

2015-11-25  
DMRRT-DRT-OF-755-15

Señora  
Silvia Fernández  
Presente

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

Estimada señora:

En atención a sus observaciones recibidas en este Departamento el 01 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-708-15 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 vísceras", 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 Pública: 30/09/2015 al 14/10/2015**

- Proponente: **Silvia Fernández Sáenz**
- Fecha de recepción de la Observación: **01/10/2015 por la vía electrónica**

TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>3.5 carne congelada: es la carne que ha sido sometida a la acción del frío mediante equipo industrial que permita conseguir una temperatura mínima de menos dieciocho grados Celsius (-18 °C), en el centro de la masa muscular.</p>	<p>Está equivocada la definición no es temperatura mínima es temperatura máxima de -18 °C. Es la temperatura máxima ya que la temperatura debe estar a una temperatura inferior a -18 °C. A como está ahora cualquier carne a temperatura por arriba de -18°C entra dentro de la definición de carne congelada..... Estos términos subrayados se tomaron del: Codex Alimentarius: CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE LOS</p>	<p>ACEPTACION PARCIAL</p>	<p>Se hace ajuste a la redacción: <i>3.5 carne congelada: es la carne que ha sido sometida a la acción del frío mediante equipo industrial que permita conseguir una temperatura de menos dieciocho grados Celsius (-18 °C) o menor a esta, en el centro de la masa muscular.</i></p>



TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
5.1.2 inciso b). Debe indicarse si el producto es "descongelado".	<p>ALIMENTOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE, (CAC/RCP 8-1976). El termino en comillas es de esta servidora..</p> <p>3.5 carne congelada: es la carne que ha sido sometida a la acción del frío mediante equipo industrial que permita conseguir "y mantener" una temperatura de menos dieciocho grados Celsius (-18 "C) o más fría, en el centro térmico de la masa muscular.</p> <p>Se requeriría entonces incluir este término "Centro Térmico"</p> <p><i>Centro térmico: Punto en el interior de un alimento donde se registra la temperatura más elevada al terminar el proceso de congelación</i></p>	ACEPTACION PARCIAL	En materia de información al consumidor resulta importante que el consumidor pueda diferenciar la condición del



TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
			<p>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 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><i>5.1.2 Proceso adicional.</i></p> <p><i>b. Cualquier carne que no cumpla con la condición de carne fresca, deberá indicar que es “previamente congelada”</i></p> <p><i>5.1.4 Instrucciones de conservación, e indicarse la</i></p>

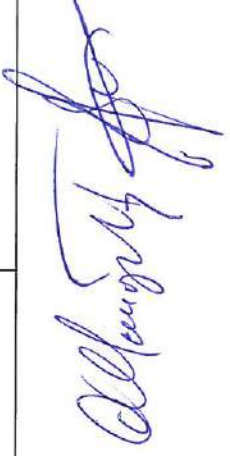




TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
			<p>leyenda: "Congélese o manténgase en refrigeración entre 0 y 5 °C".</p> <p>Se eliminan los incisos b y c de <u>la Propuesta</u></p> <p>5.2.2 Proceso adicional.</p> <p>b. <i>Cualquier carne que no cumpla con la condición de carne fresca deberá indicar que es "previamente congelada"</i>.</p> <p>5.3.3 <i>Cualquier carne que no cumpla con la condición de carne fresca deberá indicar que es "previamente congelada"</i>.</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</p>



