

Cuarta Revisión
2015-03-27

Número de Referencia
NB 314001:2015

Etiquetado de alimentos preenvasados

© IBNORCA - DERECHOS RESERVADOS

ICS 67.230 Alimentos preenvasados y cocinados
CTN N° 3.14 – Etiquetado de productos alimentarios



©IBNORCA - Derechos Reservados

El Instituto Boliviano de Normalización y Calidad (IBNORCA) tiene reservados los derechos de reproducción. Salvo prescripción diferente, no podrá reproducirse ni utilizarse ninguna parte de esta publicación bajo ninguna forma y por ningún medio, electrónico o mecánico, incluidos el fotocopiado y la microfilmación, sin la autorización escrita de IBNORCA.

INSTITUTO BOLIVIANO DE NORMALIZACIÓN Y CALIDAD (IBNORCA)

IBNORCA creado por Decreto Supremo N° 23489 de fecha 1993-04-29 y ratificado como parte componente del Sistema Boliviano de la Calidad (SNMAC) por Decreto Supremo N°24498 de fecha 1997-02-17, es la Organización Nacional de Normalización responsable del estudio y la elaboración de Normas Bolivianas.

Representa a Bolivia ante los organismos Sub regionales, Regionales e Internacionales de Normalización, siendo actualmente miembro activo del Comité Andino de Normalización (CAN), del Comité MERCOSUR de Normalización (CMN), miembro pleno de la Comisión Panamericana de Normas Técnicas (COPANT), miembro de la International Electrotechnical Commission (IEC) y miembro correspondiente de la International Organization for Standardization (ISO).

Revisión

Esta norma está sujeta a ser revisada permanentemente con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias actuales.



Prefacio

La revisión de la Norma Boliviana **NB 314001:2015 “Etiquetado de los alimentos preenvasados” (cuarta revisión)** (que anula y reemplaza la NB 314001:2009 “Etiquetado de los alimentos preenvasados”), ha sido encomendada al Comité Técnico Normalizador CTN 3.14 “Etiquetado de productos alimentarios”.

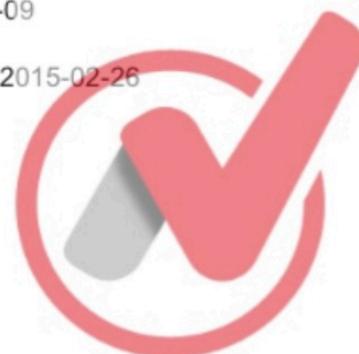
Las instituciones y representantes que participaron fueron los siguientes:

REPRESENTANTE	INSTITUCION
Juan Quispe	SENASAG
Yamil Alejandro Mattos	SENASAG
Vicky Aguilar	MS -UAN
Juan Torrez	CNI - ADIM
Juan Carlos Philippsberg	TUSEQUIS
Nieves Ramos	INAL
Beatriz Mamani	INCADEX SRL
Araceli Usedo	INCADEX SRL
Benjamín Hinojosa	VPIMGE
Paola Avedaño	IBMETRO
Elisa Santalla	IBMETRO
Renato Pucci	AEBGLP
Nayeli Morales	CANCILLERÍA
Willy Salinas	CANCILLERÍA
Gabriela Delgadillo	OMNILIFE BOLIVIA
Jhanina Cuevas	SIREMU
Willams Arandia	CBN
Gabriela Marín	CBN
Rosa Serna	EL CEIBO LTDA
Ana María Amas	NESTLE
Ester González	SEDES
Rodolfo Ricaldez	EMBOL
Beatriz Gutiérrez	IBNORCA

Fecha de aprobación por el Comité Técnico de Normalización 2015-02-09

Fecha de aprobación por el Consejo Rector de Certificación CONNOR 2015-02-26

Fecha de ratificación por la Directiva 2015-03-27



Índice	Nº. pág
1 OBJETO	1
2 CAMPO DE APLICACIÓN	1
3 REFERENCIAS	1
4 DEFINICIONES	1
4.1 Etiqueta	1
4.2 Etiquetado	2
4.3 Sección principal de la etiqueta	2
4.4 Embalaje (envase terciario)	2
4.5 Empaque (envase secundario)	2
4.6 Envase o envoltura (envase primario)	2
4.7 Denominación de origen	2
4.8 Información	3
4.9 Consumidor	3
4.10 Alimento	3
4.11 Ingrediente	4
4.12 Aditivo alimentario	4
4.13 Contaminante	4
4.14 Nutriente	5
4.15 Condimento y especia	5
4.16 Coadyuvantes de elaboración	5
4.17 Peso escurrido	5
4.18 Contenido neto	5
4.19 Lote	5
4.20 Marcado de la fecha	5
4.21 Marca	6
4.22 Etiquetado complementario	6
5 CONDICIONES GENERALES	6
5.1 Generalidades	6
5.2 Idioma	7
6 INFORMACIÓN OBLIGATORIA	7
6.1 Nombre del alimento	8
6.2 Contenido neto	8
6.3 Ingredientes y aditivos	9
6.4 Identificación del lote	11
6.5 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación	11
6.6 Nombre o razón social y dirección	12
6.7 Lugar y país de origen	12
6.8 Marca	12
7 REQUISITOS ADICIONALES OBLIGATORIOS	13
7.1 Número de registro sanitario	13
7.2 Código o número de registro tributario	13
7.3 Características del alimento	13
7.4 Etiquetado nutricional	13
7.5 Grado de calidad del alimento	13
7.6 Alimentos irradiados	13
7.7 Indicaciones de uso y precauciones	14
7.8 Requisitos para los alimento obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética	14

