

DECRETO EJECUTIVO N° _____-MEIC-MAG

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA,

**LA MINISTRA DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO Y EL MINISTRO DE
AGRICULTURA Y GANADERÍA**

En uso de las potestades que les confiere el artículo 140, incisos 3) y 18, artículo 146 de la Constitución Política; artículo 28, inciso 2), acápite b) 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 del 02 de mayo de 2002; la Ley de Fomento a la Producción Agropecuaria FODEA, que contiene la Ley Orgánica del Ministerio de Agricultura y Ganadería, Ley N° 7064 del 29 de abril de 1987; la Ley del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), Ley N° 8495 del 6 de abril de 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 (MEIC), Ley N° 6054 del 7 de junio de 1977.

Considerando:

I— Que, existen preocupaciones por parte del sector privado, en relación con la comercialización de productos relacionados con miel de abeja, que puedan inducir a error o engaño al consumidor.

II— Que, la regulación actual es ineficaz para evitar prácticas comerciales que puedan inducir a error o engaño al consumidor acerca de la calidad y confiabilidad de los productos que adquiere.

III— 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.

IV— Que, aunque el artículo 34 de la Ley N° 8279 del Sistema Nacional para la Calidad señala que todas las instituciones públicas que, para el cumplimiento de sus funciones,

requieren servicios de laboratorios de ensayo, laboratorios de calibración, entes de inspección y entes de certificación, deberán utilizar los acreditados o reconocidos por acuerdos de reconocimiento mutuo entre el ECA y las entidades internacionales equivalentes, actualmente no existe en el país laboratorios acreditados para los alcances requeridos para la comprobación de los parámetros establecidos en este reglamento técnico.

V— Que, el Comité de Obstáculos al Comercio de la Organización Mundial de Comercio ha manifestado que la declaración de conformidad por parte del proveedor presenta una garantía escrita de la conformidad con los requisitos especificados en un reglamento técnico, a la vez que ofrece una adecuada vigilancia del mercado; impone multas por declaraciones falsas o engañosas, suministra un entorno de reglamentación apropiado y establece un régimen apropiado de responsabilidad por los productos.

VI— Que, por lo anterior, el Poder Ejecutivo se ve en la obligación de plantear alternativas a fin de contar con instrumentos para verificar la calidad de las mieles que se comercializan a la vez que se propicien condiciones de competencia leal entre productores nacionales e importadores de mieles, además de evitar engaño al consumidor.

VII— Que, conforme a los artículos 12, 13 y 14 de la Ley N° 8220, Ley de Protección al Ciudadano del Exceso de Requisitos y Trámites Administrativos, publicada en el Diario Oficial La Gaceta N° 49 de fecha 11 de marzo de 2002 y sus reformas, la Dirección de Mejora Regulatoria del Ministerio de Economía Industria y Comercio, mediante el Informe N° _____ de fecha ____ de _____ de 2020, rinde dictamen positivo al presente Decreto Ejecutivo. **Por tanto;**

DECRETAN:

Artículo 1° - Aprobar el siguiente Reglamento Técnico:

RTCR 500: 2020 Productos apícolas. Miel de Abejas. Especificaciones

1. OBJETO

Establecer los requisitos y características que debe cumplir la miel producida por abejas de la especie *Apis mellifera*.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aplica únicamente a la miel producida por abejas de la especie *Apis mellifera*, para su presentación, comercialización en el punto de venta y consumo directo.

3. REFERENCIAS

Este Reglamento Técnico se complementa con los siguientes Reglamentos Técnicos:

3.1. Decreto Ejecutivo N° 33371-COMEX-MEIC del 10 de agosto de 2006, Resolución 168-2006 (COMIECO XLIX), Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 01.01.11:06 Cantidad de Producto en Preempacados; publicado en el Diario Oficial La Gaceta N° 194 del 10 de octubre de 2006.

3.2. Decreto Ejecutivo N° 34859-MAG del 20 de octubre de 2008, Reglamento General para el Otorgamiento del Certificado Veterinario de Operación; publicado en el Diario Oficial La Gaceta N° 230 del 27 de noviembre de 2008.

