NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS PARA CONSUMO HUMANO

NORMA TÉCNICA N°. NTON 03 021-08, aprobada el 25 de septiembre del 2008

Publicada en La Gaceta Diario Oficial N°. 81 y 82 del 03 y 04 de mayo del 2010

La Norma Técnica Nicaragüense 03 021-08 Primera Revisión Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Etiquetado de Alimentos Preenvasados para Consumo Humano ha sido preparada por el Grupo de Trabajo de Etiquetado de Alimento del Comité Técnico de Alimentos y en su elaboración participaron las siguientes personas:

Ulises Vallecillo	CACONIC
Róger Edmundo Pérez	FRACOCSA
Álvaro Icaza	APEN
Blanka Callejas	CONAFRUVE
Gloria María Mora	CADIN
Hertty González	UNILEVER
Vanessa Lam Gutiérrez	UNILEVER
Ivette Medrano	AGRICORP
Simón Pereira	CLNSA-NSEL
Jorge Torres	NESTLE Nicaragua S.A.
Edgardo Pérez	MINSA
Eduardo Madriz Mora	SILAIS-MANAGUA
Andrés Gómez	DIE- PN
Néstor Gaitán	MIFIC-DDC
Amilcar Sánchez	MIFIC-DNM
Noemí Solano	MIFIC-DNM
Valeria Pineda	MIFIC-DNM.

Esta norma fue aprobada por el Comité Técnico en su última sesión de trabajo el día

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16282

25 de septiembre del 2008.

1. OBJETO

Establecer los requisitos mínimos que deben cumplir las etiquetas de alimentos preenvasados para consumo humano, tanto para la producción nacional como productos importados.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplicará al etiquetado de todos los alimentos preenvasados que se ofrecen para su comercialización como tales al consumidor o para fines de hostelería, y a algunos aspectos relacionados con la presentación de los mismos. Quedan excluidos los productos envasados en presencia del consumidor.

3. DEFINICIONES

Para los fines de esta norma se entenderá por:

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. Toda persona natural o jurídica que adquiera, utilice o disfrute como destinatario final bienes, productos o servicios de cualquier naturaleza.

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.

3.4 Embalaje: Material que envuelve, contiene y protege los productos preenvasados, para efectos de su almacenamiento y transporte.

3.5 Fecha de vencimiento o caducidad. La fecha en que termina el período durante el cual el fabricante garantiza los atributos de calidad del producto, siempre y cuando haya sido almacenado en las condiciones indicadas por el fabricante. Después de esta fecha no debe comercializarse ni consumirse el producto.

3.6 Alimento. Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, goma de mascar 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.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16282

3.7 Aditivos alimentarios**.** Cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí misma 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, empaque, 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 sus características. Esta definición no incluye los contaminantes, ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales."

3.8 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.

3.9 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.

3.10 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.

3.11 Lote. Cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales.

3.12 Producto Preenvasado. Todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

3.13 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.

3.14 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 deberán describirse ni presentarse con un 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.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16282

4.2 Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con un 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.

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 Nicaragüense específica de producto

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 hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en una Norma Técnica Nicaragüense, 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.

5.2 Lista de Ingredientes

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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16282

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

5.2.1.2 Deben 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 Técnica Nicaragüense 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.

5.2.1.4 Se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y deben declararse siempre como tales:

- 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 (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.

Para las bebidas fermentadas y destilados alimentos que tengan un nivel de gluten no mayor al 20 mg/kg quedan exentos de la declaración de gluten.

5.2.1.5 En la lista de ingredientes debe 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.

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, 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 ".

5.2.2 Se declarará, en cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología, la presencia de cualquier alergeno transferido de cualquier de los

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16282

productos enumerados en la Sección 5.2.1.4. Cuando no es posible proporcionar información sobre la presencia de un alergeno por medio del etiquetado, el alimento que contiene el alergeno no debe comercializarse.

5.2.3 En la lista de ingredientes deberá 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, 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", según sea el caso.
Grasas refinadas	"Grasas", juntamente con el término "vegetal" o "animal", según sea el caso. "Almidón" "Pescado"
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 presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de carne de aves de corral.	“Carne de Ave 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.	“Queso”

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16282

Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, sola 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 alimento.	"Hierbas aromáticas" o "mezcla 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”
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"
Proteínas lácteas	“Productos lácteos que contienen un mínimo de 50% de proteína láctea (m/m) sobre el extracto seco”
Todas las frutas confitadas, sin exceder del 10% del "Frutas confitadas" peso del alimento	“Frutas confitadas”

5.2.3.2 No obstante lo estipulado en la disposición 5.2.3.1, deberán 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 y 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.