7.9	Productos orgánicos	15
8	INDICACIONES COMPLEMENTARIAS	15
9	DEL MEDIO AMBIENTE Y LA ECOLOGÍA.....	15
10	ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	16
11	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN EN ALMACENAMIENTO	16
12	ANEXO	17

VISTA PREVIA



Etiquetado de los alimentos preenvasados

1 OBJETO

Esta norma establece los requisitos y características que debe cumplir el etiquetado de las unidades de envases de productos alimentarios para consumo humano.

Para los productos alimentarios que tienen disposiciones adicionales en tema de etiquetado contenido en leyes y reglamento deben además cumplir con dichas disposiciones.

2 CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica al etiquetado de todos los alimentos preenvasados (nacionales e importados) para la venta directa al consumidor y a determinados aspectos de la información inherentes al etiquetado. No así a los alimentos que se destinan a la elaboración industrial posterior y a los servicios de restaurante, cafetería y otros establecimientos similares, asimismo, quedan excluidos:

- a) Los productos alimentarios envasados en presencia del consumidor final; y
- b) Los productos alimentarios que se envasen en establecimientos de venta al público y que se presenten así el mismo día de envasado para su venta.

3 REFERENCIAS

Las normas bolivianas contienen disposiciones que al ser citadas en el texto, constituyen requisitos de la norma. Las ediciones indicadas estaban en vigencia en el momento de esta publicación. Como toda norma está sujeta a revisión, se recomienda, a aquellos que realicen acuerdos en base a ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas bolivianas citadas

NB 399	Sistema internacional de unidades - S.I.
NB 37003	Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios - SIN
NB 314002	Directrices para el uso de declaraciones de propiedades, declaraciones de propiedades nutricionales y declaraciones de propiedades saludables
NB 314004	Etiquetado nutricional
NB/ISO 8601	Elementos de datos y formatos de intercambio - Intercambio de información - Representación de fechas y horas

4 DEFINICIONES

Para los fines consiguientes de esta norma, se aplican las siguientes definiciones:

4.1 Etiqueta

Leyenda, marca, inscripción u otra imagen descriptiva o gráfica que está escrita, impresa, marcada en alto o bajo relieve, grabada o adherida en el envase¹

¹ Según lo definido en 4.6 de un alimento.

4.2 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.

4.3 Sección principal de la etiqueta

Cara, sección o panel principal, parte de la etiqueta donde esta inscrito el nombre del alimento y la marca

4.4 Embalaje (envase terciario)

Es el material utilizado para proteger el envase y/o producto, de los daños físicos y agentes exteriores durante su almacenamiento, transporte y manipuleo. El embalaje está destinado a contener uno o varios empaques.

4.5 Empaque (envase secundario)

Es todo recipiente destinado a contener envases o envolturas individuales con el fin específico de protegerlos y facilitar su manipulación.

4.6 Envase o envoltura (envase primario)

Todo tipo de recipiente que no forma parte de la naturaleza del alimento (incluidos paquetes, envolturas y tapas), que contiene alimentos para venderlos como un solo artículo, con la misión específica de protegerlo de su deterioro, contaminación, adulteración y de facilitar su manipulación, transporte y comercialización. El envase se encuentra en contacto directo con los alimentos

4.6.1 Envase, empaque o embalaje "retornable" o de uso múltiple

Son aquellos envases que pueden y vuelven a ser usados, para el mismo tipo de alimento, previa recuperación y acondicionamiento con el objeto de minimizar cualquier riesgo de contaminación (físico, químico o biológico) asegurando la inocuidad e integridad del alimento

4.6.2 Envase, empaque o embalaje reciclable

Cualquier envase o embalaje que puede convertirse, luego de su ocupación, en materia prima y/o en un nuevo bien, procesado que no tenga destino energético.

4.6.3 Envase, empaque o embalaje descartable

Todo tipo de recipiente que contiene alimentos, que después de su ocupación, no debe volver a ser utilizado para envasar alimentos.

