

## 2.4 ¿Cómo deben identificarse los aditivos?

Los aditivos permitidos según cada norma deben identificarse con el nombre específico. Podrán emplearse opcionalmente, el número de identificación SIN (Sistema Internacional de Nomenclatura) y el nombre genérico de la categoría a la que pertenece.

Ejemplo:

Ingredientes: ... y fosfato de sodio

Ingredientes: ... y fosfato de sodio (agente de retención de humedad, SIN 339)

Ingredientes: ... y fosfato de sodio (agente de retención de humedad)

Ingredientes: ... y fosfato de sodio (SIN 339)

La lista completa de los aditivos, su función y su número pueden ser consultados en las siguientes direcciones de Internet:

[http://www.etiquetado.go.cr/tematica\\_codex.htm](http://www.etiquetado.go.cr/tematica_codex.htm)

[http://www.codexalimentarius.net/standards\\_search\\_es.asp](http://www.codexalimentarius.net/standards_search_es.asp)

## 3 Contenido neto y peso escurrido

### 3.1 ¿Cómo debe declararse el contenido neto?

El contenido neto de los productos cárnicos debe declararse en masa.

**Deben aparecer en el mismo campo de visión el nombre del alimento y el contenido neto.**

### 3.2 ¿En qué unidades debe declararse el contenido neto?

Debe declararse en unidades del SI (Système International) y deben usarse los siguientes símbolos:

- gramos: g
- kilogramos: kg

Si se usa la expresión de la energía, ésta debe expresarse en kilojoules. kJ es el símbolo del kilojoule.

1 kcal ≈ 4 kJ

Los símbolos de las unidades son entidades matemáticas universales y **no una abreviatura**, por lo tanto **no van seguidas de punto y no se pluralizan**.

Por ejemplo, el símbolo de kilogramo es kg y **NO** kgs ni Kg ni tampoco Kgr.

Se escribe correctamente 3 kg y **NUNCA** 3 kg. ni 3 kgs.

### 3.3 ¿Debe indicarse otro tipo de contenido?

Sí, en los alimentos envasados en un medio de cobertura deberá indicarse el peso escurrido del alimento. El contenido neto y el peso escurrido deben aparecer en el mismo lugar de visión del nombre del producto.

Ejemplo:

Salchichas coctel  
Masa neta 500 g  
Masa escurrida 350 g



## 4 Nombre y dirección

### 4.1 ¿Qué nombre y dirección debe indicarse?

Debe indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador o vendedor del alimento.

En Costa Rica, como dirección, se considera suficiente el cantón y la provincia.

Puede colocarse, además, número de teléfono, apartado, fax y otros que considere el industrial de importancia.

Ejemplo:

Producto elaborado en Costa Rica  
por Industrias Santa Lucía,  
Desamparados, San José,  
500 m norte del Cementerio  
Tel (506) 555-5555  
Fax (506) 555-5551



## 5 País de origen

### 5.1 ¿Debe indicarse el país de origen del alimento?

Sí, el país de origen del alimento siempre debe indicarse.

Ejemplo:

Hecho en Costa Rica

## 5.2 ¿Qué se considera el país de origen?

El país de origen, se considera aquel en que se elabora el producto.

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.

## 6 Identificación del lote

### 6.1 ¿Qué se considera la identificación del lote?

La identificación del lote es una indicación en clave o en lenguaje claro, que permite identificar aquellos alimentos producidos en condiciones esencialmente iguales.

### 6.2 ¿Se puede sustituir la identificación del lote?

Sí, puede usarse el marcado de la fecha como identificación del lote.

Ejemplo:

Lote 0258 A
o
Lote y consumir preferentemente antes de: ver tapa
o
Consumir preferentemente antes del fin del 2003

## 7 Fecha de duración mínima (marcado de la fecha) e instrucciones para la conservación

### 7.1 ¿Debe indicarse la fecha de duración mínima?

Sí, en todos los casos debe indicarse la fecha de duración mínima del producto.

