

2015-11-25
DMRRT-DRT-OF-757-15

Señor
Carlos Antillón
Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria
CACIA
Presente

Asunto: Respuesta a observaciones en consulta pública al proyecto de reforma del Decreto Ejecutivo No. 33744-MEIC, Etiquetado de carne.

Estimado señor:

En atención a sus observaciones recibidas en este Departamento mediante Oficio No. CACIA-166-2015 el 13 de octubre pasado, a la propuesta de *“reforma, adiciones y derogatorias al Decreto Ejecutivo No. 33744-MEIC, RTCR 400:2006, Etiquetado de la Carne Cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras”* y en concordancia con el Oficio DMRRT-DRT-OF-713-15 del 03/11/2015, me permito adjuntar la siguiente matriz de respuesta a sus observaciones.

Atentamente,

Isabel Cristina Araya Badilla
Directora

C: Copia



ANEXO E MATRIZ DE ANALISIS DE OBSERVACIONES

Reformas, adiciones y derogatorias al Decreto Ejecutivo No. 33744-MEIC, "RTCR 400:2006. Etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras", publicado en La Gaceta No. 95 del 18 de mayo de 2007

(Aviso publicado en La Gaceta No. 188 del 28/09/2015 y en el Diario Extra del 29/09/2015)

Periodo en Consulta Pública: 30/09/2015 al 14/10/2015

- **Proponente:** Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria (CACIA)
- **Fecha de recepción de la Observación:** 13/10/2015 en físico y por la vía electrónica
- **Responsable:** Carlos Antillón Morera

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/ACEPTACION PARCIAL	JUSTIFICACION
<p>3.5 carne congelada: es la carne que ha sido sometida a la acción del frío mediante equipo industrial que permita conseguir una temperatura mínima de menos dieciocho grados Celsius (-18 °C), en el centro de la masa muscular.</p>	<p>Redacción no es clara. No hay problema con el cambio. Sin embargo, en ambos casos, la redacción no es clara, pues habla que debe alcanzarse una temperatura mínima de -18°C, cuando lo correcto es que indique esa es la temperatura máxima que debe alcanzarse. Cualquier valor por debajo de -18°C también puede ser permitido</p>	<p>ACEPTACION PARCIAL</p>	<p>En virtud de la observación, se establece la Propuesta nueva: <i>"3.5. carne congelada: es la carne que ha sido sometida a la acción del frío mediante equipo industrial que permita conseguir una temperatura de menos dieciocho grados Celsius (-18 °C) o menor a esta, en el centro de la masa muscular."</i></p>
<p>5.1.2 inciso b. Debe indicarse si el producto es "descongelado".</p> <p>5.1.3 Fecha de cosecha, fecha de vencimiento y número de Certificado Veterinario de Operación (CVO).</p>	<p>En desacuerdo con la indicación de colocar si el producto descongelado. No hay norma que indique si este proceso afecta la calidad del producto, ni el reglamento aclara cuál será el mecanismo de verificación del mismo.</p>	<p>ACEPTACION PARCIAL</p>	<p>En primer lugar, en materia de información al consumidor resulta importante que el consumidor pueda diferenciar la condición del producto que se le está ofreciendo en el mercado, lo cual es parte de los Principios Generales consignados en el inciso 4 del</p>

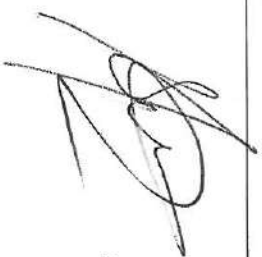

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/ACEPTACION PARCIAL	JUSTIFICACION
	<p>En desacuerdo con colocar "fecha de cosecha". El reglamento de etiquetado indica la necesidad de colocar el lote, y esta información es suficiente para darle trazabilidad al producto. Para efectos del consumidor, lo que debe importar es la fecha de vencimiento del producto.</p> <p>Para las plantas exportadoras, las cuales tienen asignado un número de establecimiento por parte del SENASA, debe brindarse la oportunidad de colocar este número en lugar del CVO; pues colocar ambos es redundante, para los efectos requeridos.</p>		<p>Reglamento vigente.</p> <p>Por lo que se hace un ajuste de redacción a fin de diferenciar la "carne fresca" a cualquier otra carne que haya tenido un proceso adicional (tenderizado, marinado, previamente congelado, entre otros). En tal sentido, se ajustan los incisos relacionados con este proceso: 5.1.2 b), 5.1.4, 5.2.2 b), 5.3.3 y 5.5: para que se lean de la siguiente manera:</p> <p>5.1.2 Proceso adicional.</p> <p><i>b. Cualquier carne que no cumpla con la condición de carne fresca, deberá indicar que es "previamente congelada"</i></p> <p>5.1.4 Instrucciones de conservación e indicarse la leyenda: "Congélase o manténgase en refrigeración entre 0 y 5 °C".</p> <p><u>Se eliminan los incisos b y c de la Propuesta</u></p> <p>5.2.2 Proceso adicional.</p>



TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/ACEPTACION PARCIAL	JUSTIFICACION
			<p>b. <i>Cualquier carne que no cumpla con la condición de carne fresca deberá indicar que es "previamente congelada".</i></p> <p>5.3.3 <i>Cualquier carne que no cumpla con la condición de carne fresca deberá indicar que es "previamente congelada".</i></p> <p>...</p> <p>5.5 <i>Los procesos de marinado, adobado, tenderizado y congelamiento deben estar expresamente autorizadas en el Certificado Veterinario de Operación (CVO) del establecimiento que realice estos procesos.</i></p> <p>Se elimina de la Propuesta la definición de "descongelado" y el requisito del inciso 5.5 de contar con autorización expresa del CVO para el descongelamiento</p> <p>En segundo lugar, no se debe ignorar que la "fecha de producción" (fecha de cosecha) ya está contemplado en el Art. 34</p>



TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/ACEPTACION PARCIAL	JUSTIFICACION
			<p>inciso b) de la Ley No. 7472 de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, por lo que esta Propuesta debe ser coherente con lo que manda la Ley; por lo que independientemente de las explicaciones que se brindan, la Ley de maras exige la indicación de dicha fecha en los productos agropecuarios.</p> <p>Por otro lado, se debe dejar claro que el indicar el Lote en la etiqueta, en ningún cuerpo jurídico se señala como sustituto de la fecha de cosecha, por lo tanto el Lote como la fecha en cuestión deben permanecer:</p> <p>En cuanto al CVO, se aclara que el número de CVO que se debe colocarse en la etiqueta es el del último establecimiento que generó un proceso adicional, como por ejemplo, matanza, deshuese, marinado, adobado, tenderizado, o bien, el de la planta nacional autorizada para exportar. Todo lo anterior para dar trazabilidad al</p>

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/ACEPTACION PARCIAL	JUSTIFICACION
			<p>producto.</p> <p>En ese sentido, se hace un ajuste de redacción al inciso 5.1.3 de la Propuesta, para que se diga lo siguiente:</p> <p><i>5.1.3 Fecha de producción o de cosecha, fecha de vencimiento y número de Certificado Veterinario de Operación (CVO) del último establecimiento que generó un proceso adicional al producto (sea cosecha, deshuese, marinado, adobado, tenderizado, empacado, entre otros) o el número de establecimiento otorgado por SENASA a las plantas nacionales autorizadas para exportar.</i></p>
<p>5.2.8 Se debe declarar la fecha de cosecha</p>	<p>En desacuerdo de colocar "fecha de cosecha"</p> <p>El reglamento de etiquetado, indica la necesidad de colocar el lote, y esta información es suficiente para darle trazabilidad al producto. Para efectos del consumidor, lo que debe importar es la fecha de vencimiento del producto.</p>	<p>NO ACEPTACION</p>	<p>Ver respuesta al punto anterior respecto a la "fecha de cosecha".</p>
<p>3.33 Descongelación: Proceso al</p>	<p>En desacuerdo en que se limiten</p>	<p>ACEPTACION</p>	<p>Se elimina de la Propuesta la</p>

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/ACEPTACION PARCIAL	JUSTIFICACION
<p>que se somete la carne congelada el cual se lleva a cabo en cámara refrigerada a una temperatura inferior a 7 °C con la finalidad de facilitar el fraccionamiento o la elaboración derivados cárnicos.”</p>	<p>Los métodos tecnológicos para el descongelamiento de los productos debe regularse que el descongelamiento se haga de forma controlada para que el producto no sobrepase nunca los 5°C, pero no debe limitarse a que se realice en cámaras refrigeradas, pues existen muchas alternativas tecnológicas diferentes, que brindan un resultado igual o mejor desde el punto de vista sanitario.</p>		<p>definición de “descongelado” y el requisito del inciso 5.5 de contar con autorización expresa del CVO para el descongelamiento.</p>

