

DECRETO EJECUTIVO N° 40006-MEIC-MAG
EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
Y LOS MINISTROS DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO
Y 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 No. 6227 del 2 de mayo de 1978; la Ley del Sistema Nacional para la Calidad, Ley No. 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 No. 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 No. 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 No. 7475 del 20 de diciembre de 1994 y Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, Ley No. 6054 del 14 de junio de 1977.

Considerando:

- 1°—Que es función esencial del Estado evitar que se induzca a error o engaño al consumidor.
- 2°—Que la carne es un alimento esencial en la dieta de la población nacional, por lo que resulta necesario mejorar la regulación del etiquetado de estos productos.
- 3°—Que en la venta de carnes se requiere cumplir con una serie de requisitos de manera que los actores del mercado, desde los procesos de producción hasta su punto de comercialización, cuenten con la información necesaria, entre otros de los tipos de procesos que se aplican a las carnes, con el propósito de que el consumidor final tome una decisión de consumo, por lo que resulta importante informar al consumidor sobre la existencia de estos procesos.
- 4°—Que las buenas prácticas reglamentarias obligan a los gobiernos a revisar los reglamentos técnicos existentes a fin de que se ajusten a las condiciones y las necesidades imperantes, procurando así un equilibrio necesario, de manera que dicha reglamentación no sea omisa ni excesiva y no propicie un obstáculo al desarrollo económico, por lo que se hace necesario proceder a la reforma del Decreto Ejecutivo No. 33744-MEIC del 22 de marzo de 2007.
- 5°—Que la misma cumple con los principios de mejora regulatoria de acuerdo al Informe N° DMRRT-DAR-INF-115-16, emitido por el Departamento de Análisis Regulatorio de la Dirección de Mejora Regulatoria y Reglamentación Técnica. **Por tanto;**

DECRETAN:

REFORMAS AL DECRETO EJECUTIVO N° 33744-MEIC DEL 22 DE MARZO DE 2007, “RTCR 400:2006. ETIQUETADO DE LA CARNE CRUDA, MOLIDA, MARINADA, ADOBADA, TENDERIZADA Y VÍSCERAS”, PUBLICADO EN LA GACETA No. 95 DEL 18 DE MAYO DE 2007.

Artículo 1°— **Reformas.** Refórmese la sección 2 “Referencias”, los acápites 3.5, 3.7, 3.21 y 3.28 de la Sección 3 “Definiciones”, así como la Sección 5 “Etiquetado Obligatorio de las Carnes” del Artículo 1°; y el Artículo 2° bis, del Decreto Ejecutivo No. 33744-MEIC del 22

de marzo de 2007, “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, para que en adelante se lean de la siguiente manera:

“[...]

2. REFERENCIAS

2.1 Decreto Ejecutivo No. 18341-MEIC, RCT: 79: 1988. Norma Oficial de Productos Cárnicos. Clasificación y Características, publicado en *La Gaceta* 149 del 08 de agosto de 1988.

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

2.3 Decreto Ejecutivo No. 33371-COMEX-MEIC, RTCA 01.01.11.06 Cantidad de Producto en Preempacados, publicado en *La Gaceta* No. 194 del 10 de octubre de 2006.

2.4 Decreto Ejecutivo No. 34859-MAG, Reglamento General para el Otorgamiento del Certificado Veterinario de Operación, publicado en *La Gaceta* No. 230 del 27 de noviembre de 2008.

2.5 Decreto Ejecutivo No. 37280-COMEX-MEIC, RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasado, publicado en el Alcance No. 133 de *La Gaceta* No. 180 del 18 de setiembre de 2012.

2.6 Decreto Ejecutivo No.33724-COMEX-S-MEIC, RTCA 67.01.33:06 Buenas Prácticas de Manufacturas para la industria de alimentos, publicado en *La Gaceta* No. 82 del 30 de abril de 2007.

2.7 Decreto Ejecutivo No. 35485-COMEX-S-MEIC-MAG, RTCA 67.04.50:08 Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos, publicado en *La Gaceta* No. 184 del 22 de setiembre de 2009.