3.3. Decreto Ejecutivo N° 41420-COMEX-S-MEIC-MAG del 16 de julio de 2018, Resolución N° 402-2018 (COMIECO-LXXXIII): de fecha 28 de junio de 2018 y su Anexo: "Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos"; publicado en el Diario Oficial La Gaceta N° 238 del 21 de diciembre de 2018, Alcance N° 222.

4. DEFINICIONES

4.1. *Apis mellifera*: Especie de abeja que vive en colmenas y colecta el néctar y exudados de las flores o partes de las plantas para producir la miel de abeja.

4.2. Centrifugación: Método utilizado para extraer la miel de abejas de los panales mediante la fuerza centrífuga.

4.3. Declarante: envasador nacional de miel (tanto de origen nacional como importado) en presentaciones destinadas al consumidor final. También se considera declarante al importador de miel en presentación final para el consumidor.

NOTA: el declarante puede ser una persona física o jurídica.

4.4. Demostración de la conformidad por primera parte: Modalidad de demostración basada en una evaluación realizada por el fabricante o proveedor y materializada en un documento formalmente emitido.

4.4. Efervescencia: Desprendimiento de burbujas gaseosas a través de un líquido.

4.5. Etiqueta: Cualquier marbete, rótulo, marca, imagen, u otra materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado en relieve o en hueco-grabado o adherido al envase de un alimento.

4.6. Lote: cantidad de miel envasada en condiciones esencialmente iguales, que se identifica mediante un código en su etiquetado.

Nota. Un envasador puede ser productor.

4.7. Miel o miel de abeja: Sustancia dulce natural producida por abejas *Apis mellifera* a partir del néctar de las plantas o sus secreciones de partes vivas de éstas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las mismas y que las abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias, y depositan, deshidratan, almacenan y dejan en el panal para que madure y añeje.

4.8. Miel centrifugada: Miel obtenida mediante la centrifugación de los panales desoperculados, sin larvas.

4.9. Miel escurrida: Miel obtenida mediante el drenaje de los panales desoperculados y sin larvas.

4.10. Miel de flores o miel de néctar: Miel que procede del néctar de las plantas.

4.11. Miel de mielada: Miel que procede, principalmente de excreciones que los insectos succionadores (Hemiptera) dejan sobre las partes vivas de las plantas, o de secreciones de partes vivas y que la abeja *Apis mellifera* recolecta de las plantas.

4.12. Miel prensada: Miel obtenida mediante la compresión de los panales sin larvas.

4.13. Productor: Es aquel que recolecta la miel de abeja en los apiarios. El productor puede envasar o no.

5. ABREVIATURAS.

5.1 ANC: Autoridad Nacional Competente (entiéndase como la Dirección de Calidad del Ministerio de Economía, Industria y Comercio y el Servicio Nacional de Salud Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería).

5.2 ECA: Ente Costarricense de Acreditación.

5.3 OEC: Organismo de Evaluación de la Conformidad.

6. GENERALIDADES

La miel se compone esencialmente de diferentes azúcares, predominantemente fructosa y glucosa, además de otras sustancias como ácidos orgánicos, minerales, enzimas y partículas sólidas derivadas de la recolección. El color de la miel varía de casi incoloro a pardo oscuro. Su consistencia puede ser fluida, viscosa, total o parcialmente cristalizada. El sabor y el aroma varían, pero derivan de la planta de origen.

7. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

7.1 Composición esencial.

7.1.1 La miel objeto de este reglamento técnico, no deberá contener ningún ingrediente adicional, incluidos los aditivos alimentarios, ni tampoco adición alguna que no sea miel. La miel no deberá contener ninguna materia, sabor, aroma o mancha objetables que hayan sido absorbidas en materias extrañas durante su procesamiento y almacenamiento. La miel no deberá haber iniciado un proceso de fermentación o producir efervescencia. No se podrá extraer polen ni ningún constituyente particular de la miel excepto cuando sea imposible evitarlo para garantizar la ausencia de materias extrañas, inorgánicas u orgánicas.