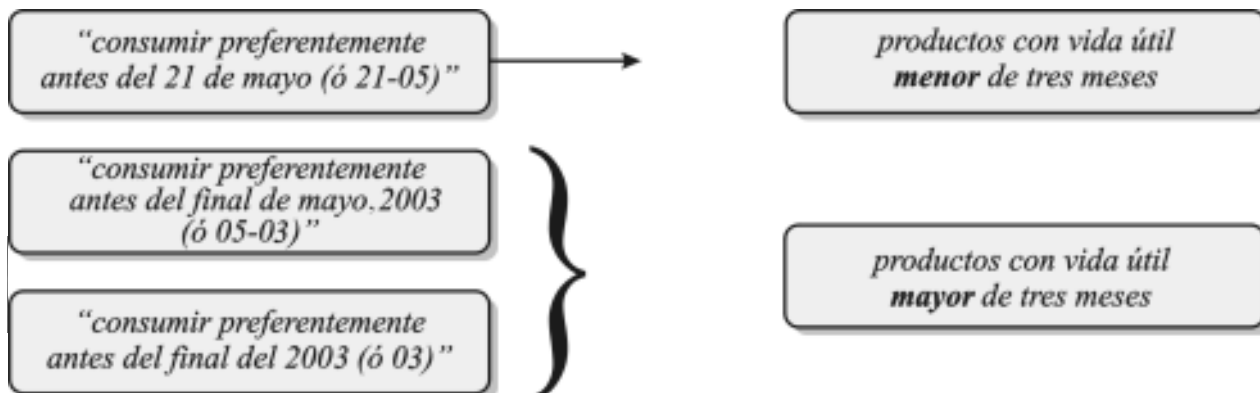
### 7.2 ¿Cómo debe indicarse la fecha de duración mínima?

Esta constará por lo menos de:

- El día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses.
- El mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año.

## 7.3 ¿Cómo debe declararse la fecha de duración mínima?

La fecha de duración mínima debe declararse con la frase:



O con una referencia al lugar donde aparece la fecha en el producto, sea en la etiqueta o en la tapa.



## 7.4 ¿Deben indicarse instrucciones para la conservación del alimento?

Sí, se indicarán las condiciones que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

Ejemplo:

Manténgase en refrigeración

Manténgase en congelación

## 8 Instrucciones para el uso

### 8.1 ¿Se deben incluir instrucciones para el uso en las etiquetas?

Sí, las etiquetas deben contener las instrucciones que sean necesarias para su uso, para asegurar una correcta utilización del alimento.

Ejemplo:

Instrucciones de uso: Sáquelas del empaque y colóquelas en el sartén caliente hasta su cocción completa. No es necesario descongelar antes de cocinar.



## 9 Requisitos obligatorios adicionales. Etiquetado cuantitativo de los ingredientes

### 9.1 ¿Cuándo se debe incluir el etiquetado cuantitativo?

Cuando el etiquetado de un alimento destaque la presencia de uno o más ingredientes valiosos y caracterizantes, o cuando se destaque el bajo contenido de uno o más ingredientes, se debe declarar el porcentaje inicial del ingrediente en el momento de la fabricación, ya sea cerca del nombre del producto o en la lista de ingredientes.

Ejemplo:

Mortadela con aceitunas  
(5 % de aceitunas)  
1 kg



En este ejemplo se indica el porcentaje usado de aceitunas, ya sea en la declaración del nombre (MORTADELA CON 5 % DE ACEITUNAS) o en la lista de ingredientes. Debe notarse que la cantidad del producto valioso la determina el fabricante del producto.

La declaración de etiquetado cuantitativo también puede hacerse en la lista de ingredientes.

Ejemplo:

En este caso el porcentaje de aceitunas empleado está declarado en la lista de ingredientes.



## 10 Permisos del Ministerio de Salud

### 10.1 ¿Qué información debe incluirse como permisos del Ministerio de Salud?

Deberá indicarse, para productos nacionales e importados, el número de registro del producto, tal como aparece en el certificado emitido por la Dirección de Registros y Controles del Ministerio de Salud.

Ejemplo:

Registro # 2101 -A-xxxx

## 11 Idioma

### 11.1 ¿En qué idioma debe estar redactada la información obligatoria de las etiquetas?

Las indicaciones obligatorias del etiquetado deben estar redactadas en español, de conformidad con las disposiciones nacionales.

### 11.2 ¿Son permitidas las etiquetas en idiomas extranjeros?

Sí, las etiquetas en idiomas extranjeros son permitidas, siempre y cuando la etiqueta contenga en español la información obligatoria del Reglamento Técnico de Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y las disposiciones nacionales.

Esta etiqueta cuenta con información en dos idiomas.



## 12 Otros

### 12.1 ¿Qué requisitos debe tener lo que se indique en el etiquetado?

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 superlativos, tampoco declaraciones de propiedades que no puedan comprobarse.

Ejemplo:

- la más deliciosa
- la más rica
- la más buena
- la mejor
- saludable

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

La declaración de menos grasa se convierte en una declaración de propiedades sin significado si no se da una referencia para comparar.

