

Guía para la Aplicación
del
Reglamento de Etiquetado de los
Alimentos Preempacados

Decreto Ejecutivo
N° 26012-MEIC
y sus reformas

Ministerio de Economía Industria y Comercio

Dirección de Mejora Regulatoria y Reglamentación Técnica

E-mail: reglatec@meic.go.cr

<http://www.reglatec.go.cr>

Teléfono: (506) 2291-2115 / 2291-2164 extensión 221-247-264

Dirección de Apoyo al Consumidor

E-mail: consumo@consumo.go.cr

<http://www.consumo.go.cr>

Teléfono 800-CONSUMO (800-2667866)

Es responsabilidad del usuario el correcto uso e
interpretación de esta Guía

Este documento fue elaborado con los reglamentos
técnicos pertinentes vigentes en el momento de su
publicación

Contenido

	PÁG.
I. Presentación	4
II. Información obligatoria del etiquetado	
1. Nombre del alimento	5
2. Lista de ingredientes	6
3. Contenido neto	9
4. Nombre y dirección	10
5. País de origen	11
6. Identificación del lote	12
7. Fecha de vencimiento [duración mínima] e instrucciones para la conservación	13
8. Instrucciones para el uso	15
9. Requisitos obligatorios adicionales. Etiquetado cuantitativo de los ingredientes	17
10. Registro sanitario del Ministerio de Salud	17
III. Otros elementos.	
1. Idioma	18
2. Tamaño de la letra	19
3. Otras Consideraciones	20
IV. Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC	22

I. Presentación

La reglamentación técnica son las reglas del juego para vender productos en un mercado, válidas tanto para los nacionales como extranjeros. Dentro de los procesos de apertura comercial las barreras técnicas no arancelarias representan el factor que determina las posibilidades de acceso a mercados.

Mediante los reglamentos técnicos se establecen las características específicas de calidad, higiene y etiquetado, entre otros, que deben cumplir los productos para su venta en el mercado, con el propósito de garantizar al productor nacional que competirá con el productor extranjero bajo las mismas condiciones, y al consumidor que los productos que consume son inocuos y poseen un estándar definido de calidad, con lo cual se facilita el comercio.

Dentro de tal reglamentación el etiquetado es uno de los aspectos que más ocupa a los países, como mecanismo para brindar la información necesaria para que el consumidor tome decisiones acertadas en la compra de sus productos. En Costa Rica, los requisitos que deben cumplirse para el correcto etiquetado de los alimentos preenvasados, se fundamentan en las disposiciones contenidas en el Reglamento Técnico “*RTCR 100: 1997. Etiquetado de los Alimentos Preenvasados*”, aprobado por Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC. Se debe tomar en cuenta, además, lo dispuesto en los reglamentos técnicos nacionales específicos para los productos, así como de las disposiciones complementarias contenidas en el Codex Alimentarius.

Con la presente Guía para el etiquetado general de los productos preempacados, se busca orientar de forma clara y sencilla los lineamientos generales para que tanto empresarios como verificadores tengan mayor claridad sobre la aplicación de la reglamentación vigente, utilizando para su elaboración la experiencia lograda por la Dirección de Mejora Regulatoria y Reglamentación Técnica, como autoridad nacional competente en materia de reglamentación técnica y de la Dirección de Apoyo al Consumidor en su papel verificador y competente en el tema de protección al consumidor.

II. Información obligatoria del etiquetado

De acuerdo con el decreto mencionado, toda etiqueta debe contener al menos:

1. Nombre del alimento
2. Lista de ingredientes
3. Contenido neto
4. Nombre y dirección
5. País de origen
6. Identificación del lote
7. Fecha de vencimiento [duración mínima] e instrucciones para la conservación

8. Instrucciones para el uso
9. Requisitos obligatorios adicionales. Etiquetado cuantitativo de los ingredientes
10. Registro sanitario del Ministerio de Salud

1. Nombre del alimento

El nombre del alimento es aquel que indica la verdadera naturaleza del producto; es decir expresa claramente y sin lugar a dudas lo que es el alimento. Ejemplo: “jamón cocido”, “queso fresco”, “jugo de naranja”, “mezcla de leche con grasa vegetal”

El nombre del alimento debe cumplir con los siguientes requisitos:

- ✓ Ser específico y no genérico: un producto no se puede llamar únicamente por su nombre genérico sino que debe incluir un calificativo que exprese su verdadera naturaleza. Por ejemplo, un producto no puede denominarse únicamente “jalea” debe indicarse la fruta de la que está elaborada: “jalea de guayaba”, tampoco es válido denominar “aceite vegetal” sino “aceite de girasol”.
- ✓ Reflejar la presencia de uno o más ingredientes valiosos o caracterizantes, ya que esto le aclara al consumidor la verdadera naturaleza del alimento. Ejemplos: “atún con vegetales”, “chocolate con almendras”, “cereal con fresas”.
- ✓ Incluir palabras o frases adicionales que ayuden a describir el producto, para evitar que se induzca a error o engaño a los consumidores, con respecto a la naturaleza y condición física del alimento. Ejemplos: “jugo de naranja con azúcar añadido”, “jamón cocido en su jugo natural con adición de gelatina”, “jugo de naranja preparado a partir de un concentrado”, “ciruelas deshidratadas sin semillas”.
- ✓ En todo caso deberá cumplir con la regulación específica que exista para el alimento sobre la denominación del mismo. Así por ejemplo, el reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.48:07 Néctares de frutas. Especificaciones (DE N° 34666-COMEX-S-MEIC), da los lineamientos mediante los cuales la bebida se puede denominar como un néctar. También el reglamento nacional RTCR 395:2006 sobre el uso de términos lecheros (DE N° 33288-MEIC) define a qué producto se le puede denominar como leche o derivados de esta.



Estos requisitos (nombres específicos, frases aclaratorias, ingredientes caracterizantes) son parte del nombre del alimento, por tanto deben estar en el mismo campo de visión, es decir que de una sola mirada el consumidor pueda apreciar dicha información.

2. Lista de ingredientes

La lista de ingredientes es el conjunto de los ingredientes que constituyen el alimento. En relación con la declaración de la lista de ingredientes se debe tener presente lo siguiente:

- ✓ Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente, deberá figurar en la etiqueta una lista de ingredientes. Deberán enumerarse todos los ingredientes por orden decreciente (de mayor a menor), según la proporción de masa (peso) inicial en el momento de la fabricación del alimento.

Ejemplo: Si el primer ingrediente de la lista es harina, esto significa que el producto está constituido mayormente por este ingrediente en relación al resto.

- ✓ Cuando exista la presencia de uno o más ingredientes valiosos o caracterizantes, debe declararse el porcentaje inicial del ingrediente (m/m) en el momento de su fabricación, ya sea en la declaración del nombre, en su mismo campo de visión o en la lista de ingredientes, salvo que la regulación específica establezca un lugar determinado para tal declaración. Ejemplo “chocolate con almendras (25%), cereal con fresas (5%)”.
- ✓ Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Ejemplo: en un pastel de manzana declarar el ingrediente compuesto “pasta de hojaldre (harina, grasa y sal)”.
- ✓ Cuando un ingrediente compuesto constituya menos del 5% del alimento y posea un nombre establecido en una norma nacional o en una norma del Codex Alimentarius, podrá declararse por dicho nombre, no siendo necesario declarar los ingredientes que lo componen, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.



- ✓ El agua añadida siempre debe declararse salvo cuando ésta forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe o el caldo empleados en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes. No será necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación.
- ✓ Para alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituídos, podrá enumerarse sus ingredientes en orden decreciente de acuerdo con su proporción (m/m) en el producto reconstituído, siempre que se incluya una indicación como la que sigue: “ingredientes del producto cuando se prepara según las instrucciones de la etiqueta”.
- ✓ Se deben utilizar en la lista de ingredientes nombres específicos, salvo que el nombre específico no de valor agregado al consumidor en términos de información sobre la naturaleza del producto, en cuyo caso podrá utilizarse el nombre genérico autorizado en la lista incluida en el apartado 4.2.2.1 del Decreto Ejecutivo No. 26012-MEIC, por ejemplo azúcar para todos los tipos de sacarosa, entre otros.

