

2015-11-25  
DMRRT-DRT-OF-753-15

Señor  
Carlos Soto Garro  
Presidente  
Cámara Costarricense de Embutidores y Procesadores de Carne  
CEPCA  
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 el 09 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-714-15 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 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 La Extra del 29/09/2015)

**Periodo de Consulta Pública del 30/09/2015 al 14/10/2015**

- Proponente: **Cámara Costarricense de Embutidores y Procesadores de Carne (CEPCA)**
- Fecha de recepción de Observaciones: **09/10/2015 por la vía electrónica**
- Responsable: **Carlos Soto Garro**

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>5.1.2 inciso b Debe indicarse si el producto es "descongelado".</p> <p>5.1.4 inciso c. Para productos descongelados, "No volver a congelar".</p> <p>5.2.2 inciso b) Debe indicarse si el producto es "descongelado".</p>	<p>Segundo: Por el Principio de Legalidad que nos garantiza la Constitución Política y la Ley General de la Administración Pública y el Principio de Seguridad Jurídica, toda prohibición o restricción hacia el administrado, debe estar contenida en nuestro ordenamiento, de este proyecto, echamos de menos una norma de calidad de carnes que establezca los parámetros mínimos para poder exigir y verificar en el mercado los máximos y</p>	<p>NO ACEPTACION</p>	<p>Es importante recordar que este reglamento es de etiquetado, temas relacionados con parámetros de calidad, cortes de carne y otros se trabajará a futuro.</p> <p>Por otro lado, 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 Reglamento vigente.</p>



TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	<p>mínimos que cada corte de carne debe tener, y así saber si un proceso puede o no afectar estos parámetros, porque en este proyecto, se da por un hecho que el congelar o descongelar afectaría la calidad de un producto, pues de lo contrario que afán tiene pedir este requisito, solo por pedirlo. También hay que aclarar que el proceso de congelación, es una de las formas de conservar las carnes permitidas. En este mismo sentido, tampoco establece los mecanismos de verificación, sino que lo está dejando para que sean definidos, mediante otros reglamentos, con lo que afecta la Seguridad Jurídica y a todas luces, el derecho de defensa ante la administración, o bien, al no establecerse con claridad cómo se puede verificar estos parámetros, sería inaplicable,</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 <i>Proceso adicional.</i></p> <p>b. <i>Cualquier carne que no cumpla con la condición de carne fresca, deberá indicar que es "previamente congelada"</i></p> <p>5.1.4 <i>Instrucciones de conservación e indicarse la leyenda: "Congélese o manténgase en refrigeración entre 0 y 5 "C".</i></p> <p><u>Se eliminan los incisos b y c de la Propuesta</u></p>

*Alvarez*

*[Signature]*

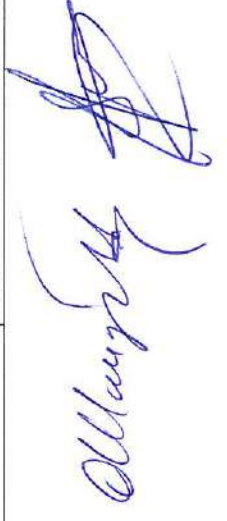
TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	<p>cosa que trae por inútil la regulación e innecesaria.</p>		<p>5.2.2 Proceso adicional.</p> <p>b. <i>Cualquier carne que no cumpla con la condición de carne fresca deberá indicar que es "previamente congelada"</i>.</p> <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>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>

*Allan...*

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	<p>Un reglamento no debe establecer requisitos que obstaculicen el comercio sin justificación, en este caso, no se indica cual es el motivo o el daño que produce el no informar si la carne fue congelada o no. Si este método de conservación altera el producto o la calidad. En este proyecto se exige comunicar cuando una carne es descongelada, y establece que no se debe volver a congelar, pero no encontramos una referencia técnica que nos indique cual es la afectación a la calidad o inocuidad de congelar y descongelar la carne, es más y cuál puede ser la afectación de volver a congelar, puesto que se está prohibiendo, volver a congelar. (Ver en proyecto de reforma artículo 5.1.2 inciso b) y 5.1.4 inciso c), artículo 5.2.2 inciso b))  Acá la complicación es que hoy se utiliza la carne</p>	NO ACEPTACION	Ver respuesta a anterior.



TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	congelada, como materia prima que entra al proceso y a la hora de despachar no se hace una separación de la carne fresca y la carne descongelada, pudiendo ir combinada en algunos casos, dado que el que sea congelado no significa necesariamente que sea importado, caso contrario, hay carne nacional que se compra congelada o los excesos de inventario de planta, se congelan para administrar el desbalance.		
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.	Al parecer, también se limita la forma de descongelación a un solo proceso, que sería el atemperado, o descongelación por cambio de temperatura de una cámara a otra, existiendo otros métodos como descongelación en agua o microondas y esto no tiene justificación técnica alguna. (Ver reforma propuesta al artículo 3.5 Carne Congelada	ACEPTACION	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. Quedando este último inciso de la siguiente manera:  “5.5 Los procesos de marinado, adobado, tenderizado y congelamiento deben estar expresamente autorizadas en el



TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	en Definiciones, artículo 3.3.3		<i>Certificado Veterinario de Operación (CVO) del establecimiento que realice estos procesos."</i>
5.5 Los procesos de marinado, adobado, tenderizado, congelamiento y descongelamiento deben estar expresamente autorizadas en el Certificado Veterinario de Operación (CVO) del establecimiento que realice estos procesos.	Los procesos de marinado, adobado, tenderizado, congelamiento y descongelamiento deben estar expresamente autorizadas en el Certificado Veterinario de Operación (CVO) del establecimiento que realice estos procesos, por tal motivo habría que pedir el cambio en el CVO y si eso genera un cambio en el número del mismo tomarlo en consideración para el cambio en el etiquetado, costo, tiempo para gastar etiquetas anteriores, y este reglamento no establece con claridad cómo se van a aplicar estos cambios y los requisitos que se pedirán, con lo que provocan una inseguridad jurídica y un vacío legal, pues no reforma otros reglamentos	ACEPTACION PARCIAL	En cuanto al tema del descongelamiento, ver respuesta respectiva para el inciso 3.5 y 5.5 anteriores.  Por otro lado, 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 producto.  En ese sentido, como se externó anteriormente se hace un ajuste de redacción al inciso 5.1.3 de la Propuesta, para que se diga lo siguiente:  <i>5.1.3 Fecha de producción o de cosecha, fecha de</i>

*Ally*



TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	<p>al respecto. Sobre este mismo tema de los CVO, ya las plantas exportadoras colocan el número de establecimiento asignado por el SENASA, y este número es el que da la trazabilidad para determinar el establecimiento que procesó el producto. Es redundante colocar el CVO, y generará costos añadidos en cambios de empaque, y no aporta nada, que ya no se controla a partir del número de establecimiento, este punto en necesario, realizar una armonización de reglamentos, con los ya existentes y no duplicar requisitos de forma innecesaria.</p>		<p>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.</p>
<p>5.2.8 Se debe declarar la fecha de cosecha</p> <p>5.2.10 inciso c) La declaración de la fecha de cosecha debe estar indicada en cada una de urnas de exhibición.</p>	<p>Lo mismo pasa con la fecha de cosecha que se pide en el numeral 5.2.8 en relación con el 5.2.10 inciso c) • Se solicita incorporar la "fecha de cosecha", cuando ya por legislación hay que colocar el</p>	<p>NO ACEPTACION</p>	<p>No se debe olvidar que la "fecha de producción" (fecha de cosecha) ya está contemplado en el Art. 34 inciso b) de la Ley No. 7472 de Promoción de la</p>







TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>5.1.6 Ingredientes: deben enumerarse todos los ingredientes en orden decreciente de masa inicial (de mayor a menor según la proporción de la masa inicial), en el momento de fabricación del alimento. Esta lista debe ir</p>	<p>número de lote; el cual es suficiente para efectos de trazabilidad del producto. Nos parece que si ya se coloca lote, es un requisito innecesario la colocación de fecha de cosecha.</p>		<p>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 marras exige la indicación de dicha fecha en los productos agropecuarios.</p> <p>Finalmente, se debe dejar claro que 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>5.1.6 Ingredientes: deben enumerarse todos los ingredientes en orden decreciente de masa inicial (de mayor a menor según la proporción de la masa inicial), en el momento de fabricación del alimento. Esta lista debe ir</p>	<p>Se quiere regular los porcentuales, para efectos de verificación del tenderizado, y estos se medirán a través del contenido de fósforo y cloruros, pero una vez más no establece esta reforma los</p>	<p>ACEPTACION PARCIAL</p>	<p>En cuanto a las metodologías (ensayos o análisis), que le corresponden definir a este Laboratorio en materia de "Tenderizado", se externa lo siguiente: se cuenta con dos métodos analíticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contenido de Fósforo,</li> </ul>