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

5.2.3.4 Podrán emplearse los siguientes nombres genéricos cuando se trate de

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16282

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.

5.2.4 Coadyuvantes de elaboración y transferencia 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 la sección 5.2.1.4.

5.3 Contenido neto y peso escurrido

5.3.1 Debe declararse el contenido neto en unidades del "Sistema Internacional de Unidades" (Sistema Métrico).

líquido deberá indicarse en unidades del Sistema Internacional de Unidades (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.

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

5.5 País de origen

5.5.1 Debe indicarse el país de origen del alimento cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor. La declaración del país de origen debe aparecer de las siguientes maneras: Hecho en (nombre del país), Elaborado en (nombre del país) o Fabricado en (nombre del país) o Producto Centroamericano hecho en (nombre del país centroamericano).

5.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

a) en volumen, para los alimentos líquidos;

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16282

b) en peso, para los alimentos sólidos;
c) en peso o volumen, para los alimentos semisólido o viscosos.

5.3.3 Además de la declaración del contenido neto en los alimentos envasados en un medio líquido deberá indicarse en unidades del Sistema Internacional de Unidades (sistema métrico) el peso escurrido del alimento.

A efectos de este requisito, por medio liquido 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. Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

5.5 País de Origen

5.5.1 Debe indicarse el país de origen del alimento cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor. La declaración del país de origen debe aparecer de las siguientes maneras: Hecho en (nombre del país), Elaborado en (nombre del país) o Fabricado en (nombre del país) o Producto Centroamericano hecho en (nombre del país centroamericano).

5.5.2 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.

5.6 Registro Sanitario. Deberá indicarse el Registro Sanitario emitido por el Ministerio de Salud. La declaración debe iniciar con la siguiente frase “Reg. San. o Registro Sanitario seguido del número del registro”. No se permite declarar el número de licencia sanitaria.

Quedan exentos de la declaración del Registro Sanitario todos los granos básicos no procesados que se encuentren preempacados.

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. La declaración debe iniciar con la palabra “lote”, puede ir seguido de la identificación del mismo o indicar donde esta identificado.

5.8 Marcado de la fecha de vencimiento e instrucciones para la conservación

El marcado de la fecha de vencimiento debe ser colocada directamente por el fabricante y no ser alterada ni estar oculta. En caso de que no se indique esta fecha en las condiciones antes mencionadas el formato podrá ser ajustado y colocado por el

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16282

importador, aportando a la autoridad competente la información técnica del fabricante para la indicación de la fecha de vencimiento únicamente.

5.8.1 Si no está determinado de otra manera en una Norma Técnica Nicaragüense específica de producto, regirá de la manera siguiente:

a) Se declarará la fecha empleando una de las siguientes frases:

- Vence
- Consumir antes de
- Fecha de caducidad
- Expira o Exp.
- Consumir preferentemente antes de
- O cualquier otra frase que indique claramente al consumidor la fecha del vencimiento

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 de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año.

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

c) No obstante lo prescrito en la disposición 5.8.1 a), no se requerirá la indicación de la fecha de Vencimiento para:

- Frutas, hortalizas frescas y tubérculos, que no hayan sido pelados, cortados o tratados de otra forma análoga;
- 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 vencimiento, se indicarán en la etiqueta cualesquiera condición especial que se requiera 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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16282

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 Etiquetado cuantitativo de los ingredientes

6.1.1 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 debe declarar el porcentaje inicial del ingrediente (m/m) en el momento de la fabricación.

6.1.2 Asimismo, cuando en la etiqueta de un alimento se destaque el bajo contenido de uno o más ingredientes, debe declararse el porcentaje del ingrediente (m/m) en el producto final.

6.1.3 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.

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, pero cuando se utilice 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 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 cm^2 podrán quedar exentas de los requisitos estipulados en las subsecciones 5.2 y 5.6 al 5.8.

8. ETIQUETADO FACULTATIVO

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16282

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, establecidos en la Sección 4 - Principios generales.