Hipersensibilidad

Todos los aditivos alimentarios y los ingredientes que puedan causar alergia o un efecto no deseado en las personas como irritación de la piel, inflamación o tos en la vías respiratorias entre otras afecciones, (hipersensibilidad) deben declararse aún y cuando estén presentes en el alimento sin ser parte esencial del mismo. Por otra parte, solo se pueden utilizar los aditivos autorizados por el Ministerio de Salud. Por ejemplo, se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y deberán declararse por su nombre. Se consideran entre otros, los:

- cereales que contienen gluten, por ejemplo, el trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos,
 - crustáceos y sus productos,
 - huevos y productos de los huevos,
 - pescado y productos pesqueros,
 - maní, soja y sus productos,
 - leche y productos lácteos (incluida la lactosa),
 - nueces de árboles y sus productos derivados,
 - sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más."
- Y cualquier otro ingrediente que de conformidad con el Codex Alimentarius a futuro añada o elimine.



Si alguno de los ingredientes o aditivos del punto anterior pudiera estar presente en el producto final aunque sea en forma no intencional y no se menciona en la lista de ingredientes, deberá colocarse luego de la misma una frase que indique claramente la posibilidad de su presencia, por ejemplo: "contiene...", "podría contener...", "podría contener trazas de...", entre otros.

Aditivos

Solo se podrán añadir a los alimentos aditivos autorizados por la legislación nacional vigente, específicamente, los aditivos alimentarios que figuran en las listas de aditivos alimentarios nacionales, en la reglamentación centroamericana y en el Codex Alimentarius, teniendo en consideración las siguientes disposiciones:

Todos los aditivos que se utilicen en la fabricación de un alimento deben declararse en la lista de ingredientes con el nombre específico y además podrá utilizarse junto a dicho nombre, el número de identificación y el nombre genérico aceptado en la legislación nacional. Se debe tener presente que la interpretación del nombre genérico se refiere al nombre de la clase funcional del aditivo, por ejemplo espesante, edulcorante, antioxidante, entre otros.

Se podrá utilizar el término “acentuador del sabor” en lugar de “aroma”. Asimismo, en la clase funcional de aromas y aromatizantes se podrán utilizar los términos naturales, idénticos a los naturales, artificiales o la combinación de éstos.

Ejemplo: “CLORURO DE CALCIO (SIN 509, agente endurecedor)”.

- ✓ Cuando un alimento utilice una materia prima que contenga uno o más aditivos cuya función tecnológica se transfiera al producto terminado, deberán también ser declarados en la lista de ingredientes.
- ✓ No es necesario declarar en la lista de ingredientes a los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en las cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica, y los coadyuvantes de elaboración; excepto aquellos que pueden causar hipersensibilidad, según los mencionados en la sección 4.2.1.4 del reglamento vigente.



La lista completa de los aditivos permitidos por el Codex Alimentarius está disponible en el siguiente hipervínculo:

<http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/index.html?lang=es>

La clase funcional del aditivo especificada en el reglamento como “aroma(s) y aromatizante(s)” se refiere tanto a las sustancias que realzan el sabor o el perfume que tiene un alimento, incluyendo las funciones se caracterizan como: acentuadores del aroma, ablandadores y modificadores del aroma.

En esta clase funcional, se pueden utilizar los términos naturales, idénticos a los naturales, artificiales o la combinación de éstos

3. Contenido neto y peso escurrido.

El contenido neto deberá aparecer en el mismo campo de visión del nombre del alimento. Por el mismo campo de visión se entiende que de una sola mirada el consumidor puede apreciar, qué y cuánto está comprando; de este modo no se tiene que buscar en todo el empaque el contenido neto del producto.

El contenido neto deberá declararse en unidades del Sistema Internacional (SI), en volumen para los alimentos líquidos; en peso para los alimentos sólidos, semisólidos o viscosos y deben usarse los siguientes símbolos según sea el caso:

Para los alimentos sólidos y semisólidos o viscosos:

- gramos: g
- kilogramos: kg

Para los alimentos líquidos, el contenido neto debe ser:

- Mililitros: ml, mL
- Decilitros: dl, dL
- Litros: l, L
- Centímetros cúbicos: cm³
- Decímetros cúbicos: dm³

Se permite que aparezcan otras unidades de medida junto con las del SI.

Los símbolos de las unidades son entidades matemáticas universales y no abreviaturas, por lo tanto, deberán transcribirse con el símbolo exacto establecido, no van seguidas de punto, no se agregan letras adicionales y se escriben en singular (no plurales). Por ejemplo, el símbolo de kilogramo es kg se escribe correctamente 3 kg (dejando un espacio entre el número y la letra) y NUNCA 3 kg. ni 3 kgs.

Para los alimentos envasados en un medio líquido deberá indicarse en adición a la declaración del contenido neto, el peso escurrido del alimento en unidades del SI. Ambas declaraciones deben aparecer en el mismo campo de visión del nombre del alimento, identificando claramente cuál es el contenido neto y cuál es el peso escurrido.

A efectos de este requisito, por medio líquido se entiende agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, jugos (zumos) de frutas y hortalizas en frutas y hortalizas en conserva únicamente, o vinagre, solos o mezclados

En todos los alimentos basta indicar la cantidad del contenido neto con su respectiva unidad de medida en el mismo campo de visión del nombre del alimento.

Ejemplo: Jugo de Naranja
1Litro (1l, 1L)



NOTA: bastará indicar la cantidad con su respectiva unidad de medida y no se requerirán frases como contenido neto, cantidad neta, peso neto u otra frase similar que acompañe tal declaración.

4. Nombre y dirección

- ✓ Debe indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador o vendedor del alimento.
 - Cuando el producto es elaborado en el país, se indicará el nombre del fabricante nacional y su dirección, salvo disposiciones específicas para el producto o proceso de producción que señalen otros requerimientos.
 - Cuando el producto es importado, lo que debe aparecer es el nombre y la dirección del importador nacional o distribuidor nacional.
- ✓ Por dirección bastará con indicar el cantón y la provincia; adicionalmente puede indicarse el número de teléfono, el apartado postal, el fax, correo electrónico, sitios web y otros datos que el

industrial considere de importancia, pero en ningún caso esta información adicional sustituirá la indicación de la dirección.

Ejemplo:

El Indio de Talamanca S.A.

Talamanca, Limón.

De la Escuela Pública 500 m oeste. Apdo. 5555-1000

Tel. (506) 2555-5555, Fax (506) 2555-5555

e-mail: talamanca@talamanca.com



5. País de origen

Es obligatorio declarar en la etiqueta el país de origen del alimento.

- ✓ Para los fines del etiquetado, se entiende por país de origen, aquel en que se elabora o produce el alimento.
- ✓ Si un alimento se produce en un país y luego pasa a un segundo país donde es sometido a una elaboración que cambie su naturaleza, deberá declararse como país de origen a ese segundo país.
- ✓ Actividades como el empaçado, envasado o reenvasado, congelación o refrigeración, selección, clasificación, división de envíos a granel, agrupación en paquetes, adhesión de marcas, pelado, corte o dilución con agua o en cualquier otra solución acuosa, labores efectuadas para asegurar el buen estado de conservación de las mercancías durante su transporte o almacenamiento, las que faciliten el envío o transporte y el envasado o presentación de las mercancías para su venta no cambian la naturaleza y por lo tanto no cambian el país de origen del producto.

Ejemplo:

1. Si se importa un arroz de los Estados Unidos y se empaça en Costa Rica, debe declararse como país de origen Estados Unidos.
2. Para el caso del café, el país de origen está determinado por el lugar donde fue cultivado y cosechado el grano, en el caso del Tratado de Libre Comercio con Los Estados Unidos, Centroamérica y República Dominicana “las mercancías agrícolas y hortícolas que se cultivan en el territorio de una parte deberán ser tratadas como originarias en el



territorio de esa Parte aún cuando se cultiven a partir de semillas, bulbos tubérculos, rizomas, esquejes, injertos, retoños, yemas u otras partes vivas de plantas importadas de un país no parte”, de manera que la torrefacción no cambia el origen del producto.

