NORMA
VENEZOLANA

COVENIN
2952:2001

NORMA GENERAL PARA EL ROTULADO DE LOS ALIMENTOS ENVASADOS

(1ra Revisión)

FONDONORMA

PRÓLOGO

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 2952-92, fue revisada de acuerdo a las directrices del Comité Técnico de NormalizaciónCT10 Productos Alimenticios , por el Subcomité Técnico SC12 Productos Diversos y aprobada por FONDONORMA en la reunión del Consejo Superior N° 2001-10 de fecha 31/10/2001.

En la revisión de esta Norma participaron las siguientes entidades: Ministerio de Salud y Desarrollo Social; Instituto Nacional de Higiene; Instituto Nacional de Nutrición; Universidad Simón Bolívar; Fundación CIEPE; INDECU; CAVIDEA; ASOGRASA; ASOTRIGO; ASOVEMA; ANIQUESO; CAVILAC; Corporación INLACA; Empresas Polar; Kellogs de Venezuela; Nestlé de Venezuela; PARMALAT; Alfonso Rivas & Cía.; Industrias IBERIA; Coca Cola, C.A.; Industrias PROLACA; Alimentos Kraft.

NORMA VENEZOLANA COVENIN
NORMA GENERAL PARA EL ROTULADO 2952:2001
DE LOS ALIMENTOS ENVASADOS (1ra Revisión)

1 OBJETO

1.1 Esta Norma Venezolana establece las directrices para las leyendas o representaciones gráficas que ostentarán los rótulos o etiquetas y marbetes adicionales que identifican a los alimentos envasados para consumo humano, tanto nacionales como importados.

1.2 Quedan excluidos del ámbito de aplicación de la siguiente norma:

1.2.1 Los productos alimenticios destinados a la exportación, los cuales se regirán por las exigencias el país receptor.

1.2.2 Los productos alimenticios envasados en presencia del consumidor (Envasado casual).

2 REFERENCIAS NORMATIVAS

Las siguientes normas contienen disposiciones que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta Norma Venezolana. 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 con base en ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente.

COVENIN 910:2000 Norma general para aditivos alimentarios.

COVENIN 2952/1:1997 Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados.

3 DEFINICIONES

Para los propósitos de esta Norma venezolana COVENIN se aplican las siguientes definiciones:

3.1 Rótulo o Etiqueta

Todo marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica que haya sido adherido, escrito, impreso, estarcido, marcado, grabado en relieve o huecograbado en el envase de un alimento.

3.2 Marbete adicional

Es la etiqueta que se adhiere a los envases de los alimentos cuando la etiqueta original se presenta en un idioma diferente al castellano o cuando se quiere incluir leyendas complementarias.

3.3 Rotulado

Es el rótulo o etiqueta propiamente dicho y cualquier material escrito, impreso o gráfico que acompaña al alimento o se expone cerca de él. Incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

3.4 Envase

Cualquier recipiente o envoltorio que contiene alimentos para su entrega como producto único que lo cubre total o parcialmente. Un envase puede contener una unidad o varias unidades o tipos de alimentos, cuando se ofrece al consumidor.

3.5 Envases retornables

Son aquellos envases que después de haber sido utilizados pueden ser recuperados y acondicionados para llenarlos de nuevo.

3.5.1 Envases reetiquetables

Son aquellos definidos en 3.5, generalmente de vidrio, desprovistos de información bajo forma de etiquetas, marbetes o rótulos.

3.5.2 Envases pirograbados

Son aquellos definidos en 3.5, generalmente de vidrio, cuyo rótulo o etiqueta ha sido impreso por pirograbado y cuya información no puede ser alterada o modificada después de producido el envase.

3.6 Embalaje

Cualquier tipo de material que se utilice para transporte o venta de un cierto número de envases y que generalmente se emplea en la venta al mayorista y/o detallista.

3.7 Producto envasado

Es todo alimento contenido en un envase listo para ofrecer al consumo directo, institucional o industrial.

3.8 Contenido neto

Es la cantidad de alimento que se declara debe contener el envase.

3.9 Porción o ración

Es la cantidad razonable de un alimento que puede consumirse como parte de una comida. Una porción puede expresarse en términos de unidades convenientes o unidades de medida que pueda entenderlos fácilmente el consumidor. Por ejemplo: una porción puede expresarse en términos de rebanadas, galletas, o en términos de gramos, cucharadas, tazas.

3.10 Ingredientes

Toda sustancia, incluyendo los aditivos alimentarios que estén presentes en el producto final y que sean empleados en la fabricación o preparación de un alimento.

3.11 Coadyuvante Tecnológico

Es toda sustancia o mezcla de sustancias que ejercen una acción en cualquier fase de la elaboración y que usualmente son eliminadas o reducidas a cantidades inapreciables, inactivadas o transformadas antes de obtener el producto final por lo que su presencia no influye significativamente en las características del producto final.

3.12 Componente

Cualquier sustancia que forme parte de un ingrediente.

