

2015-11-25
DMRRT-DRT-OF-760-15

Señor
Luis Diego Obando Espinach
Director Ejecutivo
Corporación Ganadera-CORFOGA
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. CG-DE-2015-172 del 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-709-15 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: **Corporación Ganadera Nacional (CORFOGA)**
- Fecha de recepción de Observaciones: **13/10/2015 por documento en físico y por la vía digital**
- Responsable: **Luis Diego Obando Espinach**

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
GENERAL	<p>En el plano general, es de observar que el presente proyecto de modificación del Decreto Ejecutivo 33744-MEIC, no fue compartido, consultado o discutido para su elaboración, con los administrados afectados y relacionados, lo cual hace que este carezca de una base técnica de discusión de los sectores afectados, y que deberá acatar sus estipulaciones.</p>		<p>En primer lugar, se debe tener presente que todo proceso de emisión de los reglamentos técnicos, está detalladamente establecido en el Decreto Ejecutivo No. 32068 (Reglamento del Órgano de Reglamentación Técnica), proceso de emisión que incluye, entre otros aspectos, la consulta pública y la notificación a OMC. Entre ellas también ajustarse a lo indicado por la Ley No. 8220 y la Ley No. 6227 antes citada, a fin de no generar reglamentos omisos ni excesivos.</p> <p>Es importante, no olvidar lo que señalan los Arts. 20 y 21 del Reglamento antes citado, en</p>



TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	<p>ausencia de elementos objetivos del acto administrativo, de los cuales la modificación propuesta no escapa.</p>		<p>relación a las condiciones de cuando la Administración debe conformar un Comité Técnico a priori o no.</p> <p>Por otro lado, la consulta pública debe entender como parte de ese proceso de socialización de toda propuesta de reglamento técnico, lo cual busca es que los administrados interesados se pronuncien al respecto, a fin de poder cuestionar con el debido fundamento los aspectos de la Propuesta que consideran que no son conformes con la técnica, la ciencia o la legalidad. En consecuencia, la consulta pública permite que se genere esa discusión técnica necesaria por parte de los administrados y la administración con respecto a las observaciones que los primeros emiten.</p> <p>Asimismo, no se omite en recordar que la Propuesta, se fundamenta en lo legal y en lo técnico en los diferentes cuerpos</p>

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>ESTUDIO COSTO - BENEFICIO</p>	<p>El proyecto de Decreto Ejecutivo carece del estudio técnico costo-beneficio que exige la Ley 8220 (Ley de Protección al Ciudadano del exceso de requisitos y trámites administrativos). El artículo 12 de la citada Ley indica:</p> <p>“Artículo 12°— Evaluación costo o beneficio Las instituciones señaladas en el artículo 1 de la presente ley están obligadas a realizar una evaluación costo-beneficio antes de emitir cualquier nueva regulación o reformar las existentes, cuando establezcan trámites, requisitos y procedimientos que deba cumplir el administrado ante la Administración y, en todo momento, velarán por que tales regulaciones cumplan, en todos sus alcances, con la presente ley y los principios de la mejora regulatoria que establezca el reglamento a esta ley.</p>	<p>SE TOMA NOTA DE LA OBSERVACION</p>	<p>jurídicos citados en su fundamento legal y en la sección de referencias; por lo tanto, esta Propuesta no adolece de esa debida fundamentación</p> <p>Se toma nota de la observación, no obstante se aclara en este sentido, que esta Propuesta se ha ajustado a lo señalado por la Ley No. 8220 y la Ley General de la Administración Pública (Ley No. 6227).</p>

