



MINISTERIO DE ECONOMÍA,
INDUSTRIA Y COMERCIO

GOBIERNO
DE COSTA RICA

Reglamento Técnico RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Preenvasados

y su aplicación en productos de origen animal

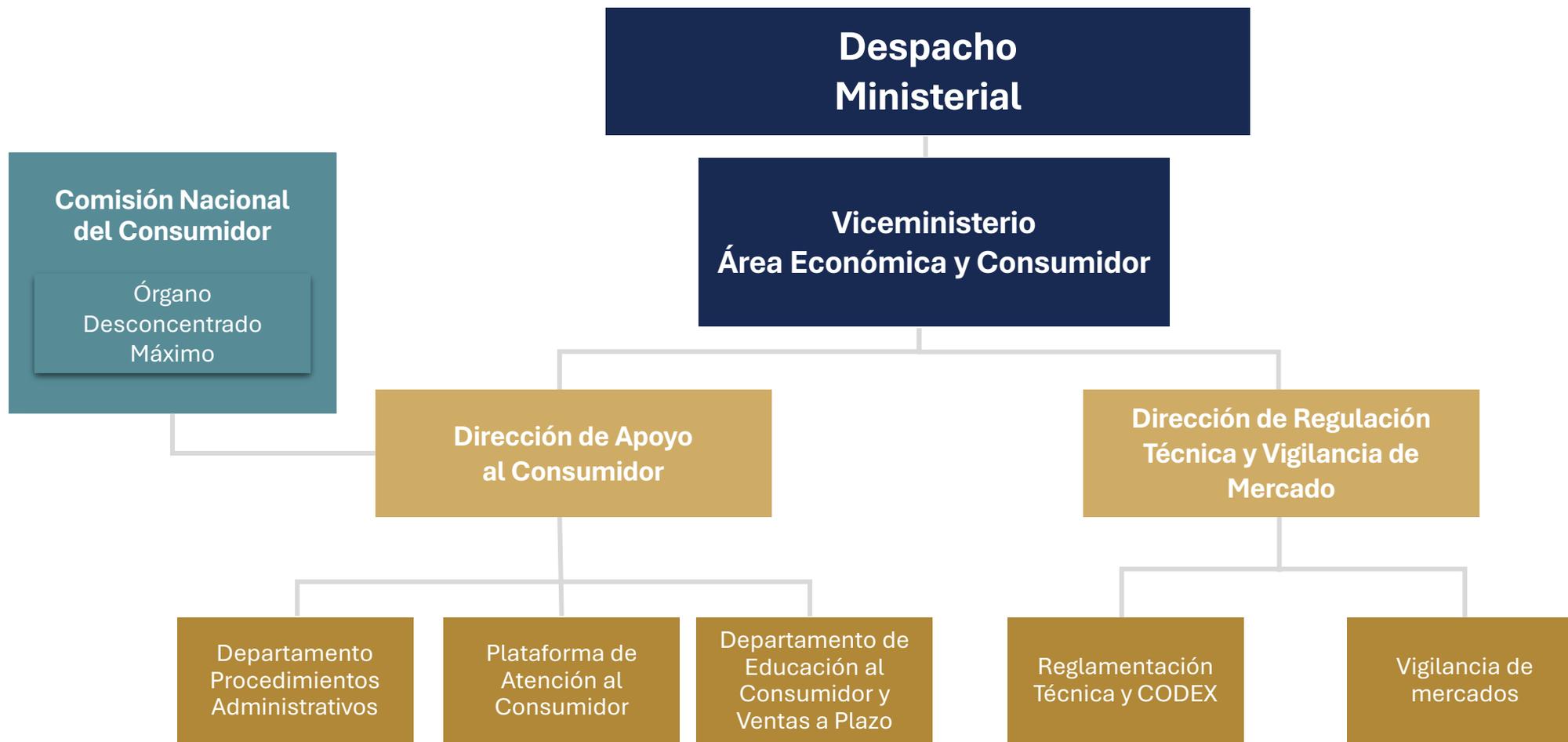


Marco legal

Los consumidores y usuarios tienen derecho a la protección de su salud, ambiente, seguridad e intereses económicos; **a recibir información adecuada y veraz**; a la libertad de elección, y a un trato equitativo.

Busca proteger, efectivamente, los derechos y los intereses legítimos de las personas consumidoras.

- **Constitución Política**
Artículo 46
- **Ley N°7472**
Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor
- **D.E. N°37899-MEIC**
Reglamento a la Ley N°7472
- **D.E. N° 37280 -COMEX-MEIC**
RTCA 67.01.07:10



Los derechos de los consumidores son fundamentales e irrenunciables.

Algunos de estos derechos son:

01

Acceso a una información, veraz y oportuna, sobre los bienes y servicios.

03

Protección administrativa y judicial.

02

Protección contra los riesgos que puedan afectar su salud, seguridad y el medio ambiente.

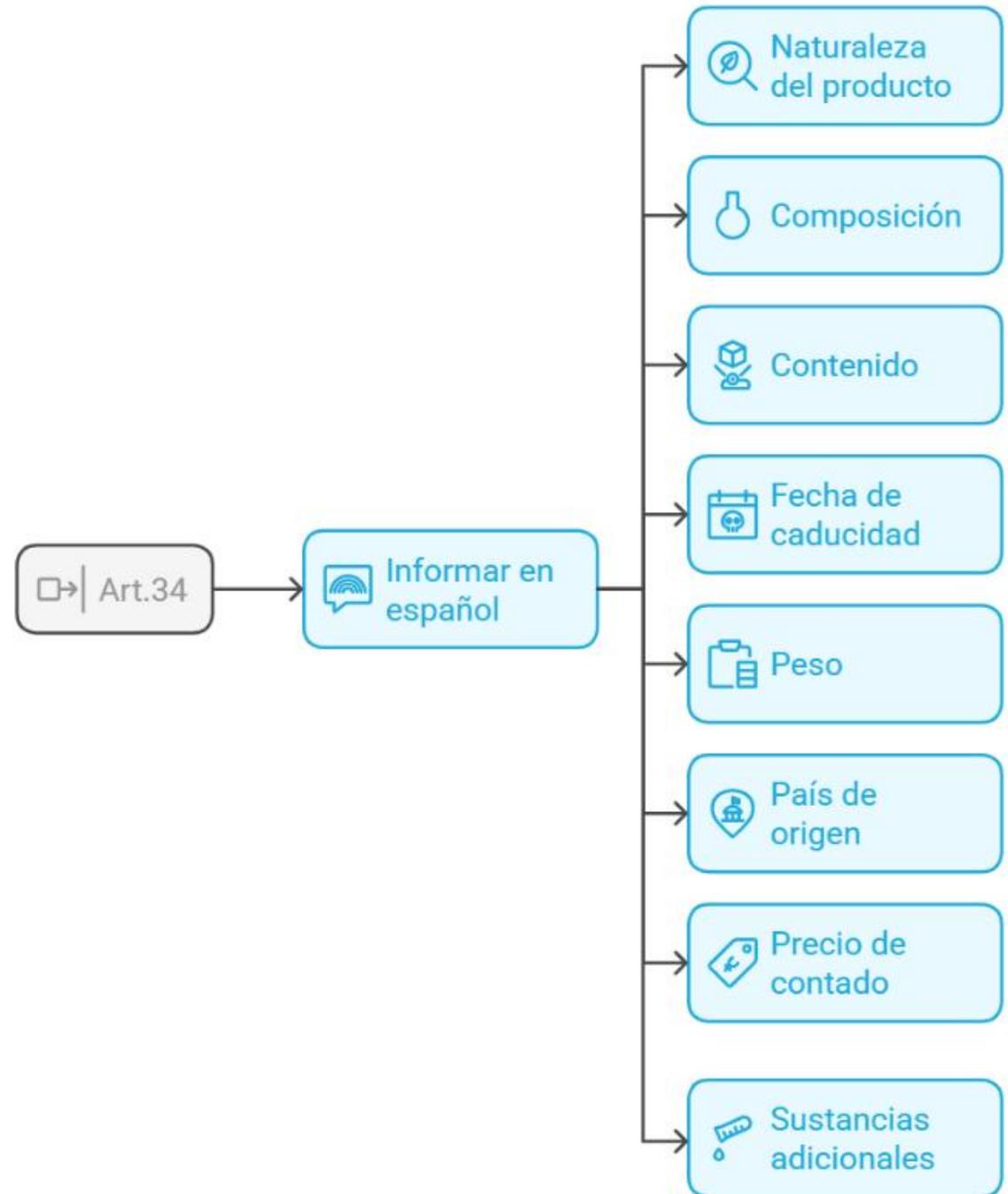
04

Protección de sus legítimos intereses económicos y sociales.



Algunas obligaciones de comerciantes

- ✓ Informar en español y de manera clara, completa y veraz sobre los bienes y servicios que ofrece:
- ✓ Cumplir con las normas de calidad y las reglamentaciones técnicas de acatamiento obligatorio.



Dirección de Regulación Técnica y Vigilancia de Mercado
Departamento de Reglamentación Técnica y CODEX
Amanda Lasso C | alasso@meic.go.cr

RTCA 67.01.07:10: Etiquetado General de los Alimentos Preenvasados

Marco legal e importancia del etiquetado de alimentos



01

INTRODUCCIÓN



**Antecedentes:
Marco legal e importancia del etiquetado de alimentos**

¿Qué es un reglamento técnico?

Establece las características técnicas de productos, procesos y métodos de producción relacionados, también pueden incluir disposiciones administrativas, prescripciones en materia de terminología, símbolos, embalaje, marcado o etiquetado.



RT

cumplimiento obligatorio (DE)

No necesitan consenso, hay sanción de la autoridad

NORMAS

voluntarias

Establecidas por consenso



Referencias

RTCA 67.01.07.10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), aprobado mediante Resolución N° 280-2012 (COMIECO-LXII). Rige a partir: 14-11-2012

- **DECRETO N° 37280 -COMEX-MEIC**

Acuerdo N° 1-2016 (COMIECO-LXXVII) del 1 de setiembre de 2016 y su Anexo: "Guía para la Interpretación del Reglamento Técnico Centroamericano sobre Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados)"

- **DECRETO N° 40454 -MEIC-COMEX**

El Reglamento Técnico es una adaptación de **CODEX STAN 1-1985. NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREVIAMENTE ENVASADOS.**

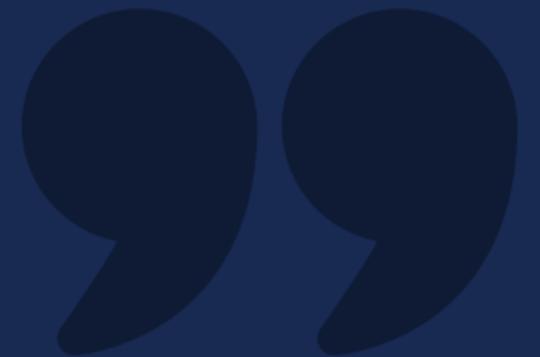
Importancia

Etiquetado de los Alimentos





El etiquetado constituye el **principal** medio de **comunicación** entre los **productores** y **vendedores** de alimentos, por una parte, y por otra, sus compradores y **consumidores**.