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

9. PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

9.1 Generalidades

9.1.1 Las etiquetas que se pongan en los alimentos preenvasados deben aplicarse de manera que no se separen del envase**.**

9.1.2 Los datos que deben aparecer en la etiqueta, en virtud de esta norma o de cualquier otra Norma Técnica Nicaragüense 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 deberá poder leerse fácilmente a través de la envoltura exterior o no deberá estar oscurecida por ésta.

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

9.2 Idioma

9.2.1 Cuando el idioma en que está redactada la etiqueta original no sea en idioma español, debe colocarse una etiqueta complementaria, que contenga la información obligatoria incluida en los apartados 5,1; 5,2; 5,4; 5,5; 5,6; 5,8; 5,9 y 6 que establece este reglamento, en el idioma español.

El nombre del producto en la etiqueta complementaria deberá ajustarse a lo establecido en la regulación nacional vigente y puede por tanto no ser una traducción fiel del nombre consignado en la etiqueta original del producto. Para aquellas unidades pequeñas en que la superficie más amplia sea inferior a 10cm2, sólo deberá traducirse al idioma español los requisitos estipulados en el apartado 7 de esta norma.

9.2.2 La etiqueta complementaria se debe colocar previo a la comercialización del producto.

9.2.3 La información que debe contener la etiqueta complementaria, deberá cumplir

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16282

con los siguientes requisitos:

1. La etiqueta complementaria que se coloque en los alimentos previamente envasados, deberá aplicarse de manera que no se separe del envase o de la etiqueta original si fuese el caso, bajo condiciones de uso normal.

2. Los datos que deben aparecer en la etiqueta, en virtud de esta norma o de cualquier otra norma específica del producto deberán indicarse con caracteres según lo dispuesto en el apartado 9.1.2 de esta norma.

3. Debe existir contraste del texto con respecto al fondo (fondo claro, texto oscuro y viceversa) y deberá asegurar que no se borre el texto en condiciones de uso normal.

4. El nombre del producto debe estar colocado al inicio de la etiqueta complementaria y de manera resaltada con respecto al resto del texto de la etiqueta complementaria.

5. Los títulos de la información obligatoria deben estar resaltados con respecto al resto del texto de la etiqueta complementaria.

6. Cuando el envase está 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.

Para presentar la información en la etiqueta complementaria se recomienda el uso de los modelos básicos que se presentan en el Anexo A de este reglamento.

9.2.4 La etiqueta complementaria que se adicione a un producto, no deberá obstruir la siguiente información técnica de la etiqueta original:
- Nombre del producto
- Contenido Neto
-Peso escurrido cuando corresponda
-Fecha de vencimiento
-Número de Lote

10. REFERENCIAS

Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados del Codex (CODEX STAN 1-1985, Rev. (1991)

11. OBSERVANCIA DE LA NORMA

La verificación y certificación de esta norma estará a cargo del Ministerio de Salud a través de la Dirección Control de Alimentos, la Dirección de Defensa del Consumidor

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16282

del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio y Aduanas.

12. ENTRADA EN VIGENCIA

Las disposiciones de la presente Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense entrará en vigencia con carácter Obligatorio seis meses después de su publicación en La Gaceta Diario Oficial.

13. SANCIONES

El incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente norma, debe ser sancionado conforme a lo establecido en la legislación vigente de cada institución que en esta norma tiene competencia.

NTON 03 021 08 Primera revisión

ANEXO A
(Informativo)

Modelos básicos de etiqueta complementaria
Ejemplos tomando como base 1mm de alto y con una letra tipo ARIAL 6

INGREDIENTES: **xxxxxxxxxxx** **xxxxxxxxxxx** **xxxxxxxxxxx** **xxxxxxxxxxx** **xxxxxxxxxxx** **xxxxxxxxxxxx** **xxxxxxxxxxx**	INSTRUCCIONES PARA EL USO O PREPARACIÓN: **Xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx** **xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx** **xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx** **xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx** **xxxxxxxxxxxxxxxxxxx**
Importado por: xxxxx **Dirección:** xxxxx **Registro Sanitario:** xxxxx **Teléfono:** xxxxx **País de Origen** xxxxx **(Fecha de vencimiento o Consumir antes de o Fecha de caducidad o Expira el o Consumir preferentemente antes de** XXXX	

-ÚLTIMA LÍNEA

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16282