

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
Y LOS MINISTROS DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO Y DE
AGRICULTURA Y GANADERIA

En uso de las potestades que les confiere el artículo 140, incisos 3) y 18, artículo 146 de la Constitución Política; artículo 28, 2b de la Ley General de la Administración Pública, Ley N° 6227 del 2 de mayo de 1978; la Ley del Sistema Nacional para la Calidad, Ley N° 8279, publicada en *La Gaceta* N° 96 del 21 de mayo del 2002; la Ley de Fomento a la Producción Agropecuaria FODEA, que contiene la Ley Orgánica del Ministerio de Agricultura y Ganadería, Ley N° 7064 publicada en *La Gaceta* N° 87 del 8 de mayo de 1987, sus reformas y su reglamento; la Ley del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), Ley N° 8495 del 6 de abril del 2006; la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Ley N° 7472 del 20 de diciembre de 1994; la Ley de Aprobación del Acta Final en que se incorporan los resultados de la Ronda de Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales, Ley N° 7475 del 20 de diciembre de 1994 y Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, Ley N° 6054 del 7 de junio de 1977 y sus reformas.

Considerando:

- 1°— Que es función esencial del Estado evitar que se induzca a error o engaño al consumidor.
- 2°— Que la carne es un alimento esencial en la dieta de la población nacional, por lo que resulta necesario mejorar la regulación del etiquetado de estos productos.
- 3°— Que en la venta de carnes se requiere cumplir con una serie de requisitos de manera que los actores del mercado, desde los procesos de cosecha hasta su punto de comercialización, cuenten con la información necesaria, entre otros de los tipos de procesos que se aplican a las carnes, con el propósito de que el consumidor final tome una decisión de consumo, por lo que resulta importante informar al consumidor sobre la existencia de estos procesos.
- 4°— Que las buenas prácticas reglamentarias obligan a los gobiernos a revisar los reglamentos técnicos existentes a fin de que se ajusten a las condiciones y las necesidades imperantes, procurando así un equilibrio necesario, de manera que dicha reglamentación no sea omisa ni

excesiva y no propicie un obstáculo al desarrollo económico. **Por tanto;**

Decretan

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.

Artículo 1º— **Reformas.** Refórmese la sección 2 “Referencias”, el acápite 3.5 de la Sección 3 “Definiciones”, los acápites 5.1, 5.2 y 5.3 pertenecientes a la Sección 5 “Etiquetado Obligatorio de las Carnes” del Artículo 1º y el Artículo 2º bis, ambos pertenecientes al Decreto Ejecutivo N° 33744-MEIC, “RTCR 400:2006. Etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras”, publicado en La Gaceta N° 95 del 18 de mayo de 2007, para que en adelante se lean de la siguiente manera.

“[...]

2. REFERENCIAS

2.1 Decreto Ejecutivo N° 18341-MEIC, RCT: 79: 1988. Norma Oficial de Productos Cárnicos. Clasificación y Características, publicado en La Gaceta 149 del 08 de agosto de 1988.

2.2 Decreto Ejecutivo No 29588-MAG-S, “Reglamento Sanitario y de Inspección Veterinaria de Mataderos, Producción y Procesamiento de Carnes”, publicado en la Gaceta No 120 del 22 de junio del 2001.

2.3 Decreto Ejecutivo N° 33371-COMEX-MEIC, RTCA 01.01.11.06 Cantidad de Producto en Preempacados, publicado en La Gaceta N° 194 del 10 de octubre de 2006.

2.4 Decreto Ejecutivo No. 37280-COMEX-MEIC, RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los

Alimentos Previamente Envasado, publicado en La Gaceta N. 180 del 10 de octubre de 2013.

“[...]

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.

[...]”

“[...]

5. ETIQUETADO OBLIGATORIO DE LAS CARNES

A continuación se indican los aspectos específicos del etiquetado obligatorio.

5.1 Producto preempacado

En la etiqueta de las carnes deberá aparecer la siguiente información, la cual deberá ser complementada en lo que corresponda con el Decreto Ejecutivo No. 37280-COMEX-MEIC (con exclusión del Registro Sanitario). Excepto cuando expresamente se indique otra cosa en un reglamento nacional.