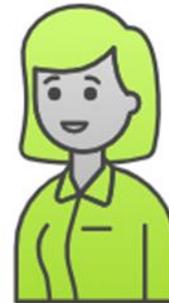


¿Qué regula el etiquetado?

Regula y limita afirmaciones engañosas sobre propiedades milagrosas o beneficios no comprobados.

¿Cómo protege a los consumidores?

Protege contra engaños sobre el origen del producto, autenticidad de ingredientes o métodos de producción.



PREVENCIONES

El MEIC verifica que los productos en el mercado cumplan con los requisitos establecidos en la legislación. En caso de incumplimientos, las empresas pueden ser alertadas y se les puede exigir que tomen medidas correctivas de inmediato.



INVENTARIO

No se permite que se agote el inventario antes de realizar las correcciones necesarias. Las empresas deben reemplazar inmediatamente las etiquetas incorrectas, lo que puede resultar en costos adicionales si el inventario ya estaba en circulación o distribución.

CONSECUENCIAS DEL

INCUMPLIMIENTO

COMERCIALES

Posibles retiros o restricción de ingreso del producto a los comercios (por ejemplo, cadenas de supermercados que por políticas privadas dejan de comprar los productos).

COSTOS

El rediseño y reimpresión de etiquetas, así como la posible retirada de productos ya etiquetados del mercado pueden generar costos significativos y pérdidas económicas, especialmente si el volumen de productos afectados es considerable.

SANCIONES

Los incumplimientos pueden llevar a denuncias por parte de consumidores, organizaciones de protección al consumidor o competidores. Las sanciones económicas que pueden incluir multas, prohibición de la comercialización del producto y daños a la reputación de la empresa.

02

GENERALIDADES



Ámbito y principios
generales del RTCA
67.01.07:10

Propósito

RTCA 67.01.07:10

El RTCA establece los requisitos que debe cumplir el etiquetado de alimentos preenvasados para consumo humano.





Campo de aplicación

- Aplica al etiquetado de todos los alimentos preenvasados que se ofrecen como tales **al consumidor** y que se comercialicen en el territorio centroamericano (**sean de origen nacional o importado**).

No aplica para:

Alimentos que se empaican en el momento que el producto es pedido, solicitado o adquirido por el consumidor final



Productos no destinados a la venta directa al consumidor (por ejemplo, materias primas)



Los productos frescos que se vendan preempacados, como los vegetales, se regirán por la legislación que se establezca a lo interno de cada uno de los países centroamericanos.



Productos no alimenticios

Definiciones

RTCA 67.01.07:10

Definiciones clave

Etiquetado: Cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, y que acompaña al alimento.

Etiqueta: Cualquier rótulo, marca, imagen, u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, marcado en relieve o en hueco-grabado o adherido al envase de un alimento.

Preenvasado: Todo alimento envuelto o envasado, empaquetado **en ausencia del consumidor** listo para ofrecerlo a este o para fines de hostelería.

Definiciones clave

Aditivo Alimentario:



Colorantes



Conservantes



Emulsionantes



Edulcorantes

Sustancia no consumida como alimento por sí misma.

Añadida con fines tecnológicos (organolépticos, conservación, etc.).

Puede afectar directa o indirectamente las características del alimento.

Excluye contaminantes y sustancias para mejorar cualidades nutricionales.

Sustancia usada en la elaboración de alimentos con fines tecnológicos.

No se consume como ingrediente alimenticio.

Ej. evitar formación de espuma en el caso de los antiespumantes, reducir la carga microbiológica en el agua de lavado de verduras (Hipoclorito o ácido acético)

Coadyuvante de Elaboración:

Definiciones clave

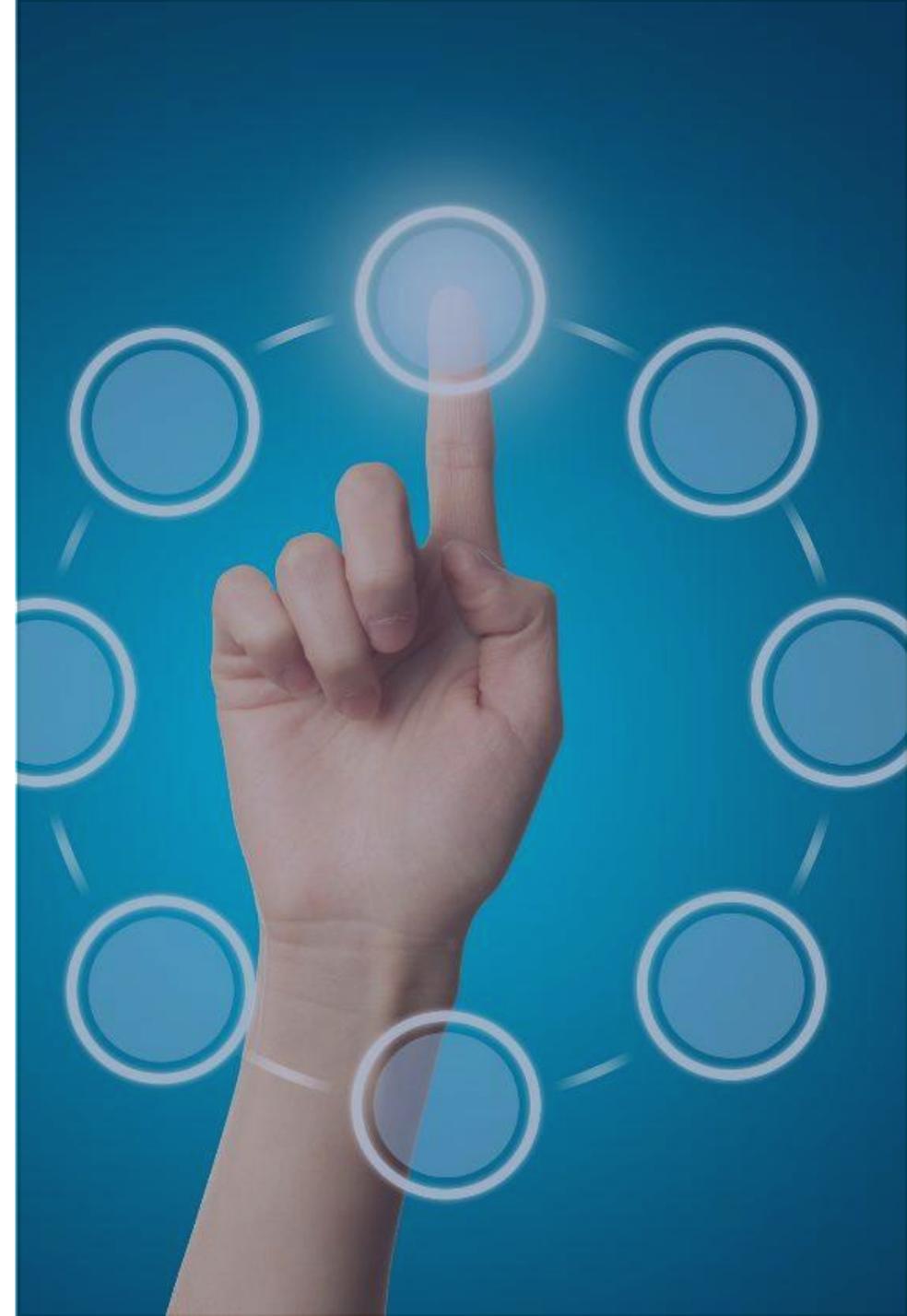
- **Ingrediente:** cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final, aunque posiblemente; en forma modificada.





Principios

RTCA 67.01.07:10



Principios generales

1

Los alimentos preenvasados **no deben presentar** información falsa, equívoca o engañosa que pueda generar una impresión errónea sobre su naturaleza en ningún aspecto.



Principios generales

2

Los alimentos **preenvasados no pueden** tener etiquetas que hagan pensar que son otro producto diferente. **La etiqueta tampoco debe ser presentada** de manera que pueda hacer creer al comprador o consumidor que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.



03

REQUISITOS OBLIGATORIOS DEL ETIQUETADO



Alimentos Preenvasados

Nombre del alimento:

Deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento y, ser específico y no genérico.

Lista de ingredientes:

Debe ir encabezada por un título que consista en el término “ingrediente” o lo incluya. Deberán enumerarse por orden decreciente de peso inicial en el momento de la fabricación. Además, se deben declarar los alimentos e ingredientes que causan hipersensibilidad.

Contenido neto y peso escurrido:

Deberá aparecer en el mismo campo de visión del nombre del alimento y debe declararse en unidades del Sistema Internacional.

Nombre y dirección/ País de origen

Indicar el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor [...]. Además, el país de origen del alimento (aquel en que se elabora o produce el alimento.)



Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

La fecha de vencimiento debe ser colocada directamente por el fabricante, de forma indeleble, no ser alterada y estar claramente visible. Además, se debe incluir las instrucciones de conservación indispensables para que el producto mantenga los atributos que se le brindaron al momento de su fabricación.

Registro sanitario e Identificación del lote

El RS indica que el producto fue registrado en el Ministerio de Salud o el ente competente. Por su parte, el número de lote es muy importante tanto para el productor como para las autoridades reguladoras, en caso de presentarse una emergencia o contaminación en el producto que obligue a su retiro.

Nombre del Alimento

RTCA 67.01.07:10



Nombre del Alimento



Ser específico y no genérico: Un producto no puede denominarse únicamente "mermelada" debe indicarse la fruta de la que está elaborada: Ejemplo «mermelada de guayaba»



La declaración debe demostrar la verdadera naturaleza del alimento, ejemplo: atún con vegetales, chocolate con almendras, cereal con fresa, entre otros.



Nombre del Alimento



- Se debe utilizar el nombre establecido en un RTCA o en ausencia de este, se aplicará lo establecido en una norma del Codex Alimentarius.
- Puede emplearse un nombre "**de fantasía**" o de "fábrica", o una "marca" siempre que vaya acompañado de uno de los nombres indicados en las disposiciones anteriores. Ej. Mermelada de mango (Delifruta).
- Incluir palabras o frases adicionales que ayuden a describir el proceso de fabricación (cuando aplique) y la condición física del alimento para evitar que se induzca a error o engaño a los consumidores. Por ejemplo: "Mermelada de Mango Natural", "jamón ahumado", "leche UHT", entre otros.