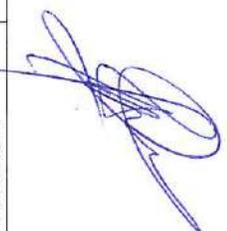





TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>3.5 carne congelada: es la carne que ha sido sometida a la acción del frío mediante equipo industrial que permita conseguir una temperatura mínima de menos dieciocho grados Celsius (-18 °C), en el centro de la masa muscular.</p>	<p>Los encargados de velar por el cumplimiento de esta obligación serán el Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC) por medio de la Dirección de Mejora Regulatoria. (Artículo adicionado por Ley No. 8990. Publicada en el Alcance No. 72 a «La Gaceta» No. 189 del 3 de octubre de 2011)»</p> <p>Este estudio, que debe indicarse en el cuerpo o considerando de la norma, como justificación y constancia del cumplimiento del requisito legal, se encuentra ausente, siendo un elemento objetivo del Decreto Ejecutivo como acto administrativo que es.</p>	<p>SE TOMA NOTA DE LA OBSERVACION</p>	<p>La carne que se encuentra en los rangos mayores a -18°C y menor a los -2°C es una carne que si bien en el sentido estricto de la definición 3.5 no estaría debidamente congelada, sin embargo eso no significa necesariamente que la misma no mantenga sus cualidades que espera finalmente el consumidor.</p>

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>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.”</p>	<p>de -18°C en el centro de la masa muscular”. El problema que encontramos con esta terminología es variado, pero reviste de importancia el limbo en el que queda la carne que se encuentra entre -1°C (carne fresca) y los -18°C (carne “congelada”). Este rango no se define por lo que se deja en un limbo legal, con la consecuente incertidumbre, ambigüedad e inseguridad jurídica al administrado.</p>	<p>ACEPTACION</p>	<p>por lo que bien puede ser comercializada. No obstante, para mayor claridad en la definición se hace un ajuste en su redacción. "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." Se elimina de la Propuesta la definición de "Descongelación" y el requisito del inciso 5.5 de contar con autorización expresa del CVO para el descongelamiento, para que se le dicho inciso de la siguiente manera: "5.5 Los procesos de marinado, adobado, tenderizado y congelamiento deben estar expresamente autorizadas en el Certificado Veterinario de Operación (CVO) del establecimiento que realice estos</p>







TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>5.5 Los procesos de marinado, adobado, tenderizado, congelamiento y descongelamiento deben estar expresamente autorizados en el Certificado Veterinario de Operación (CVO) del establecimiento que realice estos procesos.</p>	<p>Lo mencionado en el punto 2 anterior se replica en el acápite 5.5 añadido, que indica que "Los procesos de marinado, adobado, tenderizado, congelamiento y descongelamiento deben estar expresamente autorizados en el Certificado Veterinario de Operación (CVO) del establecimiento que realice estos procesos". En un primer plano, no se cuenta con un argumento técnico para crear un permiso para descongelar, y es obvio que dicho requisito no existe ya que es propio de toda la industria descongelar previo a la venta al consumidor, ya que ningún expendio tiene la capacidad (no la necesidad) de vender a una temperatura de congelamiento, máxime si se define como se propone, sea a una temperatura de por lo menos -18°C.</p>	<p>ACEPTACION</p>	<p>Ver comentario anterior sobre el tema del "descongelación" y el ajuste de redacción al inciso 5.5</p>
<p>5.1.2 inciso b. Debe indicarse si el producto es "descongelado".</p>	<p>En el acápite 5.1.2 (Proceso Adicional), punto "b", se estipula que se debe indicar si el producto es descongelado. En caso de descongelamiento, es más que</p>	<p>NO ACEPTACION</p>	<p>En primer lugar, en materia de información al consumidor resulta importante que el consumidor pueda diferenciar la condición del</p>

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	<p>claro que el producto a la venta en comercios se encuentra fresco o fue descongelado para ser sujeto a un proceso adicional, así que carece de sentido indicar un proceso de descongelamiento cuando es parte integral, necesario y propio del expendio de carne, aunado a que no se define el limbo de temperatura señalado en el punto 4 anterior.</p>		<p>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> <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), y 5.3.3 para que se lean de la siguiente manera:</p> <p><i>5.1.2 Proceso adicional.</i></p> <p><i>b. Cualquier carne que no cumpla con la condición de carne fresca, deberá indicar que es "previamente congelada"</i></p> <p><i>5.1.4 Instrucciones de conservación e indicarse la leyenda: "Congélase o manténgase en refrigeración entre 0 y 5 °C"</i></p>



