



INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD

NORDOM 53 (4^{ta} Rev. 2014)

Edición: 5^{ta}

Fecha de Aprobación: 2014-11-27

Coordinador: Modesta B. Acosta

Norma Dominicana

**Etiquetado general de los alimentos previamente envasados
(pre envasados)**

CORRESPONDENCIA. Esta norma es una adopción modificada de la norma Codex Stan 1 -1985, Enm. 2010

ICS: 67.040.00

Resolución: 17/2014

Año de Publicación: 2015

Pág.: 17 Grupo: F

Prefacio

El Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL, es el organismo oficial que tiene a su cargo el estudio y preparación de las Normas Dominicanas, NORDOM, a nivel nacional. Es miembro de la Organización Internacional de Normalización, ISO, Comisión Internacional de Electrotécnica, IEC, Comisión del Codex Alimentarius, Comisión Panamericana de Normas Técnicas, COPANT, representando a la República Dominicana ante estos Organismos.

La Norma **NORDOM 53 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados)**, ha sido preparada por la Dirección de Normalización del Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL.

El estudio de la citada norma estuvo a cargo del Comité Técnico **CT 67:6 Etiquetado general de los alimentos preenvasados**, integrado por representantes de los Sectores de Producción, Consumo y Técnico, quienes iniciaron su trabajo tomando como base la Propuesta de Norma **NORDOM 53 (3^{ra} Rev. 2009) Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados. (Preenvasados)**.

La Propuesta de Norma fue aprobada como Anteproyecto de Norma por el Comité Técnico de Trabajo, en la reunión **No. 12** de fecha **11 de marzo del 2014** y enviado a Encuesta Pública, por un período de 60 días, desde el **25 de abril 2014** hasta el **24 de junio 2014**.

Finalizado el periodo de 60 días, el Comité realizó la reunión **No.21** de fecha **12 de agosto 2014** para discutir las observaciones recibidas, donde luego se acordó aprobar como Proyecto de Norma y recomendar su aprobación como Norma Dominicana en la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA, a través de la Secretaría General del CODOCA.

Participaron los organismos y personas naturales siguientes:

PARTICIPANTES

Sandra Goico
Guillermo Blanco

Stephanie Larson
Mayra Carvajal
Virgilio Mayol

Carmen Terrero

Príamo Domínguez

José Valenzuela

Nolist Vander Horst

María Altagracia Cruz

Lucia Beriguette
Agustina de la Cruz

Sandra Grullón
Juliette Lagarde
Claudia Rodríguez
Ramón García

Isabel Veloz
Fernando Disla
Félix Trujillo

REPRESENTANTES

Bepensa Dominicana, S.A.

Foreing Agricultural Service, FAS / USDA

Nestle Dominicana, S. A.

Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor, Pro Consumidor

Industrias Banilejas, INDUBAN

Productos Chef

Instituto de Innovación en Biotecnología e Industria, IIBI

INDUVECA, S. A

MERCASID

Melania Soriano	Fundación por los Derechos de los Consumidores, FUNDECOM
Mayra Bautista	Consultores Químicos Asociados
Modesto Pérez	Departamento de Nutricion/Ministerio de Salud Pública
Félix Aquino Salvador Hiciano Omar Antonio de Jesús Juan Carlos Gara	Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios DIGEMAPS/MSP
Raquel Perelló Gyselle Medina Laura Tezanos Miguel Arredondo Lauren Vargas	Grupo Rica
Juana María Ortega	Molinos Valle del Cibao
Ramón Pereyra	CP+LRD.
Linda López Kristian Bentzen	Baltimore Dominicana. BALDOM
Laura Gómez Yorvis Molina Oscar R. Ariza	Viceministerio de Comercio Exterior, Ministerio de Industria y Comercio, MIC.
Bilkys Campusano Vanesa Brioso	Molinos Modernos
Félix E. Muñoz	Agropecuaria Fernabdez Muñoz, S. A. /AGROFEM
Puccini Ortega Linda Dajer Brenda Hernández Hernán Gómez Marlen Sui	Sigma Alimentos
Edward Ochoa Félix Acosta	MILK AGRO
Joel Acosta José Manuel Núñez	Mejia Arcalá
Sofía L. Sánchez Paul Núñez Vladimir Hernández	VA Consulting, Servicios legales.
Pedro Fernández Sarah Burgos Milagros Mejía	Centro de Exportacion e importación de la Republica Dominicana/CEI-RD
Patricia Cano	Asociacion de bebidas gaseosas /ASIBEGAS
Luis D. Estrella R	ESPALSA, SRL

