

# CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## **NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS**

**CXS 1-1985**

**Adoptada en 1985. Enmendada en 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010. Revisada en 2018.**

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplicará al etiquetado de todos los alimentos preenvasados que se ofrecen como tales al consumidor o para fines de hostelería, y a algunos aspectos relacionados con la presentación de los mismos.

## 2. DEFINICIÓN DE LOS TÉRMINOS

Para los fines de esta Norma se entenderá por:

**“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.

**“Consumidor”**, las personas y familias que compran o reciben alimento con el fin de satisfacer sus necesidades personales.

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

Para los fines del **marcado de la fecha** de los alimentos preenvasados, se entiende por:

**“Fecha de fabricación”**, la fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito. Esto no es una indicación de la durabilidad del producto.

**“Fecha de envasado”**, la fecha en que se coloca el alimento en el envase inmediato en que se venderá finalmente. Esto no es una indicación de la durabilidad del producto.

**“Consumir preferentemente antes de”** o **“Fecha de mejor calidad”**, la fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto sin abrir es totalmente comercializable y mantiene cuantas cualidades específicas se le atribuyen implícita o explícitamente. Sin embargo, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía aceptable para el consumo.

Por **“Fecha límite de utilización”** o **“Fecha de caducidad/Fecha de vencimiento”** se entiende la fecha en que termina el período después del cual el producto, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, no se deberá vender ni consumir por razones de inocuidad y calidad.

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

Por **“aditivo alimentario”** se entiende cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí mismo ni se usa normalmente como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento provoque, o pueda esperarse razonablemente que provoque (directa o indirectamente), el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten a sus características. Esta definición no incluye los “contaminantes” ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

**“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.

**“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.

**“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.

**“Lote”**, una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales.

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

**“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.

**“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 susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto<sup>1</sup>.
- 3.2** Los alimentos preenvasados no deberán 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.

### 4. ETIQUETADO OBLIGATORIO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS

En la etiqueta de alimentos preenvasados deberá aparecer la siguiente información según sea aplicable al alimento que ha de ser etiquetado, excepto cuando expresamente se indique otra cosa en una norma individual del Codex:

#### 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 hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en una norma del Codex, deberá utilizarse por lo menos uno de estos nombres.
- 4.1.1.2** En otros casos, deberá utilizarse el nombre prescrito por la 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 nombres indicados en las disposiciones 4.1.1.1 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 momento 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 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 del Codex 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.

---

<sup>1</sup> En las *Directrices generales sobre declaraciones de propiedades*, se dan ejemplos de las formas de describir o presentar a que se refieren estos principios generales.

**4.2.1.4** Se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y deberán declararse siempre como tales<sup>2</sup>:

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

**4.2.1.5** 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.

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

**4.2.2** Se declarará, en cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología, la presencia de cualquier alérgeno transferido de cualquier de los productos enumerados en la Sección 4.2.1.4.

Cuando no es posible proporcionar información adecuada sobre la presencia de un alérgeno por medio del etiquetado, el alimento que contiene el alérgeno no deberá comercializarse.

**4.2.3** En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en la Sección 4.1 (nombre del alimento).

---

<sup>2</sup> El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, tomará en consideración, teniendo en cuenta el parecer del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), los productos que en el futuro se añadan o se eliminen de esta lista.

**4.2.3.1** Con la excepción de los ingredientes mencionados en la Sección 4.2.1.4, y a menos que el nombre genérico de una clase resulte más informativo, podrán emplearse los siguientes nombres de clases de ingredientes:

<b>CLASES DE INGREDIENTES</b>	<b>NOMBRES GENÉRICOS</b>
Aceites refinados distintos del aceite de oliva	“Aceite”, 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 la presentación de dicho alimento no se haga referencia a una determinada especie de pescado	“Pescado”
Todos los tipos de carne de aves de corral, cuando dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de carne de aves de corral	“Carne de aves de corral”
Todos los tipos de queso, cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de queso	“Queso”
Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento	“Especia”, “especias”, o “mezclas de especias”, según sea el caso
Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento	“Hierbas aromáticas” o “mezclas de hierbas aromáticas”, según sea el caso
Todos los tipos de preparados de 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”
Productos lácteos que contienen un mínimo de 50% de proteína láctea (m/m) en el extracto seco*	Proteína láctea

CLASES DE INGREDIENTES	NOMBRES GENÉRICOS
Manteca de cacao obtenida por presión o extracción o refinada	"Manteca de cacao"
Todas las frutas confitadas, sin exceder del 10% del peso del alimento.	"Frutas confitadas"

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

**4.2.3.2** No obstante lo estipulado en la Sección 4.2.3.1, deberán declararse siempre por sus nombres específicos la grasa de cerdo, la manteca y la grasa de bovino.

**4.2.3.3** 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 las siguientes clases funcionales junto con el nombre específico o el número de identificación como el de *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989) aceptado según lo exija la legislación nacional.

