

PODER EJECUTIVO**DECRETOS**

N° 33744-MEIC

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
Y EL MINISTRO DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO**

En uso de las potestades que les confiere el artículo 140, incisos 3) y 18, artículo 146 de la Constitución Política, artículo 28, 2b de la Ley General de la Administración Pública, N° 6227 del 2 de mayo de 1978, Ley del Sistema Nacional de la Calidad, N° 8279, publicada en *La Gaceta* N° 96 del 21 de mayo del 2002, Ley General de Salud, N° 5395 del 30 de octubre de 1973 y sus reformas, Ley Orgánica del Ministerio de Salud, N° 5412 del 8 de noviembre de 1973, Ley de Fomento a la Producción Agropecuaria FODEA, que contiene la Ley Orgánica del Ministerio de Agricultura y Ganadería, N° 7064 publicada en *La Gaceta* N° 87 del 8 de mayo de 1987,

sus reformas y su reglamento, Ley de Normas Industriales N° 1698 del 26 de noviembre de 1953, Ley del Sistema Internacional de Unidades de Medida N° 5292 del 9 de agosto de 1973, Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor N° 7472 del 20 de diciembre de 1994, Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio entre el Gobierno de la República de Costa Rica y el Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos N° 7474 del 20 de diciembre de 1994, Ley de Aprobación del Acta Final en que se incorporan los resultados de la Ronda de Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales N° 7475 del 20 de diciembre de 1994 y Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio N° 6054 del 7 de junio de 1977 y sus reformas.

Considerando:

1°—Que es función esencial del Estado evitar el que se induzca a error al consumidor.

2°—Que es un deber ineludible del Estado velar por la salud de la población, evitando o reprimiendo aquellos actos u omisiones de particulares que impliquen un riesgo para la salud humana como bien jurídico de importancia suprema para el desarrollo social y económico del país.

3°—Que Costa Rica no cuenta con un reglamento de etiquetado específico para carnes, que permita a los consumidores, mediante la declaración y posterior conocimiento de características básicas necesarias, desarrollar criterios de elección acorde a sus necesidades y exigencias.

4°—Que es un derecho de los consumidores la protección contra los riesgos que puedan afectar potencialmente su salud, su seguridad, el medio ambiente, o sus legítimos intereses económicos y sociales, tal y como lo disponen los incisos a) y b) del artículo 29 ahora 32 de la Ley N° 7472. Por tanto,

DECRETAN:

Artículo 1°—Aprobar el siguiente Reglamento Técnico:

RTCR 400:2006. Etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras

1. OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Reglamentar las características técnicas del etiquetado de carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras que permita a los consumidores seleccionar este tipo de producto, que satisfagan sus necesidades, exigencias y preferencias, basados en una información veraz, oportuna y suficiente.

El presente reglamento se aplicará al etiquetado de todos los tipos de carnes de animales de la especie bovina, porcina, equina, caprina, lagomorfos y ovinos que se ofrecen al consumidor en el mercado nacional. Para efectos del presente reglamento entiéndase carne como la carne cruda, carne molida, carne marinada, carne adobada, tenderizada o vísceras.

2. REFERENCIAS

Decreto Ejecutivo N° 22268-MEIC, NCR 148:1993 Metrología. Contenido Neto de Preenpacados, Publicado en *La Gaceta* N° 132 del 13 de julio de 1993.

Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC, RTCR100:1997. Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, Publicado en *La Gaceta* N° 91 del 14 de mayo de 1997.

Decreto Ejecutivo N° 18341-MEIC, RCT: 79: 1988. Norma Oficial de Productos Carnícos. Clasificación y Características, Publicado en *La Gaceta* 149 del 08 de agosto de 1988.

3. DEFINICIONES

Para los fines de este reglamento se entenderá por:

- 3.1 **aditivo alimentario:** es cualquier sustancia que por sí misma no se consume como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al alimento en sus fases de producción, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte (o pueda esperarse que razonablemente resulte) directa o indirectamente por sí o sus subproductos, un componente del alimento o bien afecte a sus características.
- 3.2 **canal:** es la unidad cárnica primaria que resulta del aturdimiento, insensibilización, desangrado, descuerado, eviscerado, con la cabeza separada a nivel de la articulación atlanto-occipital, sin órganos genitales externos, los miembros anteriores y posteriores cortados a nivel de las articulaciones carpo-metacarpo y tarso-metatarso.
- 3.3 **carne:** se entiende por carne la 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.
- 3.4 **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.
- 3.5 **carne congelada:** es la carne que ha sido sometida a la acción del frío industrial hasta conseguir en el centro de la masa muscular una temperatura mínima de menos dieciocho grados Celsius (-18 °C).