3.13 Texto obligatorio

Términos contenidos en el rótulo o etiqueta, de acuerdo a las exigencias legales.

3.14 Presentaciones

Son las distintas formas en que puede ofrecerse un producto de una misma denominación básica, composición, marca y fabricante, que pueden variar en la forma y el tipo de envase, la forma del producto, contenido neto, el diseño y decoración.

Dichas variaciones pueden ser de:

3.14.1 Formas de producto

Por ejemplo: Pastas alimenticias: Caracolitos, tornillos, codos y otros.

3.14.2 Contenido neto

Ejemplo: 1 kg, 500 g, 250 g.

3.14.3 Naturaleza del envase

Ejemplo: Refrescos en envases de vidrio, aluminio, plástico y otros. Aceites envasados en vidrio, hojalata, plástico y otros.

3.14.4 Diseño y decoración del envase

Ejemplo: Bombones de chocolate en donde se varía la ilustración decorativa del envase (paisajes, flores y otros), galletas en diferentes unidades de producto, en el cual puede variar el diseño y decoración de éste.

3.14.5 Forma del envase

Ejemplo: Quesos en barras de diferentes pesos, barras en cajas de cartón, trozos y rebanadas que se expenden en empaques individuales.

3.14.6 Sabores surtidos

Para productos de una misma composición básica. Ejemplo: caramelos y chicles de diferentes sabores que se expenden en un mismo envase.

3.15 Cara principal de exhibición (véase anexo)

Es la parte del envase más factible de exhibirse, mostrarse o revisarse en el momento de la venta al detal. De acuerdo a la forma del envase la cara principal será:

3.15.1 Envase de superficies rectangulares

Uno de los lados que presenta la mayor área de exposición. Se incluyen en esta denominación las bolsas que formen lados debido a los fuelles.

3.15.2 Envases cilíndricos o casi cilíndricos

Un mínimo de 33 % (1/3) del área total impresa de la etiqueta del envase.

3.15.3 Envases de formas diferentes

Para aquellos envases en formas diferentes a los ya mencionados y que no poseen una cara de exhibición evidente, será el 33 % del área total impresa en la etiqueta.

3.16 Cara de información (véase anexo)

Es la parte del envase que puede estar ubicada a la derecha o a la izquierda, en la parte superior, inferior o posterior de la cara principal de exhibición (véase anexo) a excepción de los siguientes casos:

3.16.1 La cara de exhibición y de información sea única.

3.16.2 La tapa está diseñada como cara de información. Ejemplo:

- Bebidas gaseosas, cerveza, malta y agua potable en envases retornables de vidrio pirograbado.
- Yogurt.
- Helados.

3.17 Nombre específico

Es aquel que identifica inequívocamente al alimento, puede ser común o usual, descriptivo o de fantasía. Ejemplo: Pasta de queso fundido para untar, mayonesa, pechuga de pollo empanizado. Espaguetti de sémola Durum.

3.18 Nombre Genérico

Es aquel común a un grupo de alimentos de una misma clase, tipo y género. Ejemplo: Pan, queso, pollo pastas alimenticia.

3.19 Nombre común o usual

Es aquel bajo el cual se conoce al alimento por usos y costumbres. Ejemplo: Hallaca, cachapa, arepa.

3.20 Nombre descriptivo

Es aquel que define al alimento, señalándose la característica más significativa que lo distingue. Ejemplo: Pan con pasas, queso blanco pasteurizado, sopa de pollo deshidratada.

3.21 Nombre de fantasía

Es aquel constituido por una palabra o frase que no necesariamente describe al producto y por lo tanto debe estar acompañado del nombre descriptivo.

3.22 Producto perecedero

Es aquel alimento que en razón de su composición, características físicoquímicas y biológicas puede experimentar alteraciones de diversa naturaleza que limita su período de vida útil y por lo tanto exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento y transporte.

3.23 Producto no perecedero

Es aquel alimento que no se deteriora por efectos del tiempo, siempre y cuando se mantenga en las condiciones de conservación recomendadas.

3.24 Período de vida útil

Es el tiempo durante el cual el producto conserva las especificaciones de calidad bajo las cuales es ofrecido al consumidor, en cuanto a sus características básicas aceptables, desde el punto de vista sensorial, nutricional, físicoquímico y microbiológico, cuando éste es mantenido y conservado en las condiciones recomendadas durante toda la cadena de comercialización hasta su consumo.

3.25 Fecha de expiración, vencimiento o caducidad

Es la fecha en que termina el período de vida útil del producto, desde el punto de vista microbiológico y después de la cual, éste no puede ser comercializado.

3.26 Fecha de consumo preferente

Es la fecha hasta la cual el producto mantiene sus características específicas, siempre que éste se haya conservado en las condiciones recomendadas, sin embargo dentro de esta fecha el alimento puede ser enteramente satisfactorio y su consumo posterior no implica un riesgo de salud pública, ni necesariamente un deterioro considerable de su calidad.