- Reguladores de acidez
- Antiaglutinantes
- Antiespumantes
- Antioxidantes
- Decolorantes
- Incrementadores del volumen
- Gasificantes
- Colorantes
- Agentes de retención del color
- Emulsionantes
- Sales emulsionantes
- Agentes endurecedores
- Acentuadores del sabor
- Agentes de tratamiento de las harinas
- Espumantes
- Agentes gelificantes
- Agentes de glaseado
- Humectantes
- Sustancias conservadoras
- Propulsores
- Leudantes
- Secuestrantes
- Estabilizadores
- Edulcorantes
- Espesantes

**4.2.3.4** Podrán emplearse los siguientes nombres genéricos cuando se trate de aditivos alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases y que figuren en las listas 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.

#### **4.2.4 Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos alimentarios**

**4.2.4.1** 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.

**4.2.4.2** 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 adyuvantes de elaboración mencionados en la Sección 4.2.1.4.

### 4.3 Contenido neto

4.3.1 Deberá declararse el contenido neto en unidades del sistema métrico (“Système international”)<sup>3</sup>.

4.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

- (i) en volumen, para los alimentos líquidos;
- (ii) en peso, para los alimentos sólidos;
- (iii) en peso o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos.

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 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.<sup>4</sup>

### 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 cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

4.5.2 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.

### 4.6 Identificación del lote

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

### 4.7 Marcado de la fecha e instrucciones de almacenamiento

4.7.1 Si no está determinado de otra manera en una norma individual del Codex, regirá el siguiente marcado de la fecha a menos que proceda aplicar la cláusula 4.7.1 vii):

- (i) Cuando un alimento deba ser consumido antes de una fecha determinada para garantizar su inocuidad y calidad se declarará la “Fecha límite de utilización” o la “Fecha de caducidad/Fecha de vencimiento”<sup>5</sup>.
- (ii) Cuando no se requiera una “Fecha límite de utilización” o una “Fecha de caducidad/Fecha de vencimiento”, se declarará “Consumir preferentemente antes de” o “Fecha de mejor calidad”.
- (iii) El marcado de la fecha deberá realizarse como sigue:
  - En los productos que tengan una duración no superior a tres meses, se deberán declarar el día y el mes y, en caso de que las autoridades competentes consideren que se podría inducir a error al consumidor, también el año.
  - En los productos con una duración de más de tres meses se deberán declarar como mínimo el mes y el año.
- (iv) La fecha deberá ir precedida de las palabras:
  - “Consumir antes del <insertar fecha>” o “Fecha de caducidad/Fecha de vencimiento <insertar fecha>” o “Consumir preferentemente antes del <insertar fecha>” o “Fecha de mejor calidad <insertar fecha>”, según corresponda, cuando se indica el día;
  - “Consumir antes del final de <insertar fecha>” o “Fecha de caducidad/Fecha de vencimiento: final de <insertar fecha>” o “Consumir preferentemente antes del final de <insertar fecha>” o “Fecha de mejor calidad: antes del final de <insertar fecha>”, según corresponda, en los demás casos.
- (v) Las palabras referidas en el párrafo iv) deberán ir acompañadas de:
  - la fecha misma; o

<sup>3</sup> La declaración del contenido neto representa la cantidad en el momento del empaquetado, referida a un sistema de control de calidad promedio.

<sup>4</sup> La declaración del peso escurrido debe ser aplicada por referencia a un sistema de control de la cantidad media.

<sup>5</sup> Se deberían tener en cuenta otros textos del Codex.

- una referencia al lugar donde aparece la fecha.
- (vi) El día y el año deberán declararse con números no codificados expresando el año con dos o cuatro dígitos; el mes deberá declararse con letras, caracteres o números. Cuando solo se utilicen números para declarar la fecha o cuando el año solo se exprese con dos dígitos, la autoridad competente determinará si se deberá dar la secuencia de día, mes y año con abreviaturas adecuadas que acompañen el marcado de fecha (ejemplo: DD/MM/AAAA o AAAA/DD/MM).
- (vii) Siempre que la inocuidad alimentaria no se vea comprometida, las disposiciones 4.7.1 i) y 4.7.1 ii) no serán necesarias para un alimento si se aplica uno o varios de los siguientes criterios:
1. cuando no se vea comprometida la inocuidad y la calidad no se deteriore debido a que la naturaleza del alimento no permite la proliferación microbiana (como en el caso del alcohol, la sal, la acidez y la poca actividad de agua) en las condiciones de almacenamiento previstas o especificadas;
  2. cuando el deterioro sea evidente ante un examen físico en el punto de venta, por ejemplo, productos frescos crudos que no se hayan sometido a elaboración, y se presente de forma visible al consumidor;
  3. cuando el alimento no haya perdido sus principales características ni su calidad organoléptica;
  4. cuando, por su naturaleza, el alimento esté destinado a ser consumido por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación, como algunos productos de panadería y pastelería.

