NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS

NORMA TÉCNICA Nº 03 021-99; Aprobada el 9 de Marzo de 1999

Publicado en la Gaceta Nº 20 del 28 de Enero del 2000

NORMA TÉCNICA Nº 03 021-99

CERTIFICACIÓN

1. El suscrito Secretario Ejecutivo de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, CERTIFICA: 1.- Que en el Libro de Actas que lleva dicha Comisión, en las páginas 23, 24, 25 y 26 se encuentra el Acta número 005-99 la que en sus partes conducentes. Integra y literalmente dice: ACTA No 005-99. En la ciudad de Managua, a las cuatro de la tarde del día veinticuatro de junio de mil novecientos noventa y nueve. Reunidos en el Auditorio del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio; Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, integrada por los siguientes miembros: Dr. Noel Sacaza Cruz, Ministro de Fomento, Industria y Comercio; Ing. Róger Gutiérrez, Delegado del Ministro de Transporte e Infraestructura; Ing. Norvin Sepúlveda. Delegado del Ministro del Ambiente y de los Recursos Naturales. Lic. Pedro A. Lagos, Delegado del Ministro del Trabajo; Ing. Sergio Narváez. Delegado del Ministro Agropecuario y Forestal. Dr. Luis Alberto Tercero, Delegado del Ministro Agropecuario y Forestal: Ing. Evenor Masis. Delegado del Director del Instituto Nicaragüense de Acueductos y Alcantarillados, Ing. Gonzálo Pérez N. Delegado del Director del Instituto Nicaragüense de Energía; Ling. Alfredo Cuadra, Delegado del Representante del Sector Comercio: Dr. Jairo Rodríguez, Delegado del Representante del Sector Científico Técnico; Dr. Gilberto Solís, Delegado del Representante del Sector Industrial; Dr. Oscar Gómez, Secretario Ejecutivo, Director de Normalización y Metrología del Ministerio de Fomento Industria y Comercio y el Ing. Mauricio Peralta, Director General de Competencia y Transparencia en los Mercados del Ministerio de Fomento Industria y Comercio. Constatado el Quórum de Ley y siendo este el día, lugar y hora señalados, se procede en la siguiente forma: Preside la Sesión el Dr. Noel Sacasa Cruz, quien la declara abierta. A continuación se aprueban los puntos de Agenda a tratar que son los siguientes... (partes inconducentes) 15-99 Aprobar la Norma Técnica 03 021-99 Norma para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados... (partes inconducentes) No habiendo otro asunto que tratar, se levanta la sesión a las cinco y treinta minutos de la tarde del día veinticuatro de junio de mil novecientos noventa y nueve. Leída fue la presente acta, se encuentra conforme se prueba ratifica y firmamos. Noel Sacasa Cruz. Dr. Noel Sacasa Cruz Ministro de Fomento Industria y Comercio. Oscar Gómez. Dr. Oscar Gómez Secretario Ejecutivo de la Comisón Nacional de Normalización Técnica y Calidad." Es conforme con su original, con el cual fue debidamente cotejado por el suscrito Secretario Ejecutivo y a solicitud del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio para su debida publicación en La Gaceta, Diario Oficial extiendo esta CERTIFICACIÓN la que firmo y sello en la ciudad de Managua a los veinticinco días del mes de agosto de mil novecientos noventa y nueve, Dr. Oscar Gómez Jiménez, Secretario Ejecutivo, Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad.

La Norma Técnica Nicaragüense 03 021-99 ha sido preparada por el Grupo de Trabajo de Etiquetado de Alimento del Comité Técnico de Alimento y en su elaboración participaron las siguientes personas:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2076

Silvia Cajina	Ministerio de Fomento. Industria y Comercio (MIFIC).
Ricardo Llanes Manuel	Cámara de Comercio de Nicaragua (CACONIC)
Bermúdez	Cámara de Comercio de Nicaragua (CACONIC)
Cristóbal Hernández	Ministerio de Fomento. Industria y Comercio (MIFIC)
Néstor Gaitán	Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC)
Noemí Solano	Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC)
Rigoberto Batres	Cámara de Industria de Nicaragua (CADIN)
Edgardo Pérez Luis	Ministerio de Salud (MINSA)
Manuel Saballos	Centro de Asistencia Técnica para la Pequeña y Mediana Industria (CATPYMI/MIFIC)
Miguel Lorio H.	Unión Nicaragüense de la Pequeña y Mediana Empresa (UNIPYME)
Uriel Ageñal	Cámara Nacional de la Mediana y Pequeña Industria

Esta norma fue aprobada por el Comité Técnico en su última sesión de trabajo el día 09 de marzo de 1999.

