

# Reglamento Técnico Dominicano

# RTD 53

(3<sup>ra</sup>. Rev. 2009)

---

## Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados)

---

ICS 67.040.00  
Editada e impresa por  
DIGENOR

Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, DIGENOR  
Teléfono: 809-686-2205 Fax: 809-688-3843

Correo-e: [digenor@gmail.com](mailto:digenor@gmail.com)

Web: [www.digenor.gob.do](http://www.digenor.gob.do)



## **A N T E C E D E N T E S**

El presente Reglamento Técnico ha sido elaborado por el Departamento de Normalización de la Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, en cumplimiento a lo establecido en su programa anual de trabajo.

El estudio del citado Reglamento estuvo a cargo del Comité Técnico 67:6 Etiquetado de 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 (2da. Rev. 98). Rotulado de Alimentos Preenvasados. Preparado por esta Dirección General.

Dicha Propuesta fue aprobada como Anteproyecto por el Comité Técnico de Trabajo, en la reunión 10 de fecha 03 de octubre 2006 y enviado a Encuesta Pública, por un período de 60 días a partir del 03 de agosto al 03 de octubre de 2007.

Finalizado este periodo, el Comité Técnico celebró la reunión No.24 de fecha 3 de marzo de 2009 y después de discutir las opiniones recibidas, decidió aprobarlo como Proyecto y recomendar a la Comisión Nacional, a través de la Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, que sea aprobada como un Reglamento Técnico Dominicano y que el mismo entre en vigencia 6 meses después de su publicación

## **Prefacio**

La Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, DIGENOR, es el organismo oficial que tiene a su cargo el estudio y preparación de las Normas Dominicanas, NORDOM, a nivel nacional.

El RTD 53 3<sup>ra</sup> Rev. 2009 ha sido preparado por el Departamento de Normalización de la Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad DIGENOR; y en su estudio participaron los organismos y personas naturales siguientes:

**PARTICIPANTES:**

Héctor G. Olivier M.  
Lic. Griselda Batista  
Ramón Duvergé  
Ramón Rivera Payano  
Delia Pérez  
  
Wilfredo Tavarez  
Lucia Berigüete  
Helmut Betancourt  
Virginia Rojas Alou  
Juan De la Cruz  
Eliza Gómez

Isabel Veloz

Carmen Terrero  
Diego Blanco

Marlon Carbonell  
Margarita Rodríguez  
Mario Doné M.

Robert Pallandre

Lic. Ingrid Veras Chaín  
Franklin Ramírez

Lic. Belkys Mójica  
Daisy Cruz Cid

**REPRESENTANTE DE:**

MERCATODO S.A.  
Asociación Química Dominicana, (AQD).  
  
Mead Jonson  
  
Instituto de Innovación en Biotecnología e Industria, IIBI.  
  
  
  
  
  
  
MERCASID  
  
Nestlé Dominicana  
  
  
  
Bimbo, S.A.  
  
  
  
  
NTP  
  
Proconsumidor  
  
  
  
ACACDISNA (Ama de Casa)  
Pontificia Universidad Madre y Maestra, PUCMM.

Lic. Estela Berliza Fundación por los Derechos del Consumidor, FUNDECOM.

Rosa Rivera

Aura M. Reyes B. Sigma Alimentos (Productos Checo y Sosua)

Alina Báez Hernández

Eusebio M. J. Dirección General de Ganadería DIGEGA –FADO

Luís Santiago Rivas Comisión Apícola

Joanny Toribio Laboratorio Nacional

Raquel Perelló Pasteurizadora Rica

Angélica González Centro de Exportación e Importación de la Rep. Dom., CEI-RD.

Carmen Pérez

Iván Bretón

Lic. Luís Feliz Roa Dirección General de Salud Ambiental, DIGESA-SESPAS.

Dr. Salvador Hiciano

Lic. Mónica Medina

Dra. Minerva Castro

Robinsón Ruiz López CODOCONA

Milagros Mojica Montero Depto. de Educación al Consumidor, PROCONSUMIDOR.