7.1.2 La miel no deberá calentarse ni elaborarse en medida tal que se modifique su composición esencial y/o se menoscabe su calidad.

7.1.3 No se deberán utilizar tratamientos químicos o bioquímicos para influir en la cristalización de la miel.

7.2 Factores de Calidad.

7.2.1 Contenido de humedad.

- a) Mieles no indicadas a continuación no más del 21 g/100 g
- b) Miel de brezo (Calluna) - no más del 23 g/100 g

7.2.2 Contenido de azúcares.

7.2.2.1 Contenido de fructosa y glucosa (suma de ambas)

a) Miel de mielada, mezclas de miel de mielada con miel de flores	- no menos de 45 g/100 g
---	--------------------------

b) Mieles no incluidas en el punto a).	- no menos de 60 g/100 g
--	--------------------------

7.2.2.2 Contenido de sacarosa

a) Alfalfa (<i>Medicago sativa</i>), <i>Citrus</i> spp., Falsa acacia (<i>Robinia pseudoacacia</i>), Madreselva francesa (<i>Hedysarum</i>), Menzies Banksia (<i>Banksia menziesii</i>), “Red Gum” (<i>Eucalyptus amaldulensis</i>), “Leatherwood” (<i>Eucryphia lucida</i>), <i>Eucryphia milligani</i>	- no más de 10 g/100 g
b) Espliego (<i>Lavandula</i> spp.), borraja (<i>Borago officinalis</i>)	- no más de 15 g/100g
c) Mieles no incluidas en los puntos a) y b)	- no más de 5 g/100 g

7.2.3 Acidez Libre.

La acidez de la miel no podrá superar los 50 miliequivalentes de ácido por 1000 g.

7.2.4 Actividad de la diastasa.

La actividad de la diastasa de la miel, determinada después de la elaboración, en general no será inferior a 8 unidades Schade y, en el caso de mieles con un contenido bajo de enzima natural, no menos de 3 unidades Schade.

7.2.5 Contenido de hidroximetilfurfural.

El contenido de hidroximetilfurfural (HMF) de la miel después de su procesamiento y/o mezcla no debe ser superior a 40 mg/kg. Sin embargo, en el caso de la miel de origen declarado procedente de países o regiones de temperatura ambiente tropical, así como de las mezclas de estas mieles, el contenido de HMF no deberá exceder de 80 mg/kg.

7.2.6 Presencia de Sirope de Alta Fructuosa (HFS por sus siglas en inglés).

La miel no debe ser mezclada con ningún aditivo alimentario, tal como los jarabes ricos en fructosa (por ejemplo, jarabes de maíz, arroz, remolacha). No debe detectarse la presencia de oligosacáridos típicos de estos jarabes. La miel en su forma natural y pura, no presenta

oligosacáridos de grado de polimerización mayor a 4, lo cual, si es típico para jarabes ricos en fructosa, derivados de almidón de diferentes productos agrícolas. La presencia de estos carbohidratos en cualquier presentación de miel de abejas, es indicadora de adulteración con jarabes ricos en fructosa (HFS).

8. DISPOSICIONES RELATIVAS A LOS CONTAMINANTES Y MICROBIOLOGÍA

8.1 Características microbiológicas.

La miel de abeja deberá cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:17. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos, según la Resolución N° 402-2018 (COMIECO LXXXIII) del 28 de junio de 2018. Decreto Ejecutivo N° 41420-COMEX-S-MAG-MEIC y sus posteriores modificaciones.

8.2 Residuos y contaminantes.

Los resultados de análisis de las mieles de abeja no deben sobrepasar los Niveles Mínimos de Residuos de medicamentos veterinarios (LMR) y los Niveles Máximos de Contaminantes (NM) en su orden de prioridad, establecidos por la Legislación Nacional vigente y en su ausencia, los establecidos por los organismos que se señalan a continuación:

8.2.1 Codex Alimentarius.

8.2.2 Food and Drugs Administration (FDA/EPA).

8.2.3 Agencia Europea del Medicamento (EMA).

8.2.4 Otras organizaciones internacionalmente reconocidas.

9. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

En la etiqueta de la Miel de abeja deberá aparecer la siguiente información:

9.1 Nombre del alimento. Sólo los productos que se ajustan a las definiciones de este reglamento, serán designados con el término “miel “o “miel de abeja”.