NOTA: El Subrayado no es parte del original.

6. Identificación del lote

El lote es una indicación en números, letras o combinación de estos, que permite identificar que los alimentos se produjeron en condiciones esencialmente iguales. La declaración del lote es trascendentalmente importante tanto para el productor como para las autoridades reguladoras, pues de presentarse una emergencia o contaminación en el producto que obligue a su retiro, se puede fácilmente identificar el grupo de productos que presenta el problema y retirar ese lote específico y no todo el producto que se está comercializando en el mercado.

Para su correcta declaración se debe contemplar lo siguiente:

- ✓ Cuando se incluya otra información numérica en el envase junto o cercana a la declaración del lote se deberá expresar con claridad cuál de ellas es el lote de producción, utilizando frases como: “número de lote”, “lote”, “N. de lote”, o abreviaturas reconocidas como “Lot”, “L”, “N.L.”
- ✓ La abreviatura “L” no podrá utilizarse como indicativa del lote, cuando tal numeración o codificación, inicie con esa misma letra (es decir con “L”).
- ✓ Cuando no se encuentre declaración expresa del número de lote, se tomará la fecha de vencimiento como indicador equivalente del lote, es decir, que todos los productos que tengan esa fecha de vencimiento se consideraran del mismo lote de producción.

Ejemplos:

- Lote: 0258 A
- Lot: 98209
- N.L: 090122
- L: 77888h



7. Marcado de la fecha (de vencimiento)

En todos los casos debe indicarse la fecha de vencimiento del alimento, entendida esta como aquella fecha, después de la cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá los atributos de calidad que normalmente el consumidor espera, en función de lo ofrecido por el productor o fabricante.

Esta indicación de la fecha debe cumplir con:

- ✓ Esta fecha debe ser siempre la colocada por el productor o fabricante y no puede bajo ninguna circunstancia ser alterada ni estar oculta. Lo que si se permite es que si la misma no viene con el formato que establece el reglamento, el importador puede ajustar dicho formato en la etiqueta complementaria (pegatina) de conformidad con la legislación nacional, pero teniendo siempre presente, que dicho reglamento establece que tal fecha no puede ser cubierta por dicha pegatina.
- ✓ A pesar de lo anterior, no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento para los siguientes alimentos:
 - frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas, que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;
 - vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;
 - bebidas alcohólicas que contengan 10% o más de alcohol por volumen;
 - productos de panadería y pastelería que por la naturaleza de su contenido, se consumen por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
 - vinagre;
 - sal de calidad alimentaria;
 - azúcar sólido;
 - productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y coloreados;
 - goma de mascar;
 - productos específicos que han sido eximidos por los Comités sobre Productos, ya sean nacionales o del Codex.
- ✓ Esta fecha deberá ser declarada de modo que no induzca a error o confusión al consumidor. Cuando se incluya otra información numérica en el mismo lugar de referencia y la misma induce error al consumidor se deberá expresar con claridad cual de ellas es la fecha de vencimiento, para lo cual se permite el uso de frases como las abajo indicadas y deberán ir acompañadas de la fecha misma; o una referencia al lugar donde aparece la fecha:

- Fecha de vencimiento
- Vence
- Caduca
- Consumir antes de
- Fecha de caducidad
- Expira el ...
- Expira
- Exp (entendido como “expira”)
- O cualquier otra frase que indique claramente al consumidor la fecha de vencimiento.

NOTA: El productor o fabricante debe tener presente que al permitir el reglamento una amplia gama de formas para declarar la fecha de vencimiento, implícitamente se están utilizando como sinónimos los términos “consumo preferente”, “expiración” y “caducidad”, entre otros, manera que es de esperar que el consumidor final de a todos estos términos la misma interpretación como fecha de caducidad.

- ✓ A la hora de realizar el marcado de la fecha de vencimiento se debe tener presente que debe incluirse:
 - Día, mes y año para los 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, pero debe utilizar la frase “al final de...” para entender que el vencimiento del producto es hasta el último día de ese mes.

El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado y puede separarse por guiones, puntos o barras inclinadas, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras, inclusive en forma abreviada en formato de tres letras. Además se permitirá el uso de espacios y en el caso de que la fecha se exprese en forma alfanumérica, podrá no requerirse ninguna separación.

Ejemplos:

Formas de referir la fecha de vencimiento erróneamente:

Fecha de vencimiento: *Ver tapa del envase* (debe hacer una referencia específica del lugar del envase donde aparece la fecha y no solamente indicar “ver envase” como se hace erróneamente en la ilustración, ya que con esa instrucción el consumidor no tiene claramente donde está la fecha de vencimiento en el empaque.



Formas de referir la fecha de vencimiento correctamente:

- **Expira:** 25/01/09
- **Caduca:** 30 02 10
- **Vence** 15FEB09
- **EXP** 25.01.12
- **Vence al final de Jun-10.** Cuando un producto tiene una vida útil superior a tres meses y se quiere declarar únicamente mes y año se debe agregar la frase “al final de” seguido de las frases anteriormente mencionadas.
- **Vence al final del 2010.** Esta frase significa que el producto mantiene sus cualidades originales hasta el último día del mes de diciembre del 2010.

8. Instrucciones de uso e Instrucción para la conservación de los Alimentos

También deberá indicarse en la etiqueta cualesquiera condiciones especiales que se requieran para el uso y la conservación del alimento, en los siguientes casos:

Las instrucciones de uso, son aquellas indicaciones o recomendaciones que el consumidor debe seguir para poder preparar el alimento para su consumo o uso directo. No requiere instrucciones de uso los productos frescos, aunque estén preempacados. Hay que distinguir tres situaciones diferentes:

- a). Cuando el producto es un ingrediente para elaborar otro producto, en este caso el fabricante no tiene obligación de dar instrucciones de uso, por ejemplo la harina para repostería.
 - b). Cuando el producto requiere de instrucciones para su preparación para poder ser consumido directamente, por ejemplo puré de papa deshidratado
 - c). Cuando el producto no requiere ninguna instrucción de uso para ser ingerido, como en el caso de los snacks, los chocolates, las bebidas, etc.
- Ejemplos de uso:
 - Para espaguetis puede indicarse una frase como la siguiente: “Cocine por 9 minutos en agua hirviendo, escurra y prepare al su gusto”.
 - Para las sopas deshidratadas, la etiqueta puede contener una leyenda como: “agregue agua hirviendo hasta el nivel indicado en el envase y deje reposar de 3 a 5 minutos antes de ingerir”.
 - Para los alimentos envasados a presión puede indicarse una frase como la siguiente: "Agítese antes de usar"

- ✓ También debe incluirse en la etiqueta **las instrucciones de conservación** indispensables para que el producto mantenga los atributos que se le brindaron al momento de su fabricación, (alimentos refrigerados o congelados, alimentos perecederos, o similares). Aquellos alimentos que se pueden almacenar a temperatura ambiente NO requieren de dichas instrucciones, en caso de no ser necesarias se pueden omitir.

Ejemplos de instrucciones de conservación:

- En el caso de tortas de carne preparadas, la etiqueta debería indicar que deben mantenerse en congelación o que los embutidos deben mantenerse en refrigeración; entonces estas instrucciones deben venir claras en la etiqueta.
- Para el caso de la leche fluida de larga duración, en empaque UHT “Mantener en refrigeración, después de abierto”.



9. Requisitos obligatorios adicionales. Etiquetado cuantitativo de los ingredientes

Se debe realizar una declaración cuantitativa de ingredientes en el etiquetado en los siguientes casos:

- ✓ Cuando el etiquetado de un alimento destaque por medio de palabras, imágenes o gráficos la presencia de uno o más ingredientes valiosos y caracterizantes. Lo que se debe declarar el porcentaje inicial del ingrediente en el momento de la fabricación; tal declaración debe realizarse, ya sea cerca del nombre del producto o en la lista de ingredientes. Esto ya se explicó en la sección 2.

