

**LA PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA  
Y  
LA MINISTRA DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO Y LA MINISTRA DE  
AGRICULTURA Y GANADERIA**

En uso de las atribuciones que les confieren los artículos 140 incisos 3) y 18) y artículo 146 de la Constitución Política del 7 de noviembre de 1949 y sus reformas; artículo 28 inciso 2b de la Ley General de Administración Pública, Ley N° 6227 del 2 de mayo de 1978 y sus reformas; Ley del Sistema Internacional de Unidades, N° 5292 de 9 de agosto de 1973; Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, N° 7472 de 20 de diciembre de 1994; Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), N° 8495 del 06 de abril del 2006; Ley del Sistema Nacional para la Calidad, N° 8279 de 2 de mayo de 2002; Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, N° 6054 de 14 de junio de 1977 y la Ley Aprobación del Acta Final en que se incorporan los resultados de la Ronda de Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales, N° 7475 de 20 de diciembre de 1994.

**CONSIDERANDO:**

1º—Que es un deber ineludible del Estado velar por la salud de la población, evitando o reprimiendo aquellos actos u omisiones de particulares que impliquen un riesgo para la salud humana o induzca a error.

2º— Que los productos pesqueros, son de un alto valor nutricional y de salud de las personas y por ello es necesario fijar requisitos físicos y sanitarios que garanticen la inocuidad del mismo, desde el mismo momento de su producción y hasta su consumo final.

**POR TANTO,**

**DECRETAN:**

**RTCR 449:2010 REGLAMENTO TECNICO PARA EL ETIQUETADO DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS ACUICOLAS Y SILVESTRES FRESCOS, CONGELADOS Y DESCONGELADOS, DE VENTA A GRANEL O PREEMPACADO EN EL PUNTO DE VENTA.**

**Artículo 1º**—Aprobar el siguiente Reglamento Técnico:

RTCR 449:2010 Reglamento Técnico para el Etiquetado de Productos y Subproductos Acuícolas y Silvestres Frescos, Congelados y Descongelados, de Venta a Granel o Preempacado en el Punto de Venta.

### **1-OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El presente Reglamento Técnico tiene por objeto establecer los requisitos básicos de información en el etiquetado de los productos y subproductos acuícolas y silvestres frescos, congelados o descongelados, de venta a granel o preempacados en el punto de venta. Aplica para productos y subproductos acuícolas tanto nacionales como importados.

### **2 -REFERENCIAS**

Este Reglamento Técnico se complementa con los siguientes reglamentos técnicos vigentes:

**2.1** Decreto Ejecutivo N° 18696-MAG-S, Reglamento de Inspecciones Veterinarias, publicado en La Gaceta N° 239 del 16 de diciembre de 1988.

**2.2** Decreto Ejecutivo N° 33371-COMEX-MEIC-S, Cantidad de Producto en Preempacados,

publicado en La Gaceta N°194 del 10 de octubre del 2006.

**2.3** Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC, RTCR100:1997. Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y sus reformas, publicado en La Gaceta N° 91 del 14 de mayo de 1997.

**2.4** Decreto Ejecutivo N° 34687-MAG. Reglamento de Límites Máximos Microbiológicos y de Residuos para los Productos y Subproductos de la Pesca y de Acuicultura Destinados al Consumo Humano, publicado en La Gaceta No. 160 del 20 de Agosto del 2008.

### **3 –DEFINICIONES Y ABREVIATURAS:**

A efectos del presente Reglamento Técnico, se utilizan las siguientes definiciones y abreviaturas:

**3.1 acuicultura:** Producción comercial en cautividad de animales y de plantas acuáticas en condiciones controladas. La acuicultura comercial implica la propiedad individual o colectiva de los organismos cultivados, así como los procesos de transporte, industrialización y comercialización de esos organismos.

**3.2 AOAC:** Siglas en inglés de la Asociación Oficial Internacional de Químicos Analíticos

**3.3 CINDE:** Coalición Costarricense de Iniciativas de Desarrollo

**3.4 etiqueta:** Cualquier marbete, rótulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se halla escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase de un alimento.