9.1.1 En el caso de los productos descritos en las definiciones del apartado 4.10, el nombre del alimento puede complementarse con los términos “de flores” o “de néctar”, siempre y

cuando se cuente con la documentación que demuestre dicha condición.

9.1.2 La miel podrá designarse con el nombre de la región geográfica o topográfica, si se ha producido exclusivamente en la zona a la que se refiere la denominación, siempre y cuando se cuente con la documentación que demuestre dicha condición.

9.1.3 La miel podrá designarse por su origen floral o de plantas, si procede total o principalmente de esas fuentes en particular y si posee las propiedades organolépticas, físico-químicas y microscópicas que corresponden a dicho origen.

9.1.4 Cuando la miel haya sido designada por su origen floral o de plantas (9.1.3) se podrá indicar, muy cerca de la palabra “miel” o “miel de abeja”, el nombre común o el nombre botánico de la fuente o fuentes florales.

9.1.5 La miel podrá designarse de acuerdo con el método de extracción del panal, según sea consecuente con las definiciones establecidas en los puntos 4.8, 4.9 y 4.12.

9.1.6 La miel debe designarse de acuerdo con las siguientes formas de presentación:

- a) Miel, la miel en estado líquido o cristalizado o una mezcla de ambos;
- b) Miel en panal, la miel almacenada por las abejas en panales recién construidos, sin larvas, y vendida en panales enteros, cerrados o secciones de tales panales;
- c) Miel con trozos de panal o panales cortados, la miel que contiene uno o más trozos de panal con miel.

9.1.7 Las designaciones complementarias enumeradas en los incisos anteriores no deben utilizarse a menos que la miel guarde conformidad con las descripciones correspondientes contenidas en cada apartado.

9.2 Contenido neto.

9.3 Número de Certificado Veterinario de Operación (CVO) del envasador.

9.4 País de Origen¹.

9.5 Nombre y dirección del envasador, importador o distribuidor.

9.6 Identificación del lote.

9.7 Instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo.

9.8 Cuando el idioma en que esté redactado el etiquetado o marcado original no sea el español, debe colocarse una etiqueta o marcado complementario.

9.9 Instrucciones de conservación.

¹Para el caso del producto importado, el proceso de envasado no confiere origen.

9.10 Leyenda: "No suministrar a niños menores de 1 año de edad".

9.11 Cualquier otra declaración de calidad, siempre y cuando se cuente con la documentación que demuestre dicha condición.

Nota. Por las características propias de la miel de abeja, no se considera obligatorio incluir la fecha de vencimiento.

10. DISPOSICIONES RELATIVAS A MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Los métodos de muestreo y análisis que deben utilizar los laboratorios para las comprobaciones de los parámetros mencionados a continuación, será los contenidos en la norma Codex CAC/GL 50-2004 con sus respectivas actualizaciones.

10.1 Muestreo y preparación de las muestras.

El muestreo debe realizarse mediante la toma al azar de cada lote encontrado en góndola o estante (mínimo 500 g).

Para el caso de la preparación de la muestra deberá ser conforme al apartado de métodos y criterios de composición de los Métodos Armonizados de la Comisión Internacional de la Miel (Harmonised Methods of the International Honey Commission).

Para la determinación de la actividad de la diastasa y del contenido de HMF las muestras se prepararán sin calentamiento previo. Las muestras deberán prepararse según el método AOAC 920.180. Honey (liquid, strained or comb).

10.2 Determinación del contenido de humedad.

Se determina por medio de alguno de los siguientes métodos:

10.2.1 Método 1, Determinación de humedad por refractometría de los Métodos Armonizados de la Comisión Internacional de la Miel (Harmonised Methods of the International Honey Commission).

