

N° 32368-MEIC-S

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

En uso de las atribuciones que les confiere el artículo 140, incisos 3) y 18), artículo 146 de la Constitución Política y los artículos 27 inciso 1) y 28 inciso 2.b) de la Ley General de Administración Pública, N° 6227 del 2 de mayo de 1978; y con fundamento en la:

- i. Ley del Sistema Internacional de Unidades, N° 5292 del 9 de agosto de 1973, sus reformas y su reglamento.
- ii. Ley General de Salud, N° 5395 del 30 de octubre de 1973 y sus reformas.
- iii. Ley Orgánica del Ministerio de Salud, N° 5412 del 8 de noviembre de 1973 y sus reformas.
- iv. Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, N° 6054 del 14 de junio de 1977 y sus reformas.
- v. Ley de Fomento a la Producción Agropecuaria FODEA, que contiene la Ley Orgánica del Ministerio de Agricultura y Ganadería, N° 7064 del 29 de abril de 1987, y sus reformas.
- vi. Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, N° 7472 del 20 de diciembre de 1994 y sus reformas.
- vii. Ley de Salud Animal, N° 6243 del 2 de mayo de 1978, y sus reformas.
- viii. Ley de Creación del Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura INCOPECA, N° 7384 del 16 de marzo de 1994.
- ix. Ley del Sistema Nacional para la Calidad, N° 8279 del 2 de mayo de 2002.
- x. Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio y de Intercambio Preferencial entre las Repúblicas de Costa Rica y Panamá, Ley N° 5252 del 18 de julio de 1973.
- xi. Ley de Aprobación del Acta Final en que se incorporan los resultados de la Ronda de Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales, Ley N° 7475 del 20 de diciembre de 1994.
- xii. Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio entre el Gobierno de la República de Costa Rica y el Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos, Ley N° 7474 del 20 de diciembre de 1994.
- xiii. Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica y República Dominicana, Ley N° 7882 del 9 de junio de 1999.
- xiv. Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica y Chile y del Protocolo Bilateral adjunto celebrado entre las Repúblicas de Costa Rica y Chile, Ley N° 8055 del 4 de enero de 2001.
- xv. Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio entre el Gobierno de la República de Costa Rica y el Gobierno de Canadá, Ley N° 8300 del 10 de septiembre de 2002.

Considerando:

1°? Que es deber del Estado mejorar la Seguridad Alimentaria de la Población mediante el fortalecimiento del marco jurídico en materia de alimentación y nutrición.

2°? Que según lo establece el Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio, suscrito y aprobado por Costa Rica, mediante la Ley N° 7475, los reglamentos técnicos de los países miembros deben basarse en normas internacionales cuando éstas existan.

3°? Que existe en el ámbito internacional la Norma del Codex para el Atún y el Bonito en Conserva, CODEX STAN 70-1981, Rev. 1-1995.

4°? Que el Reglamento Técnico vigente no está basado en la normativa internacional existente, además de que no se ajusta a la realidad de la producción nacional.

5°? Que es necesario revisar y actualizar periódicamente los reglamentos que regulan la comercialización del atún en conserva. **Por tanto,**

DECRETAN:

Artículo 1°? Aprobar el siguiente

RTCR 385:2004 Atún y Bonito en conserva. Especificaciones

1. OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento tiene por objeto especificar las características que deben cumplir el Atún y el Bonito en conserva destinado al consumo humano. No se aplica a los productos mixtos que contengan menos del 50% en fracción de masa de atún en relación con su peso escurrido.

2. REFERENCIAS

- 2.1 Costa Rica. 2002. Decreto Ejecutivo No. 30256-MEIC-S, publicado en La Gaceta N° 71 del 15 de abril de 2002. RTCR 135:2002. Etiquetado nutricional de los alimentos preenvasados. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.
- 2.2 ——. 1998. Decreto Ejecutivo No 26829-MEIC, publicado en La Gaceta N° 74 del 17 de abril de 1998. Modificación al decreto ejecutivo N° 26012-MEIC. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.
- 2.3 ——. 1998. Decreto Ejecutivo No 26559-MAG-S, publicado en La Gaceta N° 13 del 20 de enero de 1998. Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.
- 2.4 ——. 1997. Decreto Ejecutivo No 26480-MEIC, publicado en La Gaceta N° 232 del 2 de diciembre de 1997. Modificación al decreto ejecutivo No 22268-MEIC. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.