4 PRINCIPIOS GENERALES

4.1 El contenido de las etiquetas o rótulos de los alimentos envasados no deberá escribirse ni presentarse en forma falsa, equívoca, engañosa o susceptible de crear de modo alguno una impresión errónea respecto a su naturaleza u origen.

4.2 Cuando se hagan declaraciones que impliquen o sugieran propiedades de salud atribuidas al producto, o recomendaciones, apoyos, garantías, acreditaciones ó cualquier otro tipo de soporte de instituciones públicas o privadas, dichas declaraciones o recomendaciones deben estar respaldadas por documentación científica públicamente disponible.

4.3 Las declaraciones de salud deben estar basadas en estudios que indiquen la profundidad y validez estadística de esos estudios y su aplicación en el país

4.4 En los rótulos o etiquetas de los alimentos envasados no deberán emplearse:

4.4.1 Palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que produzcan o sugieran directa o indirectamente al comprador o consumidor, confusión o duda sobre la verdadera naturaleza o cantidad del alimento envasado.

4.4.2 Referencias, consejos, advertencias, opiniones o indicaciones que puedan sugerir propiedades medicinales curativas o la atribución de propiedades que no tenga.

4.4.3 La exageración de sus cualidades en términos que induzcan al engaño.

4.4.4 Designación de países y/o comarcas para distinguir productos similares de otro origen. A excepción de las denominaciones geográficas que por usos y costumbres se han transformado en genéricas para determinados alimentos y que por esta razón no constituyen denominaciones de origen. Ejemplo: Salsa inglesa, salsa napolitana, salsa holandesa.

5 REQUISITOS OBLIGATORIOS

5.1 Generales

5.1.1 Las etiquetas o rótulos de los alimentos envasados deberán aplicarse de manera que no se separen del envase en las condiciones normales de manipulación y transporte.

5.1.2 La información que debe aparecer en la etiqueta o rótulo, en virtud de esta norma o de cualquier otra norma COVENIN, debe indicarse con caracteres bien definidos y visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en condiciones normales de compra y uso. Esta información no debe estar opacada por dibujos, ni cualquier otra materia escrita, impresa o gráfica y debe presentarse en un color que contraste con el color de fondo.

5.1.3 Cuando el envase está cubierto por una envoltura, la etiqueta o rótulo debe leerse fácilmente a través de ella, o en caso contrario, en la envoltura debe indicarse toda la información necesaria.

5.1.4 Las letras empleadas en el nombre descriptivo del alimento, deben ser de un tamaño que guarde la relación de 1/6 de la altura del texto impreso más prominente que figure en la etiqueta o rótulo y nunca tendrá un tamaño menor a 2 mm, a excepción de aquellos envases cuya cara principal de exhibición (véase anexo) tenga un área menor a 16 cm^2, en este caso la altura de las letras debe ser proporcional al tamaño de dicha cara.

5.1.5 El tamaño, color y realce del nombre descriptivo del producto podrá variar cuando se desee resaltar el mismo y/o características del producto, siempre y cuando se guarde la relación indicada en el punto 5.1.4 de la presente norma.

5.1.6 Idioma

5.1.6.1 Todo el texto obligatorio deberá aparecer en castellano.

5.1.6.2 Cuando el idioma en que está redactada la etiqueta o rótulo original, no sea el castellano, debe emplearse una etiqueta complementaria o marbete que contenga el texto obligatorio en este idioma y debe ser colocado en un área que no oculte la información obligatoria.

Para su comercialización este marbete debe ser colocado en el producto

5.2 Texto obligatorio

5.2.1 En la cara principal de exhibición (véase anexo)

5.2.1.1 Nombre del alimento

5.2.1.1.1 Debe ser específico o descriptivo y no genérico.

5.2.1.1.2 Podrá emplearse un nombre acuñado o de fantasía, siempre y cuando no sea equívoco y vaya acompañado del nombre descriptivo del producto.

5.2.1.1.3 En otros casos debe utilizarse el nombre común o usual aceptado, si existe alguno. Cuando no exista un nombre común o usual, debe emplearse un nombre descriptivo apropiado.

5.2.1.1.4 Cuando exista uno o varios nombres para un alimento, debe utilizarse por lo menos uno de esos nombres.

5.2.1.1.5 El nombre del producto debe inscribirse en caracteres visibles y sin interrupciones ni interposiciones de imagen o signos de manera que no se pierda el concepto de la denominación adecuada (Ejemplo: Véase anexo).

5.2.1.1.6 En los alimentos para regímenes especiales, el nombre del alimento debe ir asociado al nombre indicado por la clase de régimen a que pertenezca, salvo lo que se establece en las disposiciones individuales para estos alimentos y que se aplican a las distintas clases de regímenes.

5.2.1.1.7 Muy cerca y no necesariamente a continuación del nombre del alimento deben aparecer palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténtica del alimento.

Estas palabras deben incluir el tipo de medio de cobertura, tipo de empacado, la forma de presentación o su condición y/o el tipo de tratamiento al cual ha sido sometido, tales como: al natural, en aceite de oliva, secado, ahumado, concentrado.

