	DIRECCIÓN DE CALIDAD	Rige a partir de: 2021/06/30	Código: MEIC-MC-PG-001-RE-004
	PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DEL ETIQUETADO DE CARNE CRUDA, MOLIDA, MARINADA, ADOBADA, TENDERIZADA Y VÍSCERAS	Versión: 01	Página 1 de 17

PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DEL ETIQUETADO DE LA CARNE CRUDA, MOLIDA, MARINADA, ADOBADA, TENDERIZADA Y VÍSCERAS


1. INTRODUCCIÓN

La Dirección de Calidad (DCAL) del Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC), fue creada mediante el Decreto Ejecutivo N° 39917-MEIC de “Reforma parcial al Reglamento a la Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, Ley N° 6054 del 14 de junio de 1977. Decreto Ejecutivo N° 37457-MEIC del 02 de noviembre de 2012”, publicado en La Gaceta N° 187 del 29 de setiembre de 2016. El citado Decreto otorga a esta Dirección a través de dos Departamentos, la competencia sobre los temas de Reglamentación Técnica, Codex Alimentarius e Inspección de Mercados.

Le corresponde a la DCAL, por medio del Departamento de Inspección de Mercados, verificar en el mercado nacional la conformidad de los productos con respecto a los reglamentos técnicos competencia del MEIC, con el fin de garantizar la protección de los derechos e intereses económicos y difusos de los consumidores y propiciar reglas justas en el mercado interno.

De conformidad con el artículo 34 de la Ley N° 8279 del Sistema Nacional para la Calidad, resulta oportuna la participación de Organismos de Inspección de Mercados en el ámbito de la verificación de mercados, con el fin de ejercer una fiscalización adicional de la demostración de la conformidad de productos que se comercializan en el mercado interno, en cumplimiento de la reglamentación técnica aplicable.

El presente protocolo, desarrolla las operaciones que deben cumplir los Organismos de Inspección de Mercado (OIM) acreditados para llevar a cabo labores de inspección

	DIRECCIÓN DE CALIDAD	Rige a partir de: 2021/06/30	Código: MEIC-MC-PG-001-RE-004
	PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DEL ETIQUETADO DE CARNE CRUDA, MOLIDA, MARINADA, ADOBADA, TENDERIZADA Y VÍSCERAS	Versión: 01	Página 2 de 17

de productos en el mercado nacional, conforme lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 42962-MEIC, publicado en La Gaceta N° 94 del 18 de mayo de 2021, denominado “Lineamientos para la Inspección de Mercado por parte de Organismos Acreditados por el Ente Costarricense de Acreditación (ECA) a fin de que constate de forma privada el cumplimiento de los Reglamentos Técnicos emitidos por el Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC)”.

2. SUSTENTO LEGAL

La normativa vigente que ampara las acciones a realizar en este campo, son las siguientes:

- 2.1 Ley N° 7472, Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor del 20 de diciembre de 1994 y su reglamento, Decreto Ejecutivo N° 37899-MEIC del 08 de julio de 2013.
- 2.2 Decreto Ejecutivo N° 33744-MEIC y sus reformas, Reglamento Técnico RTCR 400:2006 de Etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras del 22 de marzo de 2007 y sus reformas.
- 2.3 Decreto Ejecutivo N° 37280-COMEX-MEIC, publica Resolución N° 280-2012 (COMIECO-LXII) de fecha 14 de mayo de 2012 y su anexo “Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados)”, publicado en el diario oficial La Gaceta N° 180 del 18 de setiembre de 2012.
- 2.4 Decreto Ejecutivo N° 42962-MEIC del 14 de abril de 2021, “Lineamientos para la Inspección de Mercado por parte de Organismos Acreditados por el Ente Costarricense de Acreditación (ECA) a fin de que constate de forma privada el cumplimiento de los Reglamentos Técnicos emitidos por el Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC)”.


	DIRECCIÓN DE CALIDAD	Rige a partir de: 2021/06/30	Código: MEIC-MC-PG-001-RE-004
	PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DEL ETIQUETADO DE CARNE CRUDA, MOLIDA, MARINADA, ADOBADA, TENDERIZADA Y VÍSCERAS	Versión: 01	Página 3 de 17

3. SECTOR Y PRODUCTOS A VERIFICAR

Para la implementación del presente protocolo, se define la inspección del sector de alimentos, concretamente de las carnes crudas, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras.