5.1.1 Nombre del corte y especie.

5.1.2 Proceso adicional

a. Debe indicarse si la carne es “molida, marinada, adobada, tenderizada” o una combinación de la anteriores.

b. Debe indicarse si el producto es “descongelado”.

c. Debe declararse el tipo de vísceras.

5.1.3 Fecha de cosecha, fecha de vencimiento y número de Certificado Veterinario de Operación (CVO).

5.1.4 Instrucciones de conservación e indicarse la leyenda:

- a. Para productos frescos, "Congélese o manténgase en refrigeración entre 0 y 5 °C".
- b. Para productos congelados, "Manténgase congelado hasta su preparación y consumo".
- c. Para productos descongelados, "No volver a congelar".

5.1.5 Origen¹.

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 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).

5.1.7 Se debe declarar el precio por kilogramo y precio total según contenido neto.

5.1.8 La carne molida debe cumplir todos los requisitos de etiquetado, excepto definir el tipo de corte. En el caso de la carne molida deberá declararse el porcentaje de grasa (no más de X % grasa).

5.2 Producto no preempacado

5.2.1 Nombre del corte y especie.

5.2.2 Proceso adicional.

a. Debe declararse si la carne es "molida, marinada, adobada, tenderizada".

b. Debe indicarse si el producto es "descongelado".

c. Debe declararse el tipo de vísceras.

5.2.3 Debe declararse el agua añadida en términos porcentuales (para efectos de verificación del tenderizado, se medirá a través del contenido de fósforo y cloruros).

5.2.4 Debe declararse el porcentaje de grasa (no más de X % grasa) de la carne molida.

5.2.5 Deben declararse los ingredientes utilizados en los procesos de adobo, marinación y tenderización.

5.2.6 Deben declararse recomendaciones de manejo y consumo del producto.

5.2.7 Se debe declarar el país de origen del producto.

5.2.8 Se debe declarar la fecha de cosecha

5.2.9 Se debe declarar el precio por kilogramo y el precio total según contenido neto.

5.2.10 La declaración de los requisitos para el producto no preempacado se debe hacer de acuerdo a las siguientes indicaciones:

a. La declaración del nombre del corte, del proceso adicional, del precio por kilogramo, deben estar indicados en cada una de urnas de exhibición.

b. La declaración del país de origen debe estar indicada en cada una de urnas de exhibición.

c. La declaración de la fecha de cosecha debe estar indicada en cada una de urnas de exhibición.

d. La declaración del “agua añadida en términos porcentuales” y del “porcentaje de grasa de la carne molida” se debe indicar en cada una de las urnas de exhibición o en un rótulo visible para el consumidor en el momento de la compra.

e. Las recomendaciones de manejo y consumo del producto, deben estar visibles para el consumidor en el momento de la compra.

f. La lista de los ingredientes utilizados en los procesos de marinación, adobo y tenderización, deben estar a disposición del consumidor.

5.3 *La información que se indica a continuación debe ser aportada por la planta de cosecha, deshuesador, importador, intermediario, distribuidor o cualquier figura física o jurídica, que participe en la comercialización del producto:*

5.3.1 *Nombre del corte, y especie.*

5.3.2 *Proceso adicional.*

5.3.3 *Indicar si el producto ha sido descongelado.*

5.3.4 *Lista de ingredientes (si se realiza un proceso adicional).*

5.3.5 *Debe declararse el agua añadida en términos porcentuales (si se realiza un proceso adicional)*

5.3.6 *Debe declararse el porcentaje de grasa (no más de X % grasa) de la carne molida.*

5.3.7 *Fecha de cosecha y fecha de vencimiento.*

5.3.8 *Instrucciones de conservación.*

5.3.9 *País de origen.*

5.3.10 *Número de lote.*

5.3.11 *Nombre o razón social de la empresa.*

5.3.12 *Número de planta de cosecha y establecimiento deshuesador autorizados por el SENASA del Ministerio de Agricultura y Ganadería.*

[...]"