**3.5 FSIS:** Siglas en inglés de Seguridad Alimentaria y el Servicio de Inspección

**3.6 GC:** Garantía de Calidad

**3.7 HPLC:** Siglas en inglés de Cromatografía Romatografía Liquida de Alta Eficacia

**3.8 límite máximo microbiológico:** Es el límite máximo permitido por la autoridad competente, basándose en la ausencia, presencia o número de microorganismos, por

unidad de masa, volumen, superficie o lote.

**3.9 límite máximo de residuos:** Es el nivel de residuos de una sustancia química autorizada por la autoridad competente en los productos destinados a la alimentación humana.

**3.10 materiales de empaque:** Todos los materiales como láminas de aluminio, láminas de plástico, papel encerado, cajas de cartón y otros utilizados para cubrir y proteger los productos acuícolas frescos, congelados o descongelados y que han sido aprobados por la autoridad competente.

**3.11 nombre común:** Es cualquier nombre por el cual una especie es conocida, y que no es el oficial nombre científico.

**3.12 proceso de congelación:** El que se realiza con equipo destinado para tal fin, de manera que se sobrepase los límites de temperatura de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no debe considerarse terminado hasta que la temperatura del producto haya alcanzado  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  en el centro después de la estabilización térmica.

**3.13 producto y subproducto fresco:** Se refiere al producto acuícola y sus preparaciones que en su forma final se almacenan a una temperatura comprendida entre  $0^{\circ}$  y  $4^{\circ}$  C y que no han recibido ningún proceso de congelación.

**3.14 PROCAP:** Programa de Capacitación para el Sector Privado

**3.15 producto silvestre:** Objeto principal resultante de la actividad pesquera, directamente relacionado con la materia prima utilizada, mediante un proceso que inicia con la extracción de especies de su medio natural, en el que viven con independencia del cuidado del hombre.

**3.16 producto acuícola:** Todo animal acuático de cultivo en todas las fases de su vida excepto las especies de mamíferos, reptiles acuáticos y anfibios destinados al consumo

humano.

**3.17 producto acuícola adulterado:** Todo producto acuícola al que se le haya adicionado o sustraído, cualquier sustancia para variar su composición, peso o volumen, con fines fraudulentos o para encubrir o corregir cualquier defecto debido a ser de inferior calidad o tener la misma alterada.

**3.18 producto acuícola alterado:** Todo producto acuícola que durante su cultivo, manipulación, proceso, transporte, almacenamiento o tenencia, y por causa no provocada deliberadamente, haya sufrido variaciones tales en sus características sensoriales, composición química o valor nutritivo, que su aptitud para la alimentación haya quedado anulada o sensiblemente disminuida, aunque el producto se mantenga inocuo.

**3.19 producto acuícola contaminado:** Todo producto acuícola que contenga microorganismos patógenos, contaminantes físicos, sustancias químicas, toxinas o parásitos capaces de perjudicar la salud del consumidor.

**3.20 RECAA:** Residuos y contaminantes en alimentos de origen acuático.

**3.21 RECAT:** Residuos y contaminantes en alimentos de origen terrestre.

**3.22 residuos:** Cualquier sustancia extraña, incluidos sus metabolitos que se encuentren en los productos y subproductos pesqueros, como consecuencia de la aplicación o exposición accidental, que constituyan un riesgo para la salud humana.

**3.23 subproducto silvestre:** Objeto residual resultante de la actividad pesquera, directamente relacionado con la materia prima utilizada, mediante un proceso que inicia con la extracción de especies de su medio natural, en el que viven con independencia del cuidado del hombre.