No se considerará interrupción ni interposición de imágenes o signos el que:

- Parte del nombre se encuentre dentro de un recuadro y el resto fuera pero a continuación.

- El nombre colocado sobre franjas continuas, con diferentes colores de fondo o de letra.

- Siempre y cuando cumpla con los puntos 5.1.4 y 5.1.5

5.2.1.1.8 Cuando el sabor del producto se debe únicamente a un sabor artificial y se utiliza en el rótulo una figura alusiva al sabor del producto, se debe indicar en letras de tamaño no menor a la mitad del utilizado para describir el sabor, la frase: “SABORIZADO ARTIFICIALMENTE” u otra similar.

5.2.1.1.9 Si un alimento es IMITACIÓN de otro alimento, deberá ser etiquetado: Imitación seguido del nombre del alimento, con la palabra IMITACIÓN en letras de igual tamaño y realce como el nombre del alimento.

5.2.1.2 Marca del producto

Cuando exista, deberá estar escrita en caracteres visibles.

5.2.1.3 Contenido neto

Se expresa en las Unidades del Sistema Métrico Decimal y podrá hacerse en términos de:

- En peso o en volumen para los productos semisólidos

- En volumen para los productos líquidos

- En peso para los productos sólidos

5.2.1.3.1 Mixta

En aquellos productos que contengan un líquido de cobertura, se debe indicar además del contenido neto el “Peso escurrido o drenado”. En el caso de los recipientes tipo “Aerosol” debe indicarse las cantidades de producto básico.

5.2.1.3.2 Peso variable

Se aplica a los productos que sufren merma después del envasado y deberá declararse de la manera siguiente:

Este producto será vendido según su peso.

5.2.1.4 Producto para uso industrial

Para los productos destinados a este fin debe indicarse adicionalmente la frase “USO INDUSTRIAL”.

5.2.2 En la cara de información (véase anexo)

5.2.2.1 No se requerirá los ingredientes en los siguiente casos:

5.2.2.1.1 Cuando se trate de alimentos de ingredientes únicos. Ej: Pimienta, Harina de Arroz y otras harinas.

5.2.2.1.2 En las aguas gasificadas en cuya denominación aparezca esta característica.

5.2.2.2 Lista de ingredientes

5.2.2.2.1 Cuando un alimento está constituido por una mezcla de ingredientes debe figurar en la etiqueta o rótulo, la lista de los mismos. A excepción de aquellos productos obtenidos por transformaciones químicas y/o bioquímicas de los ingredientes y cuyo producto final tiene una composición diferente a la de sus ingredientes originales. Ejemplo: Bebidas alcohólicas, vinagre de vino.

5.2.2.2.2 La lista de ingredientes debe ir encabezada o precedida por el término “Ingrediente” o “Elaborado con”.

5.2.2.2.3 Todos los ingredientes deben escribirse en orden decreciente del peso inicial en la formulación del producto.

5.2.2.2.4 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 en orden decreciente de proporciones.

Cuando un ingrediente compuesto que tenga un nombre conocido constituye menos del 2% del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes salvo los aditivos que desempeñen una función tecnológica en el producto final.

5.2.2.2.5 Los siguientes alimentos e ingredientes pueden causar hipersensibilidad y deben declararse siempre:

Cereales que contienen gluten; por ejemplo, el trigo, centeno, cebada, avena, espelta, o sus variedades híbridas y productos de estos.

Crustáceos y productos derivados.

Huevos y productos con huevos.

Pescados y productos pesqueros.

Maní, soya y productos que los contengan.

Leche y productos lácteos.

Nueces de árboles y sus productos derivados.

NOTA: En aquellos productos que por el proceso tecnológico pudieran contener trazas de alguno de los elementos antes citados, debe incluirse en el rótulo una advertencia sobre su posible presencia.

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

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

5.2.2.2.8 Los ingredientes deben declararse con su nombre específico.

5.2.2.2.9 Podrán emplearse nombres genéricos para los ingredientes que pertenezcan a la clase correspondiente según se indica a continuación. Por ejemplo:

Clases de ingredientes	Nombres genéricos
Aceites refinados	"Aceite" seguido del término "vegetal o animal" Calificado con el término "hidrogenado" o "Parcialmente hidrogenado" según sea el caso.
Grasas refinadas	"Grasas" seguido del término "vegetal" o "animal" según sea el caso.
Almidones, distintos de los almidones modificados químicamente.	"Almidón".
Cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento, siempre que en la etiqueta o rótulo no se haga referencia a una determinada especie de pescado	"Pescado"
Cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro alimento, siempre que en la etiqueta o rótulo no se haga referencia a un tipo específico de queso.	"Quesos"
Las especies y extractos de especies en cantidad no superior al 2% de su peso, solas o mezcladas en el alimento.	"Especia", "Especias", o "Mezclas de especias", según sea el caso.
Las hierbas aromáticas o partes de las mismas 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.
Los tipos de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma de mascar.	"Goma base"
Sacarosa en sus diversas presentaciones.	"Azúcar"
Dextrosa anhidra y dextrosa monodidratada.	"Dextrosa o Glucosa"
Todos los tipos de caseínatos.	"Caseínatos"
Manteca de cacao obtenida por presión o por el procedimiento "expeller" o refinada.	"Manteca de cacao"
Todas las frutas confitadas, que no excedan el 10% del peso del alimento.	"Frutas confitadas"

5.2.2.2.9.1 No obstante, debe declararse siempre por sus nombres específicos:

- la grasa de cerdo
- el sebo y la grasa de bovino
- la grasa de pollo.