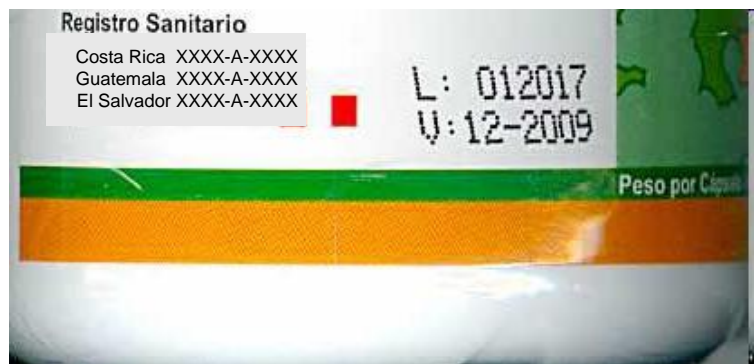
Ejemplos:

- un chocolate que es distinto de los demás porque tiene almendras, entonces se debe indicar el porcentaje de almendras que trae, ya sea junto al nombre del alimento o en la lista de ingredientes.
- Un queso de la variedad Gouda con jamón, debe declarar el porcentaje usado de jamón, ya sea en la declaración del nombre (*QUESO GOUDA CON 10 % DE JAMÓN*) o en la lista de ingredientes.
- Cuando se destaquen propiedades tales como bajo en grasa, liviano, reducido entre otros, o algún atributo nutricional se hace obligatorio hacer la declaración del etiquetado nutricional, para lo cual deberá seguirse lo establecido en el reglamento de Etiquetado Nutricional, Decreto Ejecutivo 30256-MEIC-S.

10. Registro Sanitario del Ministerio de Salud.

Todos los alimentos deben tener un número que indica que fueron registrados en el Ministerio de Salud. Este registro debe estar precedido por cualquiera de las siguientes frases:

- R.M.S. xxxx-A-xxxx
- Reg. MS: xxxx-A-xxxxx
- Reg. San.: xxxx-A-xxxxx
- Reg. Sanitario: xxxx-A-xxxxx
- Registro Sanitario:
 - Costa Rica: xxxx-A-xxxxx
 - Guatemala: xxxx-A-xxxxx
 - El Salvador: xxxx-A-xxxxx, etc.
- No. Registro Sanitario: xxxx-A-xxxxx
- Cualquier otra frase que indique claramente al consumidor, el número de registro sanitario del alimento.



Ejemplo: No. Registro Sanitario: 2101-A-0000

En donde, según la codificación del Ministerio de Salud, la primera serie de números referencia al país de procedencia del producto, luego la letra A indica “alimento” y la otra serie de números corresponde al consecutivo dado al producto por el Ministerio de Salud.

III. Otros elementos.

1. Idioma

Toda etiqueta debe ser redactada en idioma español, a efecto de que el consumidor nacional conozca la información obligatoria sobre el alimento en el idioma oficial. Esta etiqueta puede ser la original que trae el producto o se permite adherir una etiqueta complementaria, de conformidad con lo siguiente:

- ✓ Cuando el idioma en que está redactada la etiqueta original no sea el idioma español, debe colocarse una etiqueta complementaria o pegatina en idioma español, que contenga la información obligatoria establecida en el reglamento.
- ✓ Cuando se aplique una etiqueta complementaria o pegatina, la información obligatoria que se facilite deberá reflejar totalmente y con exactitud la información que figura en la etiqueta original.
- ✓ No obstante, lo anterior el nombre del producto deberá ajustarse a lo establecido en la legislación nacional vigente, y por tanto puede no ser una traducción fiel del nombre consignado en la etiqueta original del producto.

Ejemplo: “*Soya Milk*” debe traducirse como “*Bebida elaborada a base de Soya*”

- ✓ Cualquier etiqueta complementaria o pegatina que se adicione a un producto, en ningún caso podrá obstruir en la etiqueta original la siguiente información técnica: Fecha de vencimiento y Número de lote.
- ✓ Si un producto no contiene toda la información obligatoria que establece el Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC para poder comercializarlo en el país, podrá completarla mediante la utilización de una etiqueta complementaria (pegatina). Sin embargo, la única excepción a esta disposición es la inclusión de la fecha de vencimiento y el número de lote, pues como se indicó debe ser expresamente indicada por el productor o fabricante. Lo que si es permitido, como fue supra mencionado, es ajustar el formato de la fecha de vencimiento o número de lote cuando se refieren al mismo indicativo; un ejemplo al respecto sería en los casos en que el orden de la información relativa al día, mes y año es diferente de lo utilizado en nuestro país ó en aquellos en que algunos términos utilizados en el idioma del país de origen es completamente confuso para el consumidor

- ✓ La Dirección de Apoyo al Consumidor podrá en cualquier momento verificar que la información en las etiquetas sea conforme lo establecido en el Reglamento Etiquetado de los Alimentos Preenvasados o el reglamento específico, si existiera, con el fin de salvaguardar los derechos e intereses legítimos de los consumidores. En caso de que detecte alguna irregularidad en la información procederá según lo dispuesto en el artículo 89 bis del Reglamento a la Ley N° 7472 de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, con el fin de que la información en la etiqueta sea modificada o corregida. Este artículo dispone que:

“ ... En caso de que se detecte alguna irregularidad en la información que no implique un riesgo eventual o eventual daño a la salud, la seguridad o el ambiente, el AAC realizará una prevención al proveedor, distribuidor o fabricante con el propósito de que corrija la irregularidad y le otorgará un plazo razonable e improrrogable de un mes calendario para su cumplimiento...”

Concluido el plazo el responsable deberá presentar evidencia de que la información ha sido corregida según lo prevenido en el plazo señalado.

2. Tamaño de la Letra

Los datos incluidos en la etiqueta deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer para el consumidor en circunstancias normales de compra y uso, para ello se deberá utilizar caracteres cuya altura no sea inferior a un milímetro (1 mm), entendiéndose dicha altura como la distancia comprendida desde la línea de base hasta la base superior de un carácter en mayúscula, para lo cual se recomienda el uso del modelo básico que se presenta en el anexo B del decreto.

Diagrama del tamaño de letra



3. Otras consideraciones.

- ✓ Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado incorrecto, falso o engañoso, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza.
- ✓ La persona que comercialice el alimento deberá poder justificar las declaraciones de propiedades hechas en relación con el mismo.
- ✓ No se permite el uso de declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos, tampoco declaraciones de propiedades que no puedan comprobarse.

Ejemplos:

No están permitidos los términos:

- el mejor
- el más bueno
- el más rico
- el más saludable



Las anteriores son todas apreciaciones subjetivas que no pueden comprobarse fácilmente por medios científicos.

- ✓ Se permitirá el uso de los términos “natural”, “puro”, “fresco”, y “casero” ó “fabricación casera”, siempre que cumplan con los siguientes requisitos:
 - **Natural:** cuando los productos no hayan sido sometidos a algún proceso que modifique las características físico químicas autorizadas y reconocidas.

-
- **Puro:** cuando los productos no contengan aditivos o sustancias extrañas a su composición reconocida o autorizada.
 - **Fresco:** el que no ha sufrido modificaciones de origen físico, químico o biológico, salvo las indicadas por razones de higiene o por la separación de partes no comestibles y que puede haber sido envasado en atmósfera modificada o al vacío y sometida a refrigeración con una temperatura de 0 ° C para asegurar su conservación.
 - **Casero, (fabricación casera):** cuando los productos hayan sido fabricados de una manera artesanal comprobada.”

DE 26012-MEIC

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

En el uso de las potestades que les confiere el artículo 140, incisos 3 y 18 de la Constitución Política, artículo 28, 2b de la Ley General de la Administración Pública, Ley de Normas Industriales N° 1698 del 26 de noviembre de 1953, la 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 de Estados Unidos Mexicanos-Costa Rica 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 de 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 y estar enteramente de acuerdo con la normativa internacional se ha procedido a la homologación, *mutatis mutandis*, de la **Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados (Norma mundial)**. Por tanto,

DECRETAN:

Artículo 1°—Aprobar el siguiente reglamento técnico:

RTCR 100:1997. Etiquetado de los alimentos preenvasados

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente reglamento se aplicará al etiquetado de todos los alimentos preenvasados que se ofrecen como tales al consumidor o para fines de hotelería, y a algunos aspectos relacionados con la presentación de los mismos.