- 2.5 ——. 1997. Decreto Ejecutivo No 26012-MEIC, publicado en La Gaceta N° 91 del 14 de mayo de 1997. RTCR 100:1997. Etiquetado de los alimentos preenvasados. Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.
- 2.6 ——. 1993. Decreto Ejecutivo No 22268-MEIC, publicado en La Gaceta N° 132 del 13 de julio de 1993. NCR 148:1993. Metrología. Contenido neto de preempacados. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.
- 2.7 ——. 1988. Decreto Ejecutivo No 18696-MAG-S, publicado en el Alcance N° 39 a La Gaceta N° 239 del 16 de diciembre de 1988. Reglamento de Inspección Veterinaria de Productos Pesqueros. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.

3. DESCRIPCIÓN

- 3.1 Definición del producto: El Atún y el Bonito en conserva son los productos compuestos por la estructura muscular de cualquiera de las especies apropiadas, envasados en recipientes cerrados herméticamente y sometidos a procesos de esterilización comercial.

Las especies apropiadas son las indicadas a continuación:

- a) *Thunnus alalunga*
- b) *Thunnus albacares*
- c) *Thunnus atlanticus*
- d) *Thunnus obesus*
- e) *Thunnus maccoyii*
- f) *Thunnus thynnus*
- g) *Thunnus tonggol*
- h) *Euthynnus affinis*
- i) *Euthynnus alletteratus*
- j) *Euthynnus lineatus*
- k) *Katsuwonus pelamis* (sinónimo: *Euthynnus pelamis*)
- l) *Sarda chiliensis*
- m) *Sarda orientalis*
- n) *Sarda sarda*

- 3.2 Definición del proceso: los productos deben haber sido objeto de una elaboración suficiente que asegure su esterilidad comercial en el momento de la venta al consumidor.

- 3.3 Presentación.

El producto se presentará de la siguiente manera:

- 3.3.1 *Compacto* (con o sin piel). El pescado debe estar cortado en segmentos transversales. La proporción de trozos pequeños o trozos sueltos en general no superará el 18% del peso escurrido del producto. En caso de que el producto lleve piel, ésta debe estar libre de escamas.

- 3.3.2 *En trozos.* Pedazos de pescado, la mayor parte de los cuales tienen como mínimo 1,25 cm. de longitud en cada lado y mantienen la estructura original del músculo. La proporción de trozos de dimensiones inferiores a 1,25 cm. no debe ser superior al 40% del peso escurrido del contenido envasado.
- 3.3.3 *En trozos pequeños, lomo en trocitos o trocitos de lomo.* Una mezcla de partículas y pedazos de pescado, la mayor parte de los cuales tienen menos de 1,25 cm. de longitud en cada lado pero conservan la estructura original del músculo. La proporción de trozos de dimensiones inferiores a 1,25 cm. es superior al 40% del peso escurrido del contenido envasado.
- 3.3.4 *Atún disgregado o molido.* Consiste de una mezcla de tejido muscular de atún claro y oscuro que ha sido reducido a tamaño uniforme y que puede pasar a través de un tamiz de 1,25 cm. de abertura y en la cual puede no conservarse la estructura muscular sin que alcance el grado de pasta.
- 3.3.5 *Especialidades de Atún.* Consiste en cualquiera de los tipos de presentación definidos en las secciones 3.3.1, 3.3.2, 3.3.3 y 3.3.4, adicionados con alguno de los aromatizantes naturales permitidos en la Norma del Codex para el Atún y el Bonito en Conserva o con especias molidas en el líquido de gobierno en una cantidad suficiente para obtener el efecto o sabor declarado en la etiqueta. Dentro de esta categoría, es necesario indicar claramente cuál presentación fue utilizada.
- 3.3.6 *Atún mixto.* Consiste en cualquiera de los tipos de presentación definidos en las secciones 3.3.1, 3.3.2, 3.3.3, 3.3.4 y 3.3.5, adicionados con cualquier otro tipo de alimento, o combinación de alimentos, de manera que éste(os) no sobrepasen el 50% del peso escurrido del producto. Dentro de esta categoría, es necesario indicar claramente cuál presentación fue utilizada.
- 3.3.7 Se permitirá cualquier otra forma de presentación, siempre y cuando:
- 3.3.7.1 Sea distinta de las demás formas de presentación estipuladas en el presente Reglamento.
- 3.3.7.2 Satisfaga todos los requisitos del presente Reglamento.
- 3.3.7.3 Esté debidamente descrita en la etiqueta de acuerdo con lo establecido en el RTCR 100:1997, "Etiquetado de los alimentos preenvasados", Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC y sus reformas.

4. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

- 4.1 Ingrediente esencial. Los productos deben ser preparados con pescado sano de las especies indicadas en el apartado 3.1, las cuales deben cumplir con lo indicado en:
- Reglamento de Inspección Veterinaria de Productos Pesqueros, Decreto Ejecutivo N° 18696-MAG-S cuando el producto sea destinado a la exportación.
 - Otra regulación aplicable en el momento de la elaboración del producto.

4.2 **Otros ingredientes.** El líquido de cobertura y todos los demás ingredientes utilizados serán de calidad alimentaria y deben ajustarse a toda la normativa nacional aplicable; en su ausencia deben cumplir con lo estipulado en las normas CODEX respectivas.

Cuando en un producto exista una diferencia en magnitud entre los pesos neto y escurrido, la relación entre el peso escurrido y el peso neto no podrá exceder el 50%.

4.3 **Descomposición.** Los niveles de histamina del producto no deben exceder los establecidos en la Tabla 1. Parámetros Químicos.

4.4 **Producto final.** Se considerará que los productos cumplen los requisitos del presente Reglamento Técnico cuando, utilizando la metodología descrita en la sección 7 “Muestreo, examen y análisis”, y considerando las definiciones de defectos establecidas, se cumple con los criterios señalados para la “Aceptación del Lote” en la sección 9.

5. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo está permitido el empleo de los aditivos autorizados en la Norma del Codex para el Atún y el Bonito en Conserva, CODEX STAN 70-1981, en su última revisión.

6. INOCUIDAD

6.1 El producto final debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud humana.

6.2 Al someter el producto a los métodos apropiados de toma de muestras y examen prescritos por la legislación nacional, o en su ausencia, por la Comisión del Codex Alimentarius, se considerará que el producto es conforme cuando:

6.2.1 No contenga ninguna otra sustancia incluyendo las sustancias derivadas de microorganismos, en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud humana, según lo establecido por la legislación nacional o, en su ausencia, por la Comisión del Codex Alimentarius.

6.2.2 Esté contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético y, cumpla con los siguientes parámetros:

Tabla 1. Parámetros químicos que el producto debe cumplir
Parámetros Químicos

Histamina	50 mg/kg
Mercurio	1 mg/kg
Metil mercurio	0,5 mg/kg
Plomo	0,2 mg/kg
Cadmio	0,05 mg/kg

Tabla 2. Criterios microbiológicos a evaluar
Parámetros microbiológicos.
Plan de muestreo

ICMSF (International Commission of Microbiological
Standards for Food)

	n	c	m	M
Microorganismos mesofílicos, aeróbicos y anaeróbicos, por incubación a 35°C durante 10 días	5	0	0	---
Microorganismos termofílicos, aeróbicos y anaeróbicos, por incubación a 55°C por 5 días	5	0	0	---

En donde:

“n” es el número de unidades de muestra a ser examinadas.

“c” es el número de unidades de muestra que pueden contener un número de microorganismos comprendidos entre m y M para que el alimento sea aceptable.

“m” es el valor del parámetro microbiológico por debajo del cual el alimento no representa un peligro para la salud.

“M” es el valor del parámetro microbiológico por encima del cual, el alimento representa un peligro para la salud.

