

ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
ENVASADOS PARA CONSUMO HUMANOCOGUANOR
NGO 34 039
1ª. Revisión

La presente norma constituye la primera revisión a la norma COGUANOR NGO 34 039 publicada en el Diario Oficial del 29 de marzo de 1982, a la cual sustituye.

1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos mínimos que debe cumplir el etiquetado de los productos alimenticios envasados para consumo humano, producidos en el país o de origen extranjero.

2. NORMAS COGUANOR A CONSULTAR

COGUANOR NGO 4 010 Sistema Internacional de Unidades (SI)
1ª. Revisión

3. CAMPO DE APLICACIÓN

3.1 Esta norma se aplica al etiquetado de todos los productos alimenticios envasados para la venta directa al consumidor final, así como a los suministrados a los restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares.

3.2 Quedan excluidos del campo de aplicación de la presente norma los productos dietéticos y los productos alimenticios envasados en presencia del comprador final. Los productos que se envasan en los establecimientos de venta al público y se presenten así el mismo día de su envasado para su venta, se regularán mediante reglamentación específica, quedando facultada la Comisión Guatemalteca de Normas (COGUANOR) para dictar la disposición pertinente.

4. TERMINOLOGIA

4.1 Etiqueta o rótulo. Se entiende por etiqueta o rótulo toda inscripción, leyenda o disposición que se imprima, adhiera o grave en la tapadera del envase, en el envase mismo, en la envoltura o en el embalaje de un producto de presentación comercial, que identifica a dicho producto.

4.2 Sección principal de la etiqueta. Se entiende por sección principal la parte de la etiqueta donde está inscrito el nombre, la calidad y la marca registrada del producto.

4.3 Envase. Es todo recipiente destinado a contener un producto con la misión específica de protegerlo de su deterioro, contaminación o adulteración y de facilitar su manipulación.

Nota. El material del envase deberá ser inocuo y no deberá alterar las características del producto, pudiendo ser de papel, cartón, plástico, metal, vidrio o de cualquier otro material que tenga las propiedades antes descritas.

C o n t i n u a

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

4.5 Alimento. Es todo producto natural o artificial, simple o compuesto, elaborado o sin elaborar, que se ingiere con fines de nutrición, así como el que se ingiere por hábito o placer aún cuando no sea con fines nutritivos; se excluyen las sustancias como los medicamentos y las drogas que se ingieren con fines distintos al de aportar al organismo humano los materiales y energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

Nota 1. Los aditivos alimentarios están comprendidos en esta definición. Véase numeral 4.17.

Nota 2. En esta definición no quedan comprendidos los productos que se administran con fines dietéticos ni los medicamentos vitamínicos y minerales para mejorar o mantener la salud.

4.6 Alimento natural. Es el que puede ser utilizado sin haber sufrido modificaciones de origen físico, químico o biológico, salvo las indicadas por la higiene o las que fueren necesarias para la separación de partes no comestibles.

4.7 Alimento natural procesado. Es todo producto elaborado a base de un alimento natural que ha sido sometido a un tratamiento tecnológico adecuado para su conservación y consumo ulterior sin que sufra posteriormente cambios sustanciales en sus características normales o propias.

4.8 Alimento artificial. Es el que ha sido preparado con el objeto de imitar un alimento natural o un alimento natural procesado, y en cuya composición entren sustancias no existentes en el alimento natural.

4.9 Alimento enriquecido. Es todo alimento natural o artificial al que se le han adicionado otras sustancias con el objeto de reforzar su valor nutritivo de conformidad con lo estipulado por las normas nutricionales, pero se tendrá como dietético si se destina a regímenes alimenticios especiales.

4.10 Alimento desprovisto de uno o más de sus constituyentes. Es todo aquel que ha sido privado total o parcialmente de elementos útiles o principios característicos del producto.

Nota. En los casos de alimentos concentrados o deshidratados, la eliminación de agua de los mismos no constituye razón para incluirlos dentro de esta denominación.

4.11 Alimento alterado. Es el que por la acción de causas naturales como la humedad, la temperatura, el aire, la luz, el tiempo u otras causas, ha sufrido cambios sustanciales o deterioro en sus características normales.

4.12 Alimento contaminado. Es el que contiene organismos patógenos, impurezas minerales u orgánicas inconvenientes o repulsivas y un número de organismos no patógenos superiores a los límites fijados por las normas de alimentos.