2 DEFINICIÓN DE LOS TÉRMINOS

Para los fines de este reglamento se entenderá por:

2.1 declaración de propiedades: cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene cualidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera.

2.2 consumidor: las personas y familias que compran o reciben alimento con el fin de satisfacer sus necesidades personales.

2.3 envase: cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

2.4 para los fines del “marcado de la fecha de los alimentos preenvasados, se entiende por:

2.5 fecha de fabricación: la fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.

2.6 fecha de envasado: la fecha en que se coloca el alimento en el envase inmediato en que se venderá finalmente.

2.7 fecha límite de venta: la última fecha en que se ofrece el alimento para la venta al consumidor, después de la cual queda un plazo razonable de almacenamiento en el hogar.

2.8 fecha de duración mínima (consumir preferentemente antes de): la fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto es totalmente comercializable y mantiene cuantas cualidades específicas se le atribuyen tácita o explícitamente. Sin embargo, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía enteramente satisfactorio.

2.9 fecha límite de utilización (fecha límite de consumo recomendada) (fecha de caducidad): la fecha en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.

(*)2.10 alimento: Toda sustancia elaborada, semielaborada o cruda, que se destina a la ingesta humana, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento de “alimentos”, pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamentos.

()(Así reformado por el artículo 1° del decreto ejecutivo N° 35204 del 17 de marzo del 2009, el cual fue corregido mediante Fe de Erratas publicada en La Gaceta N° 105 del 2 de junio de 2009)*

2.11 por aditivo alimentario: se entiende cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí mismo ni se usa normalmente como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento provoque, o pueda esperarse razonablemente que provoque (directa o indirectamente), el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten a sus características. Esta definición no incluye los “contaminantes” ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

2.12 ingredientes: 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.

2.13 etiqueta: cualquier marbete, rótulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

2.14 etiquetado: cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

2.15 lote: una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales.

2.16 preenvasado: todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hotelería.

2.17 coadyuvante de elaboración: toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí mismo, y que se emplea intencionadamente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

2.18 alimentos para fines de hotelería: aquellos alimentos destinados a utilizarse en restaurantes, cantinas, escuelas, hospitales e instituciones similares donde se preparan comidas para consumo inmediato.

3 PRINCIPIOS GENERALES

3.1 Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en una forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto.

3.2 Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran a, o sugieran, directa o indirectamente, cualquier otro producto con el que el producto de que se trate pueda confundirse, ni en una forma tal que pueda inducir al comprador o al consumidor a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con aquel otro producto.

4 ETIQUETADO OBLIGATORIO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS

En la etiqueta de alimentos preenvasados deberá aparecer la siguiente información según sea aplicable al alimento que ha de ser etiquetado, excepto cuando expresamente se indique otra cosa en un reglamento nacional o en una norma

4.1 Nombre del alimento.

4.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento y, normalmente, deberá ser específico y no genérico:

4.1.1.1 Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en una Normas Nacional o del Codex Alimentarius, deberá utilizarse por lo menos uno de estos nombres.

4.1.1.2 En otros casos, deberá utilizarse el nombre prescrito por la Legislación Nacional.

4.1.1.3 Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse un nombre común o usual consagrado por el uso corriente como término descriptivo apropiado, que no induzca a error o engaño al consumidor.

4.1.1.4 Se podrá emplear un nombre “acuñado”, “de fantasía” o “de fábrica”, o una “marca registrada”, siempre que vaya acompañado de uno de los nombres indicados en las disposiciones 4.1.1.1 a 4.1.1.3.

4.1.2 En la etiqueta, junto al nombre del alimento o muy cerca del mismo, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténtica del alimento, que incluyen pero no se limitan al tipo de medio de cobertura, la forma de presentación o su condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido, por ejemplo, deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado.

4.2 Lista de ingredientes.

4.2.1 Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente, deberá figurar en la etiqueta una lista de ingredientes.

4.2.1.1 La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consiste en el término “ingrediente” o lo incluya.

4.2.1.2 Deberán enumerarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento.

4.2.1.3 Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma nacional o del Codex Alimentarius, constituya menos del cinco por ciento (5%) del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el

producto acabado y los ingredientes que puedan causar reacciones alérgicas a personas con hipersensibilidad de conformidad con el punto 4.2.1.4 siguiente.

(Así reformado el numeral anterior mediante el artículo 2° del decreto ejecutivo N° 33117 del 6 de abril del 2006).

(*)4.2.1.4 Se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad (1) y deberán declararse por su nombre:

(1) La lista de ingredientes y aditivos que puedan causar hipersensibilidad, será actualizada de conformidad a las recomendaciones que el Codex Alimentarius a futuro añadan o elimine.

- cereales que contienen gluten, por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos,
- crustáceos y sus productos,
- huevos y productos de los huevos ,
- pescado y productos pesqueros,
- maní, soja y sus productos,
- leche y productos lácteos (incluida lactosa),
- nueces de árboles y sus productos derivados,
- sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más."

Si alguno de los ingredientes o aditivos del punto anterior pudiera estar presente en el producto final aunque sea en forma no intencional y no se menciona en la lista de ingredientes, deberá colocarse luego de la misma una frase que indique claramente la posibilidad de su presencia, por ejemplo: "contiene...", "podría contener...", "podría contener trazas de...", entre otros."

()(Así adicionado el numeral anterior mediante el artículo 1° del decreto ejecutivo N° 33117 del 6 de abril del 2006).*

4.2.1.5 En la lista de ingredientes deberá indicarse el agua añadida, excepto cuando el agua forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe o el caldo empleados en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes. No será necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación.

(Así corrida la numeración del inciso anterior mediante el artículo 1° del decreto ejecutivo N° 33117 del 6 de abril del 2006).

4.2.1.6 Como alternativa a las disposiciones generales de esta sección, cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituidos, podrá enumerarse sus ingredientes por orden de proporciones (m/m) en el producto reconstituido, siempre que se incluya una indicación como la que sigue: "ingredientes del producto cuando se prepara según las instrucciones de la etiqueta".

(Así corrida la numeración del inciso anterior mediante el artículo 1° del decreto ejecutivo N° 33117 del 6 de abril del 2006).

(*)4.2.2. En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en la subsección 4.1 (nombre del alimento).

(*)(Así reformado por el artículo 1° del decreto ejecutivo N° 35204 del 17 de marzo del 2009, el cual fue corregido mediante Fe de Erratas publicada en La Gaceta N° 105 del 2 de junio de 2009)

(*)4.2.2.1 Con la excepción emplearse los siguientes nombres de clases de ingredientes: de los ingredientes mencionados en la subsección 4.2.1.4, y a menos que el nombre genérico de una clase resulte más informativo, podrán

Clases de ingredientes	Nombres genéricos
Aceites refinados distintos del aceite de oliva.	“Aceite”, juntamente con el término “vegetal” o “animal”, calificado con el término “hidrogenado” o “parcialmente hidrogenado”, según sea el caso.
Grasas refinadas.	“Grasas”, juntamente con el término “vegetal” o “animal”, según sea el caso.
Almidones, distintos de los almidones modificados químicamente.	“Almidón”
Todas las especies de pescado, cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a una determinada especie de pescado.	“Pescado”
Todos los tipos de carne de aves de corral, cuando dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de carne de aves de corral.	“Carne de aves de corral”
Todos los tipos de queso, cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de queso.	“Queso”.
Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.	“Especia”, “especias”, o Mezclas de especias”, según sea el caso.
Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.	“Hierbas aromáticas” o “mezclas de hierbas aromáticas”, según sea el caso.
Todos los tipos de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma de base para la goma de mascar.	“Goma de base”.