2.8 Decreto Ejecutivo No. 37057-COMEX-MEIC-MAG, RTCA 67.06.55:09 Buenas Prácticas de Higiene para Alimentos No Procesados y Semiprocados y su Guía de Verificación, publicado en el Alcance No. 70 de *La Gaceta* No. 102 del 28 de mayo de 2012.

2.9 Decreto Ejecutivo No. 37294-COMEX-MEIC-S, RTCA 67.04.54:10 Aditivos Alimentarios, publicado en el Alcance No. 140 de *La Gaceta* No. 187 del 27 de setiembre de 2012”.

“[...]

3.5. carne congelada: para efectos del presente reglamento técnico, es la 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.

Nota: esta definición es únicamente aplicable para efectos de etiquetado y de información al consumidor, por lo que no procede aplicarla para otros fines.

(...)

3.7 carne fresca: se denomina carne fresca aquella 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.

(....)

3.21 producción: sacrificar animales de la especie bovina, porcina, equina, caprina, lagomorfos y ovinos y prepararlos para el consumo.

(...)

3.28 planta de producción: todo establecimiento dotado de equipo e instalaciones higiénicas, aprobado por los entes competentes, para el sacrificio, sangrado, descuerado y eviscerado de los animales de sacrificio.

[...]"

"5. ETIQUETADO OBLIGATORIO DE LAS CARNES

A continuación, se indican los aspectos específicos del etiquetado obligatorio.

5.1 Producto preempacado

En la etiqueta de las carnes deberá aparecer la siguiente información, la cual deberá ser complementada en lo que corresponda con el Decreto Ejecutivo No. 37280-COMEX-MEIC. RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasado. Excepto cuando expresamente se indique otra cosa en un reglamento nacional.

5.1.1 Nombre del corte y especie.

5.1.2 Proceso adicional:

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

b. Cualquier carne que no cumpla con la condición de carne fresca en lo que respecta a la temperatura y se ofrezca como tal al consumidor, deberá indicar que es "previamente congelada".

NOTA: la carne que se venda como "congelada" de acuerdo a la definición del presente reglamento, no deberá indicar que es "previamente congelada".

c. Debe declararse el tipo de vísceras.

5.1.3 Fecha de vencimiento y número de Certificado Veterinario de Operación (CVO) del último establecimiento que generó un proceso adicional al producto o el número de establecimiento otorgado por SENASA a las plantas nacionales autorizadas para exportar.

NOTA: El CVO es el Certificado que emite el SENASA, mediante el cual se hará constar la autorización, a fin de que el establecimiento se dedique a una o varias actividades de las enumeradas en el artículo 56 de la Ley SENASA, N° 8495.

5.1.4 Instrucciones de conservación e indicarse la leyenda:

"Congélese o manténgase en refrigeración entre 0 y 5 °C".

5.1.5 Origen

NOTA: 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.

5.1.6 Ingredientes: 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 (para efectos de verificación del tenderizado, se medirá a través del contenido de fósforo y cloruros).

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

5.1.8 La carne molida debe cumplir todos los requisitos de etiquetado, con la excepción de definir el tipo de corte. En el caso de la carne molida deberá declararse el porcentaje de grasa (no más de X % grasa). En caso de mezclas de diferentes lotes de carne para la carne molida, deberá indicarse la fecha de vencimiento tomando en consideración la fecha del lote más antiguo.

5.2 Producto no preempacado

5.2.1 Nombre del corte y especie. La carne molida está exenta de indicar el tipo de corte.

5.2.2 Proceso adicional.

- a. Debe declararse si la carne es “molida, marinada, adobada, tenderizada”.
- b. Cualquier carne que no cumpla con la condición de carne fresca en lo que respecta a la temperatura y se ofrezca como tal al consumidor, deberá indicar que es “previamente congelada”.

NOTA: la carne que se venda como “congelada” de acuerdo a la definición del presente reglamento, no deberá indicar que es “previamente congelada”

c. Debe declararse el tipo de vísceras.