4.13 Alimento adulterado. Es todo aquel producto alimenticio que intencionalmente haya sido alterado y esté comprendido en los siguientes casos:

- a) sustituido uno o más de sus componentes por otros inertes o extraños al alimento;
- b) adicionado de un exceso de agua u otro material usado como relleno;
- c) coloreado o tratado artificialmente para disimular alteraciones o defectos de su elaboración y/o de la materia prima empleada; y
- d) adicionado de sustancias no autorizadas o que no correspondan en su composición, calidad y demás características a las especificadas en las normas o reglamentos respectivos.

4.14 Alimento imitado. Es la copia de un producto determinado, que responde a las características, apariencia y denominación del producto legítimo sin serlo.

4.15 Alimento falsificado. Es el alimento imitado que no procede de sus fabricantes legítimamente autorizados.

4.16 Ingredientes. Son los elementos alimentarios que entran en la elaboración de un producto.

4.17 Aditivos alimentarios ⁽¹⁾. Son aquellos elementos que entran en la formulación de un producto como sustancias correctivas o coadyuvantes, con el objeto de preservar o estabilizar o mejorar su color, sabor, olor y apariencia, siempre que no perjudiquen su valor nutritivo; normalmente no se consumen como alimento ni se usan como ingrediente característico del alimento, tengan o no valor nutritivo y cuya adición intencional al alimento, en cualquiera de las fases de producción, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulta o es de prever que resulte (directa o indirectamente), en que él o sus derivados pasen a ser un componente de tales alimentos o afecten a las características de éstos.

Nota. Se consideran aditivos a las sustancias alimentarias que tienen características antioxidantes, conservadoras, antisépticas, antifermentativas, acidificantes, alcalinizantes, antibullizantes, aromatizantes, saborizantes, colorantes, edulcorantes, emulsificantes, estabilizantes, espumantes, antiespumantes, hidrolizantes, humectantes, antihumectantes, espesantes, y decolorantes o blanqueadoras.

4.17.1 Saborizantes naturales. Son sustancias obtenidas a partir de productos naturales, cuya función significativa es más bien dar o acentuar el sabor de los alimentos, que mejorar su valor nutritivo.

Nota. Los saborizantes naturales más comunes son: los aceites esenciales, oleorresinas, esencias o extractos, proteína hidrolizada, producto destilado o cualquier producto obtenido por horneado, calentamiento o proceso enzimático, que contiene el sabor constitutivo de la especia, fruta o jugo de fruta, hortalizas o jugo de hortalizas, levadura comestible, hierba, corteza de fruta, brote o yema, raíz, hojas o materiales similares de origen vegetal, carne, productos marinos, productos avícolas, productos lácteos y productos de fermentación.

4.17.2 Saborizantes artificiales. Son sustancias cuya función es dar o acentuar el sabor de los alimentos, las cuales se preparan artificialmente a base de hidrocarburos, alcoholes, ácidos, aldehidos, cetonas y ésteres diversamente asociados, y no a partir de productos naturales.

(1) Los aditivos alimentarios que pueden ser usados en alimentos, son los permitidos por la autoridad sanitaria del país o en su defecto, los aceptados por la Comisión del Codex Alimentarius de la FAO/OMS.

4.17.3 Colorantes. Son aquellas sustancias que dan color o intensifican el color del producto. Dependiendo de su procedencia pueden ser colorantes naturales o artificiales.

4.17.4 Preservadores. Son aquellas sustancias que impiden o retardan la alteración o descomposición del producto. Se clasifican en conservadores, antisépticos, antifementativos y antioxidantes.

4.17.5 Humectantes. Son aquellas sustancias que se usan para prevenir la pérdida de humedad de los productos alimenticios.

4.17.6 Antihumectantes. Son aquellas sustancias que disminuyen las características higroscópicas de los alimentos; también se les llama antiaglomerantes por evitar la aglomeración de partículas producida por cierto contenido de humedad.

4.18 Contaminante. Es cualquier sustancia dañina o que puede causar daño al organismo, no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en el mismo como resultado de las prácticas agrícolas, zootecnia, medicina veterinaria o de cualquiera de las fases de producción, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como consecuencia de la contaminación ambiental.

4.19 Sustancias enriquecedoras. Son aquellas que se agregan con el objeto de mejorar las características nutritivas del producto.

