

**DECRETO EJECUTIVO No. \_\_\_\_\_-S**

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**Y EL MINISTRO DE SALUD**

En uso de las atribuciones que les confieren los artículos 140, inciso 3) y 18) y 146 de la Constitución Política, 28 inciso 2 b) de la Ley No 6227, Ley General de la Administración Pública; 2 y 226 de la Ley No 5395, Ley General de Salud; Ley Orgánica del Ministerio de Salud, No 5412 y la Ley No 7472, Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, No 7472.

**Considerando:**

1°—Que es función del Estado velar por la protección de la salud de la población.

2°— Que mediante Decreto Ejecutivo 30031 del 03 de diciembre del dos mil uno, publicado en La Gaceta No. 1 del dos de enero del dos mil dos, el Poder Ejecutivo publicó el “Reglamento para el Enriquecimiento del Arroz”, mismo que fue modificado por el decreto No 34394-S, publicado en La Gaceta N° 58 el martes 25 de marzo del 2008.

3°— Que el arroz gourmet no constituye un alimento básico en la dieta nacional.

4°— Que según el decreto Ejecutivo N° 30031 el arroz gourmet está excluido de la fortificación, por lo que se considera necesario definir los distintos tipos de éste que se encuentran en el mercado nacional.

**Por lo tanto,**

**DECRETAN:**

La siguiente,

**Reforma al Reglamento para el Enriquecimiento del Arroz**

Artículo 1°— Refórmese el artículo 2 inciso 4° del Decreto Ejecutivo 34394-S del 04 de diciembre del dos mil siete, publicado en La Gaceta No. 58 del veinticinco de marzo del dos mil ocho para que en lo sucesivo se lea así:

“Artículo 2°—Para efectos del presente reglamento se entenderá por:

[...]

**Arroz Gourmet:** comprende las mezclas de arroz elaboradas con otros ingredientes, el arroz deshidratado para la elaboración de mezclas con otros ingredientes, las variedades especiales de arroz como el aromático (ejemplo basmati y jazmín), de colores, glutinoso, orgánico y boutique que tienen diferentes usos industriales y culinarios, y cuyo consumo no es habitual por la población del país. Entiéndase por:

**Arroz aromático:** Las variedades de arroz aromático de Asia, comprendido el basmati de la India y Pakistán, el jazmín de Tailandia y cientos de variedades locales poco conocidas.

**Arroz "boutique" y arroz orgánico:** Combinan las características del arroz glutinoso y el aromático las variedades llamadas "boutique", como muchas variedades tradicionales de Laos y otras producidas y consumidas en Tailandia y Camboya.

**Arroz de colores:** Algunas variedades de arroz gourmet son apreciadas no por su perfume, sino por su color, que depende de la cantidad del pigmento llamado antocianina presente en las distintas capas del pericarpio, la cubierta de la semilla y la capa exterior del grano. El color del endosperma del arroz varía del blanco hasta diversas tonalidades de rojo traslúcido, púrpura y negro.

**Arroz glutinoso ("pegajoso"):** La consistencia del arroz "pegajoso" depende de dos tipos de almidón que tienen los granos: amilosa y amilopectina. Mientras más amilopectina tengan, más pegajosa es su textura. El arroz glutinoso se distingue fácilmente de otras variedades por su color lechoso. Se consume con mayor abundancia donde se produce -sobre todo en las zonas áridas del norte de Tailandia, Laos y Camboya- y a menudo se utiliza como ingrediente en platillos dulces y aperitivos, así como para elaborar cerveza.

[...]

**Artículo 2°**— Rige a partir de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.

Dado en la Presidencia de la República. San José, a los xxx días del mes de xxx del dos mil quince.

**LUIS GUILLERMO SOLIS RIVERA**

**DR. FERNANDO LLORCA CASTRO**

**MINISTRO DE SALUD a.i**