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

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

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

5.2.6 Deben declararse recomendaciones de manejo y consumo del producto.

5.2.7 Se debe declarar el país de origen del producto.

5.2.8 Se debe declarar el precio por kilogramo.

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

- a. La declaración del nombre del corte, del proceso adicional, del precio por kilogramo, deben estar indicados en cada una de urnas de exhibición.
- b. La declaración del país de origen debe estar indicada en cada una de urnas de exhibición.
- c. La declaración del “agua añadida en términos porcentuales” y del “porcentaje de grasa de la carne molida” se debe indicar en cada una de las urnas de exhibición o en un rótulo visible para el consumidor en el momento de la compra.

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

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

5.3 Traslado obligatorio de información

La información que se indica a continuación debe ser aportada y trasladada consecutivamente por la planta de producción, deshuesador, importador, intermediario, distribuidor o cualquier figura física o jurídica, que participe en la comercialización del producto, para fines de verificación de las autoridades estatales y debe constar en el establecimiento comercial:

5.3.1 Nombre del corte, y especie. La carne molida está exenta de indicar el tipo de corte

5.3.2 Proceso adicional.

5.3.3 Indicación de que el producto ha sido entregado en condición de “fresco”, “congelado” o “previamente congelado”.

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

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

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

5.3.7 Fecha de vencimiento. En caso de mezclas de diferentes lotes de carne para la carne molida, deberá indicarse la fecha de vencimiento tomando en consideración la fecha del lote más antiguo.

5.3.8 Instrucciones de conservación.

5.3.9 País de origen.

5.3.10 Número de lote.

5.3.11 Nombre o razón social de la empresa.

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

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

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 procesos.

5.6 A fin de cumplir con las obligaciones establecidas en el presente reglamento técnico y con la información que se indica en los acápites del 5.1.1 al 5.1.6 y el 5.1.8 y de los acápites del 5.2.1 al 5.2.7, los puntos de venta deben solicitar a sus proveedores de carnes crudas, aportar dicha información.

[...]"

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

1. El Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC), verificará que la información exigida en los apartados 5.1 y 5.2 se encuentre disponible para el consumidor, en las etiquetas, las urnas de exhibición o en cualquier otro medio informativo, según corresponda de conformidad con lo establecido en el presente reglamento técnico.
2. En adición a lo anterior, el MEIC corroborará la veracidad de la información declarada, según el siguiente detalle:
 - a. Los acápites: 5.1.7 y 5.2.8 el precio por kilogramo y precio total, los realizará el MEIC a través del Departamento que se designe vía Reglamento Orgánico.
 - b. Laboratorio Costarricense de Metrología (LACOMET) en los acápites:
 - 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 (Chlorine 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 (Crude) or Ether Extract in Meat”).
 - a. 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:
 - 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 el CVO.
 - 5.1.5 y 5.2.7 el país de origen.

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

“[...]

Artículo 2º—Adición. Adiciónese un Transitorio al Decreto Ejecutivo No. 33744-MEIC del 22 de marzo de 2007, “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, para que se lea de la siguiente manera.

“ TRANSITORIO ÚNICO: El LACOMET y SENASA-MAG contarán con un plazo de seis meses, a partir de la publicación del presente reglamento, para desarrollar los

métodos de ensayo o análisis necesarios, que permitan efectivamente verificar los incisos materia de su competencia, señalados en el Artículo 2º bis anterior.

[...]"

Artículo 3º—**Derogaciones.** Deróguense los acápite 3.13, 3.17, 3.22 y 3.23 de la sección 3 “Definiciones”, pertenecientes al Artículo 1º del Decreto Ejecutivo N° 33744-MEIC del 22 de marzo de 2007, “RTCR 400:2006. Etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras”, publicado en *La Gaceta* N° 95 del 18 de mayo de 2007.

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

Dado en la Presidencia de la Republica.—San José, a los veintinueve días del mes de setiembre de dos mil dieciséis.

LUIS GUILLERMO SOLÍS RIVERA

WELMER RAMOS GONZALEZ
MINISTRO DE ECONOMÍA,
INDUSTRIA Y COMERCIO

LUIS FELIPE ARAUZ CAVALLINI
MINISTRO DE AGRICULTURA Y
GANADERÍA

1 vez.—Solicitud N° 11500.—O. C. N° 28468.—(IN2016088757).