4.20 Condimentos y especias. Son aquellas sustancias que se emplean en forma entera, en pedazos o granular, cuya función es sazonar los alimentos, es decir, mejorar su sabor y aroma.

Nota. Los condimentos y especias más comunes son los siguientes: ajo, cebolla, apio, ajedrea de jardín, azafrán, anís, albahaca, hojas de laurel, semillas de alcaravea, cardamomo, semillas de apio, perifollo o cerafolio, canela, clavo, culantro o cilantro, semillas de comino, cúrcuma, semillas de eneldo, semillas de hinojo, estragón, fenogreco, jengibre, macís, mejorana, flor de mostaza, nuez moscada, orégano, pimentón, chile, achiote, perejil, pimienta negra, pimienta blanca, pimienta roja, pimienta de jamaica ("allspice"), romero, tomillo, tomillo salsero, salvia y hierbabuena.

4.20.1 La cúrcuma, el pimentón, el azafrán y el achiote, además de ser especias son colorantes, por lo que se deben declarar con su nombre común.

4.21 Masa neta. Es la masa de un producto envasado deducida la masa del envase.

4.22 Masa escurrida o masa drenada. Es la masa del producto al cual se le ha eliminado por tamizado el medio líquido.

4.23 Lote. Es una cantidad determinada de producto envasado que se somete a inspección como conjunto unitario, cuyo contenido es de características similares o ha sido fabricado bajo condiciones de producción presumiblemente uniformes y que se identifican por tener un mismo código o clave de producción.

5. CONDICIONES GENERALES DE LAS ETIQUETAS

5.1 La etiqueta no dejará lugar a dudas respecto a la verdadera naturaleza de los productos alimenticios, ni a su composición, calidad, cantidad, origen o procedencia,

C o n t i n ú a

tratamiento general a que han sido sometidos y otras propiedades esenciales de los mismos.

5.2 Las etiquetas podrán ser de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases o bien de impresión permanente sobre los mismos.

Nota. En el caso de envases de vidrio que utilicen corcholatas, coronas o tapaderas metálicas podrá utilizarse la superficie expuesta de éstas para colocar parte de las especificaciones que exige la presente norma.

5.3 Las inscripciones en las etiquetas deberán ser hechas en forma tal que no desaparezcan bajo condiciones de uso normal, ser fácilmente legibles a simple vista y redactadas en idioma español. Sin embargo podrán redactarse a la vez en otro idioma, con el mismo tipo y tamaño de letra, si no se contraponen a alguna disposición legal específica del país; para el caso de marcas y nombres extranjeros, debidamente registrados en el Registro de la Propiedad Industrial del Ministerio de Economía, se permitirá poner solamente éstos en el idioma original. Únicamente con propósitos de exportación se permitirá que se redacte en otro idioma todo el contenido de la etiqueta.

5.4 En etiquetas que se adhieren al envase las inscripciones podrán estar en el reverso de las mismas, siempre que sean claramente visibles a través del envase con su contenido.

5.5 No se permitirá ninguna impresión en la cara interna de los envases, que esté en contacto con los productos alimenticios.

5.6 El tamaño de las etiquetas deberá ser por lo menos de un 30% de la cara principal del envase. El área de la sección principal de la etiqueta deberá ser por lo menos de un 40% del área de la etiqueta, en forma tal que la declaración completa contenida en la misma sea fácilmente legible bajo condiciones de visión normal.

5.7 Únicamente en el caso de los caldos y consomés deshidratados que se expendan en tabletas y los confites y productos similares envueltos en forma individual, los cuales por su tamaño no pueden llevar toda la información que se exige, en la etiqueta o envoltura, se permitirá que la misma se declare en el envase o embalaje que contenga varias unidades del producto.

5.8 Las etiquetas no podrán tener 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 una entidad competente a criterio de la COGUANOR.

5.9 En las etiquetas no se permitirán indicaciones que atribuyan al producto una acción curativa o preventiva.

5.10 En las etiquetas no se deberá designar a los productos con denominaciones geográficas que no correspondan a la región o lugar de elaboración, a menos que se le anteponga a la denominación geográfica la expresión "al estilo". Ejemplos:

- a) Paella al estilo valenciano;
- b) Callos al estilo madrileño;

6. CARACTERISTICAS DE LA INFORMACION DE LA ETIQUETA

6.1 Información mínima. La información mínima que deberán llevar las etiquetas además de la que se exige en la norma de un producto dado, es la siguiente:

6.1.1 Nombre del producto. El nombre del producto deberá ser el nombre específico del mismo, la marca de fábrica o comercial o la denominación de fantasía y no un nombre colectivo o genérico. Deberá presentarse con letras de tamaño y color sobresaliente en la etiqueta. Si fuera necesario, podrá emplearse una descripción del producto o de su utilización, lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer la naturaleza real del producto y distinguirla de aquellos otros con los que pueda confundirse.