5.2.2.2.10 La declaración de los aditivos alimentarios podrán hacerse por su nombres específicos o genéricos tal como figuran en la Norma Venezolana COVENIN 910. "Norma general para aditivos alimentarios".

5.2.2.2.10.1 En aquellos casos en los cuales existan hechos comprobados por investigaciones científicas que indiquen la necesidad de advertir su presencia al consumidor, debe declararse con su nombre específico e incluir cualquier otra advertencia que se considere necesaria, por ejemplo: Colorante artificial amarillo Nº 5 o Tartrazina, aspartame o sulfito en cantidad mayor a 10 mg/kg.

5.2.2.2.10.2 Todo aditivo alimentario que por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes de un alimento y este desempeñando una función tecnológica que influye significativamente en las características del producto final, debe ser incluido en la lista de ingredientes.

5.2.2.2.10.3 Colorantes

Color o colorantes naturales, cuando se emplee uno o más colorantes de ese origen se colocará su nombre común o usual. Ejemplo: Onoto, Cantaxantina o Betacaroteno. Color o colorantes artificiales cuando se emplean colorantes sintéticos grado alimenticio.

5.2.2.2.10.4 Sabor o aroma

Se puede utilizar el nombre genérico, el cual estará calificada con los términos:

- Sabor o aroma natural
- Sabor o aroma idéntico al natural
- Sabor o aroma artificial
- Una combinación de los anteriores

5.2.2.2.10.5 Conservadores

Se utiliza el término conservadores, o el nombre común o usual para nombrar aquellas sustancias químicas que se adicionan al alimento para prevenir o retardar su deterioro y se declara según lo indicado en el punto 5.2.2.2.10.

No se incluyen en estos la sal común, azúcar, vinagre, especias o extractos de aceites de especias o sustancias adicionadas al alimento por exposición directa al humo de madera.

5.2.2.2.11 Cuando se trate de un producto enriquecido, debe declararse en la lista de ingredientes al término genérico de las vitaminas y/o minerales de acuerdo a lo establecido en la NVC 2952/1:1997 “Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados”.

5.2.2.3 Nombre y dirección del fabricante

5.2.2.3.1 En la etiqueta o rótulo debe aparecer el nombre, dirección del fabricante y cualquier otra información es optativa.

Cuando el producto es elaborado en varias plantas pertenecientes a un mismo fabricante, podrá colocarse la dirección de la oficina principal del fabricante.

5.2.2.3.2 Cuando el envasador es diferente al fabricante, se indicará adicionalmente su dirección.

5.2.2.3.3 Cuando el producto es elaborado por un tercero se indicará: Quién lo fabrica y para quién indicando la ciudad y estado en ambos.

5.2.2.3.4 Cuando el alimento es importado se indicará adicionalmente el nombre y dirección del importador.

5.2.2.4 País de origen

5.2.2.4.1 Para los productos fabricados y/o envasados en Venezuela, se indicará la frase “Hecho en Venezuela” o “Envasado en Venezuela”.

5.2.2.4.2 Para los productos importados en el envase original, se indicará el país de origen.

5.2.2.5 Indicar el número de Registro Sanitario según las normas vigentes de la autoridad sanitaria.

5.2.2.6 Grado alcohólico si procede.

5.2.2.7 Identificación del lote

5.2.2.7.1 En los envases de alimentos se estampará de manera visible y legible, en cifras o en clave, el número del lote o partida de fabricación a la que corresponde el producto elaborado.

“Para aquellos productos elaborados en varias plantas, debe contener la información que permita la identificación de la planta productora.

5.2.2.8 Durabilidad del producto

El período de vida útil será establecido por el fabricante y se indicará en los envases en forma legible según sea su condición, de la manera siguiente:

5.2.2.8.1 Fecha de vencimiento. Podrá expresarse mediante las siguientes frases:

- Fecha de vencimiento
- Fecha de expiración
- Fecha de caducidad
- Otros similares.

Seguido del día y mes en el mismo orden. El mes se expresará con su nombre o con las tres primeras letras o podrá indicarse con los dos dígitos que le corresponda, en cuyo caso deberá figurar el año.

5.2.2.8.2 Fecha de consumo preferente

Se podrá indicar con frases como “Consumir preferentemente antes de...”, seguido de al menos:

- El día y mes, para los productos alimenticios cuya duración sea menor o igual a cuatro meses.
- El mes y el año, en dicho orden para los productos alimenticios cuya duración sea superior a cuatro meses pero que no exceda de dieciocho meses.
- Mediante la leyenda “Consumir preferentemente antes de” seguida del año para los productos alimenticios cuya duración sea superior a dieciocho meses.

