

2015-11-25
DMRRT-DRT-OF-752-15

Señor
Alonso Elizondo
Director Ejecutivo
Cámara de Comercio de Costa Rica
Presente

Asunto: respuesta a observaciones en consulta pública al proyecto de reforma del Decreto Ejecutivo No. 33744-MEIC, Etiquetado de carne.

Estimado señor:

En atención a sus observaciones recibidas en este Departamento mediante Oficio No. DE 39-2015 del 13 de octubre pasado, a la propuesta de *“reforma, adiciones y derogatorias al Decreto Ejecutivo No. 33744-MEIC, RTCR 400:2006, Etiquetado de la Carne Cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras”*, y en concordancia con el Oficio DMRRT-DRT-OF-712-15 del 03/11/2015, me permito adjuntar la siguiente matriz de respuesta a sus observaciones.

Atentamente,

Isabel Cristina Araya Badilla
Directora

C: Copia



ANEXO E MATRIZ DE ANALISIS DE OBSERVACIONES

Reformas, adiciones y derogatorias al Decreto Ejecutivo No. 33744-MEIC, "RTCR 400:2006. Etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y visceras", publicado en La Gaceta No. 95 del 18 de mayo de 2007

(Aviso publicado en La Gaceta No. 188 del 28/09/2015 y en el Diario Extra del 29/09/2015)

Periodo en Consulta Publica: 30/09/2015 al 14/10/2015

- **Proponente:** Cámara de Comercio de Costa Rica
- **Fecha de recepción de la Observación:** 13/10/2015 en físico y por la vía electrónica
- **Responsable:** Alonso Elizondo

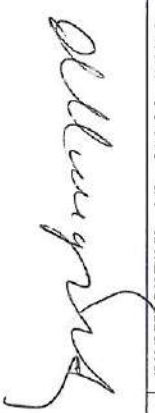
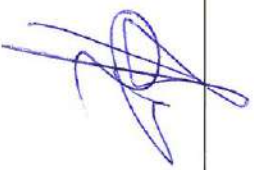
TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>5.1.3 Fecha de cosecha, fecha de vencimiento y número de Certificado Veterinario de Operación (CVO).</p> <p>5.2.8 Se debe declarar la fecha de cosecha</p> <p>5.3.7 Fecha de cosecha y fecha de vencimiento.</p>	<p><u>1.1. Obligatoriedad de indicar la fecha de cosecha:</u> La exigencia de indicar la fecha de cosecha, es en este momento, imposible de cumplir por parte de los establecimientos comerciales, principalmente para el caso de los productos cárnicos que se venden sin empaque (carnicerías). Los productores no cuentan con un proceso de trazabilidad que sea compatible con los procesos comerciales y que permita llevar este tipo de información desde el sacrificio del animal</p>		<p>No se debe olvidar que la "fecha de producción" (fecha de cosecha) ya está contemplado en el Art. 34 inciso b) de la Ley No. 7472 de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, por lo que esta Propuesta debe ser coherente con lo que manda la Ley; por lo que independientemente de las explicaciones que se brindan, la Ley de marraas exige la indicación de dicha fecha en los productos agropecuarios.</p>




TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	<p>hasta el consumidor final. Se entiende como trazabilidad el conjunto de aquellos procedimientos y preestablecidos autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado, a través de herramientas determinadas previamente. Dicha trazabilidad consiste en asociar sistemáticamente un flujo de información, que debe ser gestionado adecuadamente a un flujo físico de mercancías, de manera que pueda relacionarse en un momento dado la información requerida relativa a los lotes o grupos de productos determinados.</p> <p>Para comprender la trazabilidad de un producto que se mueve a través de su cadena de suministro o de su rama logística, el concepto se</p>		<p>En cuanto al tema de la trazabilidad, no es cierto que el SENASA carezca de mecanismos para establecer rastreabilidad para los productos y subproductos de origen animal y muy por el contrario, los establecimientos tienen la obligación de mantener registros que permitan a la autoridad sanitaria cumplir con ese mandato legal. Además se está estableciendo en la Propuesta la obligación a los diferentes actores de transferir la información de un agente a otro.</p>

