
NORDOM



53

2DA REV.1998

TÍTULO: ROTULADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS
2DA REVISION 1998.

ICS: 55.020.00
67.040.00

PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN

Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad (DIGENOR), Edificio Oficinas
Gubernamentales "Juan Pablo Duarte" Piso 11 Santo Domingo, R.D.
Teléfono: (809)686-2205 Fax: (809) 688- 3843 Correo electrónico: digenor@digenor.gob.do
para comentarios normalizacion@digenor.gob.do, solicitudes cendoc@digenor.gob.do
Sitio Web: www.digenor.gob.do

1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

1.1 **Objetivo.** Esta norma establece los requisitos que deben cumplir los rótulos en los envases y/o embalajes de los alimentos preenvasados.

1.2 **Campo de aplicación.** Esta norma se aplicará al etiquetado de todos los alimentos preenvasados, destinados al consumo humano.

1.2.1 Quedan excluidos de esta norma:

- Los alimentos preenvasados para regímenes especiales;
 - Los productos alimentarios envasados en presencia del comprador final;
 - Los productos alimentarios que se envasen en los establecimientos de venta al público y se presenten así el mismo día su envasado para la venta.

2. NORMAS DOMINICANAS A CONSULTAR

Esta norma es completa.

3. DEFINICIONES

Para los efectos de esta norma, se establecen las definiciones siguientes:

3.1 **Aditivo alimentario.** Cualquier sustancia que normalmente no se consume como alimento ni se usa normalmente como ingrediente característico del alimento, tenga o no valor nutritivo y cuya adición intencional al alimento con un fin tecnológico, incluso organoléptico, en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento envasado, empaquetado, transporte o conservación de ese alimento, resulta o es de prever que resulte, directa o indirectamente en que el o sus derivados pasen a ser un componente de tales alimentos o afecten a las características de éstos. El término no comprende los contaminantes ni las sustancias añadidas a los alimentos para mantener o mejorar la calidad nutricional.

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

1/ Se incluyen entre ellos los alimentos para niños de pecho de corta edad.

3.3 **Alimentos para regímenes especiales.** Son alimentos elaborados preparados especialmente para satisfacer necesidades particulares de alimentos determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares y/o enfermedades o trastornos específicos y que se presentan como tales 1/. La composición de los alimentos deberá ser considerablemente diferente de la composición de los alimentos ordinarios de naturaleza comparable, en el caso de que tales alimentos existan.

3.4 **Alimentos enriquecido.** Es todo alimento que se le ha agregado uno o más nutrientes esenciales, en concentraciones superiores a las que normalmente contiene el alimento o que contiene después de la restitución de nutrientes, con el objetivo de prevenir o corregir una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes en la población o grupos específicos de población.

3.5 **Alimentos falsamente rotulados.** Es el que se rotule dentro de un grado de calidad o cualquier otra clasificación establecida por el reglamento de Bromatología Nacional y que no se ajuste a las normas dadas por dicha clasificación o cuando intencionalmente se omita el mencionado grado o clasificación o cuando no corresponde ni cualitativa ni cuantitativamente a lo especificado en el rótulo o marbete.

3.6 **Alimento preenvasado.** Es todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente listo para ofrecerlo al consumidor.

3.7 **Alimento perecedero.** Es todo producto cuya vida útil esta limitada por el intervalo de tiempo que transcurre entre la fecha de fabricación y la fecha límite de consumo, en condiciones normales de manipulación y almacenamiento recomendadas por el fabricante y verificadas por la Secretaria de Estado de Salud Pública y Asistencia Social o la Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, clasificado en:

- a) Productos de mínima duración. Duración no superior a 3 meses.
- a) Productos de mediana duración. Duración superior a 3 meses, pero no superior a 18 meses.
- c) Productos de larga duración. Duración superior a 18 meses.

3.8 **Alimentos vitaminados.** Es todo alimento que se le ha agregado vitamina o vitaminas con el propósito de restituir su valor nutricional.

3.9 **Componente.** Es cualquier sustancia que forma parte de un ingrediente, y que se encuentra en el producto final.

3.10 **Declaración de propiedades.** Cualquier inscripción que afirme, sugiera o implique que un alimento es apto para el consumo humano y/o que tiene cualidades especiales por su origen, naturaleza, composición, elaboración, propiedades nutricionales, envasado, almacenamiento, medidas necesarias de higiene y otra cualidad.

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

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

3.13 **Especias y condimentos.** Son aquellas sustancias que se emplean en forma entera, líquida, granulada, en trozos o en polvo y que se usan con la finalidad exclusiva de condimentar y/o agregar color y olor a los alimentos.