#### **4 -CLASIFICACION Y DESIGNACION:**

Los productos objeto de este reglamento se clasifican y designan de la siguiente manera

**4.1** Productos y Subproductos Acuícolas y silvestres Frescos.

**4.2** Productos y Subproductos Acuícolas y silvestres Congelados.

**4.3** Productos y Subproductos Acuícolas y silvestres Descongelados.

#### **5 -ESPECIFICACIONES**

**5.1 Residuos de Medicamentos Veterinarios y Contaminantes Químicos:** Los productos regulados en este Reglamento Técnico deben cumplir con las disposiciones del Decreto Ejecutivo No. 34687-MAG, RTCR 409:2008 Reglamento de Límites Máximos Microbiológicos y de Residuos de Medicamentos y Contaminantes para los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura destinados al consumo humano, publicado en La Gaceta N° 160 del 20 de agosto del 2008.

**5.2 Aditivos alimentarios y criterios microbiológicos permitidos:** Los aditivos y criterios microbiológicos permitidos en los alimentos considerados en este Reglamento Técnico, deben ajustarse a lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 34687-MAG, RTCR 409:2008 Reglamento de Límites Máximos Microbiológicos y de Residuos de Medicamentos y Contaminantes para los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura destinados al consumo humano, publicado en La Gaceta N° 160 del 20 de agosto del 2008 y en la NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS, CODEX STAN 192-1995. En su defecto, con el Reglamento Técnico Centroamericano sobre Aditivos Alimentarios vigente.

## **6 -MÉTODOS DE ANÁLISIS**

Los métodos de análisis microbiológicos y residuos de medicamentos veterinarios, metales pesados y plaguicidas, que podrán ser utilizados son los siguientes:

### **RECAA:**

1. Bisulfito: AOAC Official Method 962.16 Sulfurous Acid (Total) in Food Modified Monier-Williams Method, Final Action 1965
2. Histamina HPLC: Food and Testing Analysis. Cation-Exchange Analysis of Foods and Beverages for Biogenic Amines.1995-1996. Pickering, M. y Método 977.13. Histamine in Seafood. Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL. 17th Edition, 2000
3. Mercurio: DETERMINATION OF MERCURY BY ATOMIC ABSORPTION SPECTROPHOTOMETRY, FSIS MER, 1991
4. Histamina Screenig: Veratox, Análisis cuantitativo de histamina, Performance tested AOAC research institute certificate 070703.
5. Frescura: métodos de análisis químicos en productos pesqueros. Programa de capacitación PROCAP-CINDE, 1986.
6. Marea roja: AOAC Official Method 959.08, Paralytic Shellfish Poison, Biological Method. First Action 1959.

### **RECAT:**

1. Lactonas macrocíclicas (Avermectinas): Determination of Ivermectin, Doramectin, and Moxidectin by HPLC, CLG-AVR, FSIS 2009
2. Bencimidazoles: Determination of Bencimidazoles by HPLC, FSIS BNZ, 1991
3. Cadmio: Trace Metals analysis by atomic absortion, FSIS MTL, 1991
4. Organoclorados: Chlorinated hydrocarbons by GC, FSIS ChC2

El SENASA del Ministerio de Agricultura y Ganadería, mediante resolución que será publicada en el Diario Oficial La Gaceta, mantendrá actualizada la lista de los métodos de análisis microbiológicos y residuos de medicamentos veterinarios, metales pesados y plaguicidas que se podrán utilizar.

## **7 -MARCADO Y ETIQUETADO**

Para los efectos de este Reglamento, las etiquetas serán de cualquier material que pueda ser adherido a los envases o empaques.

**7.1** Para productos preenvasado se debe cumplir con lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC del 15 de abril de 1997 y sus reformas, RTCR 100:1997, Reglamento Técnico de Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, publicado en La Gaceta N° 91 del 14 de mayo de 1997 y cuando corresponda con el Decreto Ejecutivo N° 30256-MEIC-S del 15 de enero del 2002, RTCR 135:2002, Reglamento Técnico sobre Etiquetado Nutricional de los Alimentos Preenvasados, publicado en La Gaceta N° 71 del 15 de abril del 2002, además de lo anterior siempre se deberá indicar en la etiqueta lo siguiente:

**a)** Producto o nombre común de la especie, indicando si es silvestre o de cultivo.

**Nota:** El nombre común de la especie debe ser el aceptado comercialmente.

**b)** Instrucciones de Conservación: Debe mantenerse en temperaturas no mayor de 4 °C y en la etiqueta debe indicarse que el producto ha sufrido un proceso de descongelación, por lo que no debe volver a congelarse.