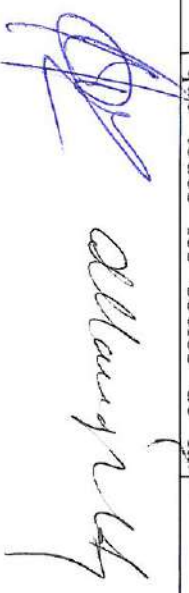



TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	<p>divide en dos tipos:</p> <p>1. <u>Trazabilidad Interna</u>, es obtener la huella que va dejando un producto por todos los procesos internos de una compañía, con sus manipulaciones, su composición, la maquinaria utilizada, su turno, su temperatura, su lote, etc., es decir, todos los procesos de transformación de materias primas que generan el producto para el consumidor final. Todos los socios de trazabilidad tienen la responsabilidad de mantener datos que vinculan el ingreso con un proceso de transformación, con lo que sale, y eso vincula la localización original y final luego del movimiento.</p> <p>2. <u>Trazabilidad Externa</u>, tiene lugar cuando un artículo trazable se entrega de un socio comercial a otro. Cada socio de trazabilidad</p>		



TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	<p>debería poder trazar hacia atrás la fuente directa e identificar el receptor directo del artículo trazable, esto es el principio de “un paso hacia adelante, un paso hacia atrás”. De aquí se deriva la trazabilidad ascendente (hacia atrás) que es saber cuáles son los productos que son recibidos en la empresa, acotados con alguna información de trazabilidad (lote, fecha de caducidad/consumo preferente), y quienes son los proveedores de esos productos; la trazabilidad descendente (hacia delante) es saber cuáles son los productos expedidos por la empresa, acotados con alguna información de trazabilidad (lote, fecha de caducidad/consumo preferente) y saber sus destinos y clientes.</p>		

La Trazabilidad no significa que todos los socios de la



TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	<p>cadena de valor deben sostener y publicar toda su información; sin embargo, la fuente del artículo trazable y el receptor del artículo deben comunicar y registrar la identificación de por lo menos un nivel común del artículo dentro de sus sistemas. Esto asegura un flujo de información eficiente de datos hacia adelante o hacia atrás en la cadena de abastecimiento. Como consecuencia, vemos que para obtener la trazabilidad de un producto, hay que ir registrando los indicios que va dejando el producto mientras se mueve por la cadena de valor. Para lograr una verdadera trazabilidad, se debe buscar una integración total de los eslabones de la cadena de abastecimiento, de forma tal que todos estén comprometidos en realizar y compartir sus registros de trazabilidad; si no existe esta integración no es posible</p>		



Albuquerque

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	<p>cumplir con el objetivo de seguimiento y rastreo, un solo eslabón que no realice adecuadamente sus registros impedirá la ejecución de la trazabilidad de un producto o lote de productos y hasta este momento el país no se encuentra preparado para implementar una trazabilidad que permita llevar la información de la fecha de cosecha al consumidor final para los productos que se vende a "granel".</p> <p>Según la propuesta de marrras, deberían entonces existir en el establecimiento comercial tantas urnas como tipos de corte, país de origen y fecha de cosecha existan, lo que no se podría "acomodar" en el espacio promedio de una carnicería. Además, si se satura cada urna con información no sólo no quedará visibilidad para que el consumidor aprecie cada producto, sino que esto podría repercutir en el manejo</p>		



Albany

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	<p>adecuado de la carne desde el punto de vista sanitario y de inocuidad. Está claro que la fecha de cosecha debe ser conocida entre los socios comerciales, pues es un dato que el productor debe suministrar a la planta de procesamiento y que puede ser utilizada para almacenaje y rotación de producto en el establecimiento comercial. Sin embargo, pretender transferir el dato al consumidor no sólo incrementa los costos de comercialización, sino que para el caso de los productos que se comercializan sin empaque (en el área de carnicería), es de imposible cumplimiento por no existir un sistema de trazabilidad implementado en toda la cadena de valor; además de que desde el punto de vista práctico y logístico, es sumamente difícil ejercer un control en el manejo de los productos en el punto de venta</p>		