Ejemplo:



## 12.2 ¿Se permite utilizar pegatinas para corregir errores o cambios en una etiqueta?

Sí, la corrección de errores en una etiqueta utilizando cualquier medio es aceptable, siempre y cuando la etiqueta corregida cumpla con todo lo estipulado en el Reglamento Técnico de Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.



Este producto no contiene toda la información obligatoria, por esto cuenta con una pegatina que contempla el resto de la información.

Cualquier etiqueta adhesiva que se adicione a un producto, no debe **en ningún caso** obstruir la información técnica original y debe reflejar **totalmente y con exactitud** la información que figura en la etiqueta original para el caso de las traducciones

### 12.3 ¿Qué tamaño de letra es requerido para los datos que se suministran en las etiquetas?

La normativa no indica ningún tamaño de letra específico, pero los datos deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer para el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

## 13 *Literatura consultada*

- Costa Rica. 1998. Decreto Ejecutivo N° 26829-MEIC, publicado en La Gaceta N° 74 del 17 de abril de 1998. Modificación al decreto ejecutivo N° 26012-MEIC. San José, C.R., Imprenta Nacional, s.p.
- . 1997. Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC, publicado en La Gaceta N° 91 del 14 de mayo de 1997. RTCR 100:1997. Etiquetado de los alimentos preenvasados. San José, C.R., Imprenta Nacional, s.p.
- . 1997. Decreto Ejecutivo N° 25982-MEIC, publicado en La Gaceta N° 84 del 5 de mayo de 1997. Modificación al decreto ejecutivo N° 18341-MEIC. San José, C.R., Imprenta Nacional, s.p.
- . 1992. Decreto Ejecutivo N° 21299-MEIC, publicado en La Gaceta N° 115 del 16 de junio de 1992. RTCR 146:1991. Productos cárnicos. Salchichas. CDU 637.52:664.93. San José, C.R., Imprenta Nacional, s.p.
- . 1991. Decreto Ejecutivo N° 20690-MEIC, publicado en La Gaceta N° 178 del 19 de setiembre de 1991. RTCR 105:1991. Norma de calidad para el jamón curado cocido. San José, C.R., Imprenta Nacional, s.p.
- . 1991. Decreto Ejecutivo N° 20686-MEIC, publicado en La Gaceta N° 178 del 19 de setiembre de 1991. RTCR 104:1991. Norma de calidad para la tocineta de cerdo curada cocida. San José, C.R., Imprenta Nacional, s.p.
- . 1988. Decreto Ejecutivo N° 18341-MEIC, publicado en La Gaceta N° 149 del 8 de agosto de 1988. RTCR 79:1988. Norma oficial de productos cárnicos. Clasificación y características. San José, C.R., Imprenta Nacional, s.p.
- Paniagua, C. 1997. Guía para el etiquetado de alimentos preenvasados. San José, C.R., Ministerio de Economía, Industria y Comercio. s.p.