4.7 Denominación de origen

Es la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad específica utilizada para designar a un producto originario de ella y cuyas cualidades o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el cual se produce, incluidos los factores naturales y los humanos.

4.8 Información

Todo material escrito, impreso ó gráfico que figure en el etiquetado, enfocado a ofrecer información objetiva al consumidor para realizar una selección razonada entre los productos con base en las características esenciales de los mismos.

4.9 Consumidor

Toda persona natural, colectiva o jurídica que, adquiera, o utilice productos alimentarios en el mercado nacional como destinatario final de los mismos; no son consumidores quienes sin constituirse en destinatarios finales adquieran, almacenen o utilicen productos y servicios con el fin de integrarlos en procesos de producción, transformación, comercialización o prestación a terceros.

4.10 Alimento

Es toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas en general, 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.

4.10.1 Alimento preenvasado

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

4.10.2 Alimento para fines de hostelería

Son aquellos alimentos destinados a utilizarse en restaurantes, escuelas, hospitales e instituciones similares donde se preparan comidas para consumo inmediato.

4.10.3 Alimentos obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ ingeniería genética

Alimentos e ingredientes alimentarios que están compuestos o contienen organismos modificados genéticamente / sometidos a la ingeniería genética obtenidos por medio de la biotecnología moderna, o alimentos e ingredientes alimentarios producidos a partir de organismos modificados genéticamente / sometidos a la ingeniería genética obtenidos por medio de la biotecnología moderna, pero que no los contienen.

4.10.3.1 Organismo

Toda entidad biológica capaz de replicarse, de reproducirse o de transferir material genético.

4.10.3.2 Organismo genéticamente modificado / sometido a la ingeniería genética

Organismo en el que el material genético ha sido modificado por medio de la biotecnología moderna de una manera que no ocurre naturalmente por multiplicación y/o recombinación natural.

4.10.3.3 Biotecnología moderna

Aplicación de:

- a) Técnicas in vitro de ácido nucleico, incluyendo ácido desribonucleico recombinante (ADN) y la inyección directa de ácido nucleico en las células u organelos, o
- b) La fusión de células más allá de la familia taxonómica que superan las barreras fisiológicas naturales de la reproducción o la recombinación y que no son técnicas utilizadas en la reproducción y selección tradicional.

4.10.4 Alimento para regimenes especiales

Alimentos elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades particulares de alimentación determinadas por condiciones físicas o fisiológicas y/o enfermedades o trastornos específicos y que se presentan como tales. La composición de tales alimentos deberá ser fundamentalmente diferente de la composición de los alimentos normales de naturaleza análoga, en el caso de que tales alimentos existan.

4.10.5 Alimento envasado herméticamente

Alimento que ha sido envasado a nivel industrial y mantendrá sus características físicas, químicas y nutricionales mientras no sea abierto, si se cumplen las indicaciones de almacenamiento que recomienda el productor.

4.10.6 Alimento envasado no herméticamente

Alimento que se envasa fundamentalmente en la comercialización o como de preempaque y tiene como fin proteger al alimento de la contaminación externa, ya sea del ambiente o de la manipulación.

4.11 Ingrediente

Toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios empleados en la fabricación o preparación de un alimento y presentes en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.

4.12 Aditivo alimentario

Cualquier sustancia natural o artificial que por sí misma no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico de alimentos, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional facilita y/o mejora al alimento en sus fases de producción, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, distribución y/o almacenamiento, o bien provoca o puede 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 sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales (minerales, vitaminas y sustancias enriquecedoras).

4.13 Contaminante

Sustancia extraña de origen físico, químico o biológico, que puede ser dañina al organismo, no adicionada intencionalmente al alimento que está presente en el mismo como resultado de las prácticas agrícolas, zootecnia, medicina veterinaria o de cualquier de las fases de producción,

empaquetado o almacenamiento de dicho alimento o como consecuencia de la contaminación ambiental.

4.14 Nutriente

Cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento, que:

- a) Proporciona energía;
- b) es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la vida; y
- c) cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

4.15 Condimento y especia

Sustancias de origen vegetal que se emplean en forma entera, en pedazos, en polvo o disueltas, y cuya función es sazonar los alimentos.

4.16 Coadyuvantes 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 alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración pudiendo dar lugar a la presentación no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

4.17 Peso escurrido

Es el peso del producto, al cual se le ha eliminado por tamizado el medio líquido.

4.18 Contenido neto

Es la cantidad de producto contenido en un determinado envase, empaque o embalaje expresado en unidades del SI de masa o volumen (véase la norma NB 399). En productos envasados con otros medios, es la cantidad del producto separado de cualquier líquido.