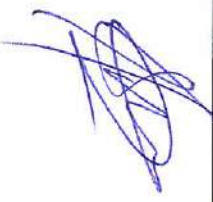


Almagro

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	<p>(intervención del hombre en el proceso de comercialización). En otro orden de ideas, es de suma preocupación también la confusión que generaría en los consumidores la inclusión de diferentes fechas en las etiquetas de los productos. A la postre, se podrían favorecer algunas actividades productivas en detrimento de otras, principalmente las transacciones comerciales internacionales; sin mediar una justificación técnica y razonable que sustente la obligación de suministrar dicha fecha al consumidor final.</p> <p>Así las cosas, las nuevas obligaciones son gravemente desproporcionales e irrazonables, por cuanto para poder indicar la fecha de cosecha, se debe implementar un sistema de trazabilidad cuyos alcances no han sido definidos. En caso de que fuera posible implementar un sistema de trazabilidad para</p>		

Olivero

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	<p>cumplir con lo ordenado en el reglamento, implicaría un aumento de costos para productores y comerciantes incalculables, que en todo caso no representaría un beneficio claro para el consumidor en materia de información y más bien provocarían un aumento del precio de los alimentos. Tal situación evidentemente afecta de forma directa a la colectividad de los consumidores, quienes entonces, verán reducida la oferta de productos y sus posibilidades de escoger. Y ni qué decir de la situación de los pequeños comercios que se verán de repente, excluidos del mercado con las consabidas consecuencias para su subsistencia. Por último, preocupa también que con esta obligación algunos sectores estén buscando de manera solapada, generar una confusión en el consumidor "a propósito";</p>		



Almagro

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>5.1.3 Fecha de cosecha, fecha de vencimiento y número de Certificado Veterinario de Operación (CVO).</p> <p>5.5 Los procesos de marinado, adobado, tenderizado, congelamiento y descongelamiento deben estar expresamente autorizadas en el Certificado Veterinario de Operación (CVO) del establecimiento que realice estos procesos.</p>	<p>1.2. <u>Obligatoriedad de indicar el número de Certificado Veterinario de Operación (CVO):</u></p> <p>No se encuentra una justificación para que se exija al comerciante informar en la etiqueta un número de CVO. Es decir, ¿qué ventaja o aporte fundamental brindaría al consumidor dicha información? Se estaría exigiendo un requisito que</p>	<p>ACEPTACION PARCIAL</p>	<p>CVO en el Etiquetado: El requisitos de establecer en el etiquetado el número de CVO, es análogo a exigir para estos productos un Registro Sanitario. Requisito que por ser un producto de origen animal no procesado es competencia del MAG a través de SENASA. Por lo tanto, el CVO cumple la misma función que el Registro Sanitario del Ministerio de</p>


TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	<p>implica un incremento en los costos para ajustar las etiquetas, sin que se evidencie el beneficio para el consumidor final. Es aquí donde surge el cuestionamiento del análisis de costo beneficio que de acuerdo a la ley No. 8220, debieron realizar el Ministerio de Economía y el Ministerio de Agricultura con antelación a la realización de la propuesta de reforma.</p> <p>A pesar de lo anterior, de todas maneras es confuso el requisito, pues cada matadero o planta de procesamiento ya debe contar -en principio- con su CVO al día; pero también hay establecimientos comerciales que proceden a descongelar la carne antes de ofrecerla al consumidor; y es aquí donde vuelve a surgir una preocupación adicional: ¿se pretende que el supermercado o carnicería cuente con un CVO y por consiguiente con un regente veterinario? Esto</p>		<p>Salud. Asimismo, es importante señalar que parte de la información de una etiqueta es útil también, para brindarle a la Autoridad competente información para efectos de verificación.</p> <p>El requisito de contar con un CVO no necesariamente significa que deba contarse con un médico veterinario, tal es el caso de las carnicerías nacionales que deben tener CVO pero no así contar con un médico veterinario.</p> <p>Asimismo, se aclara que el número de CVO que se debe colocar en la etiqueta es el del último establecimiento que generó un proceso adicional, como por ejemplo, matanza, deshuese, marinado, adobado, tenderizado, o bien, el de la planta nacional autorizada para exportar. Todo lo anterior para dar trazabilidad al producto.</p>