Clases de ingredientes	Nombres genéricos
Todos los tipos de sacarosa. Dextrosa anhidra y dextrosa monohidratada	“Azúcar” “Dextrosa” o “glucosa”
Todos los tipos de caseinatos. Manteca, de cacao obtenida por presión o extracción o refinada.	“Caseinatos”. “Manteca de cacao”.
Todas las frutas confitadas, sin exceder del 10% del peso del alimento.+ Proteína láctea	“Frutas confitadas”. Productos lácteos que contienen un mínimo de 50% de proteína láctea (m/m) en el extracto seco*

* cálculo del contenido de proteína láctea nitrógeno (determinado mediante el principio de Kjeldahl) x 6,38

(*)(Así reformado por el artículo 1° del decreto ejecutivo N° 35204 del 17 de marzo del 2009, el cual fue corregido mediante Fe de Erratas publicada en La Gaceta N° 105 del 2 de junio de 2009)

4.2.2.2 No obstante lo estipulado en la disposición 4.2.2.1, deberán declararse siempre por sus nombres específicos la grasa de cerdo, la manteca y la grasa de bovino.

(*)4.2.2.3 Cuando se trate de aditivos alimentarios pertenecientes a las distintas clases y que figuran en la lista de aditivos alimentarios cuyo uso se permite en los alimentos en general, podrán emplearse el número de identificación aceptado en la legislación nacional, y los siguientes nombres genéricos de las clases funcionales o sus sinónimos junto con el nombre específico o aquellos que establezca la Norma General de Aditivos Alimentarios del Codex Alimentarius (CAC/GL 36-1989) en su última versión:

• Regulador de la acidez	• Incrementador del volumen
• Ácidos	• Color
• Antiaglutinante	• Agente de retención del color
• Antiespumante	• Emulsionante
• Antioxidante	• Sal emulsionante
• Espumante	• Sustancia Conservadora
• Agente endurecedor	• Propulsores
• Agente de tratamiento de las harinas	• Gasificante
• Acentuador del aroma	• Estabilizador
• Agente gelificante	• Edulcorante
• Agente de glaseado	• Espesante
• Humectante	

(*)*(Así reformado por el artículo 1° del decreto ejecutivo N° 35204 del 17 de marzo del 2009 , el cual fue corregido mediante Fe de Erratas publicada en La Gaceta N° 105 del 2 de junio de 2009)*

4.2.2.4 Podrán emplearse los siguientes títulos genéricos cuando se trate de aditivos alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases y que figuren en las listas de aditivos alimentarios nacionales o del Codex Alimentarius cuyo uso en los alimentos ha sido autorizado:

Aroma(s) y aromatizante (s)
Almidón(es) modificado (s)

La expresión “aromas” podrá estar calificada con los términos “naturales”, “idénticos a los naturales”, “artificiales” o con una combinación de los mismos.

4.2.3 Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos alimentarios:

4.2.3.1 Todo aditivo alimentario que, por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes de un alimento, se transfiera a este alimento en cantidad notable o suficiente para desempeñar en él una función tecnológica, será incluido en la lista de ingredientes.

4.2.3.2 Los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en las cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica, y los coadyuvantes de elaboración, estarán exentos de la declaración en la lista de ingredientes. Esta excepción no se aplica a los aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración mencionados en la sección 4.2.1.4.

(Así reformado el numeral anterior mediante el artículo 2° del decreto ejecutivo N° 33117 del 6 de abril del 2006).

4.3 Contenido neto y peso escurrido.

4.3.1 Deberá declararse el contenido neto en unidades del S. I. (“Système international”).

4.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

- i) en volumen, para los alimentos líquidos;
- ii) en peso, para los alimentos sólidos;
- iii) en peso, para los alimentos semisólidos o viscosos.

4.3.3 Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido deberá indicarse en unidades del Sistema Internacional el peso escurrido del alimento. A efectos de este requisito, por medio líquido se entiende agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, jugos (zumos) de frutas y hortalizas en frutas y hortalizas en conserva únicamente, o vinagre, solos o mezclados.

4.4 Nombre y dirección. Debe identificarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento. Para los productos importados debe indicarse el nombre y la dirección del importador o distribuidor del alimento.

(Así reformado el párrafo anterior mediante el artículo 1° del decreto ejecutivo N° 26829 del 9 de marzo de 1998).

4.5 País de origen.

4.5.1 Deberá indicarse el país de origen.

4.5.2 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.

(*)4.6 Identificación del lote.

Cada envase deberá llevar grabado o marcado de cualquier otro modo, pero de forma indeleble, un código que permita identificar el lote. Dicho código no deberá inducir a error o confusión al consumidor.

() (Así reformado por el artículo 1° del decreto ejecutivo N° 35204 del 17 de marzo del 2009, el cual fue corregido mediante Fe de Erratas publicada en La Gaceta N° 105 del 2 de junio de 2009)*

4.6.1 Cuando se incluya otra información numérica en el envase y la misma pueda inducir al error al consumidor, se deberá expresar con claridad cuál de ellas es el lote de producción, pudiendo utilizar, entre otras, las palabras “Número de lote”, “Lote”, “N de lote” y abreviaturas reconocidas como “Lot”, “L”, “N.L.”.

(Así adicionado el numeral anterior por el artículo 1° decreto ejecutivo N° 35204 del 17 de marzo del 2009, el cual fue corregido mediante Fe de Erratas publicada en La Gaceta N° 105 del 2 de junio de 2009)

4.6.2 Si se incluye otra información numérica o código en el envase o etiqueta que inicie con la letra “L”, no se permitirá esta letra como indicativo del lote.

(Así adicionado el numeral anterior por el artículo 1° decreto ejecutivo N° 35204 del 17 de marzo del 2009, el cual fue corregido mediante Fe de Erratas publicada en La Gaceta N° 105 del 2 de junio de 2009)

4.6.3 Si no se puede identificar el número de lote por no cumplir con lo indicado en los apartados 4.6.1 y 4.6.2, las autoridades encargadas de la verificación asumirán que la fecha de vencimiento es el indicativo del lote.

(Así adicionado el numeral anterior por el decreto ejecutivo N° 35204 del 17 de marzo del 2009, el cual fue corregido mediante Fe de Erratas publicada en La Gaceta N° 105 del 2 de junio de 2009)

*4.7 Marcado de la fecha de vencimiento e instrucciones para la conservación

4.7.1 La fecha de vencimiento debe ser colocada directamente por el fabricante y no ser alterada ni estar oculta. En caso de que no se indique esta fecha en las condiciones antes mencionadas, el formato podrá ser ajustado y colocado por el importador, según la información técnica del fabricante o proveedor para la

indicación de la fecha de vencimiento. Dicha información será aportada por el importador en caso de que la autoridad competente lo solicite.

4.7.2 Regirá el siguiente marcado de la fecha:

i) Se declarará la fecha empleando una de las siguientes frases:

- Fecha de vencimiento
- Consumirse antes de
- Fecha de caducidad
- Expira el
- O cualquier otra frase que indique claramente al consumidor la fecha de vencimiento.

ii) Las frases prescritas en el apartado i) deberán ir acompañadas de:

- La fecha misma; o
- Una referencia al lugar donde aparece la fecha. Esta fecha deberá ser declarada de modo que no induzca a error o confusión al consumidor. Cuando se incluya otra información numérica en el mismo lugar de referencia y la misma induce error al consumidor se deberá expresar con claridad cual de ellas es la fecha de vencimiento.

En ese sentido se permitirá el uso de las palabras “vence”, “caduca”, “expira” entre otras y únicamente se podrá utilizar la abreviatura “Exp” como indicación reconocida la cual se interpretará para todos los efectos legales como “Expira”. En todo caso, la fecha deberá expresarse conforme a lo dispuesto en los apartados iii) y iv) siguientes.

iii) Esta constará por lo menos de:

- Día, mes y año para los 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. En este caso deberá indicarse de la siguiente manera: “Al final de...”

