



# Guía para el etiquetado de frutas procesadas

**SAN JOSÉ, COSTA RICA  
FEBRERO, 2002**





**Centro de Servicio de Interpretación de Etiquetado  
para el Aglomerado Agroalimentario**

Teléfono: (506)280-5387

Fax: (506)283-5133

Apartado Postal: 1736-2050  
San José, Costa Rica

E-mail:

[informacion@etiquetado.go.cr](mailto:informacion@etiquetado.go.cr)

[etiquetado@ns.onnum.go.cr](mailto:etiquetado@ns.onnum.go.cr)

<http://www.etiquetado.go.cr>

Dirección:

500 m norte de Muñoz y Nanne,  
San Pedro de Montes de Oca, San José



Con el apoyo financiero de la Iniciativa  
Costarricense para la Competitividad Internacional  
<http://www.icci.or.cr>



Con el apoyo técnico del Ministerio de Economía,  
Industria y Comercio y del Instituto Interamericano  
de Cooperación para la Agricultura:

MEIC <http://www.meic.go.cr>

<http://www.iica.int>



IICA  
BIBLIOTECA VENEZUELA

# 13 JUN 2002 #



Centro de Servicio de Interpretación de Etiquetado  
para el Aglomerado Agroalimentario

# Guía para el etiquetado de frutas procesadas



Con el apoyo financiero de la  
Iniciativa Costarricense para  
la Competitividad Internacional



Con el apoyo técnico del Ministerio  
de Economía, Industria y Comercio  
y del Instituto Interamericano de  
Cooperación para la Agricultura



98997604

ISBN 9968-737-03-8

Ministerio de Economía, Industria y Comercio, 2002



**Centro de Servicio de Interpretación de  
Etiquetado para el Aglomerado Agroalimentario**

Teléfono: (506)280-5387

Fax: (506)283-5133

Apartado Postal: 1736-2050

San José, Costa Rica

E-mail:

[informacion@etiquetado.go.cr](mailto:informacion@etiquetado.go.cr)

[etiquetado@ns.onnum.go.cr](mailto:etiquetado@ns.onnum.go.cr)

<http://www.etiquetado.go.cr>

Dirección:

500 m norte de Muñoz y Nanne,  
San Pedro de Montes de Oca, San José

**Es responsabilidad del usuario el correcto uso e interpretación de esta Guía.  
Este documento fue elaborado con las normas vigentes en el momento de su publicación.**



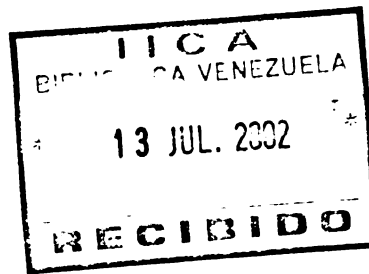
[www.icci.or.cr](http://www.icci.or.cr)



[www.iica.int](http://www.iica.int)



[www.meic.go.cr](http://www.meic.go.cr)



## Contenido

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





## ***Presentación***

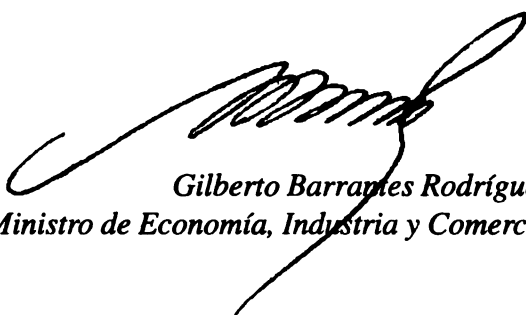
*La reglamentación alimentaria existe en los países desde hace muchos años, pero se había concebido con el fin de satisfacer necesidades locales. Los cambios ocurridos en el transporte y los mecanismos de conservación de alimentos hicieron que el comercio internacional de alimentos ya no se viera limitado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