1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos mínimos que deben cumplir las etiquetas de alimentos preenvasados para consumo humano, tanto para la producción nacional como extranjera.

2. TERMINOLOGÍA

2.1 Declaración de propiedades. Cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene cualidades especiales por su origen. Propiedades nutritivas, naturaleza. Elaboración composición u otra cualidad cualquiera.

2.2 Consumidor. Personas y familias que compran o reciben alimento con el fin de satisfacer sus necesidades personales.

2.3 Envase. Recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único. Que los cubre total o parcialmente, y que incluye 195 embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

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

2.5 Fecha de fabricación. Fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.

2.6 Fecha de envasado. Fecha en que se coloca el alimento en el envase inmediato en que se venderá finalmente.

2.7 Fecha de vencimiento. Ultima fecha en que se ofrece alimento para la venta al consumidor, de tal manera que después de esta fecha no debe comercializarse ni consumirse.

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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2076

2.9 Aditivo. Aquellas sustancia permitidas que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas alcohólicas durante su elaboración, y cuyo uso permite desempeñar alguna función tecnológica.

2.10 Función tecnológica. El efecto que produce el uso de aditivos en los alimentos y bebidas alcohólicas preenvasados que proporciona o intensifica su aroma, color o sabor y mejora su estabilidad y conservación entre otros.

2.11 Ingrediente. Cualquier sustancia incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación preparación de un alimento y esté presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.

2.12 Etiqueta. Cualquier rótulo, marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en hueco-grabado o adherido al envase de un alimento, o cuando no sea posible por las características del producto al embalaje.

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

2.14 Lote. Una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales.

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

2.16 Coadyuvante de elaboración. Toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí mismo, y que se emplea intencionadamente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en producto final.

2.17 Alimentos para fines de hostelería. Aquellos alimentos destinados a utilizarse en restaurantes, cantinas, escuelas, hospitales e instituciones similares donde se preparan comidas para consumo inmediato.

3. PRINCIPIOS GENERALES

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

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

4. ETIQUETADO OBLIGATORIO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS

En la etiqueta de alimentos preenvasados deberá aparecer la siguiente información según sea

aplicable al alimento que a de ser etiquetado, excepto cuando se indique otra cosa en una Norma Técnica Nicaragüense individual.

4.1 Nombre del alimento.

4.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento y, normalmente, deberá ser específico y no genérico.

4.1.1.1 Cuando se haya establecido uno o varios nombres para un alimento en una Norma Técnica Nicaragüense, deberá utilizarse por lo menos uno de estos nombres.

4.1.1.2 En otros casos, deberá utilizarse el nombre prescrito por legislación nacional.

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

4.1.1.4 Se podrá emplear un nombre "acuñado" "de fantasía o “de fábrica” o una "marca registrada", siempre que vaya acompañado de uno de los nombre indicados en las disposiciones 4.1 a 4.1.1.3.

4.1.2 En la etiqueta, junto al nombre del alimento o muy cerca del mismo, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténticas del alimento que incluyen pero no se limitan al tipo de medio de cobertura la forma de presentación o su condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido por ejemplo, deshidratación concentración, reconstitución, ahumado.

4.2 Lista de ingredientes.

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

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

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

4.2.1.3 Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una Norma Técnica Nicaragüense o en la legislación nacional constituya menos del 25 por ciento del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

4.2.1.4 En la lista de ingredientes deberá indicarse el agua añadida. Excepto cuando el agua forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe o el caldo empleados en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes. No será necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2076

4.2.1.5 Como alternativa a las disposiciones generales de esta sección cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituidos, podrán enumerarse sus ingredientes por orden de proporciones (m/m) en el producto reconstituido siempre que se incluya una indicación como la que sigue: "ingredientes del producto cuando se prepara según las instrucciones de la etiqueta".