10.2.2 Por medio de la norma AOAC 969.38B Determinación del contenido de humedad.

10.2.3 Según J. Assoc. Public Analysts (1992) 28 (4) 183-187 / MAFF Validated method V21 for moisture in honey.

10.3 Determinación del contenido de azúcares.

Para determinar el contenido de los distintos azúcares: fructosa y glucosa (suma de ambos) y contenido de sacarosa en la miel, se procederá conforme lo indique el Método para “Determinación de azúcares por HPLC” de los Métodos Armonizados de la Comisión Internacional de la Miel (Harmonised Methods of the Internacional Honey Commission).

10.4 Determinación de acidez.

Se determina por medio de alguno de los siguientes métodos:

10.4.1 Método 4, PH y Acidez Libre de los Métodos Armonizados de la Comisión Internacional de la Miel (Harmonised Methods of the Internacional Honey Commission).

10.4.2 Según J. Assoc. Public Analysts (1992) 28 (4) 171-175 / MAFF validated method V 19 for acidity in honey.

10.5 Determinación de la actividad de la diastasa.

Se determina por medio del Método 6 Determinación de actividad Diastásica de los Métodos Armonizados de la Comisión Internacional de la Miel (Harmonised Methods of the Internacional Honey Commission).

10.6 Determinación del contenido de hidroximetilfurfural (HMF)

Se determina por medio de alguno de los siguientes métodos:

10.6.1 Método 5.2, Determinación de Hidroximetilfurfural de los Métodos Armonizados de la Comisión Internacional de la Miel (Harmonised Methods of the Internacional Honey Commission).

10.6.2 Por medio de AOAC 980.23 Determinación de Hidroximetilfurfural.

10.7 Detección de HFS (High Fructose Syrup, siropes altos en fructosa)

Se determina por alguno de los siguientes métodos:

10.7.1 Wang, S; Guo, Q; Wang, L; Lin, L; Shi, H; Cao, H; Cao, B. (2015). Detection of honey adulteration with starch syrup by high performance liquid chromatography. Food Chemistry 172, 669-674.

10.7.2 AOAC (1988). High fructose starch syrup in honey thin layer chromatographic

method. Official methods of analysis (979.22), 71,88.

10.7.3 AOAC (2005). C-4 plant sugars in honey. Internal standard stable carbon isotope ratio method. Official methods of analysis (998.12), 44,33.

11. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE CONFORMIDAD

La presente sección aplicará para aquellas disposiciones del presente reglamento técnico que son competencias del MEIC. No obstante, lo anterior, los apartados que son competencias del MAG (numerales 8) estarán excluidas de esta sección, y se atenderán de conformidad con los procedimientos regulares contemplados por ese Ministerio para tal efecto.

11.1 Para demostrar la conformidad del producto con las disposiciones de este reglamento, el envasador nacional, debe elaborar y mantener en sus archivos, una declaración de primera parte que garantice el cumplimiento del reglamento técnico.

De igual forma, el importador de miel en presentación al consumidor final debe realizar la declaración indicada en este apartado.

En ambos casos, la declaración tendrá una vigencia de un año calendario y su renovación deberá cumplir con las condiciones establecidas en la presente sección.

11.2 Para lo anterior, el declarante deberá utilizar la Declaración de Cumplimiento de primera parte conforme lo establecido en la norma INTE ISO-IEC 17050-1: 2005, del Anexo A del presente Decreto.

11.3 Dicha declaración deberá estar amparada en los resultados del ensayo de un lote, emitido por el laboratorio designado por el declarante.

Los resultados de los análisis del lote, deberán demostrar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente reglamento. El informe del ensayo emitido por el laboratorio debe incluir la siguiente información:

a) Un título, que indique "Informe de ensayo".