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

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

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

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

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



## ***Agradecimientos***

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

Externamos un sincero agradecimiento a:

Ministerio de Economía, Industria y Comercio, MEIC

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

Ministerio de Agricultura y Ganadería, MAG

Ministerio de Salud, MS

Consejo Nacional de Producción, CNP

Cámara de Exportadores de Costa Rica, CADEXCO

Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria, CACIA

Cámara Nacional de Agricultura y Agroindustria, CNAA

Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica, PROCOMER

Federación Nacional de Asociaciones de Consumidores y Usuarios, FENASCO

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, IICA

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

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





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

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

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

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

## **I. La normativa**

En Costa Rica, los requisitos que deben cumplirse para el correcto etiquetado de los alimentos preenvasados, se fundamentan en las disposiciones contenidas en el Reglamento Técnico RTCR100: 1997, aprobado por Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC, y sus modificaciones. Se debe tomar en cuenta, además, lo dispuesto en los reglamentos técnicos nacionales específicos para los productos, así como de las disposiciones complementarias contenidas en el Codex Alimentarius. En el caso específico de las frutas procesadas: Norma del Codex para Compotas (Conservas de Frutas) y Jaleas, CODEX STAN 79-1981.

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

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



## **II. La guía y su empleo**

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

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

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

## **III. Información obligatoria del etiquetado**

De acuerdo con el decreto mencionado, toda etiqueta debe contener al menos:

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





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



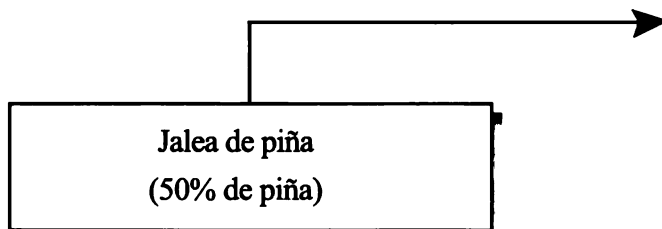
# 1 Nombre del alimento

Debido a la gran variedad de productos que se pueden obtener a partir de frutas, es conveniente que se consulte el Codex Alimentarius o bien la normativa nacional para saber si el producto que se está elaborando tiene alguna norma específica. En esta normativa se define el producto y así se regula el nombre que se debe declarar en la etiqueta. (Ver Apéndice 1).

## 1.1 ¿Qué es el nombre del alimento?

El nombre del alimento es aquel que indica la verdadera naturaleza del producto. Normalmente es específico y no genérico.

Ejemplo:



Para el caso de las conservas y jaleas de frutas, cerca del nombre debe **indicarse el porcentaje de fruta que contiene**, como se ve en el ejemplo.

## 1.2 ¿Qué se entiende por verdadera naturaleza del alimento?

Por la verdadera naturaleza del alimento, se entiende que el nombre exprese claramente y sin lugar a dudas lo que es el alimento. En el caso de productos elaborados a partir de frutas, las proporciones de ingredientes utilizados y el tipo de proceso aplicado, tiene mucha influencia en el nombre que se le asigna al producto.

Por ejemplo: Según la norma CODEX STAN 79-1981, Norma para Compotas (Conservas de frutas) y Jaleas, se define<sup>1</sup> que una jalea es el jugo extraído de frutas sanas, preparado eliminando la totalidad de los sólidos insolubles y que puede concentrarse por eliminación de agua. El contenido mínimo de fruta que puede tener es de 33 partes por cada 100 partes de producto terminado.

<sup>1</sup> Esta definición es un resumen de la información técnica general que se presenta en la Norma.





### 1.3 ¿Qué significa nombre específico y no genérico?

Un producto no se puede llamar solamente por su nombre genérico, por ejemplo “jalea”, sino con algún calificativo que indique la naturaleza del producto, de modo que se debe llamar “jalea de piña (50 % fruta)”.