*Alfonso*

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>encabezada por un título apropiado, que consiste en el término "ingredientes" o que lo incluya. En esta lista debe declararse el agua añadida en términos porcentuales (para efectos de verificación del tenderizado, se medirá a través del contenido de fósforo y cloruros).</p>	<p>análisis a aplicar que pueden regular esto y se desconoce, que tan exacta es la correlación entre la cantidad de fósforo y cloruros con el porcentaje de inyección, tal vez solo podríamos tener la presencia y no el porcentaje. Este análisis puede indicar si la carne es o no tenderizada pero de ahí a ser un indicador del porcentaje exacto como para evaluar el porcentaje declarado en etiqueta, y sin que se indique el proceso que se va a seguir, nos están regulando a ciegas, no hay elementos para poder defenderse, ( ver esto en reforma artículo 5.1.6 Ingredientes )</p>		<p>mediante método AOAC 969.31 "Phosphorus (total) in Meat".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contenido de Cloruros expresados e como cloruro de sodio, mediante método AOAC 935.47 "Salta (Chorine como Sodium Choride)"</li> </ul> <p>Asimismo, para el caso de medir la grasa para el caso de la carne molida se LACOMET cuenta también con el siguiente método analítico: <i>AOAC 960.39 "Fat (Crude) or Ether Extract in Meat"</i>.</p> <p>Lo anterior demuestra que sí existe metodología que puede implementar el Departamento de Metrología Química de LACOMET para realizar el análisis de dichos requisitos.</p> <p>En ese sentido, se hace ajuste al Art. 2 bis de la Propuesta, para incorporar los métodos analíticos correspondientes.</p> <p>Sin embargo, se aclara que en el caso de SENASA, en materia de</p>

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
			<p>su competencia para esta Propuesta no requiere de métodos analíticos, por lo que no se indican en el ajuste de redacción al Art. 2 bis.</p> <p><i>Artículo 2° bis — Verificación.</i>  <i>La verificación del presente reglamento se realizará por las autoridades competentes, según se indica a continuación:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>El Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC), verificará que la información exigida en los apartados 5.1 y 5.2 se encuentre disponible para el consumidor, en las etiquetas, las urnas de exhibición o en cualquier otro medio informativo, según corresponda de conformidad con lo establecido en el presente reglamento técnico.</i></li> <li>2. <i>En adición a lo anterior, el MEIC corroborará la veracidad de la información declarada, según el siguiente detalles:</i> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. <i>Dirección de Apoyo al</i></li> </ol> </li> </ol>

*Alampy*



TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
			<p>Consumidor (DAC) en los acápite:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 5.1.7 y 5.2.9 el precio por kilogramo y precio total.</li> </ul> <p>b. Laboratorio Costarricense de Metrologia (LACOMET) en los acápite:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 5.1.6, 5.2.3 y 5.2.5 el contenido de fósforo y cloruros para determinar el tenderizado de la carne (mediante métodos AOAC 969.31 "Phosphorus Total in Meat" y "AOAC 935.47 Salt (Chorine como Sodium Choride).</li> <li>▪ 5.1.7 para el contenido neto.</li> <li>▪ 5.1.8 y 5.2.4 el porcentaje de grasa en la carne molida (mediante método AOAC 960.39 "Fat (Crude) or Ether</li> </ul>

*Old Campesino*

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
			<p><i>Extract in Meat</i>”).</p> <p>3. El Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) a través del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), corroborará la veracidad de lo señalado en los siguientes acápite:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 5.1.1 y 5.2.1 el tipo de corte y la especie.</li> <li>▪ 5.1.2 y 5.2.2 el proceso adicional.</li> <li>▪ 5.1.3 y 5.2.8 la fecha de cosecha y el CVO.</li> <li>▪ 5.1.5 y 5.2.7 el país de origen.</li> </ul> <p>Adicionalmente, el SENASA verificará los incisos 5.3 (de conformidad con el sistema de rastreadibilidad), 5.4 y 5.5.</p> <p>No obstante lo anterior, se aclara que el Transitorio I está orientado a indicar que los entes ahí mencionados se tomarán 6 meses para implementar y validar los métodos indicados, no que deberán generar los</p>

*Alvarez*

*[Signature]*

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>Artículo 2° bis.</p> <p>....</p> <p>3. El Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) a través del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), corroborará la veracidad de lo señalado en los siguientes acápités:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 5.1.1 y 5.2.1 el tipo de corte y la especie.</li> <li>▪ 5.1.2 y 5.2.2 el proceso adicional.</li> <li>▪ 5.1.3 y 5.2.8 la fecha de cosecha y el CVO.</li> <li>▪ 5.1.5 y 5.2.7 el país de origen.</li> </ul> <p>Adicionalmente, el SENASA verificará los incisos 5.3 (de conformidad con el sistema de rastreabilidad), 5.4 y 5.5.</p>	<p>El Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) a través del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), corroborará la veracidad de lo señalado en este reglamento pero la pregunta es cómo y quienes lo harán? lo hará por medio de los médicos oficiales que ya están en planta o serán revisiones adicionales?. Estas lagunas no pueden quedar plasmadas en un reglamento de acatamiento obligatorio.</p>	<p>NO ACEPTACION</p>	<p>mismos.</p> <p>En la estructura de los reglamentos técnicos, cuando estos señalan la competencia de las diferentes entidades involucradas en la atención de las disposiciones contenidas en el mismo, basta con señalar la dependencia del Ministerio del ramo y por lo demás, los puntos del reglamento que son de su competencia. En este caso, en la propuesta de reforma, claramente se indica que será el MAG a través de SENASA quien vigilará los diferentes incisos ahí indicados.</p> <p>Los detalles de cómo lo harán escapan a los objetivos de la propuesta, por lo que ese procedimiento lo deberá resolver internamente la Administración.</p>
<p><b>TRANSITORIO I:</b> El LACOMET y SENASA-MAG tendrán un plazo de seis meses, a partir de la publicación del</p>	<p>En el transitorio I se establece que El LACOMET y SENASA-MAG tendrán un plazo de seis meses, a partir</p>	<p>ACEPTACION</p>	<p>Ver respuesta al inicio 5.1.6 anterior.</p>



TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>presente reglamento, para desarrollar los métodos de ensayo o análisis necesarios que permitan efectivamente verificar los incisos materia de su competencia, señalados en el Artículo 2° bis anterior.</p>	<p>de la publicación del presente reglamento, para desarrollar los métodos de ensayo o análisis necesarios que permitan efectivamente verificar los incisos materia de su competencia, señalados en el Artículo 2° bis anterior. Es decir que no es un método de laboratorio aprobado estándar en este momento, por lo que parece que se debería ir a revisión y discusión una vez que se desarrolle dicho método y hacer algún piloto contra los porcentajes de las plantas para corroborar la correlación, pero nos pone en indefensión, al desconocer cómo lo van a hacer y cual método se usará y su validación</p>		
<p><b>TRANSITORIO II:</b> Los administrados tendrán un plazo de tres meses, a partir de la publicación del presente reglamento, para realizar los ajustes en el etiquetado de los productos sujetos de este</p>	<p>en el Transitorio II: Los administrados tendrán un plazo de tres meses, a partir de la publicación del presente reglamento, para realizar los ajustes en el etiquetado de los</p>	<p>SE TOMA NOTA DE LA OBSERVACION</p>	<p>Se decide eliminar este Transitorio por ser contradictorio con la fecha estipulada para el Rige de la Propuesta. Con respecto a los demás comentarios se toma</p>

*Old (signature)*



TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
reglamento.	productos sujetos de este reglamento. 3 meses para el cambio en el etiquetad, un período de aplicación que es muy corto, sobre todo pensando si es factible para el mercado aplicar toda esta normativa o no. Quizás cadenas de supermercados podrán o deberán hacerlo, pero si las carnicerías de mercado, de barrio, o de mini súper no lo hacen, esto tiene un importante costo en etiqueta, complejidad de procesos en planta, implementación en tienda, que afectaría el servicio al cliente por tener que dedicar horas hombre a proceso de identificación y rotulación de la carne en la góndola o anaquel d exhibición.		nota.


*Allan...*

*[Signature]*



TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p><b>Comentarios Generales</b></p>	<p>al Estado para mejorar las regulaciones, y en este caso no es la excepción, por lo que, queremos dejar clara nuestra oposición a que este reglamento así como esta sea aprobado y solicitamos no aplicar este reglamento, hasta que se tomen en cuenta nuestras opiniones y que se nos cite por medio de una Comisión Técnica a discutir con todos los actores los alcances de estas reformas</p> <p>La Cámara Costarricense de Embutidos y Carnes Procesadas, ha estado participando en la elaboración de los Reglamentos Técnicos, que regulen los embutidos, carnes procesadas y las carnes frescas, como un compromiso siempre claro, por mejorar cada día la calidad de nuestros productos y velar por la inocuidad de los productos que se encuentran en el mercado. En este caso</p>	<p>SE TOMA NOTA DE LA OBSERVACION</p>	<p>Como parte de la etapa necesaria de tomar de las consideraciones de los administrados y por la debida transparencia, es que se contemplan estos procesos de consulta pública nacional, proceso que están sustentados en la Ley No. 8279 del Sistema Nacional de la Calidad y el Reglamento del Órgano de Reglamentación Técnica (Decreto Ejecutivo No. 32068). Etapa en que</p>

*El Comisario*



TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	<p>en particular estamos siempre anuentes a que se nos tome en cuenta para la elaboración de este proyecto, que incluye muchos aspectos técnicos que se debieron tomar en cuenta, y regulaciones que al final de cuentas no pueden ser verificadas. Nuestro Sector, sin lugar a dudas está en el capacidad de aportar información de calidad, para contribuir a redactar un reglamento acorde a las realidades del mercado, procesos y defensa del consumidor, real y efectiva.</p>		<p>todos los administrados interesados, pueden emitir sus criterios debidamente sustentados a fin de fortalecer (técnica, científico o legalmente) la Propuesta.</p>

*Alfonso...*

*[Signature]*