Nombre del Alimento



Situación	Forma correcta de nombre	Forma incorrecta
<p>Un producto que no contiene carne y que dentro de sus ingredientes principales tiene proteína de soya.</p>	<p>El producto se puede denominar como:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Proteína de soya texturizada - Texturizado de soya - Imitación de carne, elaborado a partir de proteína de soya - Otro que indique que el producto está elaborado a base de soya. 	<p>Carne de soya</p>
<p>Bebida alimenticia no láctea, elaborada a partir de soya.</p>	<p>El producto se puede denominar como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bebida de soya - Refresco de soya - Otro que indique que el producto está elaborado a base de soya. 	<p>Leche de soya <i>(Se debe aplicar lo establecido en el RTCA de Uso de Términos Lecheros)</i></p>  



Lista de ingredientes

RTCA 67.01.07:10



Lista de Ingredientes



Título de Ingredientes

Todos los productos alimenticios deben tener un título apropiado que incluya la palabra "ingredientes".



Excepción de Ingrediente Único

Los alimentos que consisten en un solo ingrediente no necesitan declaración.

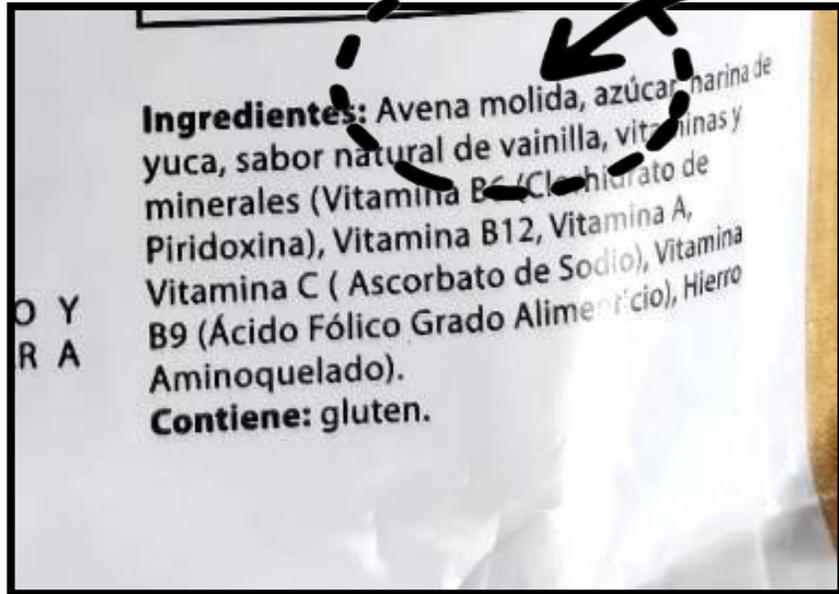


Orden Descendente

Los ingredientes deben enumerarse en orden de cantidad, de mayor a menor.

Lista de ingredientes

- Cuando se trate de alimentos de un único ingrediente no es obligatorio declarar la lista de ingredientes.



- Si el primer ingrediente de la lista es avena molida, esto significa que el producto está constituido mayormente por este ingrediente con relación al resto.

Ingredientes Compuestos

- ❖ Son aquellos constituidos por dos o más ingredientes. Puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m).
- ❖ *En el caso de que un ingrediente compuesto constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes de éste, salvo los aditivos alimentarios y aquellos que puedan generar hipersensibilidad.*



Producto: Espagueti en salsa de tomate.

Ingredientes: espagueti (harina de trigo, huevo, agua), salsa de tomate (tomate, cebolla, chile, especias, sal).

Ingredientes genéricos

- Los ingredientes deben nombrarse específicamente, salvo que ello no aporte valor agregado al consumidor sobre la naturaleza del producto. En esos casos, puede usarse un nombre genérico autorizado en la lista del numeral 5.2.2.1 del RTCA, por ejemplo:

Clases de ingredientes	Nombres genéricos
Almidones, distintos de los almidones modificados químicamente	"Almidón"
Todos los tipos de carne de aves de corral, cuando dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de carne de aves de corral.	"Carne de aves de corral"
Todos los tipos de sacarosas	"Azúcar"
Productos lácteos que contienen un mínimo de 50% de proteína láctea (m/m) en el extracto seco	"Proteína Láctea"
Todos los tipos de queso, cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de queso	"Queso"
Todas las especias o extractos de especias en cantidad no superior al 2% en masa (peso), solas o mezcladas en el alimento	"Especia", "especias", o "mezcla de especias" según sea el caso.



Ingredientes alérgenos



Cereales que contienen gluten, por ejemplo, el trigo, centeno, cebada, avena; Crustáceos; Huevos; Pescado; Maní; Soya; Leche y productos lácteos (incluida la lactosa); Nueces de árboles y sus derivados; Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.

Título

Ingredientes: Harina de trigo, grasa vegetal, huevos, azúcar, sal, carbonato ácido de calcio (leudante).
Contiene: Trigo, huevo, puede contener trazas de maní.

Alimentos o ingredientes que causan hipersensibilidad deben declararse separados y resaltados, aunque estén presentes de forma no



Esta declaración no será necesaria en un alimento cuyo nombre específico sea de un solo ingrediente, ya que no le corresponde establecer una lista de ingredientes. Ej: "maní", "leche" o "Soya".



Aditivos Alimentarios

- Los aditivos que se utilicen en la fabricación de los alimentos deben figurar en el RTCA de Aditivos Alimentarios en su versión vigente y deben declararse en la lista de ingredientes con el nombre específico junto a sus clases funcionales.
- No obstante lo anterior, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos:
 - - Aroma (s) y aromatizante (s)
 - - Sabor (es) y saborizante (s)
 - - Almidón (es) modificado(s)

La expresión "aroma o sabor" podrá estar calificada con los términos "naturales", "idénticos al natural", "artificiales" o una combinación de los mismos según corresponda.



Los aditivos que se utilicen deben declararse con el nombre específico junto a sus clases funcionales

Aditivos Alimentarios

Los aditivos transferidos de ingredientes que tengan una función tecnológica notable en el alimento deben declararse en la lista de ingredientes.

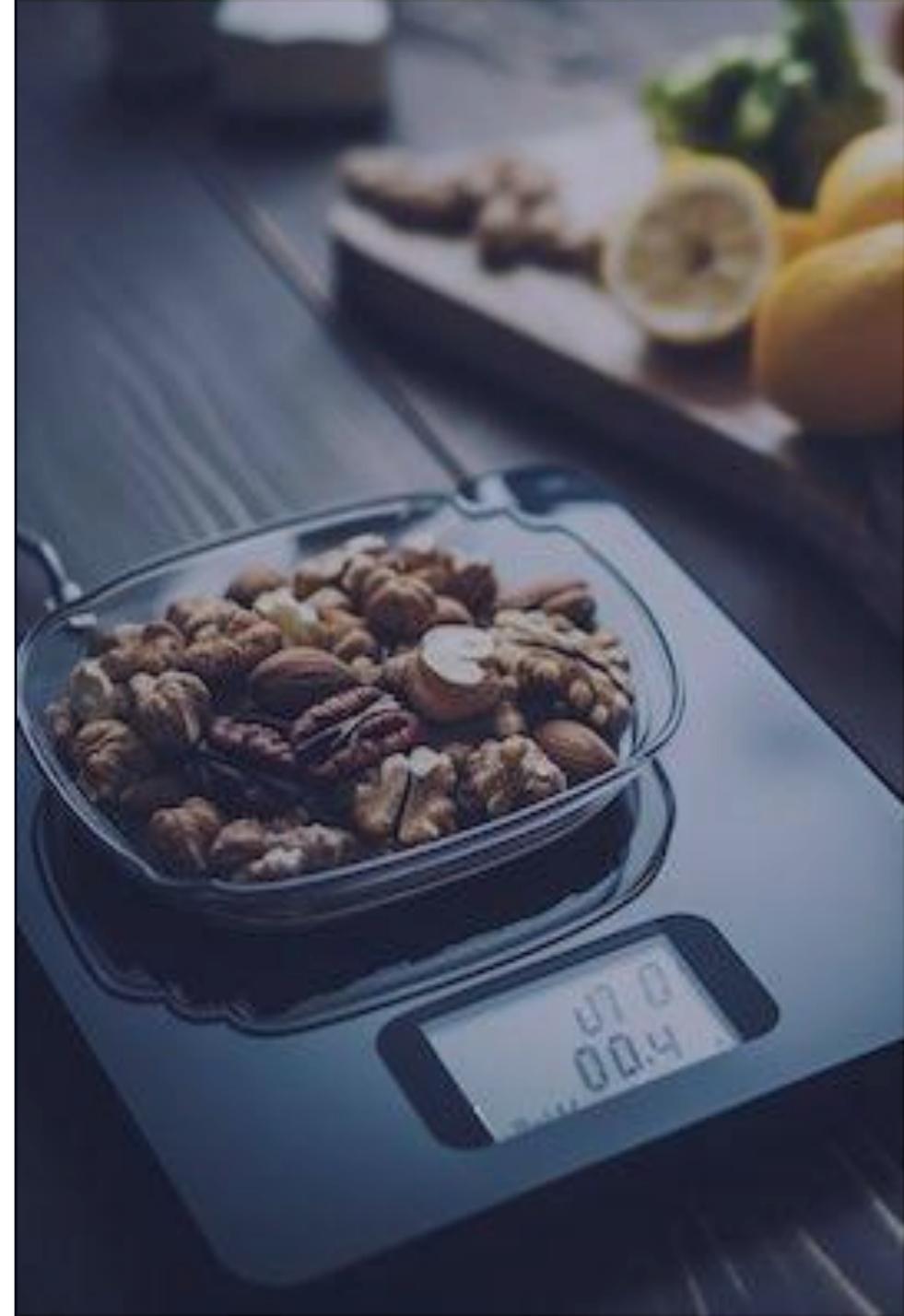
Los aditivos y coadyuvantes que no tengan una función tecnológica en el alimento están exentos de declaración, excepto si pueden causar hipersensibilidad.

Ejemplo



Contenido neto

RTCA 67.01.07:10



Contenido neto

- El contenido neto **deberá aparecer en el mismo campo de visión del nombre del alimento.**
- El contenido neto deberá declararse en unidades del Sistema Internacional (SI), en **peso** para **los alimentos sólidos**, en **volumen** para los **alimentos líquidos**; en **peso o volumen** para los **alimentos semisólidos o viscosos**.
- Se permite que aparezcan otras unidades de medida junto con las del SI.