- 3.6 **carne cruda:** es la carne uningrediente que no ha sido sometida a procesos de cocción ni deshidratación.
- 3.7 **carne fresca:** se denomina carne fresca aquella que solamente ha sufrido las manipulaciones propias de la cosecha y oreo refrigerado, o los cortes empacados al vacío con o sin atmósfera modificada y que su temperatura de conservación oscile entre menos dos y cinco grados Celsius (-2 °C y 5 °C).
- 3.8 **carne madurada:** se denomina carne madurada aquella que ha sufrido un proceso enzimático natural que busca incrementar la suavidad de la carne fresca, modifica el sabor y cuyo efecto depende del tiempo, la temperatura y el método de almacenamiento.
- 3.9 **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.
- 3.10 **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.
- 3.11 **carne molida:** se denomina carne molida a la carne cruda que ha sufrido un proceso de fragmentación mediante la molienda.
- 3.12 **consumidor:** Toda persona física o entidad de hecho o de derecho, que, como destinatario final, adquiere, disfruta o utiliza los bienes o los Servicios, o bien, recibe información o propuestas para ello. También se considera consumidor al pequeño industrial o al artesano -en los términos definidos en el Reglamento de la Ley 7472 de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor- que adquiera productos terminados o insumos para integrarlos en los procesos para producir, transformar, comercializar o prestar servicios a terceros.
- 3.12 **corte:** nombre que se le otorga a una disección previamente establecida que puede contener uno o varios músculos con o sin hueso y grasa.
- 3.13 **cosecha:** acción de faena.
- 3.14 **entes competentes:** organismos estatales que regulan la salud pública, la producción pecuaria y la comercialización.
- 3.15 **deshuesadora:** establecimiento que practica la operación de deshuese y empaca los diferentes cortes.
- 3.16 **deshuese:** es la separación de determinadas partes anatómicas de la canal, con base en perfiles comerciales.
- 3.17 **detallista:** comerciante que vende al por menor.
- 3.18 **especie:** categoría taxonómica que agrupa al conjunto de seres que presentan las mismas características.
- 3.19 **etiqueta:** cualquier marbete, rotulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o grafica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.
- 3.20 **etiquetado:** cualquier material escrito, impreso o grafico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.
- 3.21 **faena:** sacrificar animales de la especie bovina, porcina, equina, caprina, lagomorfos y ovinos y prepararlos para el consumo.
- 3.22 **fecha de deshuese:** día, mes y año en que la canal se deshuesa.
- 3.23 **fecha de faena:** día, mes y año en que el animal se cosecha.
- 3.24 **ingrediente:** cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.
- 3.25 **lagomorfo:** Mamíferos semejantes a los roedores, de los que se diferencian por poseer dos pares de incisivos superiores en lugar de uno; como el conejo y la liebre.
- 3.26 **masajeado:** es el sometimiento de las piezas musculares a un frotamiento entre sí, ya sea manual o mecánico con el fin de adicionar salmuera en el interior de la carne, puede aplicar o no vacío.
- 3.27 **oreo:** proceso de disipación del calor de una canal por medio del aire, a fin de lograr un equilibrio de temperatura con el medio, con o sin refrigeración.
- 3.28 **planta de cosecha:** todo establecimiento dotado de equipo e instalaciones higiénicas, aprobado por los entes competentes, para el faenado, sangrado, descuerado y eviscerado de todos los animales de cosecha.
- 3.29 **procesador:** persona física o jurídica que mediante diferentes actividades logra una transformación física, química o biológica de la carne, sin alterar su inocuidad.
- 3.30 **reposo:** estado de quietud en el cual por medio de un proceso osmótico se adiciona salmuera en el interior de la carne, mediante la inmersión del músculo en la salmuera, posterior o no a un tratamiento mecánico que prepara la carne para su absorción.
- 3.31 **salmuera:** solución acuosa que contiene sales y que puede contener además otras sustancias o aditivos alimentarios permitidos.
- 3.32 **vísceras:** son los órganos sanos comestibles, contenidos en la cavidad torácica y abdominal del cuerpo de los animales de abasto.

4. PRINCIPIOS GENERALES

- 4.1 La etiqueta o el etiquetado para identificar las carnes no deberá describir ni presentar información falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza.
- 4.2 La etiqueta o etiquetado de las carnes no deberá emplear palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que directa o indirectamente induzcan a engaño o error al consumidor.
- 4.3 Para carne sin preempacar, la información que debe aparecer en las urnas de exhibición, debe aparecer en etiquetas visibles, claras e identificables colocadas al lado o en cada una de las piezas de carne. En ningún caso la carne deberá ser perforada.
- 4.4 Para carne preempacada, la información figurará en el envase o en una etiqueta unida a él.
- 4.5 En el 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. Por ejemplo: corte T-bone.

5. ETIQUETADO OBLIGATORIO DE LAS CARNES

A continuación se indican los aspectos específicos del etiquetado obligatorio.