5.2.2.8.3 Productos no perecederos

No se requerirá la fecha de vencimiento en aquellos productos considerados no perecederos. Por ejemplo:

- Sal
- Azúcar granulado
- Vinagres
- Bebidas alcohólicas cuyo grado alcohólico sea igual o superior a 10% o grados Gay Lussac.

5.2.2.9 Indicaciones de conservación

1. Cuando el alimento así lo requiera y de acuerdo a la normativa legal vigente deberá incluirse en la etiqueta o rótulo la indicación sobre la conservación de los envases sin abrir o una vez abiertos, a fin de garantizar la integridad del alimento hasta el momento de su consumo. De acuerdo a las características del producto se usarán frases tales como:
    - Consérvese refrigerado
    - Manténgase en lugar fresco y seco
    - Manténgase congelado
    - Manténgase refrigerado, una vez abierto
    - Manténgase bien tapado, una vez abierto
    - Una vez abierto, conservar por un período no mayor de...
2. Deberá incluirse una advertencia, si el alimento no puede conservarse en el envase una vez abierto éste.

5.2.2.10 Forma de preparación y/o modo de empleo

La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo. Incluida la forma de preparación para asegurar una correcta utilización del alimento.

En el caso de los productos destinados a uso industrial esta información será opcional.

6 REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES

6.1 Declaración de nutrientes

La declaración de nutrientes tendrá por objeto suministrar a los consumidores un perfil de los nutrientes contenidos en el alimento y será obligatorio para aquellos en los cuales se formulen declaraciones de propiedades nutricionales especiales, en cuyo caso se regirá por lo establecido en la NVC 2952/1 “Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados”.

6.2 Alimentos irradiados

Cuando un alimento o alguno de sus componentes haya sido tratado con radiaciones ionizantes, debe indicarse en la etiqueta o rótulo dicho tratamiento. El uso del símbolo internacional indicativo de que el alimento ha sido irradiado, es facultativo, pero cuando se utilice deberá colocarse cerca del nombre del producto.



7 ETIQUETADO FACULTATIVO

7.1 El etiquetado podrá presentar cualquier información, representación gráfica, material escrito o impreso adicional, siempre que cumpla con lo siguiente:

7.1.1 No esté en contradicción con la legislación vigente,

7.1.2 No debe describirse en forma falsa, ni que sean equívocas o engañosas para el consumidor.

7.2 Las declaraciones de propiedades específicas al producto deben ser justificadas acorde con la naturaleza del alimento de que se trate y objetivamente probadas por el fabricante.

7.3 El etiquetado para productos destinados a la exportación se regirá por las exigencias del país receptor.

7.4 Los alimentos denominados transgénicos, ecológicos o cultivados orgánicamente, serán rotulados según lineamientos internacionales vigentes.

7.5 Los alimentos denominados funcionales se rotulan de acuerdo a la Norma Venezolana COVENIN 2952/Parte 1.

BIBLIOGRAFÍA

Código Federal de Regulaciones. Food and Drug Administration 1988.

Fair packaging and labeling – The manufacturin confectioner. –September 1976.

Gaceta Oficial de la República de Venezuela. N° 14.651 Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. Alimentos para Regímenes Especiales. Caracas; 27-10-1976

Legislación en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios destinados al consumidor final. Comunidad Económica Europea 1979.

Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, Real Decreto 1122/1988. Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno de España.

Norma General Internacional para el etiquetado de los alimentos preenvasados. Comisión del Codex Alimentario de 1985.

Valores de referencia de energía y nutrientes para la población Venezolana. Serie Cuadernos Azules N° 53 Ministerio de Salud y Desarrollo Social, Instituto Nacional de Nutrición. Revisión 2000. Caracas-Venezuela

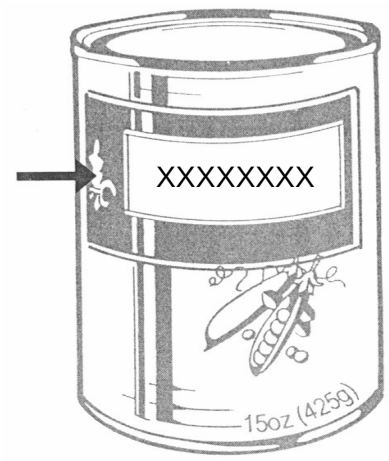
Reglamento General de Alimentos MSAS 1959.