Entiéndase cada uno de estos productos, de conformidad con el artículo 3 del citado Decreto Ejecutivo N° 33744-MEIC y sus reformas, de la siguiente manera:

- **Carne:** parte muscular comestible de los animales de abasto sanos faenados, constituida por todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, tendones, vasos sanguíneos, grasa, nervios, aponeurosis y todos los tejidos no separados durante la faena. Además, se considera carne al diafragma, los músculos del sostén del hioides, corazón y esófago.
- **Carne cruda:** es la carne un ingrediente que no ha sido sometida a procesos de cocción ni deshidratación.
- **Carne molida:** carne cruda que ha sufrido un proceso de fragmentación mediante la molienda.
- **Carne marinada:** carne a la cual se le han añadido agua con ingredientes y/o aditivos permitidos por los entes competentes, mediante los procesos de masajeado, reposo o una combinación de los dos anteriores, que modifica el sabor natural de la carne.
- **Carne adobada:** carne a la que se le han agregado ingredientes, especias y aditivos, permitidos por los entes competentes, que le confieren sabor y que pueden modificar la textura.
- **Carne tenderizada:** carne sometida a un proceso mecánico mediante el cual se adiciona salmuera en el interior de la carne, con el uso de agujas que la penetran y o masajeado, que no modifica significativamente el sabor natural de la carne.
- **Vísceras:** son los órganos sanos comestibles, contenidos en la cavidad torácica y abdominal del cuerpo de los animales de abasto.

 <small>Ministerio de Economía, Industria y Comercio</small>	DIRECCIÓN DE CALIDAD	Rige a partir de: 2021/06/30	Código: MEIC-MC-PG-001-RE-004
	PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DEL ETIQUETADO DE CARNE CRUDA, MOLIDA, MARINADA, ADOBADA, TENDERIZADA Y VÍSCERAS	Versión: 01	Página 4 de 17


- **Carne fresca:** carne que solamente ha sufrido las manipulaciones propias del sacrificio y oreo refrigerado, o los cortes empacados al vacío con o sin atmósfera modificada y que su temperatura de conservación oscile -1.8°C y 7°C .
- **Carne congelada:** carne que ha sido sometida a la acción del frío, permitiendo alcanzar una temperatura inferior a menos uno punto ocho grados Celsius (-1.8°C) o menor a esta, en el centro de la masa muscular.

4. EVALUACIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS DEFINIDOS POR EL REGLAMENTO TÉCNICO

Conforme al artículo 5 del Decreto Ejecutivo N° 33744-MEIC citado, el cual se complementa en lo que corresponda con el Decreto Ejecutivo N° 37280-COMEX-MEIC, los requisitos a evaluar por el Organismo de Inspección Acreditado DE Mercado (OIM) acreditado, son los siguientes:

Información obligatoria en la etiqueta del producto de venta a granel (no preempacado):

Requisito	Referencia	Resumen
Nombre del corte	DE-33744 punto 5.2.1 punto 5.2.9 inciso a)	La carne molida está exenta de indicar el tipo de corte. En caso de los tipos de cortes de las carnes, se acepta que el nombre sea en otro idioma, siempre y cuando este sea reconocido a nivel nacional e internacional como tal. Debe declararse en las urnas de exhibición.
Nombre de la especie	DE-33744 punto 5.2.1 punto 5.2.9 inciso a)	Debe declararse en las urnas de exhibición.


 <small>Ministerio de Economía, Industria y Comercio</small>	DIRECCIÓN DE CALIDAD	Rige a partir de: 2021/06/30	Código: MEIC-MC-PG-001-RE-004
	PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DEL ETIQUETADO DE CARNE CRUDA, MOLIDA, MARINADA, ADOBADA, TENDERIZADA Y VÍSCERAS	Versión: 01	Página 5 de 17