4.19 Lote

Es toda cantidad de alimentos elaborados en condiciones de producción presumiblemente uniformes e idénticas, en un periodo de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales.

4.20 Marcado de la fecha

4.20.1 Fecha de fabricación

Fecha en la que el alimento se convierte en el producto descrito.

4.20.2 Fecha de envasado

Fecha en la que el alimento se coloca en su envase de expendio final al consumidor. Para algunos alimentos las fechas de fabricación y envasado son idénticas.

4.20.3 Fecha límite de utilización (fecha límite de consumo recomendada) (fecha de caducidad) o fecha de vencimiento

Fecha en que termina el periodo 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 considera comercializable el alimento.

4.21 Marca

Cualquier signo que sea apto para distinguir productos o servicios en el mercado, de otros idénticos o similares.

4.22 Etiquetado complementario

Etiqueta adicional que se adhiere a los envases de los alimentos cuando la etiqueta original se presenta en un idioma diferente al español o cuando se quiere incluir leyendas, registros y otra información requerida por esta norma.

5 CONDICIONES GENERALES

5.1 Generalidades

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

Si la etiqueta es usada para una selección múltiple de sabores o cantidades, debe contener una marca clara e indeleble del producto que está en el envase.

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

5.1.3 Las etiquetas que se pongan en los alimentos preenvasados deben ser aplicadas de manera que no se separen del envase.

5.1.4 Todo material del envase o etiqueta que en su cara interna presente algún tipo de publicidad (premio, cupones, etc.) y esté en contacto directo con el alimento debe ser compatible con el mismo sin alterar su calidad; dicho(s) material(es) debe(n) ser autorizado(s) por el organismo sanitario oficial competente.

5.1.5 Las inscripciones en las etiquetas o etiquetado deben ser indicadas con caracteres claros, visibles, fácilmente legibles e indelebles bajo condiciones de uso normal. Esta información no debe estar mimetizada por atributos, dibujos ni cualquier otra materia escrita, impresa o gráfica y debe presentarse en un color que contraste con el color del fondo utilizado.

5.1.6 El área de la sección principal de la etiqueta debe guardar proporcionalidad con el tamaño de la etiqueta en forma tal que la declaración completa contenida en la misma sea fácilmente legible bajo condiciones de visión normal.

5.1.7 El tamaño de letra y número para todos los ítems del etiquetado obligatorio no será inferior a 1 mm.

5.1.8 Si cada unidad de producto fuera de un tamaño muy pequeño, con un envase primario igual o inferior a 25 cm² y no se pueda colocar toda la información que se exige en la etiqueta, se admitirá que su etiquetado solo contenga el nombre del alimento y marca, siempre que la información restante este declarada en el empaque (envase secundario) que contenga varias unidades del producto.

5.1.9 No debe existir ninguna leyenda de significado ambiguo, ilustraciones o adornos que induzcan a engaño; ni descripción de características del producto que no se puedan comprobar. Tampoco podrán ostentar o afirmar la posesión de premios, distinciones o certificados de cualquier naturaleza, que no se hayan obtenido de y/o reconocido por un Organismo Oficial Competente.

5.1.10 En el etiquetado puede presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos de la presente norma y la norma NB314002.

5.1.11 En las etiquetas o etiquetado no se debe designar a los productos con denominaciones geográficas que no correspondan a la región y lugar de elaboración a menos que se le anteponga a la denominación geográfica la expresión "tipo" o "estilo".

5.1.12 No deben permitirse indicaciones que atribuyan al alimento una acción terapéutica, curativa preventiva a excepción de alimentos dietéticos y de regimenes especiales que sean autorizados por la autoridad competente.

5.2 Idioma

5.2.1 Las inscripciones de la etiqueta deben ser redactadas en idioma español y en cuanto a los productos destinados a la exportación deben expresarse en un idioma que sea aceptable para el país de destino. En los casos de importación, cuando la etiqueta original no esté redactada en español, en vez de poner una nueva etiqueta puede emplearse un etiquetado complementario, que contenga la información en el idioma requerido.

5.2.2 Cuando se aplique una nueva etiqueta o un etiquetado complementario, la información obligatoria que se facilite debe reflejar totalmente y con exactitud la información que figura en la etiqueta original.

5.2.3 Como alternativa a la etiqueta o etiquetado complementario se puede presentar toda la información de la etiqueta original en medios electrónicos o en un formato susceptible de ser leído y/o impreso a través de medios electrónicos.

6 INFORMACIÓN OBLIGATORIA

La etiqueta de los alimentos preenvasados debe llevar la siguiente información según sea aplicable al alimento que ha de ser etiquetado, excepto cuando expresamente se indique otra cosa en una norma individual o específica:

- Nombre del alimento
- Contenido neto
- Ingredientes y aditivos
- Identificación del lote



- Marcado de fecha e instrucciones para la conservación
- Nombre o razón social y dirección del fabricante o importador en el caso de alimentos importados
- Lugar y país de origen
- Marca

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El alimento debe ser denominado por su nombre específico y no genérico o colectivo, debe presentarse con letras de tamaño y color sobresalientes en la etiqueta.