Evelyn R. Mateo

Kelvin Arias

Johanna García

Dr. Ramón E. Guzmán Laboratorio Veterinario Central, LAVECEN

Gladys Echavarría

Lic. Deyanira Gómez	Instituto Agrario Dominicano (IAD)
Dr. Ángel Batista	Instituto Dominicano de Alimentación y Nutrición (IDAN)
Altagracia Castillo	Universidad Autónoma de Santo Domingo Laboratorio de Alimentos UASD
Lic. María Antonieta González	INCAP/OPS
Lic. Rosario Cabrera	OPS/OMC
Nurys González	Flobeman, S.A.
Renso Nivar C.	Baltimore Dominicana, BALDOM
Julio Sánchez	Secretaría de Estado de Agricultura (SEA)
Rosario A. Sánchez	
Teresa de la Rosa	Grupo Bolín
Dinicio Carvajal	Cereales en General
María Heredia	Cervecería Nacional Dominicana
Ángel Andujar	
José Guillermo Guzmán	Molinos Modernos.
Elsa Peña	Helados Bon.
Sandra Miniño	Parmalat Dominicana.
Bernaldo Leyva L.	Bon-Agroindustrial.
Luis Rosa	Cervecería Vegana, S. A.
Rafael G. Portillo	Industrias Banilejas, C. Por A.
Jorge Perelló A.	
María Alejandra Tavárez	Grupo León.
Ing. Luisa Ozuna	FAO-CONSULTORA.
Modesto Pérez	SESPAS- Nutrición
Lic. Idelsa de Castro	Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, DIGENOR.

Eugenio Pérez Jiménez

José Rafael Frías

Asesor DIGENOR.

Técnico Depto. Cómputos DIGENOR.

# Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados Preenvasados, (3<sup>era</sup>. Rev. 2009)

## 1 Alcance

Este proyecto de norma establece los requisitos que deben cumplir las etiquetas en los envases y/o embalajes de todos los alimentos previamente envasados (preenvasados).

Este proyecto de 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.

Quedan excluidos de este proyecto de norma:

- Los alimentos preenvasados 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 su envasado para la venta.

## 2 Referencias normativas

NORDOM	RTD 634	Etiquetado y declaración de propiedades de alimentos preenvasados para regímenes especiales y/o dietéticos.
--------	---------	---

## 3 Términos y definiciones

Para los efectos de este proyecto de norma, se establecen las definiciones siguientes:

### 3.1

#### **Aditivo alimentario.**

Cualquier sustancia que normalmente no se consume como alimento ni se usa normalmente como ingrediente característico del alimento, tenga o no valor nutritivo y cuya adición intencional al alimento con un fin tecnológico, incluso organoléptico, en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento envasado, empaquetado, transporte o conservación de ese alimento, resulta o es de prever que resulte, directa o indirectamente en que el o sus derivados pasen a ser un componente de tales alimentos o afecten a las características de éstos. El término no comprende los contaminantes ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar la calidad nutricional.

### 3.2

#### **Alimento.**

Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualquier otra sustancia que se utilice en la elaboración, preparación o tratamiento de "alimentos", pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamentos.

### 3.3

#### **Alimentos para regímenes especiales.**

Son alimentos elaborados, preparados especialmente para satisfacer necesidades particulares de alimentos, determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares y/o enfermedades o trastornos específicos y

que se presentan como tales <sup>1/</sup>. La composición de los alimentos debe ser considerablemente diferente de la composición de los alimentos ordinarios de naturaleza comparable, en el caso de que tales alimentos existan.

### 3.4

#### **Alimentos enriquecidos**

Son alimentos elaborados, preparados especialmente para satisfacer necesidades particulares de alimentos, determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares y/o enfermedades o trastornos específicos y que se presentan como tales <sup>1/</sup>. La composición de los alimentos debe ser considerablemente diferente de la composición de los alimentos ordinarios de naturaleza comparable, en el caso de que tales alimentos existan.

### 3.5

#### **Alimento preenvasado**

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

### 3.6

#### **Alimento perecedero.**

Es todo producto cuya vida útil esta limitada por el intervalo de tiempo que transcurre entre la fecha de fabricación y la fecha límite de consumo, en condiciones normales de manipulación y almacenamiento recomendadas por el fabricante y verificadas por la Secretaria de Estado de Salud Pública y Asistencia Social o la Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, clasificado en:

- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| a) Productos de mínima duración.  | Duración no superior a 3 meses.                           |
| a) Productos de mediana duración. | Duración superior a 3 meses, pero no superior a 18 meses. |
| c) Productos de larga duración.   | Duración superior a 18 meses.                             |

### 3.7

#### **Alimento sucedáneo**

Es aquel que no necesariamente se asemeja físicamente al alimento que sustituye pero que debe tener el mismo valor nutricional.

### 3.8

#### **Alimento sustituto**

Es aquel que no necesariamente se asemeja físicamente al alimento que sustituye pero que no tiene el mismo valor nutricional.

### 3.9

#### **Componente.**

Es cualquier sustancia que forma parte de un ingrediente, y que se encuentra en el producto final.