### 1.4 ¿Deben aparecer en la etiqueta otras indicaciones junto al nombre del alimento?

Sí, en la etiqueta, junto al nombre del alimento o muy cerca del mismo, deben incluirse las palabras o frases adicionales que ayuden a describir el producto, para evitar que se induzca a engaño al consumidor.

Ejemplo:

Trozos de piña (en jugo de piña  
ligeramente edulcorado)



Para el tipo de producto incluido en este ejemplo, el Codex Alimentarius tiene una norma en la que se incluyen regulaciones para las designaciones de los medios de cobertura, según su naturaleza (contenido de Grados Brix).

Además, es obligatorio que en el mismo campo de visión en el que aparece el nombre del alimento, debe aparecer el contenido neto del producto.

### 1.5 ¿Qué se entiende por mismo campo de visión?

Por mismo campo de visión se entiende que de una sola mirada el consumidor puede apreciar, qué y cuánto está comprando; de este modo no se tiene que buscar en todo el empaque el contenido neto del producto.



# 1 Nombre del alimento

## 2.1 ¿Qué es la lista de ingredientes?

La lista de ingredientes es el listado de cada ingrediente que forma parte del alimento. Deben enumerarse todos los ingredientes en orden decreciente de masa inicial, en el momento de la fabricación del alimento.

Ejemplo:

Ingredientes: azúcar, piña, pectina como gelificante, ácido cítrico como acidulante y benzoato de sodio como preservante.



La lista de ingredientes debe ir encabezada por un título apropiado que consiste en el término “**ingrediente**” o que lo incluya.



## 2.2 ¿Qué quiere decir que la lista de ingredientes sea en orden decreciente?

El orden decreciente significa que los ingredientes son listados de mayor a menor, según la proporción de la masa (peso) inicial, en el momento de la fabricación del alimento.

## 2.3 ¿Debe el agua ser listada como ingrediente?

En la lista de ingredientes deberá indicarse el agua añadida, excepto cuando el agua forme parte de ingredientes como el jarabe u otro medio de cobertura empleado en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes (ver punto 3 Contenido neto y peso escurrido).



## 2.4 ¿Pueden utilizarse nombres genéricos para algunas clases de ingredientes?

Sí, pueden utilizarse nombres genéricos para los ingredientes normalmente utilizados: azúcar, glucosa, frutas confitadas y otros. La clase de ingredientes incluidos en cada caso particular está definida en el Reglamento Técnico para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

## 2.5 ¿Cómo deben identificarse los aditivos?

Los aditivos deben identificarse con el nombre específico. Podrán emplearse opcionalmente, el número de identificación SIN (Sistema Internacional de Nomenclatura) y el nombre genérico de la categoría a la que pertenece.

Ejemplo:

Ingredientes: ... y eritrosina

Ingredientes: ... y eritrosina (colorante, SIN 127)

Ingredientes: ... y eritrosina (colorante)

Ingredientes: ... y eritrosina (SIN 127)

La lista completa de los aditivos, su función y su número pueden ser consultados en la siguiente dirección de Internet:

[http://www.etiquetado.go.cr/tematica\\_codex.htm](http://www.etiquetado.go.cr/tematica_codex.htm)

[http://www.codexalimentarius.net/STANDARD/Volum\\_S.htm](http://www.codexalimentarius.net/STANDARD/Volum_S.htm)

## 3 Contenido neto y peso escurrido

### 3.1 ¿Cómo debe declararse el contenido neto?

Debe declararse el contenido neto:

- En volumen para los alimentos líquidos
- En masa para los alimentos sólidos
- En masa o en volumen para los alimentos semisólidos o viscosos.



## 3.2 ¿En qué unidades debe declararse el contenido neto?

Debe declararse en unidades del SI (Système International) y debe usarse los siguientes símbolos:

Para volumen se usa la siguiente simbología:

mililitros: ml, mL  
decilitros: dl, dL  
litros: l, L  
centímetros cúbicos: cm<sup>3</sup>  
decímetros cúbicos: dm<sup>3</sup>

Para masa se usa la siguiente simbología:

gramos: g  
kilogramos: kg

Si se usa la expresión de la energía, esta debe consignarse en kilojoules. El símbolo del kilojoule es "kJ".