3.14 **Fecha de fabricación.** Fecha en que el alimento se transforma en el producto final

3.15 **Fecha límite de utilización (fecha límite de consumo recomendable).** Fecha en que termina el período de garantía después del cual el producto almacenado o colocado en las góndolas o tramos de expendios en las condiciones indicadas no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.

3.16 **Ingredientes.** Es toda sustancia, incluyendo los aditivos alimentarios, empleada en la fabricación o preparación de un alimento y que se encuentra en el producto final.

3.17 **Lote.** Es una cantidad de envases que se somete a inspección como conjunto unitario y cuyo contenido es de características similares o ha sido fabricado bajo condiciones de producción presumiblemente uniformes y que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

3.18 **Masa escurrida o masa drenada 2/.** Es la parte sólida de un alimento al cual se le ha eliminado por colado el medio líquido en que se encontraba sumergida.

2/ La expresión “masa” se refiere a lo que corrientemente se entiende por “peso” de una sustancia.

3.19 **Publicidad alimentaria.** Cualquier declaración visual u oral, relativa al alimento para promocionar el producto al cual no deberá mostrar desconocimiento de la legislación sobre la materia o presentar situaciones que puedan estimular o inducir a prácticas inapropiadas, arriesgadas o peligrosas para la salud del consumidor.

3.20 **Rótulo.** Cualquier marbete, etiqueta, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, fotografiado, marcado en relieve o adherido al envase del alimento.

3.21 **Rotulado.** Cualquier información escrita, impresa o gráfica que contiene el rótulo.

3.22 **Sección principal del rótulo.** Es la parte del rótulo donde está escrito el nombre, el grado de calidad, la marca registrada y el contenido del producto.

4. PRINCIPIOS GENERALES DE LOS ROTULOS

4.1 Los alimentos preenvasados no deberán describirse, ni presentarse con rótulos o rotulados en una forma que sea falsa, equivocada o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto a su naturaleza en ningún aspecto.

4.1.1 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.

5. 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 técnica dominicana.

5.1 Nombre del alimento.

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

5.1.1.1 Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en una NORMA DOMINICANA, NORDOM deberá utilizarse por lo menos uno de estos nombres

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

5.1.1.3 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.

5.1.1.4 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 5.1.1.1 a 5.1.1.3.

5.1.2 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 auténtica 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.

5.2 **Lista de ingredientes.**

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

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

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

5.2.1.3 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 NORDOM o en la legislación nacional, constituya menos del 25 por ciento del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

5.2.1.4 En la lista de ingredientes deberá indicarse el agua añadida, excepto cuando el agua forme parte de ingrediente tales como la salmuera, el jarabe o el caldo empleado 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.

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

5.2.1.6 En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en la subsección 5.1 (nombre del alimento), con la excepción de que:

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

Clase de Ingredientes

Nombres Genéricos

Aceites refinados distintos del “aceites”, juntamente con el término “vegetal” o aceite de oliva. “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 pescados, cuando el pescado constituya un ingrediente de otros alimentos 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 ave de corra

“Carne de Ave 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% “Especia”, “especias”, o “mezclas de en peso, solas o mezcladas en el especias según sea el caso. alimento.

Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas y cantidad no “Hierbas aromáticas” o “mezclas superior al 2% en peso, solas o aromáticas, según sea el caso mezcladas en el alimento.

Todos los tipos de preparados de gomas 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 “Detrosa” o “Glucosa”

Todos los tipos de caseinatos “Caseinatos”

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”

5.2.1.6.2 No obstante lo estipulado en la disposición 5.2.1.6.1, deberán declararse siempre por sus nombres específicos, la grasa de cerdo, la manteca y la grasa de bovino.

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

- Acentuador del sabor
- Acido
- Agente aglutinante
- Antiaglutinante
- Antioxidante
- Antiespumante
- Colorante
- Edulcorante
- Emulsionante
- Espesante
- Espumante
- Estabilizador
- Gasificante
- Gelificante
- Humectante
- Incrementador del volumen
- Propelente
- Regulador de la acidez
- Sal emulsionante
- Sustancia conservadora
- Sustancia de retención del color
- Sustancia para el tratamiento de las harinas
- Sustancia para el glaseado

5.2.1.6.4 Podrán emplearse los siguientes nombres genéricos cuando se trate de aditivos alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases y que figuran en las listas 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” o con una combinación de los mismos, según corresponda.

5.2.2 Coadyuvantes de elaboración y transformación de aditivos alimentarios:

5.2.2.1 Todo aditivo alimentario que, por haber sido empleado en las materias primas y 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.