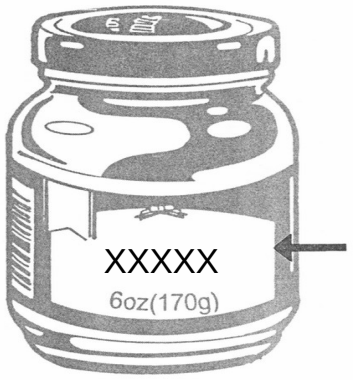
Participaron en la elaboración de esta norma: Alvarez, María Julia; Bastardo, Betsy; Benavente, Héctor; Cols Páez, Manual; Chávez, José Félix; Delgado, Nelly; Esaa, Ingrid; García, Cira; Méndez, Gladys; Méndez, Ramón, Mora, Héctor; Mora, Liané; Peñas Rosas, Juan Pablo; Polanco, María Cristina; Salazar, Alicia; Toni, Irma; Torrealba, Ana Cristina;

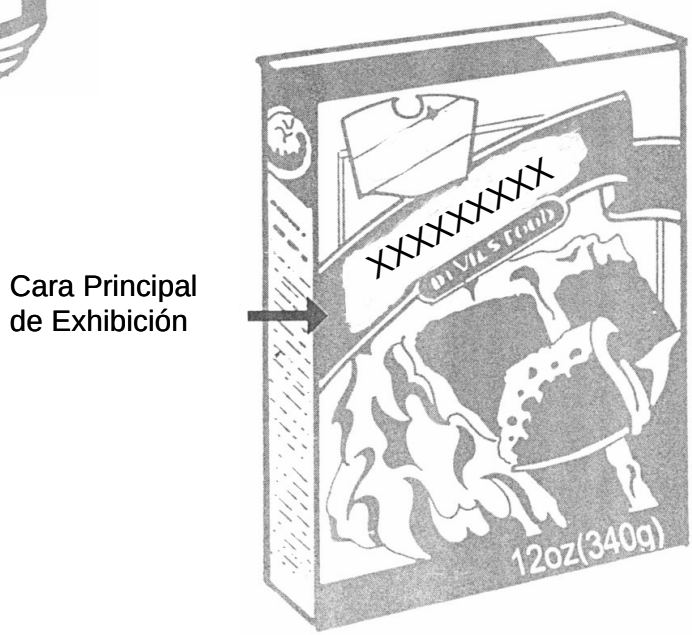
Anexo Informativo A

Cara Principal de Exhibición (CPE) sobre varios tipos de envases

La Cara Principal de Exhibición (CPE) es la parte del envase, la cual el consumidor "observa" cuando el producto está colocado en la venta al detal