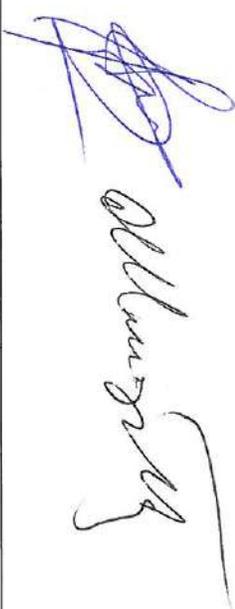


Alfonso E. A.

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>5.1.3 Fecha de cosecha, fecha de vencimiento y número de Certificado Veterinario de Operación (CVO).</p> <p>5.2.8 Se debe declarar la fecha de cosecha</p>	<p>En el punto 5.1.3, así como en el 5.2.8, se exige la fecha de cosecha. La fecha de cosecha en un primer plano tiene el problema de generar una confusión inevitable en el consumidor. Si una carne congelada tiene fecha de cosecha de 1, 3 o 6 meses, es</p>	<p>NO ACEPTACION</p>	<p>Se eliminan los incisos b y c de la Propuesta</p> <p>5.2.2 Proceso adicional.</p> <p>b. Cualquier carne que no cumpla con la condición de carne fresca deberá indicar que es "previamente congelada".</p> <p>5.3.3 Cualquier carne que no cumpla con la condición de carne fresca deberá indicar que es "previamente congelada".</p> <p>...</p> <p>En segundo lugar, como se indicó de manera supra, se elimina de la Propuesta la definición de "descongelación" y el requisito del inciso 5.5 de contar con autorización expresa del CVO para el descongelamiento.</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 Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, por lo que esta</p>

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>5.1.3 Fecha de cosecha, fecha de vencimiento y número de Certificado Veterinario de Operación (CVO).</p>	<p>Indiferente si fue congelada, ya que sus propiedades son las mismas para todos los casos. Si un consumidor lee en la etiqueta de una carne con 1 pos cosecha y otro paquete 5 meses pos cosecha, desincentiva el consumo de carne con igual calidad en forma innecesaria. Este desincentivo generaría un inevitable aumento en el costo al consumidor ya que correría con el costo de desecho de inventarios innecesarios.</p>	<p>NO ACEPTACION</p>	<p>Propuesta debe ser coherente con lo que manda la Ley; por lo que independientemente de las explicaciones que se brinden, la Ley de maras exige la indicación de dicha fecha en los productos agropecuarios.</p> <p>El requisitos de establecer en el etiquetado el número de CVO, es análogo a exigir para estos productos un Registro Sanitario. Requisito que por ser un producto de origen animal no procesado es competencia del MAG a través de SENASA. Por lo tanto, el CVO cumple la misma función que el Registro Sanitario del Ministerio de Salud. Asimismo, es importante señalar que parte de la información de una etiqueta es útil también para brindarle a la Autoridad competente información para efectos de</p>





TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
			<p>verificación.</p> <p>Asimismo, 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, 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</i></p>

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>5.1.4 inciso c. Para productos descongelados, "No volver a congelar".</p>	<p>En el acápite 5.1.4 (Instrucciones de conservación e indicarse la leyenda), en el punto "c", se indica "Para productos descongelados, "No volver a congelar"", dicho requisito no tiene sustento técnico y es totalmente improcedente, máxime desde la perspectiva del consumidor, toda vez que mucha de la carne vendida en los comercios es descongelada y es adquirida por los consumidores para congelarla nuevamente. Esa es la práctica normal, la compra de carne para ingerir en forma inmediata es menor a la de congelamiento para ingesta posterior.</p>	<p>ACEPTACION</p>	<p>Se toma nota de la observación y en consecuencia se hace ajuste en este sentido al inciso 5.1.4 de la Propuesta (quedando este inciso similar al del reglamento vigente), para que la misma se lea de la siguiente manera: 5.1.4 Instrucciones de conservación e indicarse la leyenda: "Congélase o manténgase en refrigeración entre 0 y 5 °C".</p>
<p>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).</p>	<p>En el acápite 5.1.8 se indica que "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)". La carne molida por lo general es una mezcla de carnes, por lo que</p>	<p>PARCIALMENTE ACEPTADA</p>	<p>Se toma nota de la observación y se decide excluir para la carne molida del requisito de indicar la fecha de cosecha. Sin embargo, por lo dispuesto en el Art. 34 inciso b) de la Ley No. 7472 de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva</p>







TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>5.2.10 La declaración de los requisitos para el producto no preempacado se debe hacer de acuerdo a las siguientes indicaciones: 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.</p>	<p>En el punto 5.2.10, en los puntos “b” y “c” exige incluir en las urnas el país de origen y la fecha de cosecha. Este requisito es materialmente imposible de cumplir ya que la carne en las urnas prácticamente es siempre de diferente corte, origen y fecha de cosecha. Este requisito no tiene sustento técnico y adolece de una imposibilidad práctica, por lo que resulta improcedente.</p>	<p>NO ACEPTACION</p>	<p>Ver respuesta anterior en las observaciones a los puntos 5.1.3 y 5.1.8. De manera complementaria, no se omite en recordar que la condición de indicar el “país de origen” ya se exige para productos pesqueros en el reglamento técnico respectivo para estas especies (Decreto Ejecutivo No. 36980-MEIC-MAG).</p>
<p>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</p>	<p>En el punto 5.4 indica que “Los establecimientos que procesan, manipulan o comercializan carnes y sus cortes deben cumplir las disposiciones que contienen el Decreto (...)”, cosa que implica que deben cumplir con una serie de requisitos que, aparte de no</p>	<p>NO ACEPTACION</p>	<p>Estas obligaciones regulatorias están vigentes y tal como lo señala claramente el inciso 5.4 de la Propuesta, la deben cumplir los establecimientos involucrados, según la etapa de comercialización que corresponda. Por lo tanto, el enunciado es claro, aplica, según</p>

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>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 Semiprocesados 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.</p>	<p>contar con un sustento técnico, conllevan una serie de obligaciones con un alto nivel de complejidad y un incremento en los costos de operación de los comercios, que se trasladan al consumidor. El más claro ejemplo es que, bajo la perspectiva que se propone, todos los comercios, incluidas las carnicerías, deben contar con un regente veterinario, cosa en extremo onerosa y un costo considerable que asumiría el consumidor final.</p>	<p>SE TOMA NOTA DEL COMENTARIO</p>	<p>La etapa de comercialización. En forma especial se aclara, que las carnicerías en la actualidad no ocupan de tener regente veterinario e igualmente con la Propuesta en cuestión no se modifica esa condición.</p>
<p>GENERAL</p>	<p>El actual Reglamento regula el tema del etiquetado obligatorio de las carnes por actor den el proceso, sea por planta de matanza, deshuesador y detallista, cosa que es más adecuado ya que para cada caso la información necesaria es diferente.</p>	<p>SE TOMA NOTA DEL COMENTARIO</p>	<p>Lo mismo se está haciendo dentro de esta Propuesta, solo que en vez de incluir por separado a la "planta de deshuese" o la "planta de cosecha", se incluyen en la sección 5.3 en un solo grupo por simplificación, varios actores que forman parte de la etapa de</p>

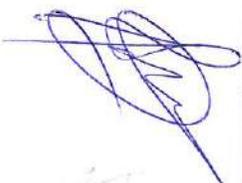


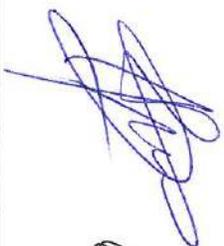



Alvarez & S.L.