Ejemplo:
Jugo de naranja
1 Litro (33,33 onzas fluidas)
1 l (33.33 onzas fluidas)
1 L (33,33 onzas fluidas)

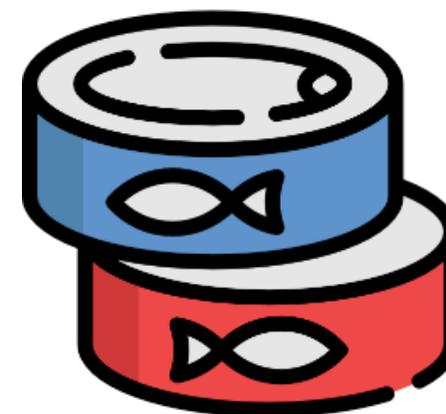
Contenido neto y peso escurrido



Los productos de contenido neto variable deben indicarlo en la etiqueta original o con una etiqueta adicional.



En alimentos envasados en medio líquido, se debe declarar tanto el **contenido neto** como el **peso escurrido** en unidades SI, **ambos en el mismo campo de visión** del nombre del alimento.



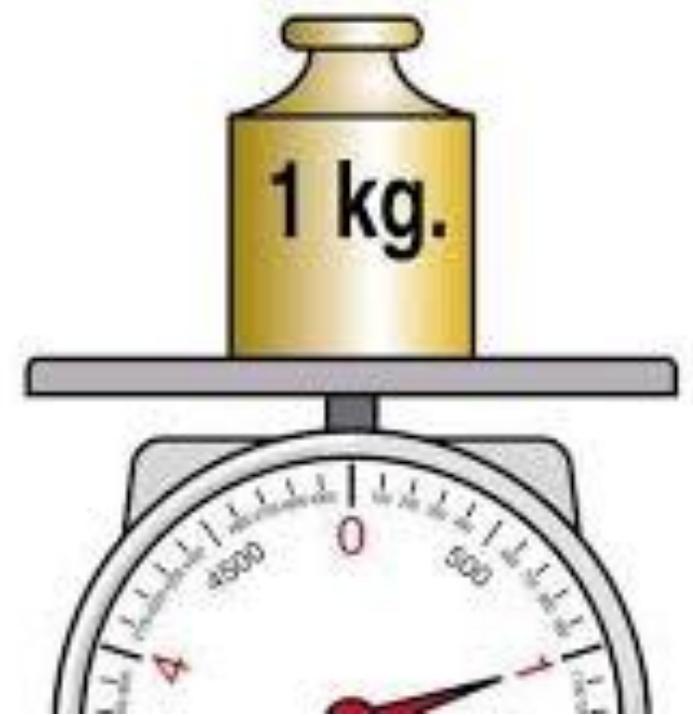
Atún La Sardina

Peso Neto: 110g

Peso escurrido: 90 g

Sistema Internacional de Unidades (SI)

- ❑ Decreto N° 36463-MEIC. Reglamento Técnico RTCR 443:2010 Metrología. Unidades de Medidas Sistema Internacional (SI): Es de aplicación obligatoria para todas las actividades, en donde se describan, mencionen y utilicen unidades de medida.
- ❑ La Ley N° 5292 adopta como obligatorio el Sistema Internacional de Unidades (SI), el cual debe ser utilizado en el etiquetado de los productos alimenticios preenvasados.



Sistema Internacional de Unidades (SI)

- Los símbolos de las unidades SI se escriben **todos en minúsculas**, con excepción de los que se derivan de los nombres propios de científicos, por ejemplo, °C (grado Celsius).
- Existen unidades propias de otros sistemas reconocidas por el sistema internacional y que son mundialmente aceptadas, tal es el caso del litro.

Unidad	Símbolo
kilogramo	kg
gramo	g
mililitro	ml, mL
decilitro	dl, dL
litro	L, l
centímetro cúbico	cm ³
decímetro cúbico	dm ³

Sistema Internacional de Unidades (SI)

Ejemplo: El símbolo de kilogramo es kg y se escribe correctamente "3 kg" (dejando un espacio entre el número y la letra) y NUNCA "3kg." ni "3 kgs".

Espaciado Correcto

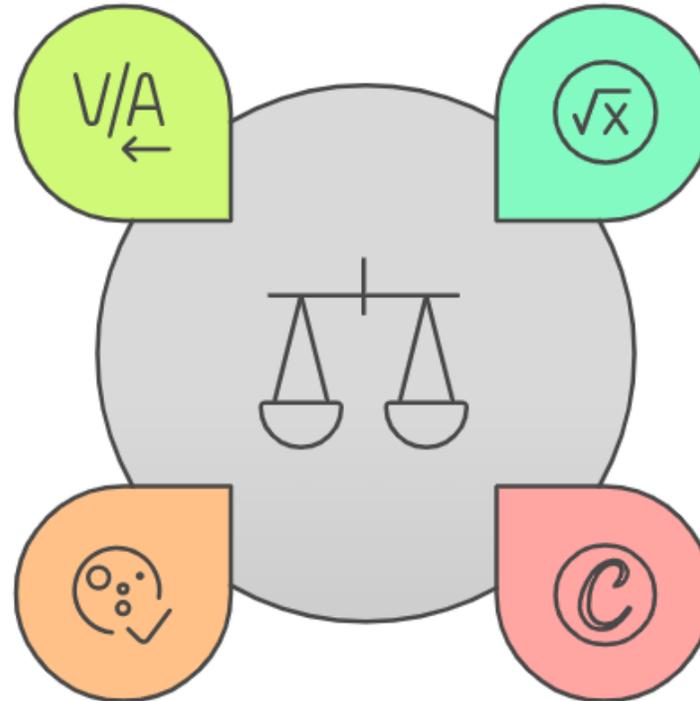
Debe haber un espacio entre el número y el símbolo

Puntuación

Los símbolos no deben tener puntos finales ni pluralizarse

La letra "s" representa al segundo

Uso Correcto de los Símbolos



Entidades Matemáticas

Los símbolos son universales y no abreviaturas

Capitalización Correcta

Sustituir una minúscula por una mayúscula cambia el significado

Ejemplo: se debe escribir 5 km para indicar 5 kilómetros; y no 5 K: porque significa 5 kelvin metro.



País de origen, nombre y dirección

RTCA 67.01.07:10



País de origen: Es aquel en que se elabora o produce el alimento.

- ❖ Si un alimento se produce en un país y luego pasa a un segundo país donde es sometido a una elaboración que cambie su naturaleza, deberá declararse país de origen **a ese segundo país**.
- ❖ Las actividades y procesos como el empacado, envasado o re-ensado, congelación o refrigeración, selección, clasificación, división de envíos a granel, agrupación en paquetes, adhesión de marcas, pelado y corte **no cambian la naturaleza**, por lo tanto, no cambia el país de origen del alimento.

Un producto elaborado en Finlandia y luego envasado en un país de Centroamérica, el país de origen continúa siendo Finlandia para efectos de este RTCA.



Nombre y dirección



Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o exportador para los productos nacionales, según sea el caso.



Para los productos importados deberá indicarse el nombre y la dirección del importador o distribuidor de alimento.

NACIONAL



FABRICANTE, ENVASADOR,
DISTRIBUIDOR O EXPORTADOR

IMPORTADO



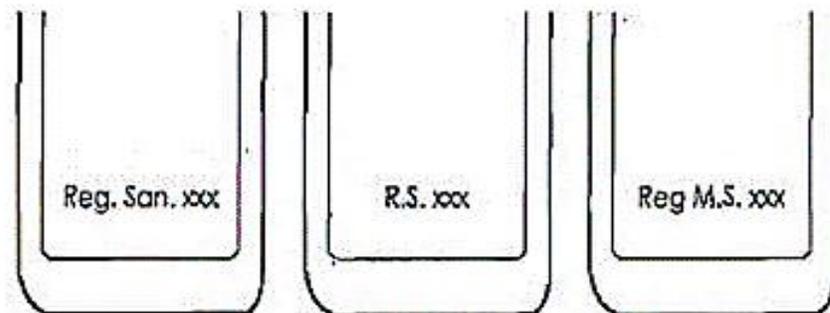
IMPORTADOR O
DISTRIBUIDOR

En ambos casos se debe colocar: Nombre y dirección.
No es obligatorio: Teléfono, fax, email, página web.

Registro Sanitario

- Indica que el producto fue registrado en el Ministerio de Salud o el ente competente. Este registro debe estar precedido por cualquiera de las siguientes frases, seguido del código de Registro asignado por dicha autoridad:

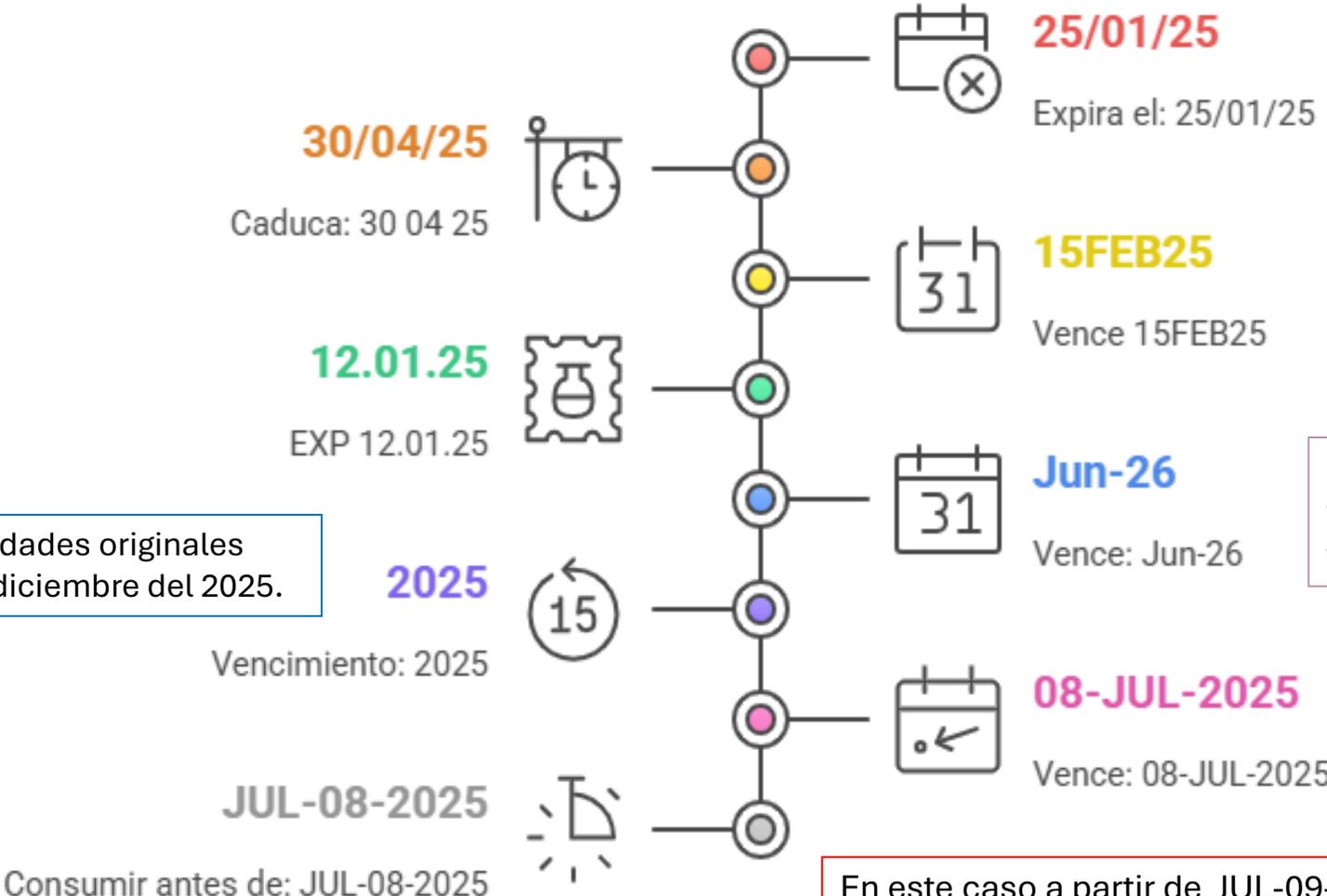
- R.S. xxxx-A-xxxx
- Reg. MS: xxxx-A-xxxxx
- Reg. San.: xxxx-A-xxxxx
- Reg. Sanitario: xxxx-A-xxxxx
- Registro Sanitario:
 - Costa Rica: xxxx-A-xxxxx
 - Guatemala: xxxx-A-xxxxx
 - El Salvador: xxxx-A-xxxxx, etc.
- No. Registro Sanitario: xxxx-A-xxxxx