Requisito	Referencia	Resumen
Precio de venta al consumidor	DE-33744 punto 5.2.8 punto 5.2.9 inciso a)	Se debe declarar el precio por kilogramo o kg (letra minúscula). Debe declararse en las urnas de exhibición.
Proceso adicional	DE-33744 punto 5.2.2, punto 5.2.9 inciso a)	Debe indicarse si la carne es "molida, marinada, adobada, tenderizada". Debe declararse el tipo de vísceras. Debe declararse en las urnas de exhibición. Cuando aplique (carne no fresca) debe de indicar la leyenda: "Previamente congelada".
Tenderización % de agua	DE-33744 punto 5.2.3 punto 5.2.9 inciso c)	Debe declararse el agua añadida en términos porcentuales. Debe de indicarse en cada una de las urnas de exhibición o en un rótulo visible para el consumidor en el momento de la compra.
% de grasa para Carne Molida	DE-33744 punto 5.2.4 punto 5.2.9 inciso c)	Debe de indicarse en cada una de las urnas de exhibición o en un rótulo visible para el consumidor en el momento de la compra.
País de Origen	DE-33744 punto 5.2.7 punto 5.2.9 inciso b)	Debe de estar indicada en cada una de urnas de exhibición. No es admisible el uso de símbolos "CR o NI".
Lista de ingredientes	DE-33744 punto 5.2.5 punto 5.2.9 inciso e)	Deben declararse los ingredientes utilizados en los procesos de adobo, marinación y tenderización. En el caso del % de agua, deberá declararse para cualquier proceso adicional (adobo-marinado, etc.) que le hayan agregado agua adicional. Deben estar a disposición del consumidor.
Recomendaciones de manejo y consumo del producto	DE-33744 punto 5.2.6 punto 5.2.9 inciso d)	Deben de estar visibles al consumidor al momento de la compra. (Ej. lavarse bien las manos antes de preparar, prepárese bien cocido, no mezclar con otras carnes, etc.).


	DIRECCIÓN DE CALIDAD	Rige a partir de: 2021/06/30	Código: MEIC-MC-PG-001-RE-004
	PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DEL ETIQUETADO DE CARNE CRUDA, MOLIDA, MARINADA, ADOBADA, TENDERIZADA Y VÍSCERAS	Versión: 01	Página 6 de 17

Información obligatoria en la etiqueta del producto preempacado:

Requisito	Referencia	Resumen
Nombre del corte	DE-33744 punto 5.1.1	Debe estar en la etiqueta. La carne molida no tiene que indicar tipo de corte. En caso de los tipos de cortes de las carnes se acepta que el nombre sea en otro idioma, siempre y cuando este sea reconocido a nivel nacional e internacional como tal.
Nombre de la especie	DE-33744 punto 5.1.1	Debe estar en la etiqueta.
Proceso adicional	DE-33744 punto 5.1.2	Debe indicarse si la carne es "molida, marinada, adobada, tenderizada" o una combinación de la anteriores. Debe declararse el tipo de vísceras. Cuando aplique (carne no fresca) debe de indicar la leyenda: "Previamente congelada".
Fecha de vencimiento	DE-33744 punto 5.1.3	Del último establecimiento que generó un proceso adicional al producto. Frases permitidas: Toda aquella frase que permita identificar la fecha de vencimiento: Fecha de vencimiento, Consumirse antes de, fecha de caducidad, Expira el, vence, caduca, expira, "exp". Debe constar de día, mes y año para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan una fecha de vencimiento de más de tres meses.
Certificado Veterinario de operación CVO	DE-33744 punto 5.1.3	Debe de indicar en la etiqueta del producto el Certificado Veterinario de Operación. Artículo 56 de la ley N° 8495 SENASA.
Instrucciones de conservación	DE-33744 punto 5.1.4	Instrucciones de conservación e indicar la leyenda: "Congélese o manténgase en refrigeración entre 0 y 5°C.
País de Origen	DE-33744 punto 5.1.5	Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

	DIRECCIÓN DE CALIDAD	Rige a partir de: 2021/06/30	Código: MEIC-MC-PG-001-RE-004
	PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DEL ETIQUETADO DE CARNE CRUDA, MOLIDA, MARINADA, ADOBADA, TENDERIZADA Y VÍSCERAS	Versión: 01	Página 7 de 17