5.1 Producto preempacado

Adicional a la información que estipula el Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC y sus reformas, RTCR100:1997. Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, en la etiqueta de las carnes deberá aparecer la siguiente información, 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 las anteriores.
 - b. Debe declararse el tipo de vísceras.
- 5.1.3 Fecha de vencimiento.
- 5.1.4 Instrucciones de conservación e indicarse la leyenda: “Congélese o manténgase en refrigeración entre 0 y 5 °C”.
- 5.1.5 Origen¹.
- 5.1.6 Ingredientes: deben enumerarse 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.
- 5.1.7 Se debe declarar el precio por kilogramo y precio total.
- 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).

5.2 Producto no preempacado

- 5.2.1 Nombre del corte y especie.
- 5.2.2 Proceso adicional.
 - a. Debe indicarse si la carne es “molida, marinada, adobada, tenderizada”.
 - b. Debe declararse el tipo de vísceras.
- 5.2.3 Debe declararse el agua añadida en términos porcentuales.
- 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 precio por kilogramo.
- 5.2.8 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 y del precio por kilogramo deben estar indicados en cada una de las urnas de exhibición.
 - b. 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.
 - c. Las recomendaciones de manejo y consumo del producto, deben estar visibles para el consumidor en el momento de la compra.

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

5.3 Se recomienda que la información que se indica a continuación sea aportada según la etapa de comercialización del producto.

5.3.1 Planta de Cosecha:

- a. Nombre del corte, y especie.
- b. Proceso adicional.
- c. Lista de ingredientes (si se realiza un proceso adicional).
- d. Debe declararse el agua añadida en términos porcentuales (si se realiza un proceso adicional).
- e. Debe declararse el porcentaje de grasa (no más de X % grasa) de la carne molida.
- f. Fecha de cosecha.
- g. Instrucciones de conservación.
- h. País de origen.
- i. Peso canal caliente.
- j. Número de lote.
- k. Nombre o razón social de la empresa, número de planta autorizada por el Ministerio de Agricultura y Ganadería.

5.3.2 Deshuesador:

- a. Nombre del corte, y especie.
- b. Proceso adicional.
- c. Lista de ingredientes (si se realiza un proceso adicional).
- d. Debe declararse el agua añadida en términos porcentuales (si se realiza un proceso adicional).
- e. Debe declararse el porcentaje de grasa (no más de X % grasa) de la carne molida.
- f. Fecha de cosecha y fecha de despique.
- g. Instrucciones de conservación.
- h. País de origen.
- i. Peso neto.
- j. Número de lote.
- k. Nombre o razón social de la empresa.

5.3.3 Detallista.

- a. Nombre del corte, y especie.
- b. Proceso adicional.
- c. Lista de ingredientes (si se realiza un proceso adicional).
- d. Debe declararse el agua añadida en términos porcentuales (si se realiza un proceso adicional).
- e. Porcentaje de grasa para la carne molida.
- f. Fecha de vencimiento.
- g. Instrucciones de conservación.
- h. País de origen.
- i. Peso neto.
- j. Precio por kilogramo y precio total.

6. BIBLIOGRAFÍA

- 6.1 Argentina, Código Alimentario Argentino, Capítulo VI, Artículos 247 al 519.
- 6.2 España, Código Alimentario Español, Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre de 1967.
- 6.3 España, Libro Blanco de la carne de vacuno.
- 6.4 Unión Europea, Reglamento (CE) n° 1825/2000 de la Comisión, de 25 de agosto de 2000.
- 6.5 Codex Alimentarius. Informe de la 11ª reunión del comité del Codex sobre higiene de la carne. Nueva Zelandia, 14 -17 de febrero de 2005. ALINORM 05/28/16.

Artículo 2º—Las instancias técnicas competentes del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, o aquellas que cuenten con la investidura oficial respectiva para ello, con fundamento en los artículos 3, 6, 36, 38 de la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y sus reformas, procederán a ejecutar las medidas técnicas correspondientes para verificar el cumplimiento del presente reglamento.

Artículo 3º—El costo de los servicios que genere la aplicación del presente Reglamento, de conformidad con lo dispuesto en Ley General de Salud art. 112, art. 206, en la Ley de la Promoción de la Competencia art. 62, y Defensa Efectiva del Consumidor art. 93; y en la Ley de Protección Fitosanitaria Artículos: 8 inciso c), 14, 15 y 82., los deberá cubrir el interesado.

Artículo 4º—Rige tres meses después de su publicación.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los 22 días del mes de marzo del 2007.

Publíquese.—ÓSCAR ARIAS SÁNCHEZ.—El Ministro de Economía, Industria y Comercio, Alfredo Volio Pérez.—1 vez.—(Solicitud N° 15810).—C-163370.—(D33744-39546).

¹ 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.