***Cualquier otra frase que indique claramente el número de registro sanitario.**

Marcado de la fecha

El producto mantiene sus cualidades originales hasta el último día del mes de diciembre del 2025.



Cuando el producto tiene vida útil superior a tres meses

En este caso a partir de JUL-09-2025 no se considerará comercializable el alimento

Marcado de la fecha

No se requiere la indicación de la fecha de duración, vencimiento o caducidad para:

- ❖ Vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de frutas;
- ❖ Bebidas alcohólicas que contengan el 10 % o más de alcohol por volumen;
- ❖ Productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido; se consumen por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
- ❖ Vinagre
- ❖ Sal de calidad alimentaria
- ❖ Azúcar sólido
- ❖ Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados; y goma de mascar.



Uso y conservación

RTCA 67.01.07:10



Instrucciones para la conservación

Debe incluirse en la etiqueta las instrucciones de conservación indispensables para que el producto mantenga los atributos que se le brindaron al momento de su fabricación. Ej. Alimentos refrigerados o congelados, alimentos perecederos, o similares).



Instrucciones para el uso

Son las indicaciones o recomendaciones que el consumidor debe seguir para poder **preparar el alimento para su consumo o uso directo**. Se pueden presentar tres situaciones diferentes:

1



2



3

a) Cuando el producto es un **ingrediente para elaborar otro producto**, en este caso el fabricante no tiene obligación de dar instrucciones de uso, por ejemplo, la harina para repostería.

b) Cuando el producto **requiere de instrucciones para su preparación** para poder ser consumido directamente, por ejemplo, la sopa deshidratada.

c) Cuando el producto **no requiere ninguna instrucción** de uso para ser ingerido, como en el caso de los "snacks", los chocolates, las bebidas, etc.



Requisitos obligatorios adicionales

RTCA 67.01.07:10



Etiquetado cuantitativo de ingredientes

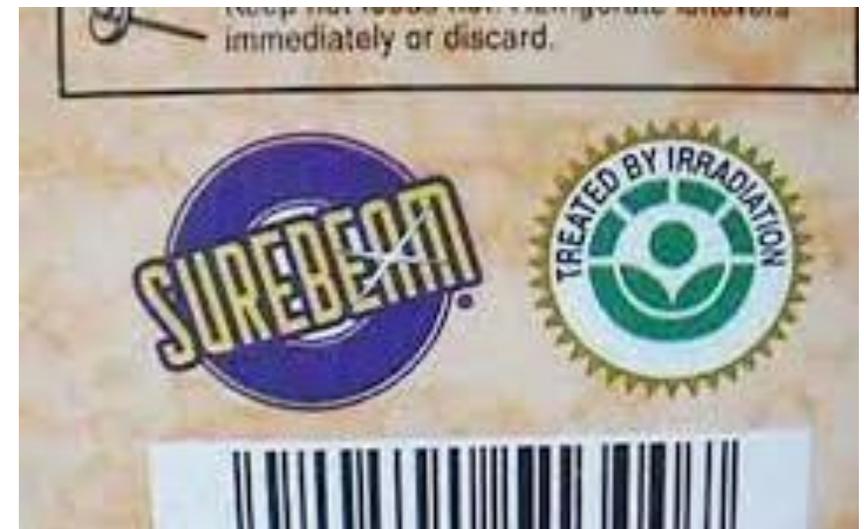
Los alimentos vendidos como mezcla o combinación deben declarar el porcentaje de cada ingrediente en relación con su peso o volumen al momento de la elaboración, incluyendo ingredientes compuestos o categorías de ingredientes. Esto incluye cuando un ingrediente es enfatizado en la etiqueta, como en el caso del "Chocolate con almendras".



Ingredientes: Licor de cacao orgánico, azúcar de caña orgánica, manteca de cacao orgánico, cacao en polvo orgánico, uchuvas orgánicas deshidratadas (5%), almendras en rodajas orgánica (2%), semillas de calabaza orgánica (2%), semillas de chía orgánica (1%), sal.

Alimentos irradiados

- Cuando un alimento haya sido tratado con irradiación ionizante debe llevar en su etiqueta cerca del nombre, una declaración escrita indicativa del tratamiento u opcionalmente se puede usar internacional.





Designaciones de calidad

- Cuando se empleen designaciones de calidad, éstas deberán ser fácilmente comprensibles y comprobables y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna.

Exenciones de los requisitos de etiquetado obligatorio

- Las unidades pequeñas en que la superficie más amplia sea **inferior a 10 cm²** podrán quedar exentas de los requisitos estipulados en las subsecciones 5.2 (lista de ingredientes), 5.7 (lote), 5.8 (FV e instrucciones de conservación) y sección 6 (instrucciones de uso). Las especias y hierbas aromáticas no se contemplan en esta exención.
- Para el caso de los caldos y consomés deshidratados y productos como tabletas, chicles, confites y otros similares envueltos en forma individual, por limitaciones de tamaño, deberán cumplir con lo expuesto en el párrafo anterior **colocando dicha información en el envase o empaque que contenga varias unidades** del producto.

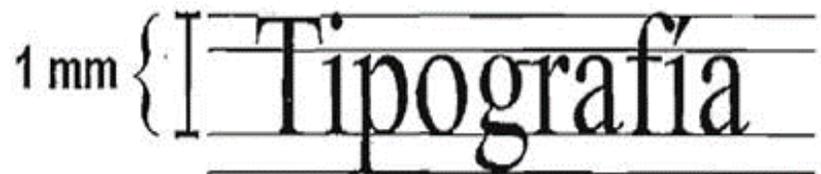


04

PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA



Presentación de la información obligatoria



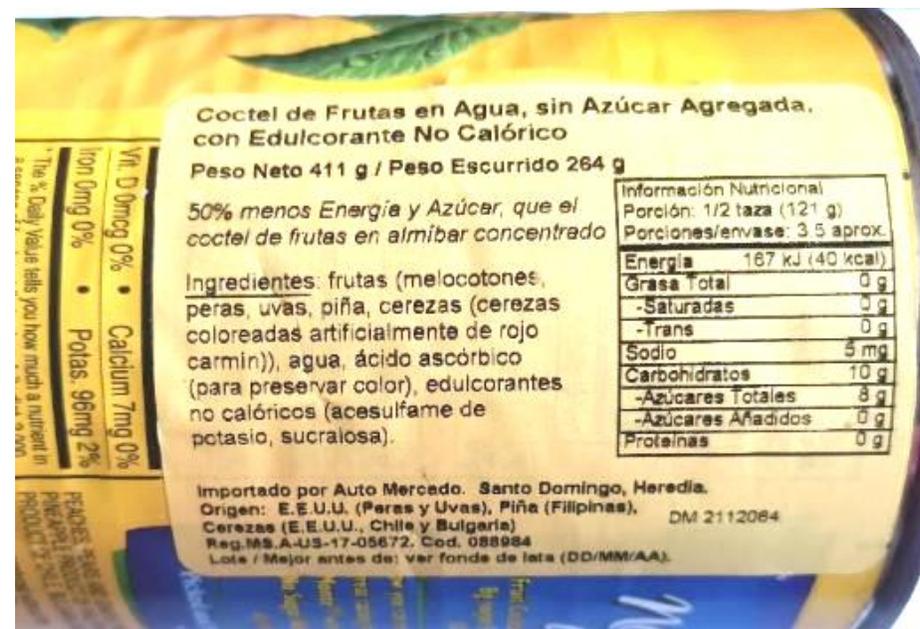
Idioma: se debe establecer en español. Se permite el uso de etiquetas complementarias cuando la información venga en otro idioma.

Tamaño de Letra: Altura de la letra no inferior a 1 mm. Debe existir contraste de la letra respecto al fondo.

El nombre y contenido neto del alimento deben aparecer en el mismo campo de visión.

Etiqueta complementaria

- La etiqueta complementaria se usa para **proporcionar información obligatoria al consumidor en casos en los que la etiqueta original está en un idioma distinto al español**. También se utiliza para añadir elementos obligatorios que no están presentes en la etiqueta original de un producto importado, pero que es requerido por la regulación nacional.