Yildis Almonte Fernando Poloney Julissa Almonte Cecilia Cabrera	Brugal & Compañía
Ricardo Capellán	Agua Alaska
Joselín Gómez	Cervecería Nacional Dominicana
Hugo Socorro	Casa Alimentaria
Julio Balbuena	Consejo Nacional para la Reglamentacion y Fomento de la Industria Lechera/CONALECHE
Bernaldo Leyva Elsa Peña	BON Agroindustrial
Denise Candelario	Productos Químicos Industriales, S.A., PQI
Luis Castaños	Asociacion de Productores de Ron, ADOPRON
Dionicio Jose Carvajal Llauger	Grupo Corripio
Pedro Porrello	Asociacion dominicana de Granjas Porcinas/ADOGRANJA
Bernardo Vidal Modesta B. Acosta Ángela Urbáez	Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL.

Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados)

1 Objeto

1.1 Esta Norma establece los requisitos que deben cumplir las etiquetas en los envases y/o embalajes de todos los alimentos previamente envasados (Preenvasados).

1.2 Esta Norma se aplicará al etiquetado de todos los alimentos previamente envasados (Preenvasados), destinados al consumidor o para fines de hostelería, y a algunos aspectos relacionados con la presentación de los mismos.

1.3 Quedan excluidos de esta Norma:

- Los alimentos pre envasados para regímenes especiales;
- Los productos alimenticios envasados en presencia del comprador final;
- Los productos alimenticios que se envasen en los establecimientos de venta al público y se presenten así el mismo día de su envasado para la venta.
- Los alimentos para el consumo animal

2 Referencias Normativas

Los siguientes documentos referenciados son indispensables para la aplicación de este documento. Para las referencias fechadas, solamente aplica la edición citada. Para las referencias no fechadas, aplica la última edición del documento referenciado (incluyendo cualquier enmienda).

NORDOM 477 Ron. Especificaciones.

NORDOM 581 Higiene de los Alimentos. Principios Generales de Higiene de los alimentos.

NORDOM 603 Alimentos orgánicos. Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente.

NORDOM 617 Aditivos alimentarios y contaminantes. Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios.

NORDOM 675 Etiquetado de Alimentos Pre envasados. Etiquetado Nutricional. Reglamento para el Etiquetado Nutricional.

NORDOM 689 Higiene de las Carnes. Norma para el Etiquetado de Embutidos.

CODEX STAN CAC/RCP 1-1969 Principios Generales de Higiene de los Alimentos

CODEX STAN CAC/GL 9-1987 Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos

CODEX STAN CAC/GL 23-1997 Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables.

3 Términos y definiciones

Para los efectos de esta norma se establecen las definiciones siguientes:

3.1

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.

3.2

consumidor

persona natural o jurídica, pública o privada que adquiera, consuma, utilice o disfrute productos y servicios, a título oneroso, como destinatario final de los mismos para fines personales, familiares o de su grupo social. en consecuencia, no se considerarán consumidores o usuarios finales quienes adquieran, almacenen, consuman o utilicen productos o servicios con el fin de integrarlos a un proceso de producción, transformación, comercialización o servicios a terceros.

3.3

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 pre envasados, se entiende por:

3.4

fecha de fabricación

la fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.