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
			<p>intermedia de comercialización dentro de la "Cadena"; planta de cosecha, deshuse, importador, intermediario, distribuidor o cualquier persona física o jurídica participe en la comercialización del producto. Por lo tanto, se amplia más bien los actores que deben aportar estar información al vendedor último de la cadena y se mantiene el mismo esquema que en el reglamento actual.</p> <p>Asimismo, en esta misma línea no se omite en indicar la obligación de los puntos de ventas de exigir a sus proveedores la información que señala el inciso 5.6 de la Propuesta, la cual señala lo siguiente:</p> <p><i>5.6 A fin de cumplir con las obligaciones establecidas en el presente reglamento técnico y con la información que se indica en los acápites del 5.1.1 al 5.1.6 y el 5.1.8 y de los acápites del 5.2.1 al 5.2.8, los puntos de venta deben solicitar a sus proveedores de carnes crudas, aportar dicha información.</i></p>

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>Art. 2 bis.</p> <p>a. Laboratorio Costarricense de Metrología (LACOMET) en los acápites:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. <p>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 acápites:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 5.1.1 y 5.2.1 el tipo de corte y la especie. ▪ 5.1.2 y 5.2.2 el proceso adicional. 	<p>En el artículo 2 (bis) propuesto (Verificación), acápite 3, se indica que el SENASA corroborará lo que le corresponde con base en su sistema de rastreabilidad, cosa imposible dado que el SENASA no cuenta con un sistema real de rastreabilidad, sino con planes piloto y no se prevé que un sistema como tal funcione sino hasta dentro de unos años plazo, luego de ser probado y generalizado a nivel nacional y contar con los recursos necesarios.</p> <p>De igual forma le asigna funciones al LACOMET, sin asegurar los recursos para ello ni especificarse las metodologías a aplicar, cosa necesaria con base en los principios de legalidad y seguridad jurídica.</p>	<p>ACEPTACION PARCIAL</p>	<p>No obstante, se toma nota del comentario.</p> <p>En primer lugar, en cuanto a las funciones de LACOMET, estas ya están claramente contempladas en el Art. 9 de la Ley No. 8279 del Sistema Nacional de la Calidad, específicamente en su inciso j), en consecuencia esas funciones señaladas en dicho artículo son ordinarias, por lo que deben estar incorporadas como parte de su planeación institucional y presupuestario.</p> <p>En segundo lugar, en cuanto a las metodologías (ensayos o análisis), que le corresponden definir a este Laboratorio, se externa lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para el Tenderizado: se cuenta con dos métodos analíticos: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Contenido de Fósforo, mediante método AOAC 969.31 "Phosphorus (total) in Meat". ➢ Contenido de Cloruros expresados e como cloruro de sodio, mediante método AOAC 935.47 "Salta (Chorine como Sodium Chloride)".





TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. <p>Adicionalmente, el SENASA verificará los incisos 5.3 (de conformidad con el sistema de rastreabilidad), 5.4 y 5.5.</p>			<ul style="list-style-type: none"> • Para la Grasa en carne molida: se cuenta con el método analítico: <ul style="list-style-type: none"> ➤ “Contenido de grasa cruda (extracción etéreo), mediante método AOAC 960.39”Fat (Crude) or Ether Extract in Meat” <p>Lo anterior demuestra que sí existe metodología que puede implementar el Departamento de Metrología Química de LACOMET para realizar el análisis de dicho requisito.</p> <p>En ese sentido, se hace ajuste al Art. 2 bis de la Propuesta, para incorporar los métodos analíticos correspondientes.</p> <p>Se aclara que en el caso de SENASA, en materia de 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>Adicionalmente no se compare el</p>

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
			<p>Articulo 2º bis — <i>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"> 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





Alvarez

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
			<p>declarada, según el siguiente detalles:</p> <p>b. Dirección de Apoyo al Consumidor (DAC) en los acápires:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 5.1.7 y 5.2.9 el precio por kilogramo y precio total. <p>c. Laboratorio Costarricense de Metrología (LACOMET) en los acápires:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 (Choline como Sodium Chloride). ▪ 5.1.7 para el contenido neto. ▪ 5.1.8 y 5.2.4 el porcentaje de grasa en la carne molida (mediante método AOAC 960.39 "Fat