4.2.2 En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en la subsección 4.1 (nombre del alimento), con la excepción de que:

4.2.2.1 Podrán emplearse los siguientes nombres genéricos para los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente:

Clases de Ingredientes	Nombres genéricos
Aceites refinados distintos del aceite de oliva.	Aceite "juntamente con el término "vegetal" "o "animal calificado con el término "hidrogenado" según sea el caso.
Grasas refinadas	"Grasas juntamente con el término "vegetal o animal", según sea el caso.
Almidones, distintos de los almidones modificados químicamente	"Almidón"
Todas las especies de pescado cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a una determinada especie de pescado.	"Pescado"
Todos los tipos de carne de aves de corral, dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y presentación de alimento, no se haga referencia a un tipo especifico 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"
Todas las especies y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, sola o mezcladas en el alimento.	"Especial", "especias" o "mezclas de "especias, según

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2076

Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en alimento. Todos los tipos de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma de base para la goma de mascar. Todos los tipos de sacarosa. Dextrosa anhidra y dextrosa Monohidratada. Todos los tipos de caseinatos. Manteca de cacao obtenida por presión o extracción o refinada. Todas las frutas confitadas, sin exceder del 10% del peso del alimento.	sea el caso. "Hierbas aromáticas" o "mezcla de hierbas aromáticas", según sea el caso "Goma de base" "Azúcar" "Dextrosa" o "glucosa" "Caseinatos" "Manteca de cacao" "Frutas confitadas"

4.2.2.2 No obstante lo estipulado en la disposición 4.2.2.1, deberán declararse siempre por sus nombres específicos la grasa de cerdo, la manteca y la grasa de bovinos.

4.2.2.3 Cuando se trate de aditivos alimentarios pertenecientes a las distintas que figuran en la lista de aditivos alimentarios cuyo uso se permite en los alimentos en general, deberán emplearse los siguientes nombres genéricos junto con el nombre especifico o el número de identificación aceptado según lo exija la legislación nacional.

Acentuador del sabor
Ácido
Agente aglutinante
Antiaglutinante
Antiespumante
Antioxidante
Colorante
Edulcorante
Emulsionante
Espesante
Espumante
Estabilizador
Gasificante
Gelificante
Humectante
Incrementador de Volumen

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2076

Propelente
Regulador de la acidez
Sal emulsionante
Sustancia conservadora
Sustancia de retención del color
Sustancia para el tratamiento de las harinas
Sustancia para el glaseado

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

Aroma (s) y aromatizante(s)
Almidón (es) modificado (s)

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

4.2.3 Coadyuvante de elaboración y transferencia de aditivos alimentarios.

4.2.3.1 Todo aditivo alimentario que, por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes de un alimento en cantidad notable o suficiente para desempeñar en él una función tecnológica, y los coadyuvantes de elaboración, estarán exentos de la declaración en la lista de ingredientes.

4.3 Contenido neto y peso escurrido.

4.3.1 Deberá declararse el contenido neto en unidades del Sistema Internacional de unidades y en cualquier otra unidad que el fabricante considere conveniente esta se presentará seguida de la expresada en el Sistema Internacional y entre paréntesis.

4.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

a) En volumen, para los alimentos líquidos,
b) En peso, para los alimentos sólidos;
c) En peso o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos.

4.3.3 Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido deberá indicarse en unidades del Sistema Métrico Internacional el peso escurrido del alimento. A efectos de este requisito por medio líquido se entiende agua soluciones acuosas de azúcar o sal zumos (jugos) de frutas y hortalizas en frutas y hortalizas en conserva únicamente, o vinagre, solos o mezclados.