### 3.10

#### **Declaración de propiedades**

Cualquier inscripción que afirme, sugiera o implique que un alimento es apto para el consumo humano y/o que tiene cualidades especiales por su origen, naturaleza, composición, elaboración, propiedades nutricionales, envasado, almacenamiento, medidas necesarias de higiene y otra cualidad.

### 3.11

#### **Consumidor**

Las personas y familias que compran o reciben alimento con el fin de satisfacer sus necesidades personales.



**3.12****Embalaje.**

Es el material utilizado para proteger el envase y el producto de los daños físicos y agentes exteriores, durante su almacenamiento y transporte. Es también todo recipiente destinado a contener envases individuales con el fin de protegerlos y facilitar su manipulación.

**3.13****Envase.**

Es todo recipiente destinado a contener un producto con la finalidad específica de protegerlo del deterioro, contaminación o adulteración y facilitar su manipulación antes de llegar al consumidor.

**3.14****Especias y condimentos.**

Son aquellas sustancias que se emplean en forma entera, líquida, granulada, en trozos o en polvo y que se usan con la finalidad exclusiva de condimentar y/o agregar color, olor y sabor a los alimentos.

**3.15****Fecha de fabricación**

Fecha en que el alimento se transforma en el producto final.

**3.16****Fecha límite de utilización (fecha límite de consumo recomendable).**

Fecha en que termina el período de garantía después del cual el producto almacenado o colocado en las góndolas o tramos de expendios 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.

**3.17****Fecha de envasado**

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

**3.18****Fecha límite de venta.**

La última fecha en que se ofrece el alimento para la venta al consumidor, después del cual queda un plazo razonable de almacenamiento en el hogar.

**3.19****Fecha de duración mínima**

(“consumir preferiblemente 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, no se considera comercializable el alimento.

**3.20****Ingredientes.**

Es toda sustancia, incluyendo los aditivos alimentarios, empleada en la fabricación o preparación de un alimento y que se encuentra en el producto final.

**3.21****Lote.**

Es una cantidad de envases que se somete a inspección como conjunto unitario y cuyo contenido es de características similares o ha sido fabricado bajo condiciones de producción presumiblemente uniformes y que se identifican por tener el mismo código o clave de producción \*al momento de ser envasado.

**3.22****Masa escurrida o masa drenada 2/.**

Es la parte sólida de un alimento al cual se le ha eliminado el medio líquido en que se encontraba sumergida.

<sup>2/</sup> La expresión “masa” se refiere a lo que corrientemente se entiende por “peso” de una sustancia

**3.23****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 intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr una finalidad tecnológica durante el tratamiento o elaboración pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

**3.24****Alimentos para fines de hostelería**

Aquellos alimentos destinados a utilizarse en restaurantes, escuelas, hospitales, cantinas e instituciones similares donde se preparan alimentos para consumo inmediato.

**3.25****Publicidad alimentaria.**

Cualquier declaración visual u oral, relativa al alimento para promocionar el producto, la cual debe mostrar apego a la legislación sobre la materia, y no presentar situaciones que puedan estimular o inducir a prácticas inapropiadas, arriesgadas o peligrosas para la salud del consumidor

**3.26****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 o adherido al envase de un alimento.

**3.27****Etiquetado.**

Cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, que acompaña al alimento o se expone cerca de él, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

**3.28****Sección principal de la etiqueta.**

Es la parte de la etiqueta donde está escrito el nombre, el grado de calidad, la marca registrada y el contenido del producto.

**3.29****Función tecnológica de los aditivos.**

Es el efecto que produce el uso de estas sustancias en los alimentos preenvasados, que proporciona o intensifica su aroma, color, sabor y mejora la estabilidad y conservación, entre otros.

**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 aspecto.

4.1.1 Los alimentos preenvasados 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 preenvasados**

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:

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 las disposiciones 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 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 punto 5.2.1.4.

5.2.1.4 Se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes pueden causar reacciones alérgicas a personas con hipersensibilidad y deben ser declarados siempre como tales:

- cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, o sus cepas híbridas, y productos de estos;
- crustáceos y sus productos;
- huevos y productos de los huevos;
- pescado y productos pesqueros;
- maní, soja (soya) 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.
- colorantes artificiales.

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 reconstituidos, podrá 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 en la etiqueta”**.

5.2.2 Se declarará cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología.

5.2.2.1 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 la sección 5.2.1.4.