- b) El nombre y la dirección del laboratorio y el lugar en donde se realizaron los ensayos.
- c) Una identificación única y clara del informe en donde se le asigne un número de serie o codificación unívoca;
- d) El nombre y la dirección del cliente. Debe establecerse claramente el nombre del cliente (físico o jurídico) que solicita el ensayo y su dirección exacta;
- e) La identificación del método de ensayo utilizado;
- f) Una descripción inequívoca de la sustancia; el material o el producto muestreado en donde se incluya el nombre del envasador, la designación o clasificación según el reglamento técnico, el número de serie o lote del material, fecha de vencimiento y la fecha recomendada de uso, según aplique;
- g) La fecha de recepción de las muestras sometidas a ensayo;
- h) La fecha de ejecución del ensayo;
- i) Una referencia al plan y a los procedimientos de muestreo utilizados por el laboratorio u otro organismo;
- j) La fecha en que se realizó el muestreo;
- k) Los resultados de los ensayos con sus unidades de medida, según lo dispuesto en el reglamento en cuestión;
- l) El número de réplicas o repeticiones para cada determinación de ensayo;

m) Una declaración sobre el cumplimiento o no cumplimiento en referencia al valor reglamentado²

n) Una declaración sobre la incertidumbre expandida de la medición. La cual deberá indicar el factor de cobertura con un nivel estadístico de confianza y el método empleado para estimar dicha incertidumbre;

o) El nombre, función y firma de la persona o personas que autorizan el informe de ensayo;

p) El número de página para cada una de las páginas del informe de ensayo y el número total de páginas de las cuales está constituido;

q) Una leyenda al final del informe de ensayo que indique "---Última Línea---"

11.4 Traslado obligatorio de la declaración.

La declaración indicada en el apartado 11.1 debe ser aportada y trasladada consecutivamente por el declarante al distribuidor y/o comercializador, que participe en la comercialización del producto, para fines de verificación de las autoridades estatales y debe constar en el establecimiento comercial de manera física o electrónica.

La Declaración de Cumplimiento debe mantenerse vigente en todo momento y siempre que las Autoridades Nacionales Competentes (ANC) la soliciten durante los procesos de verificación en el mercado, caso contrario será sancionado como un incumplimiento al reglamento.

11.5 Se podrá hacer una copia de la declaración en otra documentación, tal como un anuncio, catálogo, factura, Código QR, instrucciones para el usuario o sitio web del productor, importador o comercializador, según sea el caso.

² Esta declaración de cumplimiento solamente es aplicable a las muestras u objetos ensayados y no puede ser trasladada a un lote o serie de productos reglamentados, por lo que no debe confundirse con una declaración de conformidad emitida por un organismo de certificación de producto o un organismo de inspección

11.6 El incumplimiento de cualquier normativa aplicable al producto invalidará la declaración de conformidad y de comprobarse tal situación, cabrán las sanciones administrativas contenidas en la Ley 7472 y su reglamento.

12. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO TÉCNICO

12.1 La Administración Pública en el ámbito de sus competencias, podrá verificar aleatoriamente en el mercado, el cumplimiento de las especificaciones contenidas en este reglamento técnico, así como solicitar, tanto a productores, importadores y comercializadores, la presentación de la documentación exigida en los puntos anteriores y verificar su validez, de conformidad con lo establecido en el artículo 45 de la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Ley N° 7472.

12.2 Para realizar la vigilancia del cumplimiento de este reglamento técnico y de conformidad con el artículo 34 de la Ley del Sistema Nacional para la Calidad, Ley N° 8279. y el artículo 67 de la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Ley N° 7472, la ANC podrá contratar OEC públicos o privados, acreditados o reconocidos por el ECA, para que realicen inspecciones, ensayos y verificaciones en el mercado, quedando a la ANC la competencia de llevar a cabo los procesos administrativos posteriores a dicha vigilancia.

12.3 Los organismos de Evaluación de la Conformidad indicados en el punto anterior, podrán verificar en el mercado, el cumplimiento de lo dispuesto en este procedimiento, para ello pueden:

- a) Solicitar la documentación que sustenta la declaración de conformidad respectiva.
- b) Tomar muestras para efectuar ensayos relativos a la evaluación de la conformidad, según el apartado 11 del presente reglamento.