**7.2** Para productos sin preempacar se establecen las siguientes condiciones:

**7.2.1 Producto y subproducto acuícola y silvestre congelado:** Debe figurar

**a)** País de Origen.

**b)** Producto o nombre común de la especie, indicando si es silvestre o de cultivo.

**Nota:** El nombre común de la especie debe ser el aceptado comercialmente.

**c)** Instrucciones de Conservación: Consérvese en congelación a una temperatura máxima de -18°C, además se deberá indicar en la etiqueta la frase “Una vez descongelado no volver a congelar”.



**7.2.2 Producto y subproducto acuícola y silvestre descongelado:** Debe figurar

a) País de Origen.

b) Producto o nombre común de la especie, indicando si es silvestre o de cultivo.

**Nota:** El nombre común de la especie debe ser el aceptado comercialmente.

c) Instrucciones de Conservación: Debe indicarse en la etiqueta que el producto ha sufrido un proceso de descongelación, por lo que no debe volver a congelarse.

**7.2.3. Producto y subproducto acuícola y silvestre fresco:** Debe figurar

a) País de Origen

b) Producto o nombre común de la especie, indicando si es silvestre o de cultivo.

**Nota:** El nombre común de la especie debe ser el aceptado comercialmente.

c) Instrucciones de Conservación: Consérvese a una temperatura entre 0° y 4° C.

Para presentar la información de la Etiqueta solicitada en los apartados 7.1 y 7.2, deberán utilizarse caracteres cuya altura no sea inferior a un milímetro (1mm), entendiéndose dicha altura como la distancia comprendida desde la línea de base hasta la base superior de un carácter en mayúscula. Lo anterior de conformidad con el Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC del 15 de abril de 1997 y sus reformas, RTCR 100:1997, Reglamento Técnico de Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, publicado en La Gaceta N° 91 del 14 de mayo de 1997.

Nota 1: Si el producto o subproducto acuícola ha sido tratado con CO<sub>2</sub>, se debe indicar en la etiqueta dicha condición.

**8- EMPAQUE Y EMBALAJE**

Los empaques utilizados deben estar limpios, exentos de desperfectos, de material de grado alimenticio, y forma tales que den al producto la protección durante el almacenamiento y transporte, con cierre que impida la contaminación.

## **9 - BIBLIOGRAFÍA:**

**9.1** Costa Rica. Decreto Ejecutivo N° 30256-MEIC-S, RTCR 135:2002 Etiquetado Nutricional de los Alimentos Preenvasados y sus reformas. Publicado en La Gaceta N° 71 del 15 de abril de 2002.

**9.2** Costa Rica. Decreto N° 31595-S Reglamento de Notificación de Materias Primas, Registro Sanitario, Importación, Desalmacenaje y Vigilancia de Alimentos y sus reformas. Publicado en La Gaceta N° 16 del 23 de enero de 2004.

**9.3** Decreto Ejecutivo No. 18696-MAG-S Reglamento de Inspecciones Veterinarias. Alcance No. 39 a la Gaceta No. 239 del 16 de Diciembre de 1988.

**9.4** Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC, RTCR100:1997. Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y sus reformas, publicado en La Gaceta N° 91 del 14 de mayo de 1997.

**9.5.** Costa Rica. Decreto Ejecutivo N° 34687-MAG. Reglamento de Límites Máximos Microbiológicos y de Residuos para los Productos y Subproductos de la Pesca y de Acuicultura Destinados al Consumo Humano. Gaceta No. 160 del 20 de Agosto del 2008.

**9.6.** México: Norma Oficial Mexicana NOM-027-SSA1-1993, Bienes y Servicios, productos de la pesca, pescado frescos-refrigerados y congelados.