6.1.2 Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en una norma boliviana, debe utilizarse por lo menos uno de estos nombres.

6.1.3 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.

6.1.4 Deben especificarse 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.

6.2 Contenido neto

6.2.1 Se debe indicar el contenido neto del alimento de manera visible, expresado en unidades del Sistema Internacional, de la siguiente forma:

- a) En volumen para alimentos líquidos.
- b) En peso para alimentos sólidos.
- c) En peso o volumen para alimentos viscosos o semisólidos.
- d) En los alimentos envasados en un medio líquido, debe indicarse 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 fruta y hortalizas, o vinagre, solos o mezclados.
- e) Los alimentos que se presenten acondicionados en forma de aerosol, deben ser comercializados en unidades de masa y de volumen.
- f) Los alimentos que por sus características principales, son comercializados en cantidad de unidades, deben tener indicación cuantitativa referente al número de unidades que contiene el envase.

6.2.2 En aquellos alimentos que sean considerados como problemáticos en su contenido neto, por factores como: diferencias del medio ambiente, luego de su salida del proceso de fabricación, debe considerarse el contenido neto al envasar.

6.2.3 Las unidades legales de cantidad nominal deben ser escritas por extenso o con los símbolos de uso obligatorio para representarlos precedidos de las expresiones:

- a) Para masa "Contenido neto", "Cont. Neto...", "Peso neto...".
- b) Para volumen: "Contenido neto...", "Cont. Neto...", "Volumen neto...".
- c) Para número de unidades: "Cantidad de unidades...", "Contiene...", más el peso neto (opcional).
- d) Para alimentos envasados en medio líquido: "Peso escurrido ..."

6.2.4 No será obligatorio declarar el contenido neto para los alimentos que se pesen ante el consumidor.

6.3 Ingredientes y aditivos

6.3.1 Lista de ingredientes

6.3.1.1 Salvo en el caso de que se trate de alimentos de un único ingrediente, cuando un alimento esté constituido por una mezcla de ingredientes debe figurar la lista de ingredientes que contiene el alimento.

6.3.1.2 Se debe incluir la lista de los ingredientes por orden decreciente de proporciones en peso y/o volumen en el momento de la fabricación del alimento.

6.3.1.3 La lista de ingredientes debe ir precedida del término "Ingredientes" o "Elaborado con"

6.3.1.4 Cuando un ingrediente sea a su vez producto comercial de dos (2) 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 boliviana) constituya menos del 5 % del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el alimento acabado. Se recomienda declarar todos los ingredientes que sean alergénicos aunque estén presentes en un contenido menor al 5%.

6.3.1.5 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.

6.3.1.6 Como alternativa a las disposiciones generales de esta norma, cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituídos, pueden ser enumerados sus ingredientes, por orden decreciente de proporción en el alimento reconstituído, siempre y cuando esté encabezado con la frase "Ingredientes después de reconstituído según instrucciones de la etiqueta".

6.3.1.7 Se sabe que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y deben declararse siempre como tales:

- cereales que contienen gluten y productos de éstos;
- huevos y productos de los huevos;
- pescado y productos pesqueros;
- maní, soya y sus productos;
- leche y productos lácteos (lactosa incluida);
- nueces de árboles y sus productos derivados;
- crustáceos y sus productos; y
- sulfito en concentraciones de 10 mg/kg ó más.

6.3.1.8 Con excepción de los ingredientes enumerados en el párrafo anterior, y a menos que un nombre genérico sea más informativo, pueden emplearse los nombres genéricos de ingredientes citados en el Anexo A.

6.3.1.9 No obstante lo estipulado en el párrafo anterior, deben declararse siempre por sus nombres específicos la grasa de cerdo, la manteca y la grasa de bovino.

6.3.2 Aditivos

6.3.2.1 El uso y declaración de los aditivos alimentarios deben ser los autorizados por el Organismo Oficial Competente, el que debe basarse en normativa nacional (véase la norma NB 37003) e internacional.

6.3.2.2 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, deben emplearse los siguientes nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación aceptado según lo exija la normativa nacional:

- regulador de la acidez;
- ácidos / acidulante;
- antiaglutinante /antihumectante;
- antiespumante;
- antioxidante;
- espumante;
- agente endurecedor / agente de firmeza o texturizante;
- agente de tratamiento de las harinas / mejorador de la harina;
- acentuador del aroma;
- agente gelificante / gelificante;
- agente de glaseado
- humectando / humectante;
- incrementador del volumen;
- color / colorante;
- agente de retención del color;
- emulsionante / emulsificante;
- sal emulsionante;
- sustancia conservadora / conservador;
- propulsores;
- gasificantes / gaseante;
- estabilizador / estabilizante;
- edulcorante;
- espesante.