1 kcal ≈ 4 kJ

Los símbolos de las unidades son entidades matemáticas universales y **no abreviaturas**, por lo tanto **no van seguidas de punto y no se pluralizan**.

Por ejemplo, el símbolo de kilogramo es kg y **NO** kgs. ni kg. ni tampoco Kgr  
el símbolo de litro es l o L y **NO** lts. ni l. Ni tampoco LTRS.

Se escribe correctamente 3 kg y **NUNCA** 3 kg. ni 3 kgs.

Se escribe correctamente 3 L ó 3 l y nunca 3 L. ni 3 lts.

## 3.3 ¿Debe indicarse otro tipo de contenido?

Sí, en los alimentos envasados en un medio de cobertura deberá indicarse el peso escurrido del alimento. **El contenido neto y el peso escurrido** deben aparecer en el mismo lugar de visión del nombre del producto.

**Debe aparecer además en el mismo campo de visión el nombre del alimento y el contenido neto.**





## *4 Nombre y dirección*

### **4.1 ¿Qué nombre y dirección debe indicarse?**

Debe indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador o vendedor del alimento.

Como dirección, se considera suficiente el cantón y la provincia.

Puede colocarse, además, el número de teléfono, apartado o fax y otros que considere el industrial de importancia.



## *4 Nombre y dirección*

### **5.1 ¿Debe indicarse el país de origen del alimento?**

Sí, el país de origen del alimento, siempre debe indicarse.

### **5.2 ¿Qué se considera país de origen?**

El país de origen, se considera aquel en que se elabora el producto.

Quando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.



## ***4 Nombre y dirección***

### **6.1 ¿Qué se considera como identificación del lote?**

La identificación del lote es una indicación en clave o en lenguaje claro, que permite identificar aquellos alimentos producidos en condiciones esencialmente iguales.

### **6.2 ¿Se puede sustituir la identificación del lote?**

Sí, puede usarse la fecha de vencimiento como identificación del lote.

Ejemplo: Lote y consumir preferentemente antes de: ver tapa.

## ***7 Fecha de duración mínima (marcado de la fecha) e instrucciones para la conservación***

### **7.1 ¿Debe indicarse la fecha de duración mínima?**

Sí, en todos los casos debe indicarse la fecha de duración mínima del producto.

### **7.2 ¿Cómo debe indicarse la fecha de duración mínima?**

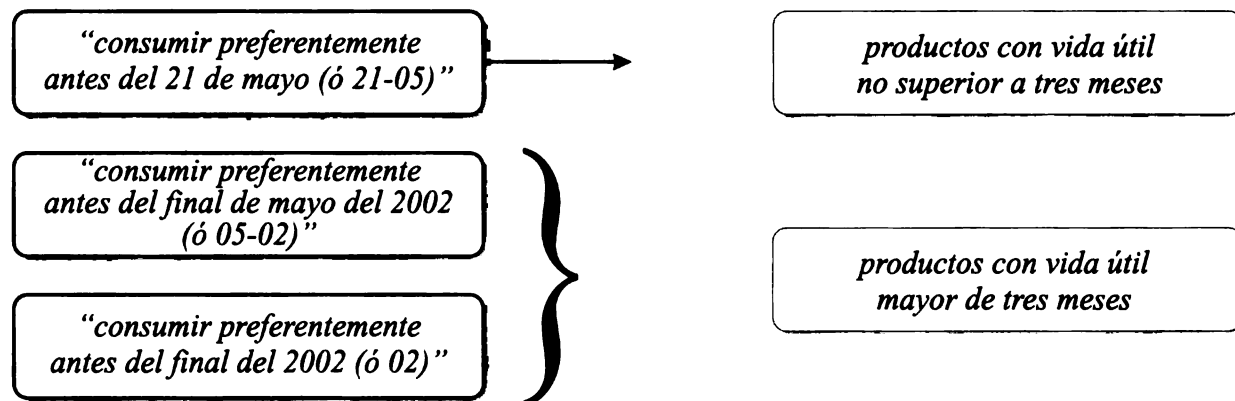
Esta constará por lo menos de:

- El día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses.
- El mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año.