3.5

Fecha de envasado

la fecha en que se coloca el alimento en el envase inmediato en que se venderá finalmente.

3.6

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.

3.7

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.

3.8

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.

3.9

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.

3.10

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.

3.11

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.

3.12

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.

3.13

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

3.14

lote

una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales.

3.15

preenvasado

todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

3.16

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.

4 Principios generales

4.1 Los alimentos preenvasados no deben describirse, ni presentarse con etiqueta o etiquetado en una forma que sea falsa, equivocada o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto a su naturaleza en ningún aspecto¹.

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

5 Etiquetado obligatorio de los alimentos pre envasados

En la etiqueta de alimentos preenvasados debe aparecer la siguiente información según sea aplicable al alimento que ha de ser etiquetado, excepto cuando expresamente se indique otra cosa en una norma técnica dominicana.

5.1 Nombre del alimento

5.1.1 El nombre debe indicar la verdadera naturaleza del alimento y, normalmente, debe ser específico y no genérico:

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.

5.1.1.1 Cuando se haya establecido uno o varios nombres para un alimento en una Norma Dominicana, NORDOM debe utilizarse por lo menos uno de estos nombres.

5.1.1.2 En otros casos, debe utilizarse el nombre prescrito por la legislación nacional.

5.1.1.3 Cuando no se disponga de tales nombres, debe utilizarse un nombre común o usual consagrado por el uso corriente como término descriptivo apropiado, que no induzca a error o engaño al consumidor.

5.1.1.4 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 los apartados 5.1.1.1 a 5.1.1.3.

5.1.2 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, pasteurizado y otros.

5.2 Lista de ingredientes

5.2.1 Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente, debe figurar en la etiqueta una lista de ingredientes.

5.2.1.1 La lista de ingredientes debe ir encabezada o precedida por un título apropiado que consiste en el término ingrediente o la incluya.

5.2.1.2 Debe enumerarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento.

5.2.1.3 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 NORDOM o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado y los ingredientes que puedan causar reacciones alérgicas a personas con hipersensibilidad de conformidad con el apartado 5.2.1.4.

5.2.1.4 Se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y deberán declararse siempre como tales².

- a) Cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos;
- b) Crustáceos y sus productos;
- c) Huevos y productos de los huevos;
- d) Pescado y productos pesqueros;
- e) Maní, soja y sus productos;
- f) Leche y productos lácteos (incluida lactosa);
- g) Nueces de árboles y sus productos derivados;

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.

h) Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.

5.2.1.5 En la lista de ingredientes debe indicarse el agua añadida, excepto cuando el agua forme parte de ingrediente tales como la salmuera, el jarabe o el caldo empleado 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.

5.2.1.6 Como alternativa a las disposiciones generales de esta sección, cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituídos, podrá 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 en la etiqueta”.

5.2.2 Debe ser declarado, en cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología, la presencia de cualquier alérgeno transferido de cualquiera de los productos enumerados en el apartado 5.2.1.4, .Cuando no es posible proporcionar información adecuada sobre la presencia de un alérgeno por medio del etiquetado, el alimento que contiene el alérgeno no debe comercializarse.

5.2.3 En la lista de ingredientes debe emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en el apartado 5.1 (nombre del alimento).

5.2.3.1 Con la excepción de los ingredientes mencionados en el apartado 5.2.1.4, y a menos que el nombre genérico de una clase resulte más informativo, deben emplearse los siguientes nombres genéricos para los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente:

Tabla No. 1 Clases de ingredientes y Nombres genéricos

Clases de Ingredientes	Nombres Genéricos
Aceites refinados distintos del aceite de oliva.	“aceite”, juntamente con el término “vegetal” o “animal”, “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 pescados, 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 gomas utilizados en la fabricación de la goma de base para la goma de mascar	“Goma de Base”

Todos los tipos de sacarosa	“Azúcar”
Dextrosa anhidra y dextrosa monohidratada	“Dextrosa” o “Glucosa”
Todos los tipos de caseinatos	“Caseinatos”
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”
Productos lácteos que contienen un mínimo de 50% proteína láctea (m/m) en el extracto seco*.	Proteína láctea.