13. AUTORIDADES COMPETENTES

La verificación del presente reglamento técnico se realizará por las autoridades competentes, según se indica a continuación:

13.1 El Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC), verificará que el etiquetado de toda miel que se comercializa en el mercado nacional contenga toda la información obligatoria mencionada en el apartado 9 correspondiente a las disposiciones relativas al marcado o etiquetado. Además, podrá verificar en cualquier momento los factores de calidad establecidos en el numeral 7.2. Asimismo, para lo anterior aplicará lo establecido en el apartado 10 correspondiente a los Métodos de muestreo y análisis.

13.2 El Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) a través del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), verificará lo establecido en el numeral 8 correspondiente al apartado de contaminantes y microbiología. Asimismo, verificará la veracidad del Número de CVO correspondiente al apartado 9.3 y lo correspondiente al apartado 9.4.

14. CONCORDANCIA.

Este Reglamento coincide parcialmente con la norma CODEX STAN 12-1981, Codex Norma para la Miel (Norma adoptada en 1981. Revisiones en 1987 y 2001).

15. BIBLIOGRAFÍA

15.1 Codex Alimentarius. Norma para la Miel. CODEX STAN 12-1981.

15.2 Código Alimentario Argentino. Res. GMC 15/94. Reglamento técnico Mercosur de identidad y calidad de la miel. Dirección de Industria Alimentaria. S. A.G.P. y A. Argentina.

15.3 Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Miel. MERCOSUR/GMC/RES N° 15/94.

15.4 Directiva 2001/110/CE Del Consejo de 20 de diciembre de 2001 relativa a la miel.

15.5 Procedimiento para la demostración de la evaluación de la conformidad de los Reglamentos Técnicos. N° 37662-MEIC-H-MICIT del 12 de diciembre de 2012, publicado en el Diario Oficial La Gaceta N° 80 del 26 de abril de 2013, Alcance N° 77.

15.6 INTECO. Norma INTE-ISO/IEC 17050-1:2005 Evaluación de la Conformidad del proveedor – Parte 1: requisitos generales.

Anexo A
(Normativo)

FORMULARIO DE DECLARACION DE CONFORMIDAD.

Declaración de conformidad del proveedor (de acuerdo con la norma INTE-ISO/IEC 17050-1:2005)

1. No de lote.

2. Nombre del emisor:

Dirección del emisor:

3. Objeto de la declaración:

El objeto de la declaración anteriormente descrito está en conformidad con los requisitos del Decreto Ejecutivo No. XXXX

4. Información adicional:

Firmado por y en nombre de:

(Lugar y fecha de emisión)

5.

(Nombre, función)

(Firma o equivalente autorizada por el emisor)

FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO

Artículo 2º— Costos de la Verificación. Los costos que se generen del incumplimiento de este reglamento técnico, los deberá cubrir el infractor, de conformidad con lo dispuesto en

el Artículo 62 de la Ley N° 7472 de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y su reglamento. Lo anterior sin perjuicio de las responsabilidades adicionales que haya lugar, en virtud de otras disposiciones legales en el ordenamiento jurídico.

Artículo 3° —Derogaciones. Deróguese el Decreto Ejecutivo N° 35853-MAG-MEIC del 17 de noviembre del 2009, “RTCR 432: 2009 Reglamento Técnico para Miel de Abejas”, publicado en el Diario Oficial La Gaceta N° 79 del 26 de abril de 2010.

Artículo 4°— Vigencia. Rige a partir de los doce meses posterior a su de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.

Dado en la Presidencia de la Republica. — San José, a los ... días del mes de ... del 2020

CARLOS ALVARADO QUESADA

VICTORIA HERNÁNDEZ MORA
MINISTRA DE ECONOMÍA, INDUSTRIA
Y COMERCIO

RENATO ALVARADO RIVERA
MINISTRO DE AGRICULTURA Y
GANADERÍA

PROPIUESTA CONSENSUADA POR COMITÉ TÉCNICO