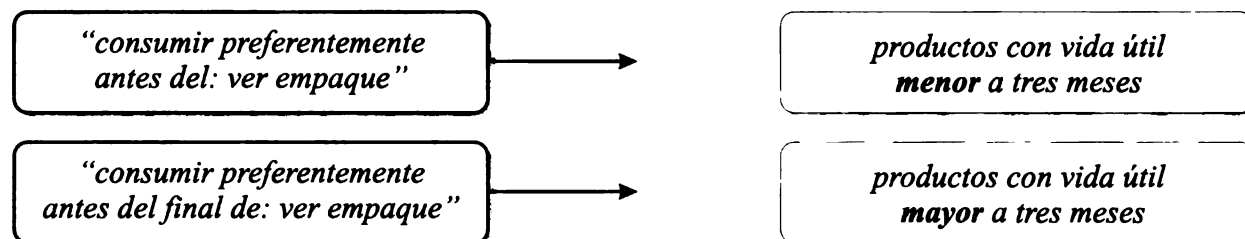


## 7.3 ¿Cómo debe declararse la fecha de duración mínima?

La fecha de duración mínima debe declararse con la frase:



O con una referencia al lugar donde aparece la fecha en el producto, sea en la etiqueta o en la tapa.



## 7.4 ¿Deben indicarse instrucciones para la conservación del alimento?

Sí, se indicarán las condiciones que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

### *3 Contenido neto y peso escurrido*

## 8.1 ¿Se deben incluir instrucciones para el uso en las etiquetas?

Sí, las etiquetas deben contener las instrucciones que sean necesarias para su uso, para asegurar una correcta utilización del alimento.

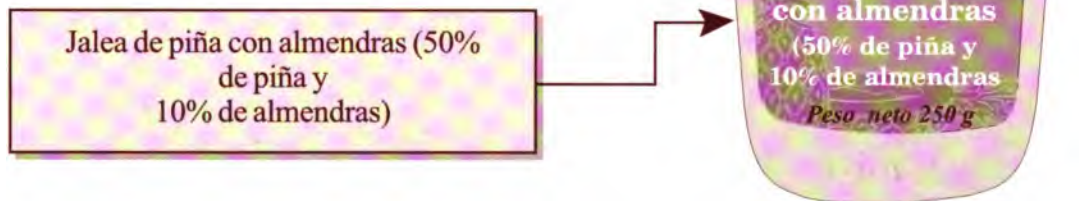


## 9 Requisitos obligatorios adicionales. Etiquetado cuantitativo de los ingredientes

### 9.1 ¿Cuándo se debe incluir el etiquetado cuantitativo?

Cuando el etiquetado de un alimento destaque la presencia de **uno o más ingredientes valiosos y caracterizantes**, o cuando se destaque el bajo contenido de uno o más ingredientes, se debe declarar el porcentaje inicial del ingrediente en el momento de fabricación.

Ejemplo:



En este ejemplo se indica en qué porcentaje se han añadido las almendras, viene indicado cerca del nombre del producto, también puede incluirse como parte de la lista de ingredientes.

El etiquetado cuantitativo depende del nombre del producto.

El porcentaje de almendras para cumplir con el etiquetado cuantitativo puede declararse en la lista de ingredientes o junto o cerca del nombre del alimento.