*Cálculo del contenido de proteína láctea: nitrógeno (determinado mediante el principio de kjeldahl) x 6,38.

5.2.3.2 No obstante lo estipulado en el apartado 5.2.3.1, debe declararse siempre por sus nombres específicos, la grasa de cerdo, la manteca y la grasa de bovino.

5.2.3.3 Cuando se trate de aditivos alimentarios pertenecientes a las distintas clases que figuren en la lista de aditivos alimentarios cuyo uso se permite en los alimentos en general, debe emplearse los siguientes nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación según la norma general de aditivos NORDOM 617 Aditivos Alimentarios y contaminantes. Nombres genéricos y Sistema Internacional de numeración de aditivos alimentarios).

- | | |
|-----------------------------------|--|
| a) Reguladores de acidez | n) Agentes de tratamiento de las harinas |
| b) Antiaglutinantes | ñ) Espumantes |
| c) Antiespumantes | o) Agentes gelificantes |
| d) Antioxidantes | p) Agentes de glaseado |
| e) Decolorantes | q) Humectantes |
| f) Incrementadores del volumen | r) Sustancias conservadoras |
| g) Gasificantes | s) Propulsores |
| h) Colorantes | t) Leudantes |
| i) Agentes de retención del color | u) Secuestrantes |
| j) Emulsionantes | v) Estabilizadores |
| k) Sales emulsionantes | w) Edulcorantes |
| l) Agentes endurecedores | x) Espesantes |
| m) Acentuadores del sabor | |

5.2.3.4 Podrán emplearse los siguientes nombres genéricos cuando se trate de aditivos alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases y que figuren en las listas de aditivos alimentarios cuyo uso en los alimentos ha sido autorizado:

- Aroma (s) y aromatizante (s)
- Sabor (es) y saborizante (s)
- Almidón (es) modificado (s)

La expresión “aroma o sabor” debe estar calificada con los términos “naturales” “idénticos a los naturales ó artificiales” o con una combinación de los mismos, según corresponda.

5.2.4 Coadyuvantes de elaboración y transformación de aditivos alimentarios.

5.2.4.1 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.

5.2.4.2 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 coadyuvantes de elaboración mencionados en el apartado 5.2.1.4

5.3 Contenido neto y peso escurrido

5.3.1 Debe declararse el contenido neto en unidades del sistema métrico (“sistema internacional de Unidades”)³

5.3.2 El contenido neto debe 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.

5.3.3 Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido debe indicarse en unidades del sistema métrico el peso escurrido del alimento. A efecto 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 mezclados⁴.

5.4 Nombre y Dirección

Debe indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

5.5 Números de registros industrial y sanitario.

Se debe declarar en la etiqueta el número de los registros, tanto sanitario como industrial del producto, emitido por las autoridades competentes para tales fines.

5.6 País de Origen

5.6.1 Debe indicarse el país de origen del alimento como producto terminado.

5.6.2 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 debe considerarse como país de origen para los fines del etiquetado, siempre y cuando no contradiga una norma y/o reglamento dominicano, ni las reglas de origen establecidas por la Organización Mundial del Comercio (OMC).

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.

5.7 Identificación del Lote

Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo, pero de forma indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro, que permita identificar el lote.

5.8 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación.