Requisito	Referencia	Resumen
Lista de ingredientes	DE-33744 punto 5.1.6	Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente, se deberá enumerar 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.
Precio de venta al consumidor	DE-33744 punto 5.1.7	Se debe declarar el precio por kilogramo (kg) y precio total según contenido neto.
% de grasa para Carne Molida	DE-33744 punto 5.1.8	La carne molida no tiene que definir el tipo de corte, pero sí deberá declararse el porcentaje de grasa (no más de X % grasa). Debe de estar informado en la etiqueta.
Lote	DE-33744 punto 5.3.10 DE-37280 punto 5.7	Cada envase debe llevar grabado o marcado el número o código de lote: "lote", "número de lote", "código de lote", "N de Lote", "C de Lote" o abreviaturas reconocidas como: "Lot", "L", o "NL". Puede ir seguido de la identificación del mismo o indicar donde está ubicado.
Información del productor, importador o distribuidor. a) Nombre; b) Dirección	DE-37280 punto 5.5	Debe indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor de productos. Para productos importados. (Debe indicarse el nombre y la dirección del importador o distribuidor del alimento. Se entenderá como dirección según criterio de reglamentación técnica Nº DMRRT-OF-392-10, lo siguiente: "En Costa Rica, como dirección se considera suficiente el cantón y provincia, además puede colocarse el número de teléfono, apartado, fax y otro que considere de importancia el industrial.".

	DIRECCIÓN DE CALIDAD	Rige a partir de: 2021/06/30	Código: MEIC-MC-PG-001-RE-004
	PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DEL ETIQUETADO DE CARNE CRUDA, MOLIDA, MARINADA, ADOBADA, TENDERIZADA Y VÍSCERAS	Versión: 01	Página 8 de 17

Información obligatoria de la etiqueta en general:

Requisito	Referencia	Resumen
Adhesión de etiqueta	DE-37280 punto 9.1.1	La etiqueta debe aplicarse de manera que no se separe del empaque
Legibilidad	DE-37280 punto 9.1.2	Los datos se deben indicar con caracteres claros, visibles, indelebles y fáciles de leer en circunstancias normales de compra y uso.
Tipografía	DE-37280 punto 9.1.3	La altura de los caracteres no debe ser menor a 1 mm
Envoltura	DE-37280 punto 9.1.4	La envoltura debe tener toda la información obligatoria o permitir leer a través de esta.
Cara frontal	DE-37280 punto 9.1.5	El nombre y contenido neto del alimento deben estar en el mismo campo de visión
Idioma	DE-37280 punto 9.2.1	Debe estar en español, de lo contrario debe colocarse una etiqueta complementaria
Etiqueta complementaria	DE 37280 punto 9.2.3	El nombre del producto debe estar colocado al inicio de la etiqueta complementaria de manera resaltada con respecto al resto del texto de la etiqueta complementaria. La etiqueta complementaria que se adicione a un producto, no deberá obstruir la siguiente información técnica de la etiqueta original: Nombre del producto, Contenido Neto, Fecha de vencimiento, Peso escurrido, Número de Lote.

5. CONSIDERACIONES DEL PERSONAL DEL ORGANISMO DE INSPECCIÓN DE MERCADO (OIM) ACREDITADO.

Para la inspección del cumplimiento del Decreto Ejecutivo N° 33744-MEIC supra citado, se recomienda que se apersonen a los establecimientos comerciales dos personas, una que actúa como inspector principal o propietario y el otro que funge como testigo de la inspección.

	DIRECCIÓN DE CALIDAD	Rige a partir de: 2021/06/30	Código: MEIC-MC-PG-001-RE-004
	PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DEL ETIQUETADO DE CARNE CRUDA, MOLIDA, MARINADA, ADOBADA, TENDERIZADA Y VÍSCERAS	Versión: 01	Página 9 de 17

El personal del OIM acreditado y que realiza este trabajo, debe cumplir los requisitos de acreditación que establece el Ente Costarricense de Acreditación (ECA).


6. MECANISMO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD APLICABLE

Previo a realizar la evaluación de la conformidad con el citado reglamento técnico para la revisión del etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras, así como la comprobación de precios visibles al consumidor, según el artículo 93 del Reglamento a la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor N° 7472, Decreto Ejecutivo N° 37899-MEIC, el Organismo de Inspección de Mercado (OIM) acreditado debe asegurarse de aplicar correctamente los requisitos establecidos en el apartado 4 del presente documento.