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	<p>sería sumamente gravoso para el comercio, pues los costos asociados a estas exigencias son inmensurables, sin que se traduzca necesariamente en un beneficio para el consumidor. Según la propuesta del apartado 5.5. se podría interpretar que una carnicería que realice descongelamiento de la carne, tal y como hoy día ocurre con regularidad (carnicerías descongelan carne nacional e importada), debe contar con un CVO y demás obligaciones que esto implica. Por último, ¿cuál sería entonces el número de CVO que debería indicarse, el del matadero, la planta de procesamiento o eventualmente el comercio? El reglamento se convierte en una exigencia abiertamente desproporcional e irrazonable, lo que lo convierte en inconstitucional en todo sentido. Además cabe resaltar que en los casos en que se establezca la obligatoriedad de</p>		<p>En ese sentido, como se externó anteriormente se hace un ajuste de redacción al inciso 5.1.3 de la Propuesta, para que se diga lo siguiente:</p> <p><i>5.1.3 Fecha de producción o de cosecha, fecha de vencimiento y número de Certificado Veterinario de Operación (CVO) del último establecimiento que generó un proceso adicional al producto (sea cosecha, deshuese, marinado, adobado, tenderizado, empacado, entre otros) o el número de establecimiento otorgado por SENASA a las plantas nacionales autorizadas para exportar.</i></p>

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>3.33 Descongelación: Proceso al que se somete la carne congelada el cual se lleva a cabo en cámara refrigerada a una temperatura inferior a 7 °C con la finalidad de facilitar el fraccionamiento o la elaboración derivados cárnicos.”</p>	<p>que un formulario o documento deba ser firmado por un profesional responsable de una especialidad determinada, deberá dicha medida sustentarse en una disposición expresa de ley, o cuando científicamente se tiene que dar fe de que un bien, proceso insumo o método de producción cumple con ciertas condiciones o características técnicas determinadas</p>	<p>ACEPTACION PARCIAL</p>	<p>En primer lugar, en materia de información al consumidor resulta importante que el consumidor pueda diferenciar la condición del producto que se le está ofreciendo en el mercado, lo cual es parte de los Principios Generales consignados en el inciso 4 del Reglamento vigente.</p> <p>Por lo que se hace un ajuste de redacción a fin de diferenciar la “carne fresca” a cualquier otra carne que haya tenido un</p>
<p>5.1.4. Instrucciones de conservación e indicarse la leyenda: a. para productos frescos, “congélese o manténgase en refrigeración entre 0 y 5 °C” b. para productos congelados, “manténgase congelado hasta</p>	<p>1.3. Proceso de descongelación y obligatoriedad de informarla al consumidor: “3.33 Descongelación: Proceso al que se somete la carne congelada el cual se lleva a cabo en cámara refrigerada a una temperatura inferior a 7 °C con la finalidad de facilitar el fraccionamiento o la elaboración derivados cárnicos”. [...] 5.1.4. Instrucciones de</p>		