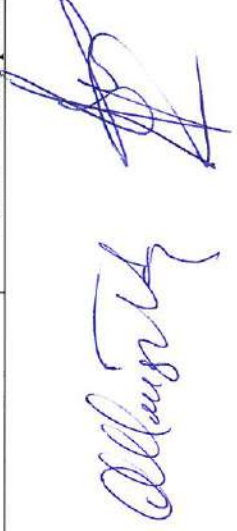
TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
5.2 inciso b) . Debe indicarse si el producto es "descongelado".	Debe indicarse si el producto fue congelado y descongelado previamente.	ACEPTACION PARCIAL	<p><i>estos procesos.</i></p> <p>En segundo lugar, se elimina de la Propuesta la definición de "descongelado" y el requisito del inciso 5.5 de contar con autorización expresa del CVO para el descongelamiento.</p> <p>Ver respuesta anterior.</p>
5.2.5 Deben declararse los ingredientes utilizados en los procesos de adobo, marinación y tenderización.	<p>Nota: se insiste en que se incluya el término aditivos ya que en todos los reglamentos hay dos definiciones para estas materias primas, es decir son diferentes. También porque en el comercio se venden productos para la cadena de comercialización que se hacen pasar por "condimentos" cuando en realidad son materias primas compuestas que tiene ingredientes, especias y aditivos y por lo tanto el consumidor tiene derecho a saber todo lo que tiene la carne antes de hacer la decisión de compra.)</p>	NO ACEPTACION	<p>En el RTCA de Etiquetado General para pre empacados (Decreto Ejecutivo No. 37280-COMEX-MEIC), ya existe una definición de "ingredientes" (inciso 3.12), la cual ya incluye los aditivos alimentarios.</p>



TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
	5.2.5 <i>Deben declararse los ingredientes y aditivos utilizados en los procesos de adobo, marinación y tenderización.</i>		
5.2.10 inciso f). La lista de los ingredientes utilizados en los procesos de marinación, adobo y tenderización, deben estar a disposición del consumidor.	<p>(Nota: se insiste en que se incluya el término aditivos ya que en todos los reglamentos hay dos definiciones para estas materias primas, es decir son diferentes. También porque en el comercio se venden productos para la cadena de comercialización que se hacen pasar por "condimentos" cuando en realidad son materias primas compuestas que tiene ingredientes, especias y aditivos y por lo tanto el consumidor tiene derecho a saber todo lo que tiene la carne antes de hacer la decisión de compra.)</p> <p>5.2.10 f) <i>La lista de los ingredientes y aditivos utilizados en los procesos de marinación, adobo y tenderización, deben estar a disposición del consumidor.</i></p>	NO ACEPTACION	Ver respuesta anterior sobre el tema de incluir los aditivos en la lista de ingredientes.
5.3.4 Lista de ingredientes (si se	(Nota: se insiste en que se	NO ACEPTACION	Ver comentario anterior sobre el



TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>realiza un proceso adicional).</p>	<p>incluya el término aditivos ya que en todos los reglamentos hay dos definiciones para estas materias primas, es decir son diferentes. También porque en el comercio se venden productos para la cadena de comercialización que se hacen pasar por "condimentos" cuando en realidad son materias primas compuestas que tiene ingredientes, especias y aditivos y por lo tanto el consumidor tiene derecho a saber todo lo que tiene la carne antes de hacer la decisión de compra.)</p> <p>5.3.4 <i>Lista de ingredientes y aditivos (si se realiza un proceso adicional).</i></p>		<p>tema de incluir los aditivos en la lista de ingredientes.</p>
<p>3.5 carne congelada: es la carne que ha sido sometida a la acción del frío mediante equipo industrial que permita conseguir una temperatura mínima de menos dieciocho grados Celsius (-18 °C), en el centro de la masa muscular.</p> <p>• 5.1.4 inciso a. Para productos frescos, "Congélese o</p>	<p>También hago la observación de que según la ley 5292 del Sistema Internacional de Unidades, las unidades de temperatura deberían estar en Kelvins y no en grados Celcius, por si htiene a alguien más conoecedor para consultar sobre este punto.</p>	<p>NO SE ACEPTA LA OBSERVACION</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los grados Celsius son unidades derivadas del Sistema Internacional SI, por lo que mantener los mismos dentro de esta propuesta no contraviene lo señalado en el Art. 5 de la Ley No. 5292.</li> <li>• Por otro lado, estas unidades están contempladas en el</li> </ul>





TEXTO ORIGINAL	ENUNCIADO DE LA OBSERVACION	ACEPTACION/NO ACEPTACION	JUSTIFICACION
<p>manténgase en refrigeración entre 0 y 5 °C".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• "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 de derivados cárnicos."</li> </ul>			<p>Decreto Ejecutivo No. 36463-MEIC, RTCR 443:2010 (ver nota 5 a la Tabla 3 de dicho Decreto).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asimismo, debe tomarse en consideración, que para efectos de información al consumidor, este tipo de unidades son más conocidas por el público medio que las "Kelvin".</li> </ul>