- 6.3 Se requiere que el producto al que se aplican las disposiciones del presente Reglamento se elabore en conformidad con la normativa nacional aplicable a su recepción, manipulación, procesamiento y almacenamiento. En ausencia de normativa nacional, referirse a las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/ RCP 1-1969, en su última revisión) y los siguientes códigos afines:
- 6.3.1 El Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado en Conserva (CAC/RCP 10-1976, en su última revisión).
- 6.3.2 El Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979, en su última revisión).
- 6.4 El producto debe cumplir con los lineamientos establecidos por el Sistema de Análisis de Riesgo y de Puntos Críticos de Control (APPCC) aprobado por la Comisión del Codex Alimentarius en el Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos [CAC/RCP-1 (1969), en su última revisión], como método para garantizar la inocuidad en sus procesos productivos. Quedarán sometidas a la auditoría, inspección y control del mismo por parte del Ministerio de Agricultura y Ganadería así como por la Autoridad Sanitaria Nacional competente en la materia, según el Decreto Ejecutivo N° 26559-MAG-S y sus reformas.

7. MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

7.1 Muestreo:

- 7.1.1 El muestreo de lotes para el examen de la calidad del producto final, debe realizarse de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Tabla 3 contenida en el presente reglamento, sustentada en la norma Militar Estándar 105 E, utilizando alguno de los dos procedimientos operatorios descritos en la reforma a la NCR 148:1993, "Metrología, Contenido Neto de Preempacados", Decreto Ejecutivo N° 26480- MEIC.
 - 7.1.2 El muestreo de lotes para el examen de la inocuidad del producto final, a través de la verificación de los parámetros establecidos en las Tablas 1 y 2, debe realizarse conforme al plan de muestreo incluido en la Tabla 2. Además la definición de lote que se debe utilizar es la establecida en el Reglamento de Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. Se utilizará para la escogencia de la muestra alguno de los dos procedimientos operatorios descritos en la reforma a la NCR 148:1993, "Metrología, Contenido Neto de Preempacados", Decreto Ejecutivo N° 26480-MEIC.
 - 7.1.3 Para obtener la muestra de los numerales anteriores, de lotes constituidos por embalajes, se deben abrir como mínimo el número de embalajes establecido en la Tabla 5 del Apéndice A de la NCR 148:1993, "Metrología, Contenido neto de preempacados", Decreto Ejecutivo N° 22268-MEIC.
 - 7.1.4 La evaluación total de la conformidad de este producto final se determinará únicamente de este grupo de muestras, según establece el artículo 90 del Reglamento de la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa del Consumidor.
- 7.2 Examen sensorial y físico. La evaluación sensorial y física de las muestras será realizada por personal especialmente capacitado para ello, ajustándose a las disposiciones de las secciones 7.3 a 7.6 y 9 del presente reglamento, y de las Directrices para la Evaluación Sensorial del Pescado y los Mariscos en Laboratorio (CAC/GL 31- 1999, en su última revisión). Se debe, además, realizar el examen exterior del envase para determinar si existen defectos en éste que afecten la integridad del producto.
- 7.3 Determinación del peso neto. La determinación del contenido neto y escurrido debe ser previa a la determinación de la presentación. El peso neto de todas las unidades de muestra se determinará mediante el procedimiento que se indica a continuación:
- 7.3.1 En caso de que el producto comprenda una etiqueta impresa ésta deberá removerse.
 - 7.3.2 Pesar el envase sin abrir.
 - 7.3.3 Abrir el envase y extraer el contenido.
 - 7.3.4 Pesar el envase con inclusión de la tapa después de haber extraído el exceso de producto y el líquido de cobertura, si aplica, y después de lavarlo.
 - 7.3.5 Restar el peso del envase vacío o tara del peso del envase sin abrir.

El resultado será el contenido neto. Para la determinación de la tara, se aplica el procedimiento descrito en el numeral 6.3 de la NCR 148:1993, "Metrología, Contenido neto de preempacados", Decreto Ejecutivo N° 22268-MEIC.

7.4 Determinación del peso escurrido.

El peso escurrido de todas las unidades de muestra se determinará de la siguiente manera:

7.4.1 Mantener el envase a una temperatura entre los 20°C y los 30°C durante un mínimo de 12 h previo al examen.

7.4.2 Abrir el envase después de pesado y verter el contenido distribuyéndolo en un tamiz circular previamente pesado que tenga una malla de alambre con aberturas cuadradas de 2,8 mm x 2,8 mm.