05

CASOS PRÁCTICOS

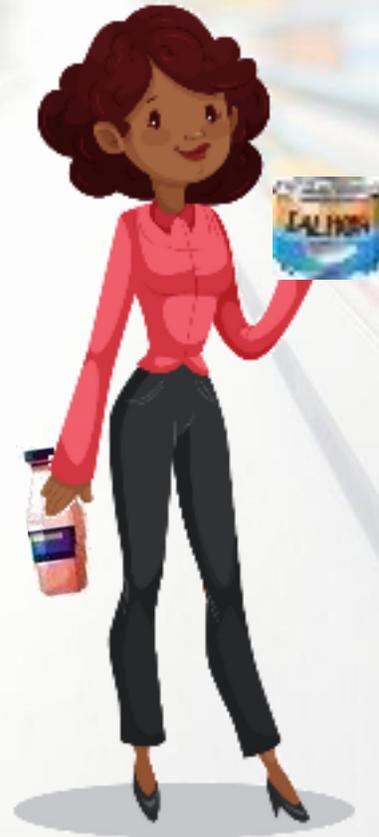


Ejemplo general:



06

OTRAS REGULACIONES CON DISPOSICIONES SOBRE ETIQUETADO



Etiquetado Nutricional

DECRETO N° 37100-COMEX-MEIC-S. RTCA 67.01.60:10 Etiketado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la población a partir de 3 años de edad.

Este reglamento aplica en aquellos CASOS en donde se incluya una declaración nutricional, información nutricional o saludable del alimento.



Etiquetado Nutricional

Información nutricional

Tamaño de la porción 1/4 de taza (113 g)

Porciones por envase 8

Cantidad por porción

Calorías 100 Calorías de las grasas 20

% de valor diario*

Grasa total 2g **3%**

Grasas saturadas 1.5g **7%**

Grasas trans 0g

Colesterol 10mg **3%**

Sodio 460mg **19%**

Total de carbohidratos 4g **1%**

Fibra 0g **0%**

Azúcares 4g

Proteína 16g

Vitamina A 0% • Vitamina C 0%

Calcio 8% • Hierro 0%

*Los porcentajes de valores diarios se basan en una dieta de 2,000 calorías



- ❖ **Etiquetado nutricional:** toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento
- ❖ Proporciona datos sobre el contenido en **nutrientes clave** de un alimento para **informar** a los consumidores sobre la calidad nutricional de los alimentos que compran.
- ❖ Incluye: energía, macronutrientes como proteínas, grasas y carbohidratos y sus componentes; sodio y potasio; y vitaminas y minerales.
- ❖ Se presenta en un formato **estandarizado** en los alimentos preenvasados para que los consumidores puedan encontrar la información de forma homogénea facilitando la **comparación** entre diferentes alimentos y marcas.

Otros reglamentos

RTCA 67.01.15:07 Harinas, harina de trigo fortificada.

Establece las características y especificaciones que debe cumplir la harina de trigo fortificada.



RTCA 67.04.48:08 Néctares de frutas. Especificaciones

Establece las especificaciones generales que deben cumplir los néctares de frutas preenvasados.

RTCA 67.04.40:07 Alimentos y bebidas procesadas. Grasas y aceites. Especificaciones

Especificaciones generales que deben cumplir los aceites y grasas vegetales, animales y marinos, y sus derivados comestibles, preenvasados.



RTCA 67.01.05:11 Bebidas alcohólicas, fermentadas. Requisitos de etiquetado y RTCA 67.01.06:11 Bebidas alcohólicas, destiladas

Etiquetado de las bebidas alcohólicas fermentadas preenvasadas para consumo humano.

Otros reglamentos

RTCA 67.04.65:12 Uso de términos lecheros

Establece el uso correcto de los términos lecheros relacionados con los alimentos que se destinan al consume humano directo o su ulterior elaboración.

RTCA 67.04.73:17 Leche Ultra Alta Temperatura (UAT o UHT). Especificaciones

Establece las especificaciones que debe cumplir la leche ultra alta temperatura (UAT o UHT), destinada al consumo humano directo o su procesamiento ulterior en los Estados Parte. No aplica a la leche ultrapasteurizada en envase no aséptico que requiera refrigeración.



RTCA 67.04.76:18 Productos Lácteos. Leches en Polvo y Crema (Nata) en Polvo. Especificaciones

Establece las especificaciones que deben cumplir las leches en polvo y la crema (nata) en polvo, que se ajustan a la definición del reglamento técnico; destinadas al consumo humano directo o procesamiento ulterior en el territorio de los Estados Parte.



RTCA 67.04.66: 12 Leche pasteurizada (pasterizada)

Establecer las especificaciones generales que debe cumplir la leche que se ajusta a dicha definición.

Otros reglamentos

RTCR 449:2010: Reglamento técnico para el etiquetado de productos pesqueros frescos, congelados y descongelados, de venta a granel o preempacado en el punto de venta. DE N° 36980-MEIC-MAG



RTCR 400:2006. Etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras. DE-N° 33744-MEIC-MAG

Reglamento técnico RTCR 411:2008 Productos Cárnicos Embutidos: Salchicha, Salchichón, Mortadela y Chorizo. Especificaciones. N° 35079-MEIC-MAG-S



Reglamento técnico RTCR 506: 2022. Salsas y productos similares, mayonesa, especificaciones. N° 43945 -MEIC-S



Importante

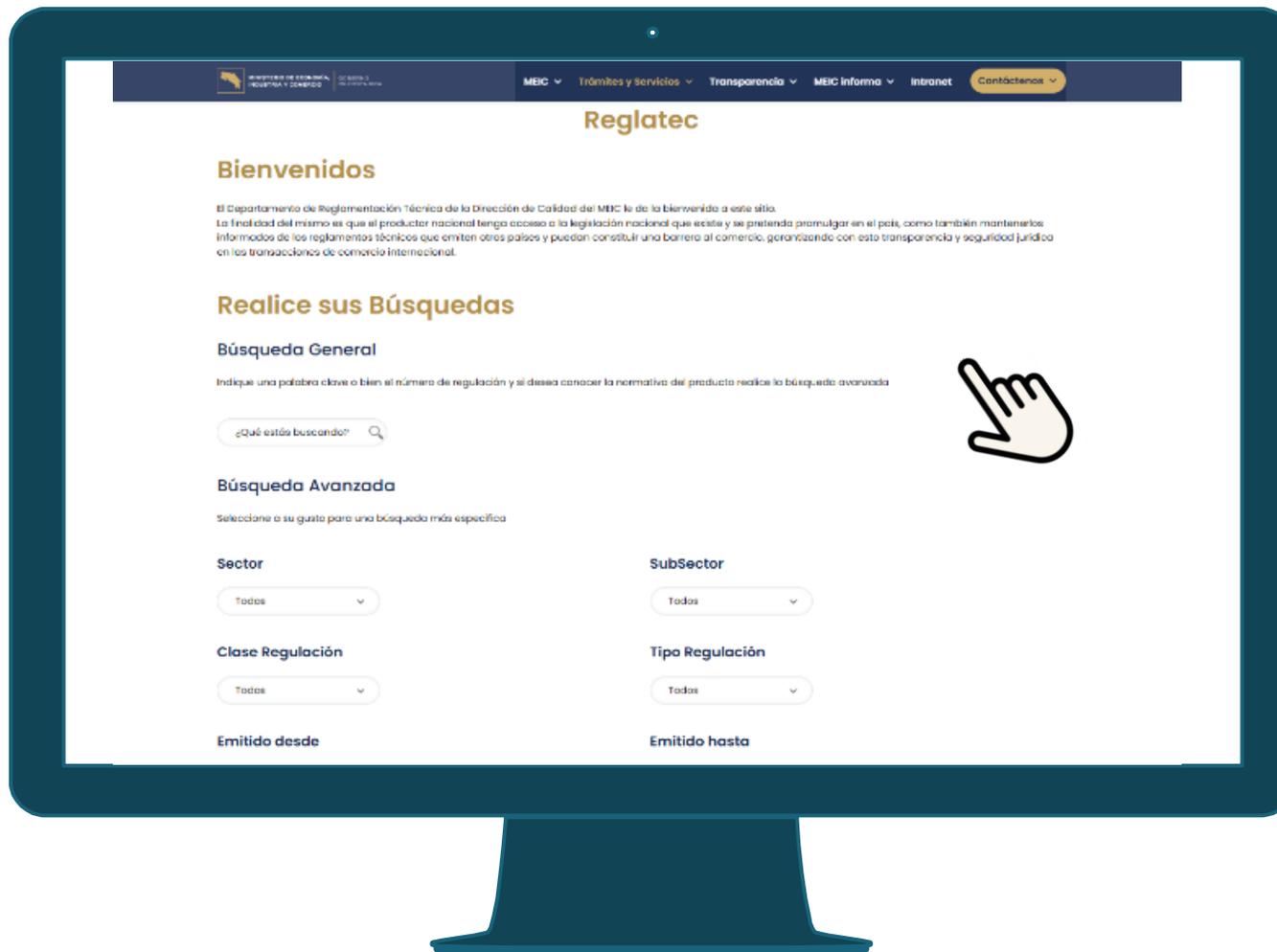
- Al elaborar la **etiqueta de un producto**, es crucial considerar los reglamentos específicos que sean aplicables al producto en cuestión (en caso de existir), ya que estos pueden contener disposiciones adicionales al RTCA, así como las especificaciones sobre denominación del producto.





Información Adicional

<https://www.meic.go.cr/tramites-y-servicios/reglatec/>



Preguntas para los participantes

A group of business professionals in a meeting. In the foreground, a person's hands are pointing at a tablet displaying a document with charts and text. Other people in the background are holding smartphones and coffee cups, engaged in conversation. The scene is brightly lit, likely from a window.



¿Cuáles son los *principios generales* que rigen el RTCA de etiquetado general de alimentos preenvasados?



¿Cuáles son los *requisitos obligatorios* que debe contener toda etiqueta de alimento preenvasado según el RTCA?



¿Qué entiende por *denominación del alimento* y cómo debe reflejarse en la etiqueta?



¿En que consiste la *lista de ingredientes*? ¿Sabes en qué orden deben declararse según el reglamento?



¿Qué es una *etiqueta complementaria* y en qué situaciones puede utilizarse legalmente?

¿Cuáles son los *alergenos que deben declararse?*

¿Cuáles son las *declaraciones nutricionales obligatorias* y cuándo se debe presentar una tabla nutricional?

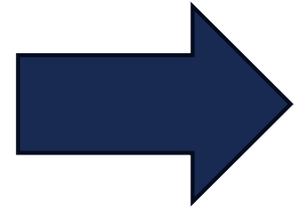
¿Qué tipo de información o elementos están *prohibidos o restringidos* en las etiquetas para evitar inducir al error al consumidor?

¿En qué casos es obligatorio declarar el *país de origen o procedencia* del producto?

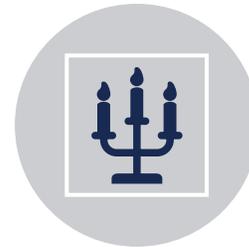
Mencione algunas de las opciones para declarar las *fechas de vencimiento*.



Ejemplo: Pizza congelada



Lista de ingredientes: Harina de trigo, salsa de tomate, queso, jamón, especias, etc.