6.1.1.1 Deberá incluirse adicionalmente una indicación del estado físico en que se encuentra el producto alimenticio o del tratamiento específico a que ha sido sometido (como por ejemplo congelado, esterilizado, concentrado, deshidratado, o ahumado), en el caso en que la omisión de esta indicación sea susceptible de crear confusión en el comprador.

6.1.2 Imitación de un producto. Cuando éste sea el caso, deberá indicarse en la sección principal de la etiqueta con la palabra "Imitación", en forma perfectamente visible. El tamaño de las letras deberá ser el mismo del utilizado para el nombre del producto.

6.1.3 Alimento artificial. Cuando éste sea el caso, deberá indicarse en la sección principal de la etiqueta con la expresión "Producto artificial", en forma perfectamente visible. El tamaño de las letras deberá ser el mismo del utilizado para el nombre del producto.

6.1.4 Marca registrada. La marca registrada ante el Registro de la Propiedad Industrial del Ministerio de Economía, estará situada en la sección principal de la etiqueta y no podrá inducir a engaño al consumidor sobre el origen o características del producto.

6.1.5 Contenido neto. Se indicará dentro del 30% inferior de la sección principal de la etiqueta el volumen o la masa neta del producto en el envase, expresado en el Sistema Internacional de Unidades (SI); véase Norma Guatemalteca Obligatoria COGUANOR NGO 4 010. Si la superficie o el lado del recipiente que debe llevar la sección principal de la etiqueta es menor de 32 cm², la declaración del contenido neto podrá colocarse en cualquier parte de la sección principal de la etiqueta.

6.1.5.1 La altura de las letras y números empleados para indicar el contenido neto deberá ser la siguiente: de por lo menos 1.5 mm para áreas de sección principal de la etiqueta de 32 cm² o menos; de 3 mm para un área superior a 32 cm² pero no mayor de 160 cm²; de 4.5 mm para áreas mayores de 160 cm² pero no mayores de 645 cm²; de 6.5 mm para áreas mayores de 645 cm² pero no mayores de 2 580 cm²; de 12.5 mm para todas las áreas de sección principal de la etiqueta superiores a 2 580 cm². La altura de las letras no debe ser mayor de 3 veces el ancho de las mismas.

6.1.5.2 Debido a que el requerimiento de la altura mínima de las letras se aplica a las letras más pequeñas usadas, se recomienda que la declaración del contenido neto se haga empleando letras mayúsculas. Arriba y abajo de la declaración del contenido neto debe haber un área clara igual a la altura de las letras empleadas. A ambos lados de la declaración del contenido neto, debe haber un espacio libre igual a 2 veces el ancho de la letra n mayúscula (N) del tipo empleado en la declaración del contenido neto.

6.1.6 El contenido neto de producto en el envase, podrá diferir del contenido neto declarado, de acuerdo con las tolerancias indicadas en los cuadros 1,2,3 y 4 siguientes:

C o n t i n ú a

Cuadro 1. Tolerancias para los productos, en forma líquida, que se comercialicen en volumen

Volumen declarado	Tolerancias
Envases hasta 250 cm ³	± 5% del volumen declarado
De 251 cm ³ a 1 000 cm ³	± 2% del volumen declarado
De más de 1 000 cm ³	± 1% del volumen declarado

Cuadro 2. Tolerancias para los productos, en forma de emulsiones, que se comercialicen en masa

Masa neta declarada	Tolerancias
Envases hasta 500 g	± 5% de la masa declarada
Envases de más de 500 g	± 2% de la masa declarada

Cuadro 3. Tolerancias para los productos sólidos, en forma de polvos, granulados, partículas extruídas, escamas y otras formas, que se comercialicen en masa

Masa neta declarada	Tolerancias
Envases hasta 250 g	± 5% de la masa declarada
De 251 g a 1 000 g	± 2% de la masa declarada
De más de 1 000 g	± 1% de la masa declarada

Cuadro 4. Tolerancias para los productos sólidos en medio líquido

Masa escurrida declarada	Tolerancias
Envases hasta 250 g	± 5% de la masa escurrida declarada
De 251 a 1 000 g	± 2% de la masa escurrida declarada
De más de 1 000 g	± 1% de la masa escurrida declarada

Nota. Todos los productos de este grupo deben tener un contenido neto no menor del 90% de la capacidad del envase.