7.4.3 Inclinar el tamiz con un ángulo de 17° a 20° y dejar escurrir el pescado durante 2 min a partir del momento en que el producto se haya vertido en el tamiz.

7.4.4 Pesar el tamiz con el pescado escurrido.

7.4.5 Determinar el peso del producto escurrido restando el peso del tamiz del peso del tamiz con el producto escurrido.

7.5 Determinación del peso escurrido lavado (para los productos en salsa)

El peso escurrido lavado de todas las unidades de muestra se determinará de la siguiente manera:

7.5.1 Mantener el envase a una temperatura de 20°C a 30°C durante un mínimo de 12 h antes del examen.

7.5.2 En caso de que el producto comprenda una etiqueta impresa ésta deberá removerse.

7.5.3 Abrir e inclinar el envase y lavar la salsa de cobertura; lavar luego el contenido con agua corriente (a 40°C aproximadamente), utilizándose una botella para lavar (tipo pizeta) sobre un tamiz circular previamente pesado con un tamaño de abertura que garantice que no habrá pérdida significativa de producto.

7.5.4 Lavar el contenido del tamiz con agua caliente hasta eliminar totalmente la salsa adherida; en caso necesario, separar con pinzas los ingredientes facultativos (especias, hortalizas, frutas, entre otros), sin sustraerlos del tamiz. Inclinar el tamiz con un ángulo de 17° a 20° y dejar escurrir el pescado durante 2 min a partir del momento en que se haya completado el lavado.

7.5.5 Eliminar el agua adherida al fondo del tamiz utilizándose una toalla de papel. Pesar el tamiz con el pescado lavado escurrido.

7.5.6 El peso lavado escurrido se obtiene restando el peso del tamiz del peso del tamiz con el producto lavado y escurrido.

7.6 Determinación de la presentación. La presentación de todas las unidades de muestra se determinará mediante el siguiente procedimiento:

- 7.6.1 Abrir el envase y escurrir el contenido, siguiendo el procedimiento indicado en 7.4 ó 7.5, según corresponda.
- 7.6.2 Extraer el contenido y colocar en una criba de malla con aberturas de 1,25 cm. de lado, equipado con una vasija recolectora.
- 7.6.3 Separar el pescado con una espátula procurando no destruir la configuración de los trozos. Asegurarse de que los trozos de pescado más pequeños se coloquen sobre las aberturas de la malla de manera que puedan caer dentro de la vasija recolectora.
- 7.6.4 Separar el material contenido en la vasija según esté en forma de “trozos pequeños” o “disgregado” (molido) y pesar cada porción a fin de determinar la masa de cada componente.
- 7.6.5 Si se ha declarado que el producto se presenta en forma “compacto”, extraer de la criba los trozos de menor tamaño y pesar nuevamente. Restar el peso de la criba para determinar la masa del atún “compacto”.
- 7.6.6 Si se ha declarado que el producto se presenta en “trozos”, pesar la criba con el pescado retenido y registrar la masa. Restar el peso de la criba vacía para determinar la masa del atún compacto y en trozos.
- 7.6.7 Si se ha declarado que el producto se presenta en forma “atún mixto”, realizar el procedimiento definido en 7.6.4, 7.6.5 ó 7.6.6 para determinar la masa de la presentación utilizada como base, en cualquier caso se deberá asegurar que se extraiga totalmente la porción de alimentos adicionados en esta presentación.
Seguidamente se procederá a pesar dicha porción de alimentos.