**9.7.** México: Aclaraciones a la Norma Oficial Mexicana NOM-027-SSA1-1993, Bienes y Servicios, productos de la pesca, pescados frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones Sanitarias, publicada el 03 de Marzo de 1995.

**9.8** Real Decreto 121/2004 del 23-01-2004, sobre la identificación de los productos de la

pesca, de la acuicultura y del marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos de España.

**9.9** Reglamento (CE) No. 104/2000 del 17 de Diciembre de 2000, por el que se establece la organización común de mercado en el sector de los productos de pesca y acuicultura de la Comunidad Económica Europea.

**9.10** Norma Oficial Mexicana NOM-027-SSA1-1993 Bienes y Servicios Productos de la pesca. Pescados frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.

**9.11** MERCOSUR/GMC/RES.No.40/94 Identidad y Calidad de Pescado Fresco (Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay).

## **10 -CONCORDANCIA**

Este reglamento técnico no concuerda con ninguna norma internacional.

## **11 -VERIFICACIÓN**

**11.1** El Ministerio de Economía, Industria y Comercio verificará lo establecido en el inciso 7. Marcado y Etiquetado.

**11.2** El Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) del Ministerio de Agricultura y Ganadería, verificará lo establecido en el inciso 4. Clasificación y Designación, inciso 5. de Especificaciones y el inciso 6. sobre Métodos de Análisis y el inciso 8 Empaque y embalaje.

### **Artículo 2º. Costos de la verificación.**

El costo de la verificación del presente reglamento deberá cubrirlo el Estado conforme la Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal N° 8495 del 06 de abril del 2006 y la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor N° 7472 del 20 de diciembre de 1994. Los costos en que se incurran por solicitud o debido al incumplimiento

del administrado se cobrarán directamente a éste.

**Artículo 3º— Ejecución de Medidas Técnicas por instancias técnicas oficiales.** Las instancias técnicas competentes del Ministerio de Economía, Industria y Comercio y del Ministerio de Agricultura y Ganadería a través del SENASA, o aquellas que cuenten con la investidura oficial respectiva para ello con fundamento en la legislación vigente, con fundamento en los artículos 3, 6, 36, 38 de la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y sus reformas, procederán a ejecutar las medidas técnicas correspondientes en relación del producto, según se trate de un incumplimiento que origine consecuencias en la salud humana, en la salud animal, en la sanidad vegetal, en el medio ambiente, en la seguridad nacional, o bien, incumplimiento de los estándares de calidad y etiquetado, regulados en el presente reglamento. Medidas que pueden consistir, según sea el caso, en: retención, reacondicionamiento, decomiso, destrucción, desnaturalización, reexportación, redestino, notificación a la autoridad oficial respectiva del país de origen, notificación al importador o al exportador, suspensión o revocación de los permisos, licencias o autorizaciones ya otorgadas del producto, denuncia.

**Artículo 4º— Sanciones por incumplimientos.** El incumplimiento a las disposiciones establecidas en este Reglamento, dará lugar a la aplicación de las correcciones y sanciones que señalan la Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal N° 8495 del 06 de abril del 2006; y la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor N° 7472 del 20 diciembre de 1994, según sea el caso. La responsabilidad penal derivada del incumplimiento del presente reglamento, será del conocimiento de los Tribunales de Justicia respectivos; para tales efectos se aplicarán las disposiciones y sanciones establecidas en la

legislación penal vigente.

**Artículo 5.** — El costo de la verificación del presente reglamento deberá cubrirlos el Estado conforme la Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) N° 8495 y la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor Ley N° 7472. Los costos que se incurran por solicitud o debido al incumplimiento del administrado se cobrarán directamente a éste.

**Artículo 6°**—El presente reglamento empezará a regir 6 meses después de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.

Dado en la Presidencia de la República. San José, a los      días del mes de      del 2010.

**LAURA CHINCHILLA MIRANDA**

**Gloria Abraham Peralta**  
Ministra de Agricultura y Ganadería

**Mayi Antillón Guerrero**  
Ministra de Economía, Industria y Comercio