6.3.2.3 Pueden 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 del Codex cuyo uso en los alimentos haya sido autorizado: Aroma(s) y aromatizante(s), almidón(es) modificado(s).

6.3.2.4 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, debe ser incluido en la lista de ingredientes.

6.3.2.5 Los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica, así como los coadyuvantes de elaboración, están exentos de la declaración en la lista de ingredientes.

6.3.3 Colorantes

Se debe declarar "Color" o "colorantes", o "Colorante artificial" y/o "Colorante natural" utilizando el código del colorante o el nombre del mismo, exceptuándose el amarillo N° 5 o Tartrazina que debe declararse como tal.

6.3.4 Saborizantes o aromatizantes

Debe utilizarse el término "Saborizantes o aromatizantes naturales" y/o "Saborizantes o aromatizantes artificiales" o en su defecto "Sabor o aroma natural" y/o "Sabor o aroma artificial"; Se puede declarar el saborizante o aromatizante utilizando nombre del mismo.

6.3.5 Edulcorantes

Los "edulcorantes" deben ser declarados utilizando el código o el nombre de los mismos. Siempre deben declararse como tales los siguientes edulcorantes artificiales: "sacarina", "aspartame", y "ciclamatos".

6.3.6 Otros aditivos alimentarios

Si se agrega cualquier otro aditivo diferente a los mencionados anteriormente, debe ser declarado en la composición del producto utilizando el código del aditivo o el nombre del mismo.

6.4 Identificación del lote

Cada envase debe llevar grabado, marcado o de cualquier otra manera, pero de forma indeleble, una indicación en clave, códigos o en lenguaje claro que permita identificar a la fábrica, el lote u otros parámetros pertinentes; el uso de claves o códigos especiales debe ser informado al Organismo Oficial Competente.

Para las empresas que tienen más de una fábrica de producción, la identificación del lote debe identificar claramente el lugar de elaboración del producto

6.5 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

6.5.1 El marcado de la fecha debe ser indeleble, en forma explícita, con la aplicación de las siguientes disposiciones:

6.5.2 Debe declararse la fecha límite de utilización con alguna de las siguientes expresiones:

- "Consumir antes de ..."
- "Válido hasta ..."
- "Validez ..."
- "Vence ..."
- "Vencimiento ..."
- "Venc ..."
- - "V..."

NOTA

La lista anterior no limita a otras expresiones

6.5.3 Las expresiones anteriores deben ir acompañadas de:



- a) La fecha misma, o
- b) Una referencia concreta al lugar donde aparece la fecha.
- c) Una impresión en la que se indique mediante perforaciones o marcas indelebles el mes y el día o el año y el mes, según corresponda.

6.5.4 La fecha límite de utilización debe constar por lo menos de:

- a) Año, mes y día para alimentos que tengan una duración no superior a 90 días.
- b) Año y mes para alimentos que tengan una duración mayor a tres (3) meses.

6.5.5 El año, mes y día deben declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que puede indicarse el mes con sus tres (3) primeras letras.

6.5.6 No obstante lo prescrito en 6.5.4, no se requerirá la indicación de la fecha límite de utilización para:

- frutas y hortalizas frescas, incluidas las papas, que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;
- vinos en general;
- bebidas alcohólicas que contengan 10 % o más de alcohol por volumen;
- vinagre;
- sal común de calidad alimentaria;
- azúcar sólido;
- productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados;
- goma de mascar.

6.5.7 Además de la fecha límite de utilización se indicará cualesquiera condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

6.6 Nombre o razón social y dirección

Se debe declarar el nombre o razón social y dirección del fabricante o envasador o importador o distribuidor del alimento dentro del territorio nacional.

6.7 Lugar y país de origen

6.7.1 En un lugar visible, se debe declarar el país y el lugar de origen del alimento.

NOTA

Para las empresas que tienen más de una fábrica de producción, si en el lote y/o en la dirección está claramente identificado el lugar de elaboración, podrá declararse solamente el país de origen.

6.7.2 Todo alimento importado que no ha sufrido transformación de su naturaleza y que es envasado en Bolivia, debe indicar la siguiente expresión "Envasado en Bolivia".

6.7.3 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 de etiquetado.

6.8 Marca

La marca debe estar declarada en el etiquetado. Pueden registrarse como marcas los signos susceptibles de representación gráfica. La naturaleza del producto o servicio al cual se ha

de aplicar una marca en ningún caso será un obstáculo para su registro. Se cumplirán otras especificaciones o regulaciones que las entidades competentes establezcan, en el marco de la legislación vigente.

