 kJ/g — 7 kcal/g |
—ácidos orgánicos | 13 kJ/g — 3 kcal/g |
—fibra alimentaria | 8 kJ/g — 2 kcal/g |
—eritritol | 0 kJ/g — 0 kcal/g |

ANEXO XV. EXPRESIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Las unidades que se utilizarán para la información nutricional de la energía (kilojulios (kJ) y kilocalorías (kcal)) y el peso (gramos (g), miligramos (mg) y microgramos (µg)), y el orden de presentación de la información, según proceda, serán las siguientes:

valor energético | kJ/kcal |

grasas | g |

de las cuales: |

—ácidos grasos saturados | g |

—ácidos grasos monoinsaturados | g |

—ácidos grasos poliinsaturados | g |

hidratos de carbono | g |

de los cuales: |

—azúcares | g |

—polialcoholes | g |

—almidón | g |

fibra alimentaria | g |

proteínas | g |

sal | g |

vitaminas y minerales | las unidades especificadas en el anexo XIII, parte A, punto 1 |