## 10 Permisos del Ministerio de Salud

### 10.1 ¿Qué información debe incluirse como permisos del Ministerio de Salud?

Deberá indicarse, para productos nacionales e importados, el número de registro del producto, tal como aparece en el certificado emitido por la Dirección de Registros y Controles del Ministerio de Salud.

Ejemplo: Registro # 2101-A-xxxx





## 4 Nombre y dirección

### 11.1 ¿En qué idioma debe estar redactada la información obligatoria de las etiquetas?

Las indicaciones obligatorias del etiquetado deben estar redactadas en español, de conformidad con las disposiciones nacionales.

Esta etiqueta cuenta con la información en dos idiomas



### 11.2 ¿Son permitidas las etiquetas en idiomas extranjeros?

Sí, las etiquetas en idiomas extranjeros son permitidas, siempre y cuando la etiqueta contenga en español la información obligatoria del Reglamento Técnico Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

## 4 Nombre y dirección

### 12.1 ¿Qué requisitos debe tener lo que se indique en el etiquetado?

Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado incorrecto, falso o engañoso, o susceptible de crear de modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza.

La persona que comercialice el alimento **deberá poder justificar** las declaraciones de propiedades hechas en relación con el mismo.



No se permite el uso de **declaraciones de propiedades sin significado**, incluso los comparativos y superlativos, tampoco declaraciones de propiedades que no puedan comprobarse.

Ejemplos:

- la más deliciosa
- la más rica
- la más buena
- la mejor
- la natural

Las anteriores son apreciaciones subjetivas que no pueden comprobarse fácilmente por medios científicos.

La declaración de *menos azúcar en una jalea*, se convierte en una frase sin significado si no se da una referencia para comparar. Debe indicarse “Contiene un 50 % menos de azúcar que nuestro producto regular”.

## 12.2 ¿Se permite utilizar pegatinas para corregir errores o cambios en una etiqueta?

Sí, la corrección de errores en una etiqueta utilizando cualquier medio es aceptable, siempre y cuando la etiqueta corregida cumpla con todo lo estipulado en el Reglamento Técnico de Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.



Este producto no contiene toda la información obligatoria, por esto cuenta con una pegatina, que contempla el resto de la información.

Cualquier etiqueta adhesiva que se adicione a un producto, no debe en ningún caso, obstruir la información técnica original y debe reflejar totalmente y con exactitud la información que figura en la etiqueta original para el caso de las traducciones.



## **12.3 ¿Qué tamaño de letra es requerido para los datos que se suministran en las etiquetas?**

Los datos deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer para el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

## **12.4 ¿Los productos pequeños de venta individual deben etiquetarse con todo lo anterior?**

No, los productos con la superficie más amplia inferior a 10 cm<sup>2</sup>, solo deben incluir en el etiquetado lo siguiente:

Nombre del producto  
Contenido neto  
País de origen  
Nombre y dirección

## ***13 Literatura consultada***

Costa Rica. 1997. Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC del 14 de mayo de 1997. RTCR 100:1997. Norma General para el etiquetado de alimentos preenvasados. San José, C.R., Imprenta Nacional, s.p.

Paniagua, C. 1997. Guía para el etiquetado de alimentos preenvasados. San José, C.R., Ministerio de Economía, Industria y Comercio. s.p.

Italia. FAO/OMS. 1981. Norma CODEX-XOT. 12 Medios de Cobertura (Composición y Etiquetado). Roma, s.p.



## Lista de Normas que regulan las frutas procesadas

### LEGISLACIÓN NACIONAL

Costa Rica. 1973. Ley de adopción para uso obligatorio del Sistema Internacional de Medidas.  
Ley N° 5292 del 9 de agosto de 1973 y sus reformas.  
San José, C.R., Imprenta Nacional. s.p.

Costa Rica. 1973. Ley General de Salud. Ley N° 5395 del 30 de octubre de 1973 y sus reformas.  
San José. C.R., Imprenta Nacional. s.p.