(*iv) El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado separado por guiones, punto o barra inclinada, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras, inclusive en forma abreviada en formato de tres letras. Además se permitirá el uso de espacios y en el caso de que la fecha se exprese en forma alfanumérica, podrá no requerirse ninguna separación

(*)*(Así reformado el inciso anterior por el artículo 1° del decreto ejecutivo N° 35204 del 17 de marzo del 2009 , el cual fue corregido mediante Fe de Erratas publicada en La Gaceta N° 105 del 2 de junio de 2009)*

(*)v) No obstante lo prescrito en la disposición 4.7.2 (i), no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento para:

- frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas, que no hayan sido peladas cortadas o tratadas de otra forma análoga;
- vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;
- bebidas alcohólicas que contengan 10% o más de alcohol por volumen;
- productos de panadería y pastelería que por la naturaleza de su contenido, se consumen por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
- vinagre;
- sal de calidad alimentaria;
- azúcar sólido;
- productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y coloreados;
- goma de mascar;
- productos específicos que han sido eximidos por los Comités sobre Productos, ya sean nacionales o del CODEX.

Además de la fecha de vencimiento o caducidad se indicarán en la etiqueta cualesquiera condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

(*)*(Así reformado el inciso anterior por el artículo 1° del decreto ejecutivo N° 35204 del 17 de marzo del 2009 , el cual fue corregido mediante Fe de Erratas publicada en La Gaceta N° 105 del 2 de junio de 2009)*

**(Así reformado mediante el artículo 1° del decreto ejecutivo N° 33180 del 16 de mayo del 2006).*

4.8 Instrucciones para el uso. La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.

(*)4.9 Registro Sanitario del producto.

Debe indicarse el número de registro sanitario de alimentos otorgado por el Ministerio de Salud, el cual debe estar presidido por cualquiera de las siguientes frases:

R.M.S. xxxx-A-xxxx

Reg. MS: xxxx-A-xxxxx

Reg. San.: xxxx-A-xxxxx

Reg. Sanitario: xxxx-A-xxxxx

Registro Sanitario:

Costa Rica: xxxx-A-xxxxx

Guatemala: xxxx-A-xxxxx

El Salvador: xxxx-A-xxxxx, etc.

Nº Registro Sanitario: xxxx-A-xxxxx

Cualquier otra frase que indique claramente al consumidor, el número de registro sanitario del alimento.

Nota: En el caso del producto importado, se podrá agregar el número de registro sanitario mediante una etiqueta complementaria.

(*)(Así adicionado por el artículo 2º del decreto ejecutivo N° 35204 del 17 de marzo del 2009, el cual fue corregido mediante Fe de Erratas publicada en La Gaceta N° 105 del 2 de junio de 2009)

5 Requisitos obligatorios adicionales

5.1 Declaración Cuantitativa de los Ingredientes

(*)5.1.1 El porcentaje de un ingrediente incluyendo ingredientes compuestos (1) o categorías de ingredientes (2), por peso o volumen según corresponda, al momento de su elaboración, deberá declararse para aquellos alimentos vendidos como mezcla o combinación, cuando el ingrediente:

(1) Para ingredientes compuestos el porcentaje de ingredientes refiere al porcentaje del ingrediente compuesto como un todo.

(2) 2 Para propósitos de la Declaración Cuantitativa de Ingredientes, categoría de ingredientes significa el término genérico que se refiere al nombre de clase de un ingrediente y/o cualquier término o términos comunes similares utilizados en referencia al nombre de un alimento.”

- a) Es enfatizado o resaltado en la etiqueta por medio de palabras, imágenes o gráficos;
- b) No está en el nombre del alimento, pero es esencial para caracterizar el alimento y los consumidores en el país en que se vende esperan que esté presente en el alimento y la omisión de la declaración cuantitativa del ingrediente podría confundir o engañar al consumidor.

Tales declaraciones no se requieren cuando:

- (1) el ingrediente es utilizado para propósitos saborizantes o aromatizantes; o
- (2) normas específicas del Codex Alimentarius relativas a los productos establezcan disposiciones contrarias con los requisitos aquí descritos.

Respecto a la Sección 5.1.1 (a):

(3) La referencia en el nombre del alimento, a un determinado ingrediente o categoría de ingredientes no implicará de por sí el requerir una declaración cuantitativa de ingredientes si es que la referencia no conducirá a error o engaño, o no es probable que cree una impresión errónea en el consumidor respecto a la naturaleza del alimento en el país en que se comercializa, porque la variación entre productos de la cantidad

del ingrediente o ingredientes no es necesaria para caracterizar al alimento o distinguirlo de alimentos similares.

() (Así reformado por el artículo 1° del decreto ejecutivo N° 35204 del 17 de marzo del 2009, el cual fue corregido mediante Fe de Erratas publicada en La Gaceta N° 105 del 2 de junio de 2009)*

(*)5.1.2 La información requerida en la Sección 5.1.1 será declarada en la etiqueta del producto como un porcentaje numérico.

El porcentaje de ingrediente, por peso o volumen como fuera apropiado, de cada ingrediente, se dará en la etiqueta muy cerca de las palabras o imágenes o gráficos que destacan el ingrediente particular, o al lado del nombre común del alimento, o adyacente a cada ingrediente apropiado enumerado en la lista de ingredientes como un porcentaje mínimo cuando el énfasis es sobre la presencia del ingrediente, y como un porcentaje máximo cuando el énfasis es sobre el bajo nivel del ingrediente.

Para alimentos que han perdido humedad luego de un tratamiento térmico u otro tratamiento, el porcentaje (con respecto al peso o al volumen) corresponderá a la cantidad del ingrediente o ingredientes usados, en relación al producto terminado.

Cuando la cantidad total del ingrediente o la cantidad total de todos los ingredientes expresados en el etiquetado exceden el 100%, el porcentaje puede ser reemplazado por el peso del ingrediente o ingredientes usados para preparar 100g de producto terminado.

() (Así reformado por el artículo 1° del decreto ejecutivo N° 35204 del 17 de marzo del 2009, el cual fue corregido mediante Fe de Erratas publicada en La Gaceta N° 105 del 2 de junio de 2009)*

5.1.3 La referencia en el nombre del alimento, a un determinado ingrediente no implicará, este hecho por sí solo, que se le conceda un relieve especial. La referencia, en la etiqueta del alimento, a un ingrediente utilizado en pequeña cantidad o solamente como aromatizante, no implicará por sí sola, que se le conceda un relieve especial.

5.2 Alimentos irradiados.

(NOTA DE SINALEVI: Ver cuadro en la página N° 4 de La Gaceta impresa N° 91 del 14 de mayo de 1997).

5.2.1 Todo alimento que haya sido tratado con radiación ionizante deberá llevar una declaración escrita indicativa del tratamiento cerca del nombre del alimento. El uso del símbolo internacional indicativo de que el alimento ha sido irradiado, según se muestra abajo es facultativo, pero cuando se utilice deberá colocarse cerca del nombre del producto.

5.2.2 Cuando un producto irradiado se utilice como ingrediente en otro alimento, deberá declararse esta circunstancia en la lista de ingredientes.

5.2.3 Cuando mi producto que consta de un solo ingrediente se prepara con materia prima irradiada, la etiqueta del producto deberá contener una declaración que indique el tratamiento.

6 EXENCIONES DE LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO OBLIGATORIOS

A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm² podrán quedar exentas de los requisitos estipulados en las subsecciones 4.2 y 4.6 al 4.8.

7 ETIQUETADO FACULTATIVO

7.1 En el etiquetado podrá presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios del presente reglamento, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y al engaño, establecidos en la sección 3 PRINCIPIOS GENERALES.

7.2 Designaciones de calidad.

Cuando se empleen designaciones de calidad, estas deberán ser fácilmente comprensibles, y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna.

8 PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

8.1 Generalidades.

8.1.1 Las etiquetas que se pongan en los alimentos preenvasados deberán aplicarse de manera que no se separen del envase.

8.1.2 Los datos que deben aparecer en la etiqueta, en virtud de este reglamento o de cualquier otro reglamento nacional o del Codex Alimentarius deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

8.1.3 Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, en esta deberá figurar toda la información necesaria, o la etiqueta aplicada al envase deberá poder leerse fácilmente a través de la envoltura exterior o no deberá estar oscurecida por esta.