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>su preparación y consumo". c. para productos descongelados, "no volver a congelar". [...] </p> <p>5.2 Producto no empacado [...] </p> <p>"5.2.b. Debe indicarse que el producto es "descongelado".</p>	<p><i>conservación e indicarse la leyenda:</i> a. para productos frescos, "congélese o manténgase en refrigeración entre 0 y 5 °C" b. para productos congelados, "manténgase congelado hasta su preparación y consumo". c. para productos descongelados, "no volver a congelar". [...] </p> <p>5.2 Producto no empacado [...] </p> <p>"5.2.b. Debe indicarse que el producto es "descongelado".</p> <p>En cuanto al proceso de descongelación de la carne nacional e importada, resulta necesario tener presente las normas CODEX en la materia, mismas que deben ser garantizadas por el MEIC como ente rector en la materia. Así, conviene resaltar lo que establece la norma CAC/RCP 9-1976 "CODIGO DE</p>		<p>proceso adicional (tenderizado, marinado, previamente congelado, entre otros). En tal sentido, se ajustan los incisos relacionados con este proceso: 5.1.2 b), 5.1.4, 5.2.2 b), 5.3.3 y 5.5, para que se lean de la siguiente manera:</p> <p>5.1.2 Proceso adicional.</p> <p>b. <i>Cualquier carne que no cumpla con la condición de carne fresca, deberá indicar que es "previamente congelada"</i></p> <p>5.1.4 <i>Instrucciones de conservación e indicarse la leyenda: "Congélese o manténgase en refrigeración entre 0 y 5 °C".</i></p> <p><u>Se eliminan los incisos b y c de la Propuesta</u></p> <p>5.2.2 Proceso adicional.</p> <p>b. <i>Cualquier carne que no cumpla con la condición de carne fresca deberá indicar que es "previamente congelada".</i></p>

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	<p>PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE</p> <p><i>"Si se utilizan materias primas congeladas y el proceso comprende una etapa de descongelación, se debería definir con claridad el método de descongelación empleado y se debería vigilar atentamente el plan de descongelación (parámetros de tiempo y temperatura). En la selección del método de descongelación se debería tomar en cuenta, en particular, el grosor y la uniformidad de tamaño de los productos. La descongelación debería realizarse de tal manera que se controle la multiplicación de los microorganismos. Los parámetros de tiempo y temperatura de la</i></p>		<p>5.3.3 Cualquier carne que no cumpla con la condición de carne fresca deberá indicar que es "previamente congelada".</p> <p>...</p> <p>5.5 Los procesos de marinado, adobado, tenderizado y congelamiento deben estar expresamente autorizadas en el Certificado Veterinario de Operación (CVO) del establecimiento que realice estos procesos.</p> <p>En segundo lugar, se elimina de la Propuesta la definición de "descongelado" y el requisito del inciso 5.5 de contar con autorización expresa del CVO para el descongelamiento.</p>



TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	<p><i>descongelación pueden constituir un PCC y/o una disposición esencial de calidad.</i></p> <p>Lo anterior es de fundamental trascendencia ya que en el artículo segundo en el punto 3.33, se está definiendo un único proceso para el descongelamiento de la carne; sin contemplar que existen otros métodos reconocidos por las normas CODEX tal y como se desprende del acápite señalado anteriormente. Es por esto que no queda claro cuál es motivo y sustento técnico que ampara la decisión de utilizar únicamente el método de descongelamiento señalado en la propuesta de reforma, descartando otros métodos como por ejemplo el descongelamiento en agua y otros que de acuerdo a las normas técnicas internacionales puedan ser eventualmente implementados tomando en cuenta criterios de higiene e inocuidad de los</p>		




TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	<p>Por otra parte, se sugiere con la reforma planteada, que los procesos de congelación y descongelación deben ser conocidos por el consumidor final como si tales procesos debieran ser estigmatizados desde el punto de vista de calidad e inocuidad de los alimentos. Lo cierto del caso es que se extraña la norma técnica o de calidad bajo la cual se ampara la propuesta de reforma, al pretender por ejemplo que una carne descongelada no debe volverse a congelar. Es decir, no quedo claro cuál es el fundamento técnico que origina la obligación de que se deba incluir en las etiquetas las leyendas propuestas, para comprender si se trata de información que que indispensablemente deba ser conocida por el consumidor. Al respecto, esta Cámara no se opone a que el consumidor</p>		