7.6.8 Cálculos

- 7.6.8.1 Calcular la masa del pescado compacto retenido en la criba mediante el proceso definido en 7.6 y expresar como porcentaje de la masa escurrida total del pescado.

$$\% \text{ Pescado compacto} = \frac{\text{Masa del pescado compacto}}{\text{Masa total del producto escurrido}} \times 100$$

- 7.6.8.2 Calcular la masa del pescado en trozos retenido en la criba mediante el proceso definido en 7.6 y expresar como porcentaje de la masa escurrida total del pescado.

$$\% \text{ Pescado en trozos} = \frac{\text{Masa del pescado en trozos}}{\text{Masa total del producto escurrido}} \times 100$$

- 7.6.8.3 Calcular la masa del pescado en trozos pequeños retenido en la criba mediante el proceso definido en 7.6 y expresar como porcentaje de la masa escurrida total del pescado.

$$\% \text{ Pescado en trozos pequeños} = \frac{\text{Masa del pescado en trozos pequeños}}{\text{Masa total del producto escurrido}} \times 100$$

- 7.6.8.4 Calcular la masa del pescado disgregado o molido retenido en la criba mediante el proceso definido en 7.6 y expresar como porcentaje de la masa escurrida total del pescado.

$$\% \text{ Pescado disgregado o molido} = \frac{\text{Masa del pescado disgregado o molido}}{\text{Masa total del producto escurrido}} \times 100$$

- 7.7 Determinación del contenido de histamina. El contenido de histamina de todas las unidades de muestra se determinará mediante el procedimiento AOAC 977.13.

8. DEFINICIÓN DE DEFECTOS

Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente:

- 8.1 Materias extrañas. Cualquier materia presente en la unidad de muestra que provenga o no del pescado o del medio de envasado, que constituya o no un peligro para la salud humana, y se reconozca o no con una lente de aumento o se detecte mediante cualquier otro método, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.
- 8.2 Olor y sabor. Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.
- 8.3 Textura:
- 8.3.1 Estructura muscular (blanda o dura) no característica de las especies que componen el producto procesado en su respectiva presentación.
- 8.3.2 Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.
- 8.3.3 Textura no característica de los otros tipos de alimentos que componen el producto (si aplica).
- 8.4 Materias objetables. Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.

9. ACEPTACIÓN DEL LOTE

- 9.1 Peso neto y peso escurrido de preempacados. El número total de unidades defectuosas, clasificadas en conformidad con las secciones 7.3, 7.4, 7.5 y 7.6, no puede ser superior al número de aceptación del plan de muestreo, indicado en la Tabla 1 del presente reglamento, bajo un nivel de calidad aceptable (NCA) del 2,5%.
- 9.2 Evaluación del producto. Para la aceptación del producto se tomarán en cuenta los siguientes criterios:

9.2.1 Defecto crítico. Serán considerados como defectos críticos todos aquellos que atenten contra los siguientes objetivos legítimos: los imperativos de la seguridad nacional; la prevención de prácticas que puedan inducir a engaño al consumidor, la protección de la salud o seguridad humanas, de la vida o la salud animal o vegetal, o del medio ambiente. Así, se tipifican estos defectos:

- Presencia de cualquier materia extraña que no sea o no provenga de los ingredientes permitidos descritos en el presente reglamento.
- Presencia de espinas duras mayores a 1 cm. de longitud, escamas en proporción mayor a 4 por cada 100 g de producto escurrido.
- Presencia de abolladuras o corrosión que comprometan la esterilidad comercial del producto, rancidez del aceite, incumplimiento de los contenidos declarados y declaraciones en el etiquetado que induzcan a engaño del consumidor. Además de la presencia de los defectos descritos en los puntos 8.1, 8.2 y 8.3.

Su evaluación se realizará según la norma de muestreo para atributos Mil-Std 105E, con un nivel de aceptación (NCA) del 2,5%, según se muestra en la Tabla 3.

También se considera defecto crítico el incumplimiento de alguno de los parámetros establecidos en las Tablas 1 y 2. Sin embargo, su evaluación será conforme a lo establecido en las mismas tablas.

9.2.2 Defecto no crítico. Se consideran como defectos no críticos aquellos que estén presentes en el producto sin que representen un riesgo potencial para la salud de los consumidores. Dentro de esta clasificación se encuentran: espinas blandas en proporción mayor a tres por cada 100 g de producto escurrido, piel del atún superior a 2 cm. de longitud, indicios de rancidez del aceite. Además de la presencia de los defectos descritos en el punto 8.4.

Su evaluación se realizará según la norma de muestreo para atributos Mil-Std 105E, con un nivel de aceptación (NCA) del 4,0%, según se muestra en la Tabla 3.