USO DE QUESO COMO INGREDIENTE (SIN ESPECIFICAR TIPO)



CUANDO EL QUESO ES UN INGREDIENTE DE OTRO ALIMENTO (EJ. PIZZA) Y NO SE MENCIONA UN TIPO ESPECÍFICO EN LA ETIQUETA O PRESENTACIÓN (COMO "MOZZARELLA" O "CHEDDAR"):

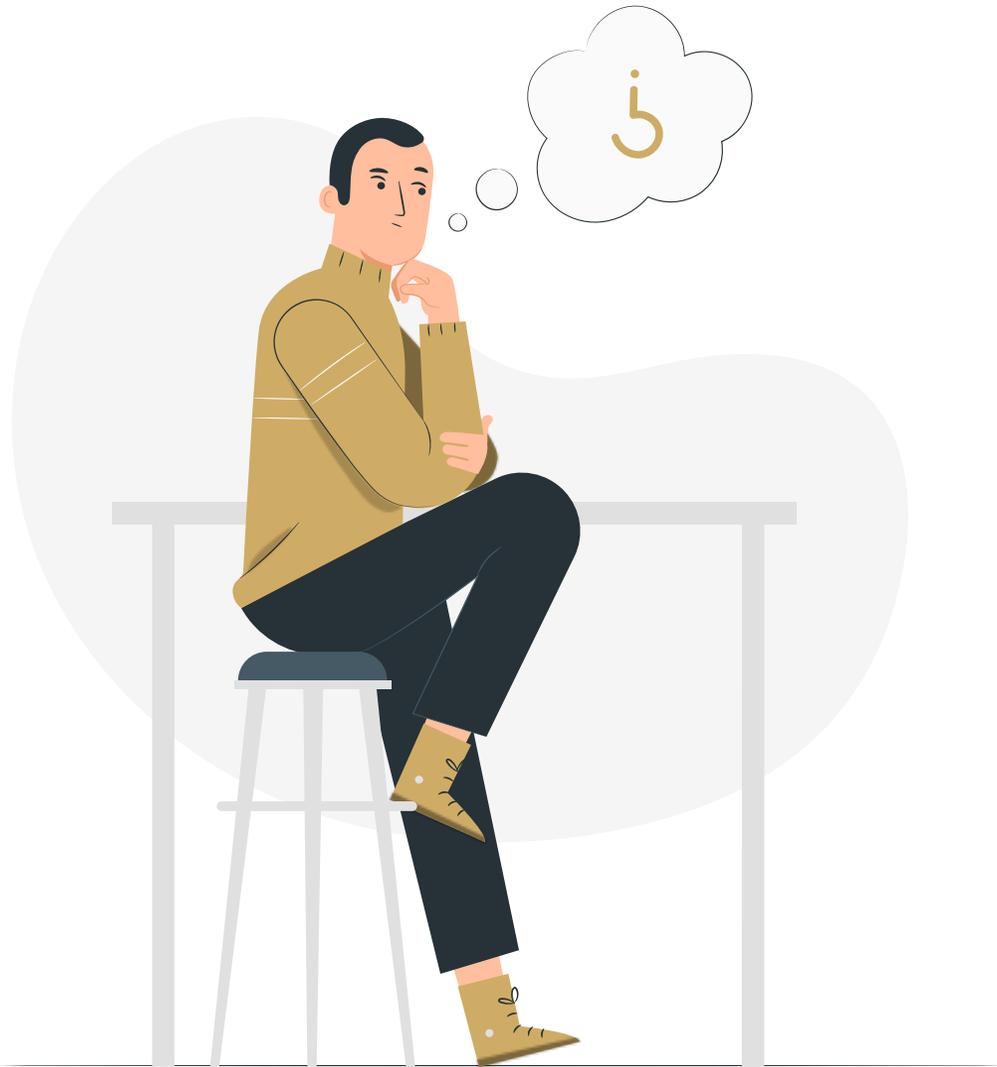


- ✓ SE PERMITE USAR CUALQUIER TIPO O MEZCLA DE QUESOS,
- ✓ SIN NECESIDAD DE ESPECIFICAR CUÁL SE UTILIZÓ,
- ✓ SIEMPRE QUE SE CUMPLA LA NORMATIVA Y NO SE INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR.

Vigilancia de mercado

Pasos de la verificación de mercado





¿Qué pasa si no se remite la corrección?

Si no remite en tiempo y forma la declaración jurada con las evidencias de corrección, se presume que no ha realizado las correcciones y se presenta la **denuncia** ante la Comisión Nacional del Consumidor.



MINISTERIO DE ECONOMÍA,
INDUSTRIA Y COMERCIO

GOBIERNO
DE COSTA RICA

RESULTADOS INSPECCIONES DE MERCADO

DEPARTAMENTO VIGILANCIA DE MERCADO



Verificación de Mercado 2023

- ❖ Galletas dulces y saladas
- ❖ Salsas con o sin picante
- ❖ Aderezos
- ❖ Pan preempacado
- ❖ Repostería preempacadas
- ❖ Mermeladas
- ❖ Jaleas
- ❖ Productos libres de gluten
- ❖ Snacks, plátanos, papas tostadas y otros similares



Resumen de los principales hallazgos de la verificación de mercado 2023



Fecha: 29, 30 y 31 de agosto de 2023



8 comercios verificados

56 productos verificados



3 provincias

Alajuela (3)

Heredia (2)

Cartago (3)

VARIABLES EVALUADAS SEGÚN LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICA

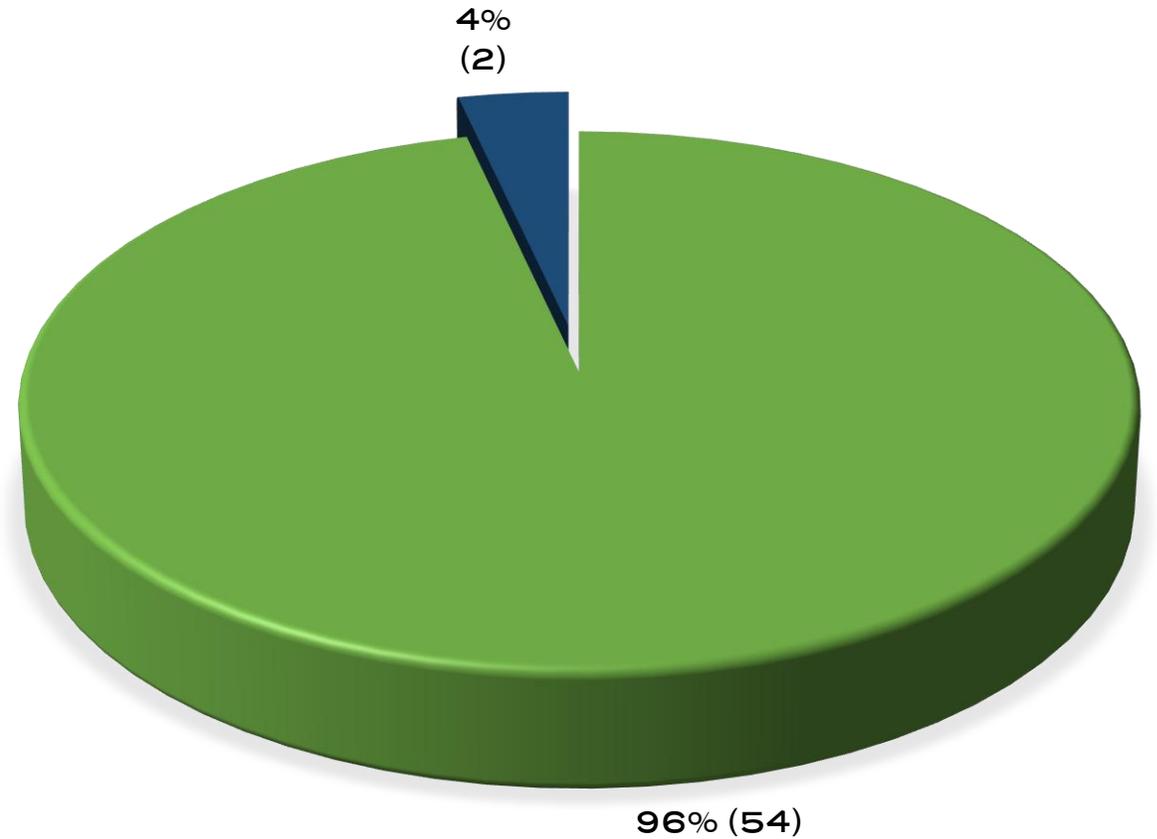


Variables evaluadas	Reglamentación Técnica aplicable
1. Principios generales etiqueta	DE-37280-COMEX-MEIC punto 3.7, 4.1 y 4.2.
2. Nombre del Alimento	DE-37280-COMEX-MEIC punto 5.1, 9.1.5.
3. Lista de ingredientes	DE-37280-COMEX-MEIC punto 5.2.1, 5.2.1.4 y 5.2.1.5.
4. Leyenda de hipersensibilidad	DE-37280-COMEX-MEIC punto 5.2.1.4 y 5.2.1.5.
5. Etiquetado cuantitativo de los ingredientes	DE-35084-MEIC-MAG-S punto 7.1.1.
6. Contenido neto	DE-37280-COMEX-MEIC punto 5.3 y 9.1.5. DE-36463 A.1.1, A.1.2 y A.6.1
7. Registro Sanitario	DE-37280-COMEX-MEIC punto 5.4.
8. Información del productor, importador o distribuidor	DE-37280-COMEX-MEIC punto 5.5.
9. País de origen	DE-37280-COMEX-MEIC punto 5.6.
10. Lote	DE-37280-COMEX-MEIC punto 5.7.
11. Fecha de vencimiento	DE-37280-COMEX-MEIC punto 5.8 y Reglamento a la Ley 7472, art. 203.
12. Instrucciones de conservación	DE-37280-COMEX-MEIC punto 5.8.4.
13. Instrucciones de uso	DE-37280-COMEX-MEIC Punto 6.
14. Información de la etiqueta	DE-37280-COMEX-MEIC punto 9.
15. Etiqueta complementaria	DE-37280-COMEX-MEIC punto 9.2.3.
16. Información de los precios de venta al consumidor	Ley 7472, art. 34-b.

