

# Contenido

	Pág.
Presentación .....	5
Agradecimientos .....	6
Antecedentes .....	7
I. La normativa .....	7
II. La guía y su empleo .....	8
III. Información obligatoria del etiquetado .....	8
1 Nombre del alimento .....	10
2 Lista de ingredientes .....	12
3 Contenido neto y peso escurrido .....	13
4 Nombre y dirección .....	15
5 País de origen .....	15
6 Identificación del lote .....	16
7 Fecha de duración mínima (marcado de la fecha) e instrucciones para la conservación .....	16
8 Instrucciones para el uso .....	17
9 Requisitos obligatorios adicionales. Etiquetado cuantitativo de los ingredientes .....	18
10 Permisos del Ministerio de Salud .....	18
11 Idioma.....	19
12 Otros.....	19
13 Literatura consultada .....	21
Apéndice 1: Lista de normas que regulan las frutas procesadas .....	22
Apéndice 2: Decreto ejecutivo N°. 26012-MEIC y .....	24
Decreto ejetutivo N°. 26829-MEIC	



## *Presentación*

*La reglamentación alimentaria existe en los países desde hace muchos años, pero se había concebido con el fin de satisfacer necesidades locales. Los cambios ocurridos en el transporte y los mecanismos de conservación de alimentos hicieron que el comercio internacional de alimentos ya no se viera limitado por la distancia o su carácter perecedero.*

*El valor económico del suministro de alimentos es enorme, y esto puso en alerta a los países sobre la necesidad de contar con una normativa internacional que agilice el comercio mundial.*

*El Reglamento Técnico para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, homologación de la norma mundial del Codex Alimentarius, tiene por objeto asegurar prácticas leales en la venta de alimentos, al tiempo que proporciona también orientación a los consumidores en la elección de los productos para evitar que se induzca a error.*

*Les presentamos la Guía para el etiquetado de frutas procesadas: una recopilación de las preguntas que con más frecuencia se han hecho a la Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida (ONNUM) en materia de etiquetado, así como una explicación de los requisitos que pide el reglamento.*

*Con esta guía pretendemos que el sector de frutas y vegetales procesados cuente con un instrumento que lo oriente en la confección correcta de sus etiquetas, con el fin de agilizar el comercio internacional de estos productos y ayudar a los consumidores en su elección.*



*Gilberto Barrantes Rodríguez*  
*Ministro de Economía, Industria y Comercio*

## *Agradecimientos*

La elaboración de este documento es una realidad gracias al esfuerzo aunado de instituciones públicas y privadas participantes en el Proyecto “Centro de Servicio de Interpretación de Etiquetado para el Aglomerado Agroalimentario”. Estas entidades han compartido un esfuerzo común dedicando tanto, tiempo de sus técnicos a la elaboración de estas guías, como a la presentación y análisis de estos documentos en los talleres convocados para tal efecto.

Externamos un sincero agradecimiento a:

Ministerio de Economía, Industria y Comercio, MEIC

Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida, ONNUM/MEIC

Ministerio de Agricultura y Ganadería, MAG

Ministerio de Salud, MS

Consejo Nacional de Producción, CNP

Cámara de Exportadores de Costa Rica, CADEXCO

Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria, CACIA

Cámara Nacional de Agricultura y Agroindustria, CNAA

Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica, PROCOMER

Federación Nacional de Asociaciones de Consumidores y Usuarios, FENASCO

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, IICA

Centro para la Integración y el Desarrollo Agroempresarial, CIDAE/IICA

Un reconocimiento muy especial a la Iniciativa Costarricense para la Competitividad Internacional, ICCI-2, sin cuyo auspicio no hubiese sido posible el emprendimiento, desarrollo y alcances de este Proyecto.



En el contexto del Proyecto denominado Centro de Servicio de Interpretación de Etiquetado para el Aglomerado Agroalimentario, que se desarrolla con el apoyo financiero de la Iniciativa Costarricense para la Competitividad Internacional ICCI-2 y con la participación de representantes de los sectores público y privado del país, se ofrece una serie de guías para el etiquetado de productos del sector agroalimentario.

Publicaciones que serán de utilidad para los productores, distribuidores, importadores y consumidores de:

- chocolates
- frutas y vegetales procesados
- bebidas no alcohólicas
- productos cárnicos
- productos lácteos
- etiquetado nutricional y
- productos orgánicos

Esta guía, forma parte de la serie de publicaciones que el Centro ofrece a sus beneficiarios, a quienes deseamos encuentren en la misma, información básica para sus actividades.

## **I. La normativa**

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 RTCR100: 1997, aprobado por Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC, y sus modificaciones. 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. En el caso específico de las frutas procesadas: Norma del Codex para Compotas (Conservas de Frutas) y Jaleas, CODEX STAN 79-1981.

La Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida (ONNUM) del Ministerio de Economía Industria y Comercio ha sido el punto de referencia hacia el cual se han canalizado las preguntas de fabricantes, distribuidores e importadores sobre la forma correcta de etiquetar sus productos. Es allí donde se han identificado los temas fundamentales que tienen que ver con el propósito de esta guía.

En procura de brindar un soporte técnico sobre este tema, la presente guía ofrece información jurídica y otras disposiciones fundamentales (ver Apéndice 1), para orientar a los usuarios, en el correcto etiquetado de los productos derivados de frutas procesadas.

## II. La guía y su empleo

En la presente publicación se formulan una serie de preguntas que con mayor frecuencia la ONNUM ha recibido. Se ofrecen las respuestas y se las ilustra, en procura de que el usuario pueda lograr su correcta interpretación.

En el Apéndice 2 se transcribe el texto íntegro del Reglamento Técnico RTCR100: 1997, Decreto N° 26012-MEIC, de etiquetado de los alimentos.

El correcto empleo de esta guía, es responsabilidad del usuario. Los fabricantes, distribuidores e importadores deben conocer la normativa vigente.

## III. 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 y peso escurrido
- 4 Nombre y dirección
- 5 País de origen
- 6 Identificación del lote
- 7 Fecha de duración mínima (marcado de la fecha) e instrucciones para la conservación
- 8 Instrucciones para el uso
- 9 Requisitos obligatorios adicionales. Etiquetado cuantitativo de los ingredientes
- 10 Permisos del Ministerio de Salud





Las marcas, nombres, teléfonos y direcciones citados en esta guía fueron usados con fines ilustrativos, cualquier similitud con situaciones reales debe interpretarse como coincidencia.