## Apéndice 1

### Lista de Normas que regula el Sector Cárnico

#### LEGISLACIÓN NACIONAL

- Costa Rica. 2002. Decreto Ejecutivo N° 30256-MEIC-S, publicado en La Gaceta N° 71 del 15 de abril del 2002. RTCR 135:2002. Etiquetado nutricional de los alimentos preenvasados. San José, C.R., Imprenta Nacional, s.p.
- .2001. Decreto Ejecutivo N° 29660-MEIC, publicado en La Gaceta N° 151 del 8 de agosto de 2001. RTCR 26:2000. Metrología. Unidades Legales de Medida. CDU 53.081:003.62. San José, C.R., Imprenta Nacional. s.p.
- .2001. Decreto Ejecutivo N° 29588-MAG-S, publicado en La Gaceta N° 120 del 22 de junio del 2001. Reglamento sanitario y de inspección veterinaria de mataderos, producción y procesamiento de carnes. San José, C.R., Imprenta Nacional. s.p.
- .1998. Decreto Ejecutivo N° 26829-MEIC, publicado en La Gaceta N° 74 del 17 de abril de 1998. Modificación al decreto ejecutivo N° 26012-MEIC. San José, C.R., Imprenta Nacional, s.p.
- .1998. Decreto Ejecutivo N° 26817-S, publicado en La Gaceta N° 85 del 5 de mayo de 1998. Modificación al decreto ejecutivo N° 26725-S. San José, C.R., Imprenta Nacional, s.p.
- .1998. Decreto Ejecutivo N° 26725-S, publicado en La Gaceta N° 52 del 16 de marzo de 1998. Reglamento para registro y comercialización de alimentos. San José, C.R., Imprenta Nacional, s.p.
- .1997. Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC, publicado en La Gaceta N° 91 del 14 de mayo de 1997. RTCR 100:1997. Etiquetado de los alimentos preenvasados. San José, C.R., Imprenta Nacional, s.p.
- .1997. Decreto Ejecutivo N° 25982-MEIC, publicado en La Gaceta N° 84 del 5 de mayo de 1997. Modificación al decreto ejecutivo N° 18341-MEIC. San José, C.R., Imprenta Nacional, s.p.
- .1993. Decreto Ejecutivo N° 22268-MEIC, publicado en La Gaceta N° 132 del 13 de julio de 1993. RTCR 148:1993. Metrología. Contenido neto de preempacados. San José, C.R., Imprenta Nacional. s.p.
- .1992. Decreto Ejecutivo N° 21299-MEIC, publicado en La Gaceta N° 115 del 16 de junio de 1992. RTCR 146:1991. Productos cárnicos. Salchichas. CDU 637.52:664.93. San José, C.R., Imprenta Nacional, s.p.
- .1991. Decreto Ejecutivo N° 20726-MEIC, publicado en La Gaceta N° 188 del 3 de octubre de 1991. RTCR 133:1991. Norma para la carne picada curada cocida. San José, C.R., Imprenta Nacional, s.p.
- .1991. Decreto Ejecutivo N° 20692-MEIC, publicado en La Gaceta N° 179 del 20 de setiembre de 1991. RTCR 132:1991. Norma para la carne “Luncheon”. San José, C.R., Imprenta Nacional, s.p.
- .1991. Decreto Ejecutivo N° 20690-MEIC, publicado en La Gaceta N° 178 del 19 de setiembre de 1991. RTCR 105:1991. Norma de calidad para el jamón curado cocido. San José, C.R., Imprenta Nacional, s.p.



- .1991. Decreto Ejecutivo N° 20689-MEIC, publicado en La Gaceta N° 178 del 19 de setiembre de 1991. RTCR 141:1991. Norma para la carne tipo “corned beef” envasada. San José. C.R., Imprenta Nacional. s.p.
- .1991. Decreto Ejecutivo N° 20686-MEIC, publicado en La Gaceta N° 178 del 19 de setiembre de 1991. RTCR 104:1991. Norma de calidad para la tocineta de cerdo curada cocida. San José, C.R., Imprenta Nacional, s.p.
- .1988. Decreto Ejecutivo N° 18341-MEIC, publicado en La Gaceta N° 149 del 8 de agosto de 1988. RTCR 79:1988. Norma oficial de productos cárnicos. Clasificación y características. San José, C.R., Imprenta Nacional, s.p.
- .1979. Decreto Ejecutivo N° 10841-MEIC, publicado en La Gaceta N° 239 del 19 de diciembre de 1979. RTCR 35:1979. Norma oficial de conservas de carne, embutidas. San José, C.R., Imprenta Nacional, s.p.
- .1974. Ley de promoción de la competencia y defensa efectiva del consumidor. Ley N° 7472 del 20 de diciembre de 1974 y sus reformas. San José, C.R., Imprenta Nacional. s.p.
- .1973. Ley General de Salud. Ley N° 5395 del 30 de octubre de 1973 y sus reformas. San José. C.R., Imprenta Nacional. s.p.
- .1973. Ley de adopción para uso obligatorio del Sistema Internacional de Medidas. Ley N° 5292 del 9 de agosto de 1973 y sus reformas. San José, C.R., Imprenta Nacional. s.p.

## OTRAS NORMAS

Se pueden consultar las siguientes normas del Codex Alimentarius:

- Italia. FAO/OMS. 2001. Norma del Codex para “Bouillons” y Consomé. CODEX STAN 117-2001, Rev. 2. Roma, s.p.
- .1991. Norma del Codex para la Carne Picada Curada Cocida. CODEX STAN 98-1991, Rev. 1. Roma, s.p.
- .1991. Norma del Codex para la Espaldilla de Cerdo Curada Cocida. CODEX STAN 97-1991, Rev. 1. Roma, s.p.
- .1991. Norma del Codex para el Jamón Curado Cocido. CODEX STAN 96-1991, Rev. 1. Roma, s.p.
- .1991. Norma del Codex para la Carne “Luncheon”. CODEX STAN 89-1991, Rev. 1. Roma, s.p.
- .1991. Norma del Codex para la Carne Tipo “Corned Beef” Envasada. CODEX STAN 88-1991, Rev. 1. Roma, s.p.