5.2.2.2 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.

5.3 **Contenido neto y peso escurrido.**

5.3.1 Deberá declararse el contenido neto en unidades del sistema métrico (“sistema internacional”)¹.

5.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

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

5.3.3 Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos viscosos envasados en un medio líquido deberá indicarse en unidades del sistema métrico el peso escurrido² del alimento. A efecto de este requisito, por medio líquido se entiende agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, zumo (jugos) de frutas y hortalizas en frutas y hortalizas en conserva únicamente, o vinagre, solos o mezclados.

5.4 **Nombre y Dirección.**

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

5.5 **Números de registros industrial y sanitario.**

5.6 **País de Origen.**

5.6.1 Deberá indicarse el país de origen del alimento cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

5.6.2 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.

5.7 **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 fabricación productora y el lote.

1/ La declaración del contenido neto representa la cantidad de producto al momento de envasarlo y deberá ser aplicada por referencia a un sistema de control de la calidad medida.

2/ La declaración del peso escurrido debe ser aplicada por referencia a un sistema de control de la calidad media

5.8 **Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación.**

5.8.1 Si no está determinado de otra manera en una norma Técnica Dominicana, regirá el siguiente marcado de la fecha:

- a) Se declarará la “fecha de duración mínima”.
- b) Esta constará por lo menos de:
 - El día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses;
 - El mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año.
- c) La fecha deberá declararse con las palabras:
 - “Consumir preferiblemente antes del.....” cuando se indica el día.
 - “Consumir preferiblemente antes del final de.....” en los demás casos.
- d) Las palabras prescritas en el apartado (c) deberán ir acompañadas de:
 - La fecha misma;
 - Una referencia al lugar donde aparece la fecha.
- e) El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor.

f) No obstante lo prescrito en la disposición 5.7.1 (a), no se requerirá la indicación de la fecha de duración mínima para:

- Frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;
- Vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de frutas;
- 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 consume por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
- Vinagre;
- Sal de calidad alimentaria;
- Azúcar sólido;
- Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o colorados;
- Goma de mascar.

5.8.2 Además de la fecha de duración mínima, se indicarán en la etiqueta cualesquiera condiciones especiales que se requieran para la conservación de la fecha.

5.9 **Instrucciones para el uso.**

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

6 REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES

6.1 **Etiquetado cuantitativo de los ingredientes**

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

6.1.2 Asimismo, cuando en la etiqueta de un alimento se destaque el bajo contenido de uno o más ingrediente, deberá declararse el porcentaje del ingrediente (m/m) en el producto final.

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

6.2 **Alimentos irradiados.**

6.2.1 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.

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

6.2.3 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.

7. EXENCIONES DE LOS REQUISITOS DE ETIQUETADOS 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. podrán quedar exentas de los requisitos estipulados en las subsecciones 5.2 y 5.6 al 5.8.

8. ETIQUETADO FACULTATIVO

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

8.2 **Designación de Calidad.**

Cuando se empleen designaciones de calidad, éstas deberán ser fácilmente comprensibles, y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna.

9. PRESENTACION DE LA INFORMACION OBLIGATORIA

9.1 Generalidades.

9.1.1 Los Datos que deben aparecer en la etiqueta, en virtud de esta norma o cualquier otra norma NORDOM deberán indicarse con carácter claros, visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

9.1.2 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.

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

9.2 Idioma.

9.2.1 Las inscripciones en los rótulos deberán ser hechas en forma tal que no desaparezcan bajo condiciones de uso normal, ser fácilmente legibles a simple vista y redactadas en el IDIOMA ESPAÑOL o en Español y otro idioma.

9.2.2 Cuando el idioma en que está redactada la etiqueta original, no sea el español, en vez de poner una nueva etiqueta, deberá emplearse una etiqueta complementaria que contenga la información obligatoria en español.

9.2.3 En el caso de marcas, se permitirá poner éstos en el idioma original.

9.2.4 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.

10. BIBLIOGRAFIA

En la elaboración de esta norma se tomaron en cuenta los documentos siguientes:

10.1 Comisión del CODEX Alimentarius, Norma para el rotulado de productos Alimenticios, 1981.

10.2 Comisión del CODEX Alimentarius, norma general del CODEX para etiquetado de alimentos preenvasados, 1985.

10.3 ITINTEC 209 038 norma general para el rotulado de los Alimentos Envasados, mayo 1972.

10.4 Ministerio de Economía Industria y Comercio. Norma Oficial de Etiquetas para los Productos Alimenticios. Propuesta de primera revisión, agosto 1976.