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>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,</p>	<p>Finalmente, existe una clara contradicción entre las fechas de entrada en vigencia y los plazos meta en los Transitorios I y 2, Por un lado se indica que los administrados deben cumplir con el reglamento en un plazo de 3 meses, el reglamento entra en vigencia a los 6 meses y el SENASA y LACOMET deben</p>	<p>ACEPTACION PARCIAL</p>	<p>3. <i>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 acápitales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. <p><i>Adicionalmente, el SENASA verificará los incisos 5.3 (de conformidad con el sistema de rastreabilidad), 5.4 y 5.5.</i></p> <p>Se toma nota de la observación y consecuentemente, se hará eliminación del Transitorio II de la Propuesta, ya que este resulta contradictorio con la fecha del Ríge de la Propuesta.</p> <p>Por otro lado, a pesar que se en el Art. 2 bis anterior se</p>






TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>señalados en el Artículo 2° bis anterior.</p> <p>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.</p>	<p>estar listos para supervisar a los 6 meses. El reglamento impone una obligación a los administrados previo a su entrada en vigencia y sin conocer los procedimientos del SENASA y LACOMET. Esta situación, en parte risible, implica un alto nivel de seguridad para el administrado, incompatible con el espíritu de la regulación que se trata y que no beneficia al consumidor final.</p>		<p>incorporaron para el LACOMET los métodos de análisis de los temas de su competencia, se mantiene el Transitorio I, ya que 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 mismos.</p>
<p>COMENTARIO RESUMEN</p>	<p>En resumen, todo lo antes apuntado son problemas cuyo origen se basa en la falencia de dos aspectos básicos que tienen un peso tanto legal como práctico y propio de la construcción de regulaciones. Primeramente, el proyecto de Decreto carece del fundamento técnico que debe caracterizar todo acto administrativo, en especial si este regula aspectos de naturaleza técnica, y este es un Reglamento Técnico, según se lee de su mismo título. Este no es un simple requisito, es un elemento objetivo fundamental que motiva el acto administrativo, lo sustenta y lo sostiene, y el documento puesto en consulta carece de dicho</p>	<p>SE TOMA NOTA DE LA OBSERVACION</p>	<p>Se toma nota de este comentario, no obstante se reitera lo extremado en el primer punto (General) y segundo punto (Estudio Costo - Beneficio) de esta matriz.</p>

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	<p>elemento. En este sentido no se evidencia criterio técnico alguno en su fundamento, cita de estudios técnicos que lo justifiquen, discusión técnica con grupos de administrados o asesores, simplemente se dicta con base en alegadas necesidades, pero sin el correspondiente análisis técnico necesario, ni siquiera cuenta con el análisis costo-beneficio que exige la Ley 8220, así como tampoco con los criterios previos de SENASA y LACOMET.</p> <p>Adicionalmente, pero relacionado con la falta de criterio y fundamento técnico ya mencionado, se encuentra la falta de discusión con los afectados, toda vez que son los administrados los que deben aplicar los aspectos técnicos regulados, y es bien sabido que los criterios técnicos son multidisciplinarios. En este caso, aparte de la técnica propia de ingenieros de alimentos, se encuentra la práctica comercial e industrial, y no existe forma de construir una norma funcional sin tener dichos criterios</p>		





TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	<p>considerados. Es de esperar que este reglamento sea discutido en un ámbito técnico con las especialidades relacionadas, con los administrados y las administraciones respectivas, para que el Reglamento, de ser necesario, sea mejorado de una forma que se acople a la realidad y necesidades técnicas y comerciales, cosa que en el presente caso no se ha dado. La Corporación Ganadera representa legamente los intereses de productores e industriales de la ganadería bovina nacional y consideramos de suma importancia que la discusión en la construcción de estas normas se realice en pos de una mejor regulación de la actividad, para lo cual estamos en la mayor disposición de participar y contribuir.</p>		