Tabla 3. Plan de Muestreo *
Nivel de Inspección S4

Tamaño del lote (N)		Nivel de aceptación NCA 2,5 %			Nivel de aceptación NCA 4,0 %		
De	Hasta	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (ac)	Número de rechazo (Re)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (Ac)	Número de rechazo (Re)
2	90	5	0	1	3	0	1

91	150	5	0	1	13	1	2
151	500	20	1	2	13	1	2
501	1.200	20	1	2	20	2	3
1.201	10.000	32	2	3	32	3	4
10.001	35.000	50	3	4	50	5	6
35.001	500.000	80	5	6	80	7	8
500.001	Y más	125	7	8	125	10	11

* Para los tres primeros rangos en donde los tamaños de muestra para cada uno de los niveles varía, el procedimiento a seguir es obtener una sub-muestra, que sería la muestra más pequeña, seleccionando en forma aleatoria los elementos de la muestra más grande.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Se utilizarán los siguientes métodos para la verificación de los parámetros que se establecen en el presente reglamento:

- 10.1 Histamina. Método AOAC 977.13
- 10.2 Mercurio. AOAC 971.21 (Edición 1999 o la versión más reciente)
- 10.3 Metilmercurio. AOAC 988.11 (Edición 1999 o la versión más reciente)
- 10.4 La evaluación sensorial y física de las muestras se ajustará a lo establecido en las secciones 7.2, 7.3, 7.4, 7.5 y 7.6 de este reglamento.
- 10.5 Prueba de esterilidad comercial AOAC 972.44 (Edición 1990 o la versión más reciente)
- 10.6 Prueba de electroforesis, para la determinación de la naturaleza de la carne.
- 10.7 Plomo en pescado AOAC 972.25 (Edición 1999 o la versión más reciente)
- 10.8 Cadmio y plomo en alimentos AOAC 982.23 (Edición 1999 o la versión más reciente)

11. ETIQUETADO

- 11.1 Todo producto debe cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC, Reglamento Técnico RTCR 100:1997. Etiquetado de los alimentos preenvasados, y sus reformas,
- 11.2 Además, en el caso de los productos mixtos, se debe declarar en la lista de ingredientes el porcentaje mínimo de atún contenido en el producto en relación con su peso escurrido, cuando exista, o neto según sea el caso. El mismo debe declararse en fracción de masa, al momento de la venta al consumidor.
- 11.3 Los productos descritos en la sección 2.3 deben cumplir también con el Decreto Ejecutivo N° 30256-MEIC-S, Reglamento Técnico RTCR 135:2002. Etiquetado nutricional de los alimentos preenvasados, y sus reformas.

- 11.4 El nombre del producto será “Atún _____ _”, donde en el espacio figurará alguna de las presentaciones descritas en 3.3. En el caso de las presentaciones descritas en 3.3.5, 3.3.6 y 3.3.7, además, debe especificarse el aditivo alimentario, especia, saborizante, aromatizante o alimento(s) que fue agregado al atún, o bien la presentación alternativa que tiene.

12. BIBLIOGRAFÍA

- 12.1 Chile. 1997. Dto. N° 977/97 actualizado el 30/07/2000. Reglamento sanitario de los alimentos. Ministerio de Salud. Departamento de Asesoría Jurídica. República de Chile. s.p.
- 12.2 Estados Unidos de América. Departamento de Defensa. 1989. Procedimiento de Muestreo y Tablas para la Inspección por Atributos, Mil-Std 105E, s.p.
- 12.3 Italia. FAO/OMS. 1969. Código Internacional Recomendado de Prácticas — Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CAC/RCP 1-1969, Rev. 3,1997, Enmendado en 1999). Roma, s.p.
- 12.4 ——. 1999. Directrices para la Evaluación Sensorial del Pescado y los Mariscos en Laboratorio. CAC/GL 31-1999. Roma, s.p.
- 12.5 ——. 1979. Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados. CAC/RCP 23-197, Rev. 2,1993. Roma, s.p.
- 12.6 ——. 1976. Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado en Conserva. CAC/RCP 10-1976. Roma, s.p.
- 12.7 ——. 1969. Planes de Muestreo del Codex para Alimentos Preenvasados (NCA 6,5). CODEX STAN 233-1969. Roma, s.p.
- 12.8 Unión Europea. 2001. Reglamento (CE) No 466/2001 de la Comisión de 8 de marzo de 2001 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Bruselas, s.p.
- 12.9 ——. 2000 Reglamento (CE) No 104/2000 del Consejo de 17 de diciembre de 1999 por el mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura. Bruselas, s.p.