10.5 Código Alimentario Argentino, 1978.

10.6 Norma Técnica Peruana, 209. 038. Alimentos Envasados. Rotulado, 1994-08-23.

10.7 Manual de procedimiento. Novena edición. Comisión del Codex Alimentarius .

INFORMACION COMPLEMENTARIA

La Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, **DIGENOR**, es el Organismo Oficial que tiene a su cargo el estudio y preparación de las Normas Técnicas Dominicanas, **NORDOM** a nivel nacional. Es miembro de la Organización Internacional de Normalización, **ISO**, y de la Comisión Panamericana de Normas Técnicas, **COPANT**, representando a la República Dominicana ante estos Organismos.

La norma **NORDOM 53 (2^{da} rev. 1998)** fue estudiada por el Comité Técnico **CT 67: 6 Rotulado de Alimentos Preenvasados**, y aprobado por éste en fecha **1998-2-30**.

La presente norma fue sometida a Encuesta Pública durante el período reglamentario y se tomaron en cuenta todas las observaciones recibidas.

Formaron parte del Comité Técnico las siguientes entidades y las naturales siguientes:

PARTICIPANTES

Ing. Karlheinz Becker

Sr. Pedro O. Malla

Sr. Manuel Pagán

Ing. Nidia Rodríguez

Ing. Concepción Sánchez

Ing. César Medina

Lic. Juan José Attias

Lic. Iris de Victoria

Ing. Diana Jiménez

Lic. Angel andujar

Ing. Juan Alcántara

REPRESENTANTES

Maicera Dominicana, C. por A.

Malla & Co., C. por A.

Barceló Industrial

Asociación de Industrias de la Rep. Dom.

Instituto Dominicano de Tecnología Industrial, INDOTEC.

Compañía Agroindustrial

Lic. Diego Fernández del Solar
Sr. Freddy Gómez Frometa
Lic. Sergio Ortíz
Lic. Darys Peña
Ing. José García

Sr. Sergio Michel
Sr. Juan Bautista Cepeda

Lic. Danilda Díaz

Ing. Rafael Olivo Liz

Ing. Julio Bodden
Ing. Ramón Alba
Ing. Ramón Bejaran

Lic. Roberto Rodríguez
Lic. Ruben Hernández
ing. Juan Salvador Pérez

Sta. Ivelisse Aquino

Lic. Juan Sánchez
Lic. Minerva Núñez
Ing. Efidencia Martínez

Lic. Juana María De Pool

Lic. Fernando Poessy

Dr. Luciano Sbriz

Lic. Amarilis Alba

Sr. Zunildo Castillo
Sr. Pedro Cordero
Lic. Angela Cruz
Sr. Wascar Cavallo

Sr. Danilo Noboa Herasme

Soc. Dominicana de Conservas y Alimentos,
SODOCAL.

Secretaría de Estado de Salud Pública
y Asistencia Social, SESPAS

Laboratorio "Dr. Defilló"

Peravia Industrial

Compañía Dom. De Alimentos Lácteos,
CODAL.

Sociedad Industrial Dominicana.

Consejo Nacional de Defensa al Consumidor,
CONADECO.

Fabrica de Aceites Vegetales, AMBAR.

Molinos Dominicanos.

Cereales en General.

Universidad Nac. Pedro Henriquez Ureña.

Baltimore Dominicana BALDOM.

Departamento de educación al Consumidor
DECO.

Asoc. Nacional de Importadores

Ing. Casimiro Piña
Ing. José Peralta

Industria Portela, C. por A.

Ing. Ramón Cruz Plascencia
Ing. Bernardino Pérez Peña
Lic. Bárbara Pérez
Ing. Hugo A. Rivera Santana
Ing. Eugenio Pérez Jiménez
Ing. Guillermo López Rosario
Lic. Elsa Ferreras

Dirección General de Normas y Sistemas
de Calidad, DIGENOR.

Fue oficializada como norma **OBLIGATORIA**, por la Comisión Nacional de Normas y Sistemas de Calidad, mediante **Resolución No. 02/98, de fecha 1998-10-20**.

ICS: 55.020.00
67.040.00

Todos los derechos reservados. A menos que se especifique, ninguna parte de esta publicación podrá ser reproducida o utilizada en alguna forma o por medios electrónicos o mecánicos, incluyendo las fotocopias, fotografías y microfilmes, sin el permiso escrito previo de: Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad (DIGENOR) Edificio Oficinas Gubernamentales "Juan Pablo Duarte" Piso 11 Santo Domingo, R.D.

Impreso en R.D.