Por ejemplo, los siguientes alimentos<sup>6</sup>:

- frutas y hortalizas frescas, incluidos los tubérculos, que no hayan sido pelados, cortados o tratados de otra forma análoga;
- vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;
- 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 no yodada;
- azúcar sólido no enriquecido;
- productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados;
- goma de mascar.

En estos casos, se podrá proporcionar la "Fecha de fabricación" o la "Fecha de envasado".

- (viii) Se podrá utilizar una "Fecha de fabricación" o una "Fecha de envasado" en combinación con la cláusula 4.7.1 i) o ii). Deberá ir precedida de las palabras "Fecha de fabricación" o "Fecha de envasado", según corresponda, y utilizar el formato previsto en la cláusula 4.7.1 vi).

**4.7.2** Se indicarán en la etiqueta cualesquiera condiciones especiales necesarias para la conservación del alimento cuando estas se requieran para contribuir a la integridad del mismo; y en caso de utilizarse una marca de fecha, la validez de la fecha dependerá del cumplimiento de estas condiciones.

#### **4.8 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.

---

<sup>6</sup> Esta lista es orientativa.



## 5. REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES

### 5.1 Declaración cuantitativa de los ingredientes

5.1.1 En todo alimento que se que se venda como mezcla o combinación, se declarará el porcentaje de insumo, con respecto al peso o al volumen, como fuera apropiado, de cada ingrediente al momento de la elaboración del alimento (incluyendo los ingredientes compuestos<sup>7</sup> o categorías de ingredientes<sup>8</sup>), cuando el ingrediente:

- (a) es enfatizado en la etiqueta como presente, por medio de palabras o imágenes o gráficos; o
- (b) no figura en el nombre del alimento, es esencial para caracterizar al alimento, y los consumidores del país en que el se vende el alimento asumen su presencia en el alimento si la omisión de la declaración cuantitativa de ingredientes fuera a engañar o llevar a error a los consumidores.

Tales revelaciones no se requieren cuando:

- (c) el ingrediente es utilizado en pequeñas cantidades para propósitos aromatizantes; o
- (d) normas específicas del Codex Alimentarius relativas a los productos estén en conflicto con los requisitos aquí descritos.

Respecto a la Sección 5.1.1(a):

- (e) La referencia en el nombre del alimento, a un determinado ingrediente o categoría de ingredientes no implicará de por sí el requerir una declaración cuantitativa de ingredientes si es que:
  - La referencia no conducirá a error o engañará, o no es probable que cree una impresión errónea en el consumidor respecto a la naturaleza del alimento en el país en que se comercializa, porque la variación entre productos de la cantidad del ingrediente o ingredientes no es necesaria para caracterizar al alimento o distinguirlo de alimentos similares.

5.1.2 La información requerida en la Sección 5.1.1 será declarada en la etiqueta del producto como un porcentaje numérico. El porcentaje de insumo, por peso o volumen como fuera apropiado, de cada ingrediente tal, se dará en la etiqueta muy cerca de las palabras o imágenes o gráficos que destacan el ingrediente particular, o al lado del nombre común del alimento, o adyacente a cada ingrediente apropiado enumerado en la lista de ingredientes como un porcentaje mínimo cuando el énfasis es sobre la presencia del ingrediente, y como un porcentaje máximo cuando el énfasis es sobre el bajo nivel del ingrediente.

Para alimentos que han perdido humedad luego de un tratamiento térmico u otro tratamiento, el porcentaje (con respecto al peso o al volumen) corresponderá a la cantidad del ingrediente o ingredientes usados, en relación al producto terminado.

Cuando la cantidad de un ingrediente o la cantidad total de todos los ingredientes expresados en la etiqueta exceden el 100%, el porcentaje puede ser remplazado por el peso del ingrediente o ingredientes utilizados para preparar 100 g de producto terminado.

### 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. El uso del símbolo internacional indicativo de que el alimento ha sido irradiado, según se muestra abajo es facultativo, pero cuando se utilice deberá colocarse cerca del nombre del producto.



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.

<sup>7</sup> Para los ingredientes compuestos, el porcentaje de insumo significa el porcentaje del ingrediente compuesto tomado como un todo.

<sup>8</sup> Para los propósitos de la Declaración cuantitativa de ingredientes, "categoría de ingredientes" significa el término genérico que se refiere al nombre de clase de un ingrediente y/o cualquier término o términos comunes similares utilizados en referencia al nombre de un alimento.

## **6. 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<sup>2</sup> podrán quedar exentas de los requisitos estipulados en las Secciones 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, establecidos en la Sección 3 – Principios generales.
- 7.2** Cuando se empleen designaciones de calidad, estas deberán ser fácilmente comprensibles, y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna.

## **8. PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA**

### **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 del Codex 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 ésta.
- 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 el idioma requerido.
- 8.2.2** Cuando se aplique una nueva etiqueta o una etiqueta complementaria, la información obligatoria que se facilite deberá reflejar totalmente y con exactitud la información que figura en la etiqueta original.