Para la inspección del cumplimiento del reglamento técnico de etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras, el OIM acreditado debe utilizar sus propios mecanismos de evaluación a través de la inspección visual y el análisis de la etiqueta del producto, debiendo a su vez utilizar la información de los formularios proporcionados en los Anexos 1 y 2 de Formulario de Inspección y de Formulario de Informe Final de Inspección, respectivamente.

7. SOBRE LAS DENUNCIAS DE LA INSPECCIÓN

Para presentar denuncias ante la DCAL del MEIC, luego de concluir la inspección y dentro del plazo de cinco días hábiles, el OIM acreditado debe entregar un Informe Final de Inspección (ver Anexo 2) junto con los hallazgos conforme lo señala el artículo 5 del citado Decreto Ejecutivo N° 42962-MEIC, que garantice que el OIM llevó a cabo una inspección de mercado (ver Anexo 1) ampliada sobre una base estadística de establecimientos comerciales y productos inspeccionados, a fin de evitar en esta labor que se presente una discriminación de hechos hacia uno o varios comercios.

 Ministerio de Economía, Industria y Comercio	DIRECCIÓN DE CALIDAD	Rige a partir de: 2021/06/30	Código: MEIC-MC-PG-001-RE-004
	PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DEL ETIQUETADO DE CARNE CRUDA, MOLIDA, MARINADA, ADOBADA, TENDERIZADA Y VÍSCERAS	Versión: 01	Página 10 de 17

ANEXO 1 FORMULARIO DE INSPECCIÓN

REGLAMENTO TÉCNICO RTCR 400:2006 ETIQUETADO DE LA CARNE CRUDA, MOLIDA, MARINADA, ADOBADA, TENDERIZADA Y VÍSCERAS. DECRETO EJECUTIVO N° 33744-MEIC Y SUS REFORMAS

Doc. N°		Fecha		Hora inicial	
----------------	--	--------------	--	---------------------	--


Comercio:	Teléfono:
Correo electrónico:	
Provincia:	Cantón:
Dirección:	Distrito:
Propietario:	Número de identificación:

Actuando en la presente diligencia en estricto cumplimiento del Decreto Ejecutivo N° 33744-MEIC de etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras, de conformidad con el Decreto Ejecutivo N° 42962-MEIC publicado en La Gaceta N° 94 del 18 de mayo de 2021 de "Lineamientos para la Inspección de Mercado por parte de Organismos Acreditados, a fin de que se constate de forma privada el cumplimiento de los Reglamentos Técnicos emitidos por el Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC)", realizamos la siguiente inspección en el establecimiento comercial señalado, de la cual indicamos los siguientes hallazgos:

Información de Productos de venta a granel (no preempacados)

Total de productos inspeccionados: _____

Parámetro	Evaluación		
1. Nombre del corte Punto 5.2.1: <u>La carne molida está exenta de indicar el tipo de corte.</u> En caso de los tipos de cortes de las carnes, se acepta que el nombre sea en otro idioma, siempre y cuando este sea reconocido a nivel nacional e internacional como tal. Punto 5.2.9 inciso a): Debe declararse en las umas de exhibición.	Presente []	Ausente []	
2. Nombre de la especie Punto 5.2.1 y Punto 5.2.9 inciso a): Debe declararse en las umas de exhibición.	Presente []	Ausente []	
3. Precio de venta al consumidor Punto 5.2.8. Se debe declarar el precio por kilogramo o kg (letra minúscula). Punto 5.2.9 inciso a): Debe declararse en las umas de exhibición	Presente []	Ausente []	
4. Proceso adicional Punto 5.2.2: a) Debe indicarse si la carne es "molida, marinada, adobada, tenderizada". b) Leyenda: "Previamente congelada" cuando aplique (no fresca). c) Debe declararse el tipo de vísceras. Punto 5.2.9 inciso a): Debe declararse en las umas de exhibición.	a.) Presente []	Ausente []	No Aplica []
	b.) Presente []	Ausente []	No Aplica []
	c.) Presente []	Ausente []	No Aplica []

 <small>Ministerio de Economía, Industria y Comercio</small>	DIRECCIÓN DE CALIDAD	Rige a partir de: 2021/06/30	Código: MEIC-MC-PG-001-RE-004
	PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DEL ETIQUETADO DE CARNE CRUDA, MOLIDA, MARINADA, ADOBADA, TENDERIZADA Y VÍSCERAS	Versión: 01	Página 11 de 17