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

4.5 País de origen.

4.5.1 Deberá indicarse el país de origen del alimento (país donde se elabora el producto).

4.5.2 Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2076

naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

4.6 Identificación del lote. Cada envase deberá llevar marcada o grabada de cualquier otro modo, pero de forma indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro, que permita identificar la fábrica productora y el lote.

4.7 Registro Sanitario. Deberá indicarse el Registro Sanitario emitido por el Ministerio de Salud

4.8 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación.

4.8.1 Regirá el siguiente marcado de la fecha:

a) Se declara la "fecha de vencimiento".

b) Esta constará por lo menos de:
-el día, el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses (0-3 meses);
- el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año.

c) La fecha deberá declararse con las palabras:
- "Consumir preferentemente antes de ….”cuando se indica el día. - "Consumir preferentemente antes del final de...” en los demás casos.

d) Las palabras prescritas en el apartado (c) deberán ir acompañadas de:
-La fecha misma; o
-una referencia al lugar donde aparece la fecha.

e) El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor.

f) No obstante lo prescrito en la disposición 4.8.1 (a), no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento para:

-Frutas hortalizas frescas incluidas las patatas que no haya sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análogas
- Vinos, vinos de licor. Vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;
- Bebidas alcohólicas que contengan el 10% más de alcohol por volumen;
- Productos de panadería pastelería que por la naturaleza de su contenido, se consume por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
-Vinagre
-Sal de calidad alimentaría
-Azúcar sólido;
-Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados
-Goma de mascar.

4.8.2 Además de la fecha de vencimiento, se indicarán en la etiqueta cualquier condición especial que se requieren para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2076

4.9 Instrucciones para el uso. La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.

5. REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES

5.1 Etiquetado cuantitativo de los ingredientes.

5.1.1 Cuando el etiquetado de un alimento destaque la presencia de uno o más ingredientes valiosos y/o caracterizantes o cuando la descripción del alimento produzca el mismo efecto se deberá declarar el porcentaje inicial del ingrediente (m/m) en el momento de la fabricación.

5.1.2 Así mismo cuando en la etiqueta de un al alimento se destaque el bajo contenido de uno o más ingredientes deberá declararse el porcentaje del ingrediente (m/m) en el producto final.

5.1.3 La referencia en el nombre del alimento, a un determinado ingrediente no implicará, este hecho por sí solo, que se le conceda un relieve especial. La referencia, en la etiqueta del alimento, a un ingrediente utilizado en pequeña cantidad o solamente como aromatizante, no implicará por sí sola, que se le conceda un relieve especial.

5.2 Alimentos irradiados.

5.2.1 La etiqueta de cualquier alimento que haya sido tratado con radiación ionizante deberá llevar una declaración escrita indicativa del tratamiento cerca del nombre del alimento.

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

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

6. EXENCIONES DE LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO OBLIGATORIO

A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm2 podrán quedar exentas de los requisitos estipulados en las subsecciones 4.2 y 4.6 al 4.8.

7. ETIQUETADO FACULTATIVO.

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

7.2 Designación de calidad. Cuando se empleen designaciones de calidad, éstas deberán ser fácilmente comprensible, y no deberán ser equivocas o engañosas en forma alguna.

8. PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2076

8.1 Generalidades.

8.1.1 Las etiquetas que se pongan en los alimentos preenvasados deberán aplicarse de manera que no se separen del envase.

8.1.2 Los datos que deben aparecer en la etiqueta, en virtud de esta norma o de cualquier otra Norma Técnica Nicaragüense deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

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

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

8.2 Idioma

8.2.1 Cuando el idioma en que está redactada la etiqueta original no sea aceptable para el consumidor a que se destina, en vez de poner una nueva etiqueta podrá emplearse una etiqueta complementaria, que contenga la información obligatoria en idioma requerido.

8.2.2 Cuando se aplique una nueva etiqueta o una etiqueta complementaría, la información obligatoria que se facilite deberá reflejar totalmente y con exactitud la información que figura en la etiqueta original.

9. REFERENCIAS

Norma General del Codex (Codex Stan 1-1985 (Rev. 1-199l) para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Norma Mundial) Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-1994, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.

ULTIMA LÍNEA

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2076