7 REQUISITOS ADICIONALES OBLIGATORIOS

7.1 Número de registro sanitario

El número de Registro Sanitario que debe ser declarado en el etiquetado de los productos alimenticios (sea el producto nacional o importado) debe ser el expedido por el Organismo Oficial Competente de Bolivia.

7.2 Código o número de registro tributario

El código o número de Registro Tributario que debe ser declarado en el etiquetado de los productos alimenticios (sea el producto nacional o importado) debe ser el expedido por el Organismo Oficial Competente de Bolivia.

Asimismo, según lo que exija la norma específica del producto, se deben declarar los siguientes aspectos:

7.3 Características del alimento

Toda declaración de propiedades debe realizarse en conformidad con los requisitos establecidos en la NB 314002

7.4 Etiquetado nutricional

La declaración de etiquetado nutricional debe realizarse en conformidad con lo establecido en la NB 314004

El etiquetado nutricional debe ser aprobado por la autoridad competente.

7.5 Grado de calidad del alimento

Según establezca la norma boliviana para un alimento dado, se debe indicar el grado o clase de calidad correspondiente.

7.6 Alimentos irradiados

7.6.1 En los alimentos que hayan sido tratados con radiación ionizante, debe declararse en su etiquetado "Tratado con irradiación". El uso del símbolo internacional indicativo de que el alimento ha sido irradiado, es facultativo, pero si se utiliza debe colocarse cerca del nombre del producto (véase figura 1).



Figura 1 - Símbolo de irradiación



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

7.6.3 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.

7.7 Indicaciones de uso y precauciones

7.7.1 Cuando el alimento sea de fácil contaminación y descomposición después de abierto, se debe indicar claramente en la etiqueta "Consúmase una vez abierto".

7.7.2 De ser necesario debe incluirse en el etiquetado una leyenda o gráfico que ayude en su conservación.

7.7.3 Deben constar las instrucciones para la preparación adecuada del producto alimentario, incluida la reconstitución y las porciones resultantes de la misma en los casos que su omisión pueda causar una incorrecta utilización del producto.

7.7.4 Se debe declarar el porcentaje inicial del ingrediente en el momento de la fabricación. Cuando el etiquetado de un alimento o su descripción destaque la presencia de uno o más ingredientes valiosos y/o caracterizantes,

Se debe declarar el porcentaje del ingrediente en el producto final cuando en la etiqueta de un alimento se destaque el bajo contenido de uno o más ingredientes

7.7.5 Se recomienda destinar un espacio para uso de simbología que represente el empleo de contenedores de residuos sólidos y reciclaje, véanse las figuras 2 y 3



Figura 2 - Bote la basura en su lugar

7.7.6 Para mantener las propiedades y características de un producto alimentario altamente perecedero o perecedero, se recomienda colocar en la etiqueta una leyenda que indique esta característica del alimento, además de aclarar las condiciones que necesita el producto para mantenerse estable en su tiempo de exposición (véase 10).

7.8 Requisitos para los alimentos obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética

Se debe declarar cualquier alimento obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética



7.9 Productos orgánicos

La declaración en la etiqueta de productos denominados orgánicos, adicionalmente debe regirse a las disposiciones establecidas en la reglamentación y legislación vigente

8 INDICACIONES COMPLEMENTARIAS

8.1 Las etiquetas pueden presentar cualquier información o representación gráfica adicional siempre y cuando no contradigan los requisitos de esta norma, ni sean equívocas o engañosas para el consumidor respecto al alimento. Ninguna disposición de esta norma impedirá otras adicionales o diferentes en una norma boliviana de determinado producto alimentario, justificándose su incorporación de acuerdo a las circunstancias.

8.2 El etiquetado para alimentos destinados a la exportación se regirá a esta norma y a las exigencias del país receptor.

9 DEL MEDIO AMBIENTE Y LA ECOLOGÍA

9.1 Se recomienda que los envases o embalajes plásticos, de vidrio o aluminio que contengan productos alimentarios, utilicen los sistemas de codificación de identificación de envases plásticos, vidrio o aluminio para reciclaje.

 PET	Polietilen Tereftalato PET
 PEAD	Polietileno de Alta Densidad PEA
 PVC	Cloruro de Polivinilo PVC
 PEBD	Polietileno de Baja Densidad PEBD
 PP	Polipropileno PP
 PS	Poliestireno PS
 Otros	Otros Plásticos



Dentro el símbolo de reciclaje puede ir por ejemplo: Al, que indica aluminio reciclable. También debajo del símbolo de reciclaje, puede anotarse, por ejemplo: Cartón reciclable; papel reciclable; etc.