Resultados de la verificación de mercado

56

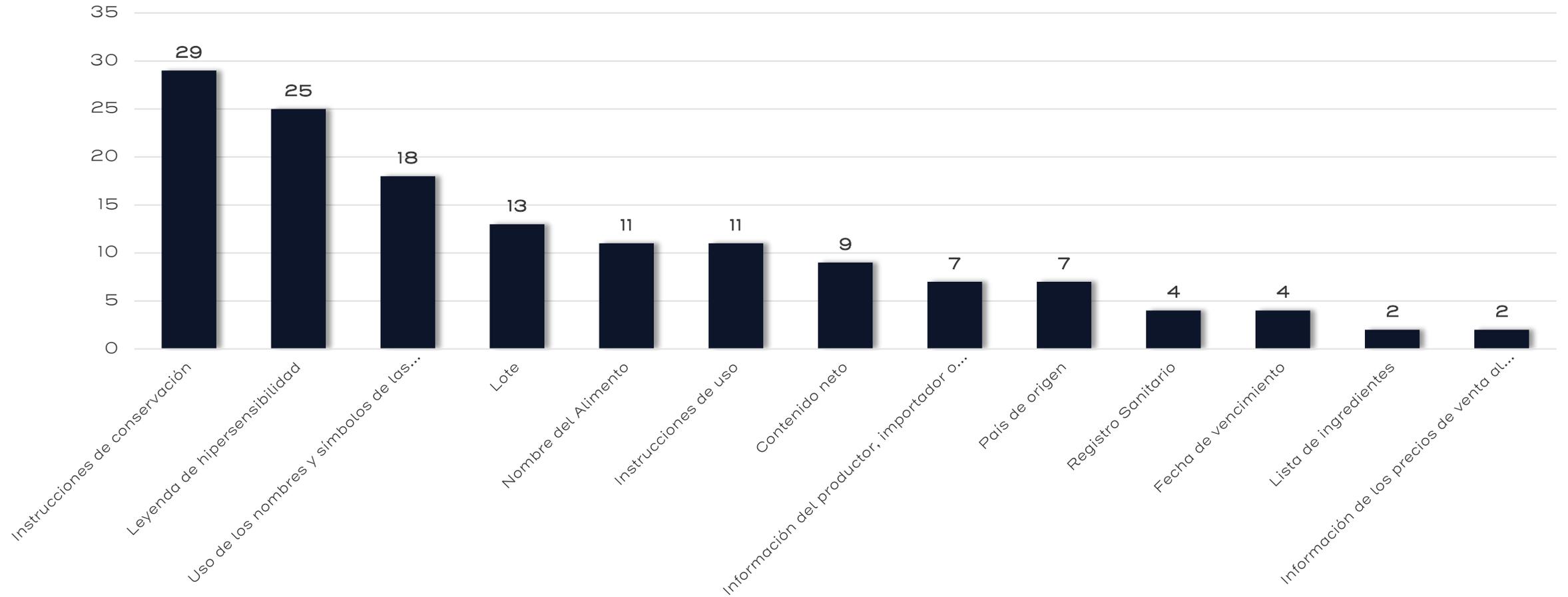
productos



■ No cumplen

■ Cumplen

Principales incumplimientos



Denuncias presentadas ante la CNC producto de las fiscalizaciones de mercado

Etiquetado

2023 – 11 denuncias

Yogurt(2), Natilla(2), Quesos(1) y Huevos (6)

2024 – 15 denuncias

Alimento (1), Café (2), Jugos y néctares (3), Pescado (4) y Cárnicos (5)



Dirección de Apoyo al Consumidor
Departamento de Educación al Consumidor y Ventas a Plazo

Denuncias ante la Comisión Nacional del Consumidor

¿Qué se puede denunciar ante la Comisión Nacional del Consumidor?

Cualquier hecho que vulnere los derechos de las personas consumidoras en el marco de la Ley N°7472 y el D.E. N°37899-MEIC.

INFRACCIONES DENUNCIADAS	2021	2022	2023	2024	2025
Garantía	1377	2869	2406	2627	1059
Contrato	1699	2654	1944	2212	1071
Inadmisible	2082	2026	2134	1615	378
Derecho de retracto	29	27	14	14	11
Ley de usura	2	3	0	0	0
Normas de calidad y reglamentación técnicas	37	58	33	68	13
Publicidad & Ofertas	586	149	192	239	111
Tarjetas de crédito	32	73	68	60	38
Ventas a plazo	6	49	25	32	8
Acoso u hostigamiento para la cobranza	13	28	6	3	7
Especulación	9	8	2	3	0
Otros	71	98	31	44	12
Total	5943	8042	6855	6917	2708

Fuente: CRM 2021-I cuatrimestre 2025

¿Qué sucede si no se cumple la normativa?

- El comerciante se expone a una sanción por parte de la Comisión Nacional del Consumidor de una multa de diez a cuarenta veces el salario base del oficinista 1, establecido por el Consejo Superior del Poder Judicial.
- Las multas se gradúan de acuerdo con el momento en que se cometió la infracción.

AÑO	SEMESTRE/ PERÍODO	SALARIO BASE	MULTA 10 SALARIOS	MULTA 40 SALARIOS
2015	1º semestre	₡252 900	₡2 529 000	₡10 116 000
	2º semestre	₡253 150	₡2 531 500	₡10 126 000
2016	1º semestre	₡255 700	₡2 557 000	₡10 228 000
	2º semestre	₡257 650	₡2 576 500	₡10 306 000
2017	1º semestre	₡260 250	₡2 602 500	₡10 410 000
	2º semestre	₡262 900	₡2 629 000	₡10 516 000
2018	1º semestre	₡267 000	₡2 670 000	₡10 680 000
	2º semestre	₡270 750	₡2 707 500	₡10 830 000
2019	1º semestre	₡274 500	₡2 745 000	₡10 980 000
	2º semestre	₡278 250	₡2 782 500	₡11 130 000
2020 2023	1º semestre 2020 al 9/03/23	₡287 000	₡2 870 000	₡11 480 000
2023	10/03/23 al 02/08/2023*	₡325 085	₡3 250 850	₡13 003 400
2025	A partir del 3/8/2023**	₡462 200 (vigente)	₡4 622 000	₡18 488 000

Caso de denuncia

Voto CNC 111-25



1/RTCA 67.01.07:10: Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados) | 2/RTCR 449:2010: Etiquetado de productos pesqueros frescos, congelados y descongelados, de venta a granel o preempacado en el punto de venta.

Se realiza una **verificación de mercado** y se encuentra que una tilapia, originalmente empacada en caja, está siendo vendida en paquetes individuales.

Los empaques individuales no incluyen la información obligatoria, entre ella:

- Nombre del alimento
- Lista de ingredientes
- Contenido neto
- Información del importador o distribuidor
- País de origen
- Lote
- Instrucciones de conservación
- Fecha de vencimiento.

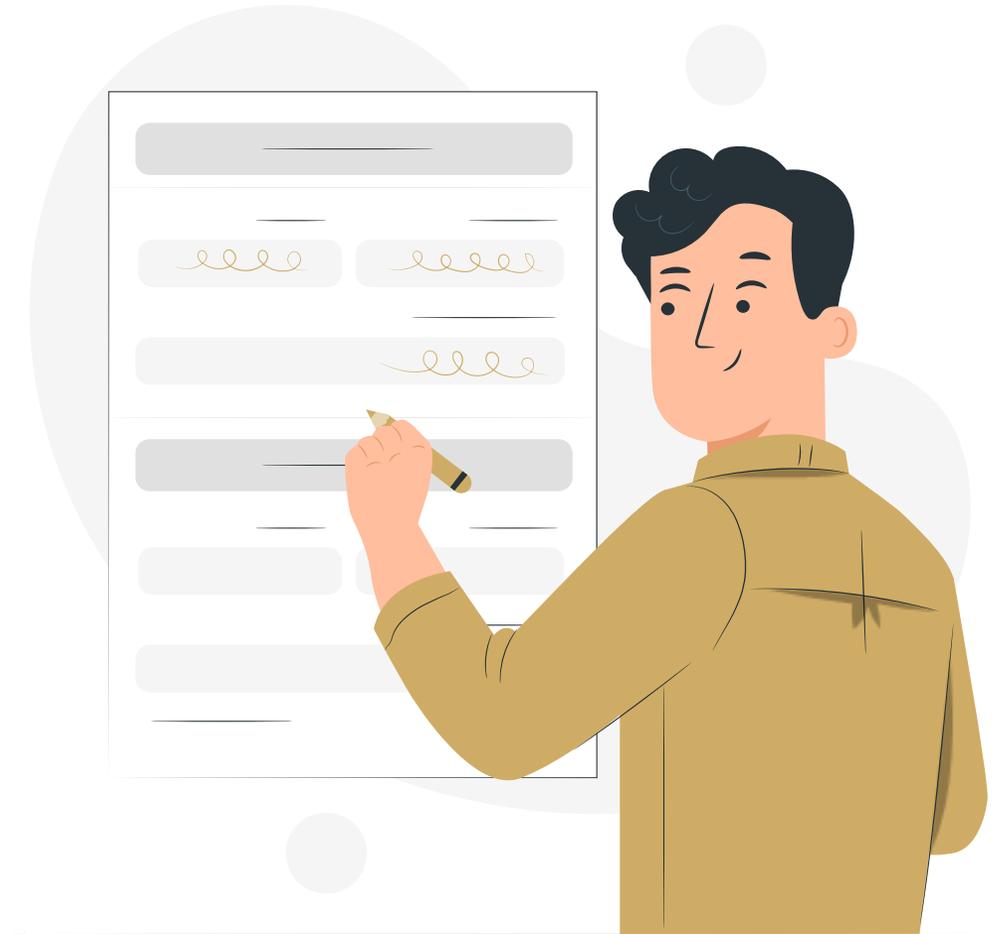


Esta omisión representa un incumplimiento al D.E. N°37280-COMEX-MEIC¹ y D.E. N°36980-MEIC-MAG²

Caso de denuncia

Voto CNC 111-25

- Se previno al comercio para que, en un plazo de 10 días hábiles, realizara las correcciones señaladas en el etiquetado de los productos.
 - La empresa no dio respuesta y en una segunda visita, se constató que el incumplimiento persistía.
 - La **CNC señala** que los reglamentos técnicos buscan garantizar a los destinatarios que se les brinde la información pertinente, para proteger su salud y adoptar una apropiada decisión de consumo.
 - El comercio incumplió con la normativa vigente, por lo que se **declara con lugar la denuncia**.
-  **Se impone una sanción de ₡2.870.000 y se le ordena cumplir con lo establecido en los reglamentos técnicos.**



Contactos

Dirección de Regulación Técnica y Vigilancia de Mercado

- Teléfono: 2549-1493 ext. 503, 546, 547
- verificacion@meic.go.cr

Dirección de Apoyo al Consumidor

- Teléfono: 800-consumo (800-2667866)
- capacitacionesconsumidor@meic.go.cr



MINISTERIO DE ECONOMÍA,
INDUSTRIA Y COMERCIO

GOBIERNO
DE COSTA RICA

Muchas gracias