13. CONCORDANCIA

Este reglamento concuerda básicamente con la Norma del Codex para el Atún y el Bonito en Conserva, CODEX STAN 70-1981, Rev. 1-1995.

Artículo 2º—Las instancias técnicas competentes del Ministerio de Salud, del Ministerio de Agricultura y Ganadería y del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, o aquellas que cuenten con la investidura oficial respectiva para ello, con fundamento en los artículos 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362 y 366 de la Ley General de Salud, en los artículos 5 incisos c), d), e), f); 8 incisos a), d), e), g), i); 9; 18; 19; 20; 21, 22; 30; 50; 51; 54; 55 y 58 de la Ley de Protección Fitosanitaria; y los artículos 3, 6, 36 y 38 de la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, procederán a ejecutar las medidas técnicas correspondientes, según se trate de un incumplimiento que origine consecuencias en la salud humana, en la salud

animal, en la sanidad vegetal, en el medio ambiente, en la seguridad nacional, o bien, incumplimiento de los estándares de calidad y etiquetado, regulados en el presente reglamento. Medidas que pueden consistir, según sea el caso, en: retención, reacondicionamiento, decomiso, destrucción, reexportación, redestino, notificación a la autoridad oficial respectiva del país de origen, notificación al importador o al exportador, suspensión o revocación de los permisos, licencias o autorizaciones ya otorgadas y denuncia.

Artículo 3º—Cualquier medida técnica que se ordene, debe estar debidamente sustentada y cumplirse, según sea el caso, con el debido proceso establecido en la Ley General de la Administración Pública, o en los procedimientos contemplados en los artículos 80 y 81 de la Ley de Protección Fitosanitaria.

Artículo 4º—El costo de los servicios que genere la aplicación del presente Reglamento, de conformidad con lo dispuesto en la Ley General de Salud; en la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor; y en la Ley de Protección Fitosanitaria, deberán ser cubiertos por el interesado en la comercialización del producto, a través de los procedimientos definidos.

Artículo 5º—Serán sancionados, según sea el caso, de acuerdo con los artículos 57, 59, 60, 61 y 63 de la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor; los artículos 375 y 378 de la Ley General de Salud; el Capítulo VIII “De las disposiciones penales” de la Ley de Protección Fitosanitaria; el Código Penal vigente. Se faculta al Ministerio de Salud, al Ministerio de Economía, Industria y Comercio y al Ministerio de Agricultura y Ganadería, así como a las otras instituciones del Estado, a través de sus instancias técnicas competentes, para que ejecuten las acciones necesarias que garanticen el cumplimiento de lo dispuesto en este reglamento.

Artículo 6º—A toda persona que haciendo uso de este reglamento encuentre razón sustentada para pedir revisión, se le solicita notificarlo sin demora al Ministerio de Economía, Industria y Comercio, aportando, de ser posible, la información correspondiente para hacer las investigaciones necesarias y tomar las previsiones del caso.

Artículo 7º—Derogar el Decreto Ejecutivo N° 9108-MEIC, publicado en La Gaceta N° 185 del 29 de septiembre de 1978.

Artículo 8º—Rige a partir de su publicación

Transitorio único.—Se concederá un plazo de nueve meses a partir de la publicación del presente reglamento, para que el etiquetado de los productos se ajuste a las disposiciones contenidas en el numeral 11 de este Reglamento.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los once días del mes de octubre del dos mil cuatro.

Publíquese.? ABEL PACHECO DE LA ESPRIELLA El Ministro de Economía, Industria y Comercio Gilberto Barrantes Rodríguez y la Ministra de Salud María del Rocío Sáenz Madrigal.

Publicado en La Gaceta N° 97 del 21 de mayo del 2005.