Artículo 2°— **Adiciones.** Adiciónese los acápite 3.33, 5.4, 5.5 y 5.6 al Artículo 1°, un Artículo 2 ° bis y Transitorios I y II al Decreto Ejecutivo N° 33744-MEIC, “RTCR 400:2006. Etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras”, publicado en La Gaceta N° 95 del 18 de mayo de 2007, para que se lean de la siguiente manera.

“[...]

“3.33 Descongelación: Proceso al 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.”

[...]”

“[...]

5.4 Los establecimientos que procesan, manipulan o comercializan carnes y sus cortes, deben cumplir las disposiciones que contienen el Decreto Ejecutivo No 29588-MAG-S, “Reglamento Sanitario y de Inspección Veterinaria de Mataderos, Producción y Procesamiento de Carnes y los respectivos Reglamentos Técnicos Centroamericanos de Buenas Prácticas de Manufacturas para la industria de alimentos RTCA 67.01.33:06 (Decreto Ejecutivo N° 33724-COMEX-S-MEIC), Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos RTCA 67.04.50:08 (Decreto Ejecutivo N° 35485-COMEX-S-MEIC-MAG), Buenas Prácticas de Higiene para Alimentos No Procesados y Semiprocados y su Guía de Verificación RTCA 67.06.55:09 (Decreto Ejecutivo N° 37057-COMEX-MEIC-MAG) y de Aditivos Alimentarios RTCA 67.04.54:10 (Decreto Ejecutivo N° 37294-COMEX-MEIC-S), según la etapa de comercialización que corresponda.

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.

5.6 A fin de cumplir con las obligaciones establecidas en el presente reglamento técnico y con la información que se indica en los acápite del 5.1.1 al 5.1.6 y el 5.1.8 y de los acápite del 5.2.1 al 5.2.8, los puntos de venta debe solicitar a sus proveedores de carnes crudas, aportar dicha información.

[...]”

“[...]

*Artículo 2º bis — **Verificación.** La verificación del presente reglamento se realizará por las autoridades competentes, según se indica a continuación:*

- 1. 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.*
- 2. En adición a lo anterior, el MEIC corroborará la veracidad de la información declarada, según el siguiente detalles:*
 - a. Dirección de Apoyo al Consumidor (DAC) en los acápite:*
 - *5.1.7 y 5.2.9 el precio por kilogramo y precio total.*
 - b. Laboratorio Costarricense de Metrología (LACOMET) en los acápite:*
 - *5.1.6, 5.2.3 y 5.2.5 el contenido de fósforo y cloruros para determinar el tenderizado de la carne.*
 - *5.1.7 para el contenido neto.*
 - *5.1.8 y 5.2.4 el porcentaje de grasa en la carne molida.*
- 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:*
 - *5.1.1 y 5.2.1 el tipo de corte y la especie.*
 - *5.1.2 y 5.2.2 el proceso adicional.*
 - *5.1.3 y 5.2.8 la fecha de cosecha y el CVO.*
 - *5.1.5 y 5.2.7 el país de origen.*

Adicionalmente, el SENASA verificará los incisos 5.3 (de conformidad con el sistema de rastreabilidad), 5.4 y 5.5.

“[...]

TRANSITORIO I: *El LACOMET y SENASA-MAG tendrán un plazo de seis meses, a partir 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.*

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 productos sujetos de este reglamento.*

[...]”

Artículo 3°— **Derogaciones.** Deróguense los acápites 3.17 y 3.22 de la sección 3 “Definiciones”, pertenecientes al Artículo 1° del Decreto Ejecutivo N° 33744-MEIC, “RTCR 400:2006. Etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras”, publicado en La Gaceta N° 95 del 18 de mayo de 2007.

Artículo 4°— **Vigencia.** Rige seis meses a partir de su publicación.

Dado en la Presidencia de la Republica. — San José, a los ... días del mes de ... del 2015.

LUIS GUILLERMO SOLIS RIVERA

WELMER RAMOS GONZALEZ
MINISTRO DE ECONOMÍA, INDUSTRIA
Y COMERCIO

LUIS FELIPE ARAUZ CAVALLINI
MINISTRO DE AGRICULTURA Y
GANADERÍA