Parámetro	Evaluación
5. Tenderización % de agua Punto 5.2.3. Debe declararse el agua añadida en términos porcentuales. Punto 5.2.9 inciso c): Debe de indicarse en cada una de las umas de exhibición o en un rótulo visible para el consumidor en el momento de la compra.	Tenderiza: SI [] NO [] % de agua: SI [] NO []
6. Carne Molida % de grasa Punto 5.2.4 y Punto 5.2.9 inciso c): Debe de indicarse en cada una de las umas de exhibición o en un rótulo visible para el consumidor en el momento de la compra.	Declara [] No declara []
7. País de origen Punto 5.2.7 y Punto 5.2.9 inciso b): Debe de estar indicada en cada una de umas de exhibición. No es admisible el uso de símbolos "CR o NI".	Presente [] Ausente []
8. Lista de Ingredientes Punto 5.2.5 Deben declararse los ingredientes utilizados en los procesos de adobo, marinación y tenderización. En el caso del % de agua, deberá declararse para cualquier proceso adicional (adobo-marinado, etc.) que le hayan agregado agua adicional. Punto 5.2.9 inciso e): deben estar a disposición del consumidor.	Declara [] No declara [] No Aplica []
9. Recomendaciones de manejo y consumo del producto Punto 5.2.6 y Punto 5.2.9 inciso d): Deben de estar visibles al consumidor al momento de la compra. (Ej. lavarse bien las manos antes de preparar, prepárese bien cocido, no mezclar con otras carnes, etc.).	Presente [] Ausente []

RESULTADO DE LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS DE VENTA A GRANEL
 Cumple No cumple.


Información de Productos a la venta preempacados.

Total de productos inspeccionados: _____

Parámetro	Evaluación
1. Nombre del corte Punto 5.1.1. Debe estar en la etiqueta. La carne molida <u>no tiene</u> que indicar tipo de corte. En caso de los tipos de cortes de las carnes se acepta que el nombre sea en otro idioma, siempre y cuando este sea reconocido a nivel nacional e internacional como tal.	Presente [] Ausente []
2. Nombre de la especie Punto 5.1.1. Debe estar en la etiqueta.	Presente [] Ausente []
3. Proceso adicional Punto 5.1.2: a.) Debe indicarse si la carne es "molida, marinada, adobada, tenderizada" o una combinación de la anteriores. b.) Leyenda: "Previamente congelada" cuando aplique (no fresca - congelada no aplica). c.) Debe declararse el tipo de vísceras.	a) Presente [] Ausente [] No Aplica [] b) Presente [] Ausente [] No Aplica [] c) Presente [] Ausente [] No Aplica []

 <small>Ministerio de Economía, Industria y Comercio</small>	DIRECCIÓN DE CALIDAD	Rige a partir de: 2021/06/30	Código: MEIC-MC-PG-001-RE-004
	PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DEL ETIQUETADO DE CARNE CRUDA, MOLIDA, MARINADA, ADOBADA, TENDERIZADA Y VÍSCERAS	Versión: 01	Página 12 de 17