5.8.1 Si no está determinado de otra manera en una Norma Técnica Dominicana, regirá el siguiente marcado de la fecha:

a) Se declarará la “fecha de duración mínima”.

b) Esta constará por lo menos de:

- El día, el mes y el año 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.

c) La fecha debe declararse con las palabras:

- “Consumir preferiblemente antes del.....” cuando se indica el día.
- “Consumir preferiblemente antes del final de.....” en los demás casos.
- “Consumir antes del.....” cuando se indica el día.
- “Consumir antes del final de.....” en los demás casos.
- O cualquier otra frase que indique claramente al consumidor la fecha de vencimiento.

d) Las palabras prescritas en el apartado (c) deben ir acompañadas de:

- La fecha misma; o
- Una referencia al lugar donde aparece la fecha.

e) El día, mes y año debe declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras.

f) No obstante lo prescrito en el apartado 5.8.1 (a), no se requerirá la indicación de la fecha de duración mínima para:

- Frutas y hortalizas frescas, incluidas las papas 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 frutas;
- 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.

5.8.2 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.

5.9 Instrucciones para el uso.

La etiqueta debe 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.

6 Requisitos obligatorios adicionales

6.1 Declaración cuantitativa de los ingredientes.

6.1.1 En todo alimento 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 compuestos ⁵ 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 el que 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 al apartado 6.1.1(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.

6.1.2 La información requerida en el apartado 6.1.1 debe ser declarada en la etiqueta del producto como un porcentaje numérico.

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.

6.1.3 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.

6.1.4 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.

6.1.5 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.

6.2 Alimentos irradiados

6.2.1 La etiqueta de cualquier alimento que haya sido tratado con radiación ionizante, debe 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 y debe colocarse cerca del nombre del producto.



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

6.2.3 Cuando un producto que consta de un solo ingrediente se prepara con materia prima irradiada, la etiqueta del producto debe contener una declaración que indique el tratamiento.

7 Exenciones de los requisitos de etiquetados 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 los apartados 5.2 y 5.7 al 5.9

8 Etiquetado opcional o 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, establecido el capítulo 4 de Principios Generales.

8.1 Designación de Calidad

Cuando se empleen designaciones de calidad, éstas deben ser fácilmente comprensibles, comprobables, y no deben ser equívocas o engañosas en forma alguna.

9 Presentación de la información obligatoria

9.1 Generalidades

9.1.1 Las etiquetas que se coloquen en los alimentos previamente envasados (Pre envasados), deben aplicarse de manera que no se separen del envase y la calidad de la tinta a utilizarse debe ser de grado alimentario.

9.1.2 Los datos que deben aparecer en la etiqueta general, o en la etiqueta complementaria en virtud de esta norma o cualquier otra norma NORDOM, deben indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

9.1.3 Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, en ésta debe figurar toda la información necesaria, o la etiqueta aplicada al envase debe leerse fácilmente a través de la envoltura exterior o no debe estar oscurecida por ésta.

9.1.4 El nombre y contenido neto del alimento debe aparecer en un lugar prominente y en el mismo campo de visión.

9.1.5 En los productos importados podrá colocarse una etiqueta complementaria que contenga como mínimo la información requerida en el acápite 5 de la presente norma.

9.1.6 Cuando el idioma en que está redactada la etiqueta original no sea español, en vez de poner una nueva etiqueta podrá emplearse una etiqueta complementaria, que contenga la información obligatoria en español.

9.1.7 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.

9.1.8 La etiqueta complementaria no debe tapar la fecha de vencimiento de origen.

9.2 Idioma

9.2.1 Las inscripciones en las etiquetas deben ser hechas en forma tal que no desaparezcan bajo condiciones de uso normal, ser fácilmente legibles a simple vista y redactadas en el Idioma Español o en español y otro idioma.

Bibliografía

En la elaboración de la presente norma se tomaron en cuenta los documentos siguientes:

- [1] Codex Stan 1-1985 Enmienda 2010 Norma General del CODEX para el Etiquetado de los alimentos pre envasados,
- [2] RTD-53 (3^{ra}. Rev. 2009) Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados).



Calle Oloff Palme, Esq. Núñez de Cáceres, San Gerónimo.

Santo Domingo, República Dominicana

T.: 809.686.2205 F.: 809.688.3843

www.indocal.gob.do