8.1.4 El nombre y contenido neto del alimento deberán aparecer en el mismo campo de visión.

(Así reformado el inciso anterior por el artículo 1° del decreto ejecutivo N° 35204 del 17 marzo del 2009, el cual fue corregido mediante Fe de Erratas publicada en La Gaceta N° 105 del 2 de junio de 2009)

8.1.5 Para presentar la información de la etiqueta deberán utilizarse caracteres cuya altura no sea inferior a un milímetro (1 mm), entendiéndose dicha altura como la distancia comprendida desde la línea de base hasta la base superior de un carácter en mayúscula, para lo cual se recomienda el uso del modelo básico que se presenta en el anexo B.

(Así adicionado el inciso anterior por el artículo 2° del decreto ejecutivo N° 35204 del 17 de marzo del 2009, el cual fue corregido mediante Fe de Erratas publicada en La Gaceta N° 105 del 2 de junio de 2009)

8.2 Idioma.

8.2.1 Cuando el idioma en que está redactada la etiqueta original no sea en idioma español, debe colocarse una etiqueta complementaria o pegatina en idioma español, que contenga la información obligatoria incluida en los apartados 4, 5 y 6 que establece este reglamento.

(Así reformado el inciso anterior por el artículo 1° del decreto ejecutivo N° 35204 del 17 marzo del 2009, el cual fue corregido mediante Fe de Erratas publicada en La Gaceta N° 105 del 2 de junio de 2009)

8.2.2 Cuando se aplique una etiqueta complementaria o pegatina, la información obligatoria que se facilite deberá reflejar totalmente y con exactitud la información que figura en la etiqueta original, no obstante el nombre del producto deberá ajustarse a lo establecido en la legislación nacional vigente y por tanto puede no ser una traducción fiel del nombre consignado en la etiqueta original del producto”.

(Así reformado el inciso anterior por el artículo 1° del decreto ejecutivo N° 35204 del 17 marzo del 2009 , el cual fue corregido mediante Fe de Erratas publicada en La Gaceta N° 105 del 2 de junio de 2009)

8.2.3 Cualquier etiqueta complementaria o pegatina que se adicione a un producto, en ningún caso podrá obstruir la siguiente información técnica de la etiqueta original.

- a. Fecha de vencimiento
- b. Número de lote

(Así adicionado el inciso anterior por el artículo 2° del decreto ejecutivo N° 35204 del 17 de marzo del 2009 , el cual fue corregido mediante Fe de Erratas publicada en La Gaceta N° 105 del 2 de junio de 2009)

8.2.4 La presentación de la información que debe contener la etiqueta complementaria o pegatina, deberá cumplir con los mismos requisitos establecidos en los apartados 8.1.1, 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4 y 8.1.5 de este reglamento.

(Así adicionado el inciso anterior por el artículo 2° del decreto ejecutivo N° 35204 del 17 de marzo del 2009 , el cual fue corregido mediante Fe de Erratas publicada en La Gaceta N° 105 del 2 de junio de 2009)

8.2.5 Cuando la etiqueta original contenga información nutricional esta deberá también traducirse al idioma español conforme con lo establecido en el reglamento sobre Etiquetado Nutricional vigente.

(Así adicionado el inciso anterior por el artículo 2° del decreto ejecutivo N° 35204 del 17 de marzo del 2009 , el cual fue corregido mediante Fe de Erratas publicada en La Gaceta N° 105 del 2 de junio de 2009)

9 CORRESPONDENCIA

Este documento es una homologación de:

ITALIA. Comisión del Codex Alimentarius. Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991) revisada en sus 16° y 19° períodos de sesiones (1985 y 1991), y enmendada en su 23° y 24° período de sesiones (1999 y 2001). (Norma Mundial).

(Así reformado el numeral anterior mediante el artículo 2° del decreto ejecutivo N° 33117 del 6 de abril del 2006).

**APÉNDICE A
(NORMATIVO)
DIRECTRICES GENERALES SOBRE DECLARACIÓN DE
PROPIEDADES**

A.1 FINALIDAD Y PRINCIPIOS GENERALES

A. 1.1 Estas directrices tienen por objeto citar ejemplos de declaraciones de propiedades a las que se aplican los siguientes principios:

Ningún alimento se describirá ni presentará en una forma que sea falsa equívoca o engañosa, o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto.

A. 1.2 En lo que respecta a los alimentos preenvasados, estas directrices constituyen una ampliación de la Sección 2.1 (Principios Generales) de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados.

A. 1.3 La persona que comercialice el alimento deberá poder justificar las declaraciones de propiedades hechas en relación con el mismo.

A.2 DEFINICIÓN

A efectos de estas directrices, por declaración de propiedades se entiende cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene calidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra calidad cualquiera.

A.3 DECLARACIONES DE PROPIEDADES QUE DEBEN PROHIBIRSE

Se prohíben las siguientes declaraciones de propiedades:

A.3.1 Declaraciones de propiedades que afirmen que un alimento determinado constituye una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales, excepto en el caso de productos bien definidos, para los cuales existe una norma del nacional o del Codex que regula las declaraciones admisibles, o en caso de que las autoridades competentes hayan aceptado que el producto es una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales.

A.3.2 Declaraciones que impliquen que una alimentación equilibrada con alimentos ordinarios no pueden suministrar cantidades suficientes de todos los nutrientes.

A.3.3 Declaraciones de propiedades que no pueden comprobarse.

A.3.4 Declaraciones de propiedades sobre la utilidad de un alimento para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico, excepto cuando:

a) Cumplan las disposiciones de las normas o directrices nacionales o del Codex para alimentos para regímenes especiales y se ajusten a los principios establecidos en estas directrices.

b) o bien, a falta de una norma o directriz aplicable del nacional o del Codex, estén permitidas por las leyes, del país.

A.3.5 Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos similares o causar o explotar el miedo del consumidor.

A.4 DECLARACIONES DE PROPIEDADES QUE INDUCEN A ERROR

Inducen a error las siguientes declaraciones de propiedades;

A.4.1 Declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos.

Artículo 2 bis. *(Derogado por el artículo 3° del decreto ejecutivo N° 35204 del 17 de marzo del 2009 , el cual fue corregido mediante Fe de Erratas publicada en La Gaceta N° 105 del 2 de junio de 2009).*

(Así adicionado por el artículo 2° del DE-26829 de 9 de marzo de 1998).

Artículo 3°—El Ministerio de Economía, Industria y Comercio será, el organismo señalado para dictaminar cualquier asunto relacionado con el presente reglamento en el ámbito de sus competencias y en concordancia con lo dispuesto por la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y su reglamento.

(Así Reformado por el artículo 9° del Decreto Ejecutivo N° 31700 del 16 de marzo de 2004)

Artículo 4°—*Queda prohibido usar con fines propagandísticos y en cualquier medio publicitario, términos que no correspondan a las características y cualidades de los productos alimenticios ni estipularlos en la etiqueta correspondiente.*

Artículo 5°—*(Derogado por el artículo 3° del decreto ejecutivo N° 35204 del 17 marzo del 2009 , el cual fue corregido mediante Fe de Erratas publicada en La Gaceta N° 105 del 2 de junio de 2009).*

Artículo 6°—*(Derogado mediante el artículo 3° del decreto ejecutivo N° 33117 del 6 de abril del 2006).*

Artículo 7°—*Cualquier indicación falsa que pueda dar lugar a engaño a través de la etiqueta o en cualquier medio publicitario será sancionados por las leyes penales como adulteración o fraude, según sea el caso.*

Artículo 8°—*Este decreto deroga el decreto N 23870-MEIC publicado en “La Gaceta” N° 3 del 4 de enero de 1995.*

Artículo 9°—*(Derogado mediante el artículo 3° del decreto ejecutivo N° 33117 del 6 de abril del 2006).*

Artículo 10.—*Serán sancionados de acuerdo con las leyes penales quienes incumplan con lo dispuesto en la presente norma.*

Artículo 11.—*Rige a partir de 30 días después de su publicación en el Diario Oficial.*

Transitorio único.—*A partir de la publicación de este decreto se dará un plazo de 30 días a los interesados para que presenten a la Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida las etiquetas aprobadas bajo la anterior legislación para las correcciones respectivas. A partir de esa fecha las etiquetas aprobadas que no hayan hecho valer sus intereses quedarán anuladas, sin responsabilidad alguna por parte del Estado.*

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los quince días del mes de abril de mil novecientos noventa y siete.