Parámetro	Evaluación
<p>4. Fecha de vencimiento</p> <p>Punto 5.1.3: Del último establecimiento que generó un proceso adicional al producto.</p> <p>Frases permitidas: Toda aquella frase que permita identificar la fecha de vencimiento: Fecha de vencimiento, Consumirse antes de, fecha de caducidad, Expira el, vence, caduca, expira, "exp".</p> <p>Debe constar de <i>día, mes y año</i> para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. <i>Mes y año</i> para productos que tengan una fecha de vencimiento de más de tres meses. En este caso deberá indicarse de la siguiente manera: "Al final de..."</p>	<p>Presente [] Ausente []</p> <p>Indicación correcta [] Indicación incorrecta []</p> <p>Vigente [] Vencida []</p>
<p>5. Certificado Veterinario de operación CVO</p> <p>Punto 5.1.3: Debe de indicar en la etiqueta del producto el Certificado Veterinario de Operación. Artículo 56 de la ley N° 8495 SENASA.</p>	<p>Presente [] Ausente []</p>
<p>6. Instrucciones de conservación y la leyenda</p> <p>Punto 5.1.4: Instrucciones de conservación e indicar la leyenda: "Congélese o manténgase en refrigeración entre 0 y 5°C.</p>	<p>Presente [] Ausente []</p>
<p>7. País de origen</p> <p>Punto 5.1.5: Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.</p>	<p>Presente [] Ausente []</p>
<p>8. Lista de Ingredientes</p> <p>Punto 5.1.6: Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente, se deberá enumerar 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.</p>	<p>Presente [] Ausente [] No aplica []</p>
<p>9. Precio de venta al consumidor</p> <p>Punto 5.1.7: Se debe declarar el precio por kilogramo (kg) y precio total según contenido neto.</p>	<p>Presente [] Ausente []</p>
<p>10. Carne Molida % de grasa</p> <p>Punto 5.1.8: La carne molida no tiene que definir el tipo de corte, pero sí deberá declararse el porcentaje de grasa (no más de X % grasa).</p>	<p>Declara [] No declara [] No aplica []</p>
<p>11. Lote</p> <p>DE-37280-COMEX-MEIC punto 5.7: Cada envase debe llevar grabada o marcada el número o código de lote: "lote", "número de lote", "código de lote", "N de Lote", "C de Lote" o abreviaturas reconocidas como: "Lot", "L", o "NL". Puede ir seguido de la identificación del mismo o indicar donde está ubicado.</p>	<p>Presente [] Ausente []</p>
<p>12. Información del productor, importador o distribuidor. a)</p> <p style="padding-left: 20px;">Nombre b) Dirección</p> <p>DE-37280-COMEX-MEIC punto 5.5: Debe indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor de productos. Para productos importados. (Debe indicarse el nombre y la dirección del importador o distribuidor del alimento. Se entenderá como dirección según criterio de reglamentación técnica N° DMRRT - OF 392-10, lo siguiente: "En Costa Rica, como dirección se considera suficiente el cantón y provincia, además puede colocarse el número de teléfono, apartado, fax y otro que considere de importancia el industrial."</p>	<p>a) Presente [] Ausente []</p> <p>b) Presente [] Ausente []</p>

 <small>Ministerio de Economía, Industria y Comercio</small>	DIRECCIÓN DE CALIDAD	Rige a partir de: 2021/06/30	Código: MEIC-MC-PG-001-RE-004
	PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DEL ETIQUETADO DE CARNE CRUDA, MOLIDA, MARINADA, ADOBADA, TENDERIZADA Y VÍSCERAS	Versión: 01	Página 13 de 17


Parámetro	Evaluación	
13. Adhesión de etiqueta DE-37280-COMEX-MEIC punto 9.1.1: La etiqueta debe aplicarse de manera que no se separe del empaque.	Cumple <input type="checkbox"/>	No cumple <input type="checkbox"/>
14. Legibilidad DE-37280-COMEX-MEIC punto 9.1.2: Los datos se deben indicar con caracteres claros, visibles, indelebles y fáciles de leer en circunstancias normales de compra y uso.	Cumple <input type="checkbox"/>	No cumple <input type="checkbox"/>
15. Tipografía DE-37280-COMEX-MEIC punto 9.1.3: La altura de los caracteres no debe ser menor a 1 mm.	Cumple <input type="checkbox"/>	No cumple <input type="checkbox"/>
16. Envoltura DE-37280-COMEX-MEIC punto 9.1.4: La envoltura debe tener toda la información obligatoria o permitir leer a través de esta.	Cumple <input type="checkbox"/>	No cumple <input type="checkbox"/>
17. Cara frontal DE-37280-COMEX-MEIC punto 9.1.5: El nombre y contenido neto del alimento deben estar en el mismo campo de visión.	Cumple <input type="checkbox"/>	No cumple <input type="checkbox"/>
18. Idioma DE-37280-COMEX-MEIC punto 9.2.1: Debe estar en español, de lo contrario debe colocarse una etiqueta complementaria.	Cumple <input type="checkbox"/>	No cumple <input type="checkbox"/>
19. Etiqueta complementaria DE-37280-COMEX-MEIC punto 9.2.3: El nombre del producto debe estar colocado al inicio de la etiqueta complementaria de manera resaltada con respecto al resto del texto de la etiqueta complementaria. La etiqueta complementaria que se adicione a un producto, no deberá obstruir la siguiente información técnica de la etiqueta original: Nombre del producto, Contenido Neto, Fecha de vencimiento, Peso escurrido, Número de Lote.	Cumple <input type="checkbox"/>	No cumple <input type="checkbox"/> No aplica <input type="checkbox"/>

RESULTADO DE LA INSPECCION PRODUCTOS PREEMPACADOS

[] Cumple [] No cumple.