Figura 3 - Simbología de reciclaje

NOTAS

1 En el gráfico se pueden apreciar los símbolos utilizados para el reciclaje de envases a base de polímeros, el de uso de

contenedores de desechos sólidos y el símbolo general de reciclaje que puede ir acompañado de una leyenda que indique el tipo de material utilizado o mensajes alusivos al cuidado del medio ambiente.

2 El símbolo se compone de tres (3) flechas que forman un triángulo con un número en el centro y letras en la base, siendo este símbolo universal de reciclaje, desarrollado por The Society of the Plastics Industry (SPI).

9.2 El tamaño mínimo recomendado de estos códigos es de 2,5 cm para lograr su reconocimiento rápido.

9.3 Envases con bases pequeñas pueden llevar el símbolo en un tamaño proporcional.

10 ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Cuando el alimento envasado o embalado necesite condiciones especiales de almacenamiento y distribución (temperatura, humedad, exposición al sol, etc.), debe indicarse claramente en el etiquetado.

11 CONDICIONES DE CONSERVACIÓN EN ALMACENAMIENTO

11.1 En el etiquetado de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se debe incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indiquen las precauciones que se estimen necesarias para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y mínimas a las cuales debe conservarse el alimento y el tiempo en el cual el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones. En particular, para los alimentos congelados, cuya fecha límite de utilización varía según la temperatura de conservación, se debe señalar esta característica. En estos casos se debe indicar la fecha límite de utilización para cada temperatura, en función de los criterios ya mencionados o en su lugar la fecha límite de utilización para cada temperatura debiendo señalarse en esta última situación el año mes, el y el día de fabricación.

11.2 Para la declaración de la duración mínima podrán utilizarse expresiones tales como:

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



12 ANEXO

Anexo A (Normativo)
Nombres genéricos de ingredientes

Clases de ingredientes	Declaración
Aceites refinados distintos del aceite de oliva.	"Aceites" juntamente con el término "vegetal" o "animal", calificado con el término "hidrogenado" o "parcialmente hidrogenado", según sea el caso.
Grasas refinadas.	"Grasas" juntamente con el término "vegetal" o "animal", según sea el caso.
Almidones, distintos de los almidones modificados químicamente.	"Almidón"
Todas las especies de pescado, cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y 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 en 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 en la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de queso.	"Queso"
Todas las especias y extractos de especias de cantidad no superior al 2 % en peso del producto alimenticio.	"Especia", "especias", o "mezclas de especias", según sea el caso.
Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2 % en peso, solas o mezcladas en el alimento.	"Hierbas aromáticas" o "mezclas de hierbas aromáticas", según sea el caso.
Todos los tipos de preparados de goma utilizados en la fabricación de 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 caseinato.	"Caseinatos".
Manteca de cacao obtenida por presión o extracción o refinado.	"Manteca de cacao".
Todas las frutas confitadas, sin exceder del 10 % del peso del alimento.	"Frutas confitadas".

Anexo B (Informativo)

Bibliografía

- [1] CODEX STAN 1 - 1985 (Rev. 5 – 2005)
Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados
- [2] CAC/GL 2-1985 (Rev. 2 – 2006)
Directrices sobre etiquetado nutricional
- [3] ALINORM 08/31/22 Informe de la 36ª reunión del comité del CODEX sobre etiquetado de los alimentos - Apéndice VI proyecto de enmienda a la norma para el etiquetado de alimentos preenvasados (proyecto de recomendaciones para el etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética) - Definiciones
- [4] Norma Boliviana NB 236 "Conservas Vegetales – Jugos de fruta – Generalidades"
- [5] Instituto Centroamericano de Investigación y Tecnología Industrial. ICAITI 34 039 Etiquetado de productos alimentarios.
- [6] Código Alimentario Español, Capítulo IV.7, Real Decreto 2058/1982.
Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos envasados.
- [7] Resoluciones MERCOSUR sobre rotulación (GMC – RES N° 036/93)
- [8] The society of the Plastic Industry Inc. (SP1) USA Sistema de codificación para envases plásticos
- [9] ALINORM 99/22, Apéndice III, Apéndice VII, Apéndice VIII
- [10] ALINORM 99/22ª, Apéndice III
- [11] República Bolivariana de Venezuela - Ministerio de la Producción y el Comercio. Resolución N° DM/558 G. O. N° 37.038 del 18 de Septiembre de 2000
- [12] PC-ML-01 IBMETRO - Viceministerio de Industria y Comercio Interno -Bolivia. Procedimiento para calibración de productos pre-empacados
- [13] Comisión del Codex Alimentarius, FAO y OMS 1999 Etiquetado de los Alimentos – Textos Completos
"Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados"



VISTA PREVIA

Número de páginas: 18

Formato normalizado A4 (210mm x 297 mm) conforme a Norma Boliviana NB 723001

© IBNORCA - Derechos Reservados