6.1.7 Composición del producto.

6.1.7.1 Ingredientes.

6.1.7.1.1 Los ingredientes se designarán con su nombre propio, en orden decreciente según la proporción en que cada uno de ellos esté contenido en el producto; no será necesario declarar los porcentajes de los mismos.

6.1.7.1.2 Cuando se trate de productos alimenticios concentrados o deshidratados, destinados a ser reconstituidos mediante adición de agua, los ingredientes deberán mencionarse por orden decreciente de proporciones en el producto alimenticio reconstituido.

El título de la lista de ingredientes será en estos casos: "Ingredientes en el producto alimenticio ya reconstituido".

C o n t i n ú a

6.1.7.1.3. Los ingredientes que pertenezcan a uno de los grupos enumerados en el cuadro 1 del anexo, podrán designarse por el nombre genérico del grupo a que pertenezcan.

Nota. Cuando un ingrediente sea a la vez especia y colorante, o saborizante y colorante, se declara solamente con su nombre propio.

Ejemplos: La cúrcuma, el pimentón y el azafrán son a la vez especias y colorantes, por lo que se deberán declarar con su nombre usual o común.

6.1.7.1.4 No precisarán lista de ingredientes los productos alimenticios constituidos por un solo ingrediente o los incluidos en la siguiente relación:

- a) Frutas, hortalizas frescas y patatas, excepto las mondadas, cortadas, etc.
- b) Refrescos carbonatados cuya denominación señale esta característica.
- c) Vinagres que procedan de un solo producto base a los que no se les haya incorporado ningún otro ingrediente.
- d) Quesos, mantequilla, leches y natas fermentadas, si únicamente se les ha añadido ingredientes procedentes de productos lácteos, enzimas y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación de los citados productos y en el caso de quesos distintos de los frescos o fundidos, la sal precisa para su elaboración.

6.1.7.2 Aditivos ⁽¹⁾.

6.1.7.2.1 Los aditivos alimentarios se designarán obligatoriamente por el nombre del grupo a que pertenezcan (por ejemplo: antioxidante, saborizante, colorante), seguido de su nombre específico y su concentración en el producto final.

6.1.7.3 Sustancias enriquecedoras. Cuando al producto se le agreguen sustancias nutritivas enriquecedoras tales como vitaminas, sales minerales y proteínas, se debe hacer constar en la etiqueta, de forma destacada con la expresión "Alimento natural enriquecido" o bien "Alimento artificial enriquecido", según sea el caso, indicando además los nombres de las sustancias enriquecedoras y la cantidad de ellas contenida en cada unidad de masa o volumen de producto ⁽²⁾.

6.1.8 Identificación del lote y fecha de fabricación. Se deberá declarar la identificación del lote y la fecha de fabricación de dicho lote, las cuales podrán ponerse en clave en cualquier lugar apropiado del envase; dicha clave deberá ser suministrada cuando sea requerida por la entidad oficial de verificación de la calidad.

Nota. En el caso de ciertos productos líquidos, tales como bebidas gaseosas, cervezas y licores, podrá reemplazarse la identificación del lote por la fecha de llenado, cuando así lo

(1) Los aditivos alimentarios que pueden ser usados en alimentos, son los permitidos por la autoridad sanitaria del país o en su defecto, los aceptados por la Comisión del Codex Alimentarius de la FAO/OMS.

(2) La concentración de vitaminas en los alimentos se expresará en unidades del Sistema Internacional de Unidades (SI), pudiéndose emplear entre paréntesis, adicionalmente unidades gamma(γ) o Unidades Internacionales (UI); sus equivalencias en el Sistema Internacional de Unidades (SI) son las siguientes:

1 γ	= 0.001 mg = 1 μ g
1 UI de vitamina D	= 0.025 γ = 2.5 x 10 ⁻⁸ g = 25 ng
1 UI de vitamina A	= 0.3 μ g de retinol; 0.344 μ g de vitamina A acetato y 0.55 μ g de Vitamina A palmitato.

autorice en forma expresa la entidad encargada de la verificación de la calidad del país, véase numeral 9.1.