DECLARACIÓN DE CONSENTIMIENTO PARA USO DE DATOS GENERADOS EN LA INSPECCIÓN. En virtud de lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 39047-COMEX-MEIC del Etiquetado de Productos Textiles se señala al comercio inspeccionado, que en caso de incumplimiento toda la información y pruebas obtenidas de esta inspección serán remitidas al Departamento de Verificación de Mercados de la Dirección de Calidad del MEIC, con el fin de hacer cumplir lo establecido en la Ley N° 7472 “Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor”.

Observaciones:

	DIRECCIÓN DE CALIDAD	Rige a partir de: 2021/06/30	Código: MEIC-MC-PG-001-RE-004
	PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DEL ETIQUETADO DE CARNE CRUDA, MOLIDA, MARINADA, ADOBADA, TENDERIZADA Y VÍSCERAS	Versión: 01	Página 14 de 17

Por parte del Establecimiento Comercial

Acuse de Recibo: He recibido, leído y se me ha informado sobre los alcances del presente documento a la misma fecha y hora que se consigna.

Nombre: _____ Firma _____

Puesto: _____ N° de identificación: _____

Inspector del Organismo de Inspección de Mercado, acreditado.


Nombre: _____ N° de identificación: _____ Firma _____

Inspector del Organismo de Inspección de Mercado, acreditado.

Nombre: _____ N° de identificación: _____ Firma _____

Original: Organismo de Inspección de Mercado, acreditado. - Copia: Establecimiento

Hora Final:

 <small>Ministerio de Economía, Industria y Comercio</small>	DIRECCIÓN DE CALIDAD	Rige a partir de: 2021/06/30	Código: MEIC-MC-PG-001-RE-004
	PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DEL ETIQUETADO DE CARNE CRUDA, MOLIDA, MARINADA, ADOBADA, TENDERIZADA Y VÍSCERAS	Versión: 01	Página 15 de 17

ANEXO 2

FORMULARIO DE INFORME FINAL DE INSPECCIÓN


Sector de Inspección:

I. Datos Generales

Nombre del Organismo de Inspección de Mercado:	<input type="text"/>		
Nombre(s) de Inspector(es) del OIM:	<input type="text"/>		
Provincia o Región inspeccionada:	<input type="text"/>		
Fecha de inicio:	<input type="text"/>	Fecha de finalización	<input type="text"/>

II. Informe de Inspección


N°	Nombre del Establecimiento	Fecha de visita	N° Formulario de Inspección	Resultado	
				Conforme	No Conforme
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

	DIRECCIÓN DE CALIDAD	Rige a partir de: 2021/06/30	Código: MEIC-MC-PG-001-RE-004
	PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DEL ETIQUETADO DE CARNE CRUDA, MOLIDA, MARINADA, ADOBADA, TENDERIZADA Y VÍSCERAS	Versión: 01	Página 16 de 17

N°	Nombre del Establecimiento	Fecha de visita	N° Formulario de Inspección	Resultado	
				Conforme	No Conforme
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

III. Resultados obtenidos

Establecimientos	Cantidad
Conformes	
No Conformes	
TOTAL	

	DIRECCIÓN DE CALIDAD	Rige a partir de: 2021/06/30	Código: MEIC-MC-PG-001-RE-004
	PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DEL ETIQUETADO DE CARNE CRUDA, MOLIDA, MARINADA, ADOBADA, TENDERIZADA Y VÍSCERAS	Versión: 01	Página 17 de 17

IV. Observaciones o sugerencias:

V. Inspector(es) del Organismo de Inspección de Mercado (OIM) acreditado.

Nombre:	Nº de identificación:	Firma
---------	-----------------------	-------

Nombre:	Nº de identificación:	Firma
---------	-----------------------	-------

Original: Dirección de Calidad, Depto. Verificación de Mercados. MEIC.
CC. Organismo de Inspección de Mercado, acreditado.