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

5.2.3.1 Con la excepción de los ingredientes mencionados en la subsección 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 1

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 “Carne de Aves de Corral”. 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% peso, solas o mezcladas en el alimento.	“Especia”, “especias”, o “mezclas de en 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 caseínatos	“Caseínatos”
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”
Proteína láctea.	Productos lácteos que contienen un mínimo de 50% de proteína láctea (m/m) en el extracto seco*.

\* 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 la disposición 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 aceptado según lo exija la legislación nacional.

- Acentuador del aroma
- Agente de retención del color
- Agente gelificante
- Agente de glaseado
- Agente de tratamiento de las harinas
- Agente endurecedor
- Acentuador del sabor
- Ácidos o acidificantes
- Agente aglutinante
- Antiaglutinante
- Antioxidante
- Antiespumante
- Colorante
- Edulcorante
- Emulsionante
- Espesante
- Espumante
- Estabilizador
- Gasificante
- Humectante
- Incrementador del volumen
- Propulsores
- Regulador de la acidez
- Sal emulsionante
- Sustancia conservadora

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 las sección 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”)<sup>1</sup>.

5.3.2 El contenido neto debe 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.

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<sup>2</sup> 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 mezclados.

### **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 registro tanto sanitario como industrial del producto, emitido por las autoridades competentes para tales fines.

1/ La declaración del contenido neto representa la cantidad en el momento del empaquetado referida a un sistema de control de calidad promedio.

2/ La declaración del peso escurrido debe ser aplicada por referencia a un sistema de control de la cantidad media.

## 5.6 País de Origen.

5.6.1 Debe indicarse el país de origen del alimento.

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.

## 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 la fábrica productora y 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.
- d) Las palabras prescritas en el apartado (c) debe 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 en los países donde este uso no induzca a error al consumidor.
- f) No obstante lo prescrito en la disposición 5.8.1 (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 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 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 cualquiera 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<sup>5</sup> o categorías de ingredientes<sup>6</sup>), 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.

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.

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.

6.1.2 La información requerida en la Sección 6.1.1 se debe 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.

## **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 obligatorio 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 cm<sup>2</sup>. Podrán quedar exentas de los requisitos estipulados en las subsecciones 5.2 y 5.6 al 5.8.

## **8. Etiquetado opcional o facultativo**

8.1 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 el capítulo 4 de Principios Generales.

### **8.2 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 (preenvasados), 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, así como la fecha de vencimiento.

9.1.5 Cuando no exista una etiqueta complementaria, la etiqueta original debe contener la información nutricional, esta debe también traducirse al español.

9.1.6 La etiqueta complementaria que se adicione a un producto, no debe obstruir la siguiente información técnica de la etiqueta original:

- Nombre del producto;
- contenido Neto;
- fecha de vencimiento;
- peso escurrido, cuando corresponda;
- grados de calidad, cuando corresponda;
- número de lote;
- registro sanitario e industrial.

## 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.

9.2.2 Cuando el idioma en que está redactada la etiqueta original, no sea aceptable para el consumidor al que se destina, debe emplearse una etiqueta complementaria que contenga la información obligatoria en español.

9.2.3 En el caso de marcas, se permitirá poner éstas en el idioma original.

9.2.4 Cuando se aplique una nueva etiqueta o una etiqueta complementaria la información obligatoria que se facilite debe reflejar totalmente y con exactitud la información que figura en la etiqueta original.

**Ejemplo de etiqueta tomando como base 1mm de alto  
y con una letra tipo ARIAL 9**

Nombre del producto	
Ingredientes:  <u>XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX</u>  <u>XXXXXXX</u>  <u>XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX</u>  <u>XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX</u>  <u>XX</u>  <u>XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX</u>  <u>XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX</u>  <u>XX</u>	instrucciones para el uso o preparacion:  <u>XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX</u>  <u>XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX</u>  <u>XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX</u>  <u>XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX</u>  <u>XXXXXXX</u>
Importado por: <u>xxxxx</u>  Contenido: <u>xxxxx</u>  Direccion: <u>xxxxx</u> Registro industrial: <u>xxxxxxx</u>  Registro sanitario.: <u>xxxxx</u>  Telefono: <u>xxxxx</u> País de Origen: <u>xxxxx</u>  Lote: <u>xxxxx</u>  Consumir pref. antes de: <u>xxxxx</u>	

NOTA Tanto el lote como la fecha de vencimiento deben estar en un lugar visible y legible en el producto.

### **Bibliografía**

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

- [1] Codex Stan 1-1985 Enmienda 2008 Norma General del CODEX para el Etiquetado de los alimentos preenvasados,
- [2] Reglamento Técnico Centroamericano, RTCA 67.01.02:05, 2005-04-19 Reunión de Honduras.