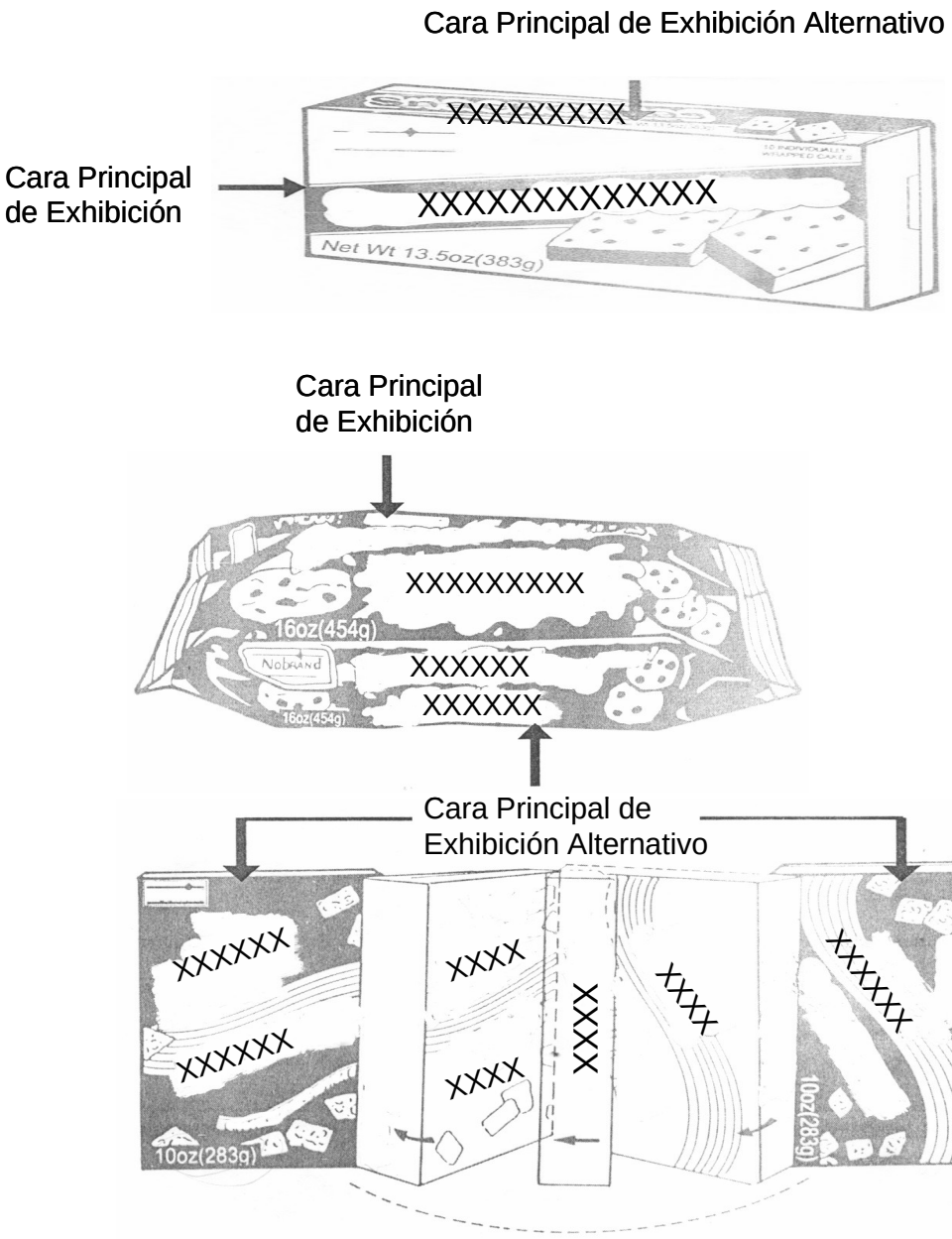






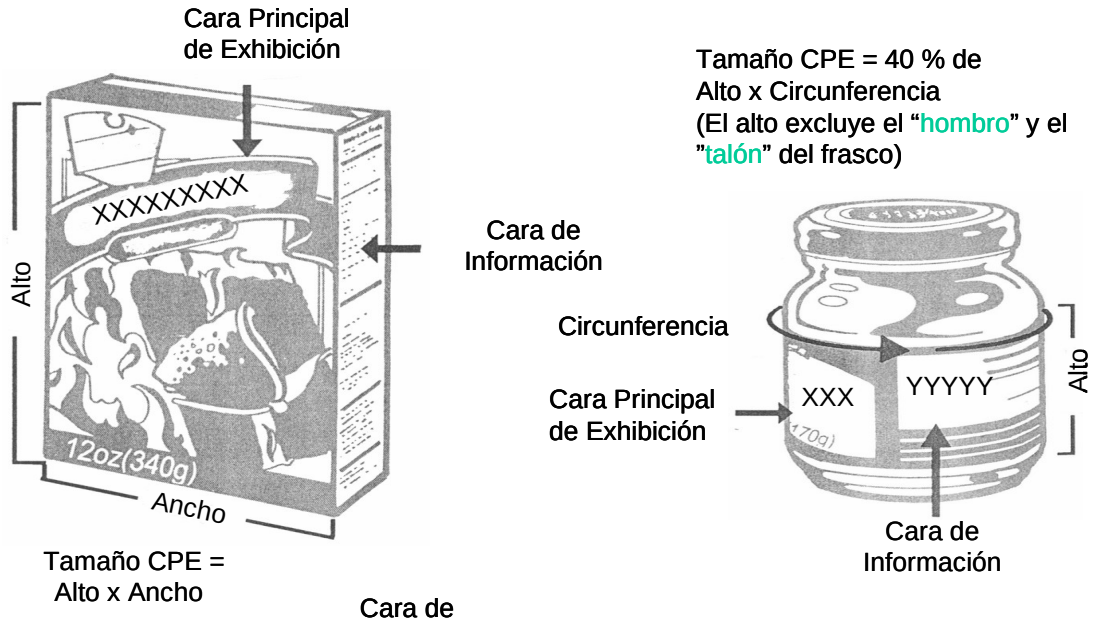
Anexo Informativo B

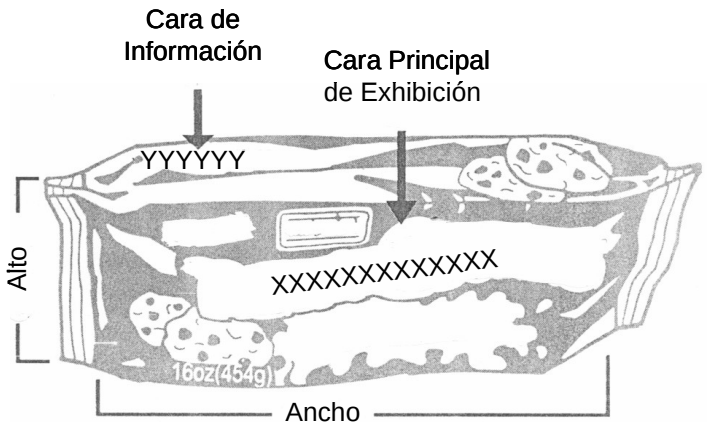
Empaques con Cara Principal de Exhibición (CPE) Alternativo



Anexo Informativo C

Ubicación de la Cara de Información (CI) y Método para Determinar el tamaño de la Cara Principal de Exhibición (CPE) sobre varios tipos de envases





Tamaño CPE = Alto x Ancho
(Las áreas selladas de la bolsa no se incluyen en el ancho)

COVENIN
2952:2001

CATEGORÍA
C

FONDONORMA
Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12
Telf. 575.41.11 Fax: 574.13.12
CARACAS

publicación de:

FONDONORMA

I.C.S: 55.200

ISBN: 980-06-2822-3

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS
Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.

Descriptores: Rotulado de alimentos, rotulado, alimentos, envasado.