Alvarez

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>TRANSITORIO I: El LACOMET y SENASA-MAG tendrán un plazo de seis meses, a partir de la publicación del presente reglamento, para desarrollar los métodos de ensayo o análisis necesarios que permitan efectivamente verificar los incisos materia de su competencia, señalados en el Artículo 2° bis anterior.</p>	<p>reciba información indispensable para el resguardo de su salud y sus intereses económicos; no obstante, debe existir un análisis costo-beneficio que ampare la decisión de exigir estos requisitos de información al comerciante; máxime cuando no se conoce cuál es la norma de calidad que inspira la propuesta.</p>	<p>ACEPTACION</p>	<p>Se toma nota de esta observación, no obstante se incorpora en el Art. 2 bis, los métodos de análisis que aplicará LACOMET para la verificación de los incisos de su competencia. Se aclara que SENASA no requiere para la vigilancia de sus competencias métodos de análisis específico alguno, por lo que no se modifica dicho artículo en la parte correspondiente. Se establece el siguiente ajuste para el Art. 2 bis para que se lea</p>
<p>TRANSITORIO I: El LACOMET y SENASA-MAG tendrán un plazo de seis meses, a partir de la publicación del presente reglamento, para desarrollar los métodos de ensayo o análisis necesarios que permitan efectivamente verificar los incisos materia de su competencia, señalados en el Artículo 2° bis anterior.</p>	<p>I.4. Ausencia de métodos de verificación de cumplimiento en el mercado: El transitorio II de la propuesta, establece un plazo de 6 meses para que las autoridades (LACOMET y SENASA-MAG) desarrollen los métodos de ensayo o análisis necesarios para verificar el cumplimiento de los requisitos. Esto a todas luces genera inseguridad jurídica y atenta contra el principio de legalidad que debe inspirar el actuar de la administración, máxime</p>	<p>ACEPTACION</p>	<p>Se toma nota de esta observación, no obstante se incorpora en el Art. 2 bis, los métodos de análisis que aplicará LACOMET para la verificación de los incisos de su competencia. Se aclara que SENASA no requiere para la vigilancia de sus competencias métodos de análisis específico alguno, por lo que no se modifica dicho artículo en la parte correspondiente. Se establece el siguiente ajuste para el Art. 2 bis para que se lea</p>

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	<p>cuando se limitan derechos fundamentales como por ejemplo la libertad de empresa.</p> <p>Se desconoce si las autoridades competentes cuentan con los recursos humanos y técnicos para verificar el cumplimiento del reglamento; aunado a que surgen muchas inquietudes sobre el método científico que se utilizará para validar cierta información como por ejemplo el porcentaje de agua añadida, el porcentaje de grasa y el contenido de fósforo y cloruros (tenderizado). En tesis de principio, si se está trabajando en un reglamento técnico, éste debería establecer los métodos de verificación de la conformidad y no dejarse por la libre y a futuro para que las autoridades competentes lo definan a su discrecionalidad. Es importante recalcar que la evaluación de la conformidad es la determinación del grado de cumplimiento con las</p>		<p>de la siguiente manera:</p> <p><i>Artículo 2° bis — Verificación.</i> <i>La verificación del presente reglamento se realizará por las autoridades competentes, según se indica a continuación:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC), verificará que la información exigida en los apartados 5.1 y 5.2 se encuentre disponible para el consumidor, en las etiquetas, las urnas de exhibición o en cualquier otro medio informativo, según corresponda de conformidad con lo establecido en el presente reglamento técnico. 2. En adición a lo anterior, el MEIC corroborará la veracidad de la información declarada, según el siguiente detalles: <ol style="list-style-type: none"> a. Dirección de Apoyo al Consumidor (DAC) en los acápites: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 5.1.7 y 5.2.9 el precio por