6.1.9 Nombre o razón social del fabricante o responsable. Se deberá declarar en la etiqueta el nombre o razón social del fabricante, envasador, importador, distribuidor o el responsable legal del producto, así como la dirección o el apartado postal.

6.1.10 Registro sanitario. Se deberá declarar en la etiqueta el número del registro sanitario del producto, expedido por la autoridad sanitaria de Guatemala y adicionalmente el del país de origen, cuando el producto sea importado.

6.1.11 País de origen.

6.1.11.1 Se deberá declarar el país de origen del producto. Si el producto es fabricado en algún país de Centroamérica, la etiqueta deberá llevar la siguiente leyenda "Producto centroamericano hecho en ... (nombre del país)".

6.1.11.2 Todo producto importado a granel por alguno de los países de Centroamérica, que no ha sufrido transformación de su naturaleza y que ha sido envasado en el país importador, deberá indicar en un lugar visible del rótulo la leyenda "envasado en ... (nombre del país)".

6.2 Información adicional. Además de la información mínima indicada anteriormente, las etiquetas deberán mostrar la siguiente información, según lo exija la norma específica correspondiente a un producto dado.

6.2.1 Alimentos desprovistos de uno o más de sus constituyentes. En los alimentos privados total o parcialmente de uno o varios de sus componentes normales, deberá hacerse constar esta circunstancia en las etiquetas.

6.2.2 Calidad del producto. Cuando exista norma Guatemalteca COGUANOR para un producto dado, se podrá indicar la calidad que le corresponde de acuerdo a dicha norma. Cuando no exista norma COGUANOR, cualquier indicación de calidad es optativa del productor y estará bajo su responsabilidad y en ningún caso podrá ser equívoca o engañosa.

6.2.3 Masa escurrida o masa drenada. Cuando el producto está constituido por un líquido y material sólido en trozos o entero, se deberá indicar claramente en el etiqueta la masa escurrida o masa drenada del producto en el envase, expresada en el Sistema Internacional de Unidades (SI), con un tamaño de letra similar al empleado para declarar la masa neta del producto, véase numeral 6.1.5.

6.2.4 Productos con período de vida limitado. Cuando un producto tenga un período de vida limitado, se deberá hacer constar en la etiqueta la fecha límite, la que podrá ponerse en forma abreviada.

Nota. Aquellos productos que por su alta rotación en el mercado y como consecuencia, son consumidos antes de que el producto pueda llegar a ser no apto para su consumo, podrán ser eximidos de este requisito a criterio de la entidad encargada de la verificación de la calidad; véase el numeral 9.1.

6.2.5 Recipientes con cámara de gas inerte. Cuando en el espacio libre del envase se haya reemplazado el aire por un gas inerte o se haya hecho el vacío, se podrá indicar esta circunstancia en la etiqueta.

C o n t i n ú a

6.2.6 Alimentos irradiados. En las etiquetas de aquellos alimentos que hayan sido tratados con radiación ionizante, deberá declararse este hecho.

6.2.7 Indicaciones de uso o precauciones.

6.2.7.1 Cuando el producto necesita refrigeración para garantizar su conservación deberá indicarse claramente en la etiqueta.

6.2.7.2 Cuando el producto sea de fácil contaminación y por lo tanto sea necesario mantenerlo en refrigeración después de abierto para su mejor conservación, o deba ser consumido de inmediato, se indicará claramente en la etiqueta pudiéndose emplear una de las siguientes frases o redacción similar, según corresponda: "Para consumo inmediato una vez abierto" o "Guárdese en refrigeración después de abierto".

6.2.7.3 Cuando el producto esté contenido en envase de vidrio se recomienda incluir en las inscripciones sobre el embalaje alguna expresión que indique la fragilidad del envase; por ejemplo: "Fragil, manéjese con cuidado".

6.2.7.4 Para aquellos productos que por su naturaleza o composición, no sean susceptibles de ser consumidos tal como vienen envasados o sea que requieran cierta preparación tal como mezcla, dilución o cocción, es requisito indispensable que aparezca en alguna parte de la etiqueta el procedimiento de preparación paso a paso y de la manera más sencilla posible y que no se preste a confusión. En la medida en que se pueda deberá ir acompañado (el procedimiento escrito) de figuras o dibujos ilustrativos que faciliten la comprensión.

7. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Cuando el producto necesite condiciones especiales de almacenamiento y transporte, éstas deberán indicarse claramente en la etiqueta.

8. CORRESPONDENCIA

Para la elaboración de la presente norma se tomaron en cuenta los siguientes documentos:

- a) Norma Centroamericana ICAITI 34 039 Etiquetado de productos alimenticios para consumo humano.
- b) Norma General de Etiquetado. Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios Envasados, 21847 Real Decreto 2058/1982, 12 de agosto, Palma de Mallorca, España, reproducida en la Revista Alimentación, Equipos y Tecnología, Año 1 – Num. 1, septiembre – octubre 1982.
- c) "The Almanac of the Canning, Freezing, Preserving Industries. Sixty-Seventh Edition.
Edward E. Judge & Sons, Inc. Westminster, Maryland, 1982".

9. ANEXO

9.1 Queda al criterio de la entidad de verificación de la calidad del país eximir el cumplimiento total o parcial de esta norma a aquellos productos que, por razones técnicas,

C o n t i n ú a

económicas y de otra índole, justificables, no puedan cumplir con algunos de los requisitos exigidos en la presente norma.

9.2 Cuando se trate de productos solamente de exportación, el contenido de la etiqueta estará sujeto a convenio entre las partes.

9.3 Cuadros.

Cuadro 1. Ingredientes que pueden ser designados en el etiquetado con el nombre genérico del grupo a que pertenezcan (continuación)

Definición	Designación
1. Aceites refinados de semillas autorizados para el consumo; mezclados entre sí.	"Aceites vegetales".
2. Grasas refinadas.	"Grasas comestibles", acompañada de la mención vegetal o animal, o la mención del nombre específico del vegetal o animal.
3. Mezcla de harinas procedentes de dos o más especies de cereales.	"Harinas", seguida de un paréntesis con los nombres de las distintas variedades de harinas, colocados por orden decreciente de sus masas.
4. Almidones y féculas, modificadas o no por vías enzimática o física.	"Almidón" (es) o "Fécula" (s).
5. Cualquier pescado cuando constituya un ingrediente de un producto alimenticio y en el que no se haga mención, en su denominación o presentación de un pescado específico.	"Pescado" (s).
6. Cualquier carne de ave cuando constituye un ingrediente de un producto alimenticio y en el que no se haga mención en su denominación o presentación de una carne de ave específica.	"Carne de ave".
7. Cualquier queso o mezcla de quesos cuando constituyan un ingrediente de un producto alimenticio y en el que no haga mención, en su denominación o presentación de una clase de queso específica.	"Queso" (s).
8. Las especias o sus extractos, solos o mezclados, que no excedan del 2% en masa del producto alimenticio.	"Especias".
9. Las plantas aromáticas o sus partes que no excedan del 2% en masa del producto alimenticio.	"Plantas aromáticas".
10. Las preparaciones de gomas utilizadas en la fabricación de goma base para los chicles.	"Goma base".

C o n t i n ú a

Cuadro 1. Ingredientes que pueden ser designados en el etiquetado con el nombre genérico del grupo a que pertenezcan (conclusión)

Definición	Designación
11. Pan rallado de cualquier origen.	"Pan rallado".
12. Cualquier categoría de sacarosa.	"Azúcar".
13. Dextrosa anhidra o monohidratada.	"Dextrosa".
14. Cualquier caseinato.	"Caseinato".
15. La manteca de cacao obtenida por presión o por el procedimiento llamado "Expeller" o refinado.	"Manteca de cacao".
16. Las frutas confitadas que no excedan del 10% en la masa del producto alimenticio.	"Frutas confitadas".
17. Las mezclas de almendras, avellanas, nueces y piñones cuando constituyan un ingrediente de un producto alimenticio y en el que no se haga mención, en su denominación o presentación, de alguno específicamente.	"Frutos secos", seguida de un paréntesis con los nombres de cada uno de ellos colocados por orden decreciente de su masa.
18. Las hortalizas y verduras mezcladas entre sí que constituyan un ingrediente de un producto alimenticio y en el que no se haga mención, en su denominación o presentación, de alguno específicamente	"Hortalizas y/o verduras", según corresponda seguida de un paréntesis con los nombres de cada una de ellas colocadas por orden decreciente de su masa.
19. Pastas alimenticias, solas o mezcladas entre sí.	"Pastas alimenticias".

-----Última Línea-----