Costa Rica. 1974. Ley de promoción de la competencia y defensa efectiva del consumidor.  
Ley 7472 del 20 de diciembre de 1974 y sus reformas.  
San José, C.R., Imprenta Nacional. s.p.

Costa Rica. 1993. Decreto Ejecutivo N° 22268-MEIC del 7 de junio de 1993:  
RTCR 148:1993 Metrología, contenido neto de preempacados.  
San José, C.R., Imprenta Nacional. s.p.

Costa Rica. 2001. Decreto Ejecutivo N° 29660-MEIC del 8 de agosto de 2001.  
RTCR 26: 2000: Metrología. Sistema Internacional de Unidades (SI). Unidades legales de  
METROLOGIA, UNIDADES LEGALES DE MEDIDA CTU 3.081:003.62.  
San José. C.R., Imprenta Nacional. s.p.

Costa Rica. 1961. Decreto Ejecutivo N° 1 del 8 de febrero de 1961. RTCR 20: 1961. Norma oficial  
de nomenclatura para la industria de conservas vegetales.  
San José, C.R., Imprenta Nacional, s.p.

Costa Rica. 2001. Decreto Ejecutivo N°29782-MAG del 21 de agosto del 2001. Reglamento sobre  
la agricultura orgánica.  
San José, C.R., Imprenta Nacional, s.p.

### OTRAS NORMAS

Se pueden consultar las siguientes normas del CODEX Alimentarius:

Italia. FAO/OMS. 1981. Norma del Codex para los Melocotones (duraznos) en Conserva  
CODEX STAN 14-1981. Roma, s.p.

Italia. FAO/OMS. 1981. Norma del Codex para los Pomelos en Conserva CODEX STAN 15-1981.  
Roma, s.p.





- Italia. FAO/OMS. 1981. Norma del Codex para la Compota de Manzanas en Conserva CODEX STAN 17-1981. Roma, s.p.
- Italia. FAO/OMS. 1981. Norma del Codex para la Piña en Conserva CODEX STAN 42-1981, Roma, s.p.
- Italia. FAO/OMS. 1981. Norma del Codex para las Ciruelas en Conserva CODEX STAN 59-1981, Roma, s.p.
- Italia. FAO/OMS. 1981. Norma del Codex para las Frambuesas en Conserva CODEX STAN 60-1981, Roma, s.p.
- Italia. FAO/OMS. 1981. Norma del Codex para las Peras en Conserva CODEX STAN 61-1981, Roma, s.p.
- Italia. FAO/OMS. 1981. Norma del Codex para las Fresas en Conserva CODEX STAN 62-1981, Roma, s.p.
- Italia. FAO/OMS. 1981. Norma del Codex para las Mandarinas en Conserva CODEX STAN 68-1981, Roma, s.p.
- Italia. FAO/OMS. 1981. Norma del Codex para Coctel de Frutas en Conserva CODEX STAN 78-1981, Roma, s.p.
- Italia. FAO/OMS. 1981. Norma del Codex para Compotas (conservas de Frutas) y Jaleas CODEX STAN 79-1981, Roma, s.p.
- Italia. FAO/OMS. 1981. Norma del Codex para Mermelada de Agrios CODEX STAN 80-1981, Roma, s.p.
- Italia. FAO/OMS. 1981. Norma del Codex para la Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva CODEX STAN 99-1981, Roma, s.p.
- Italia. FAO/OMS. 1981. Norma del Codex para los Albaricoques en Conserva CODEX STAN 129-1981, Roma, s.p.
- Italia. FAO/OMS. 1987. Norma del Codex para Mangos en Conserva CODEX STAN 159-1987, Roma, s.p.
- Italia. FAO/OMS. 1969. Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva CAC/RCP 2-1969, Roma, s.p.



N° 26012-MEIC

### ESTE DECRETO HA SIDO MODIFICADO POR EL DECRETO N° 26829-MEIC QUE APARECE AL FINAL DE ESTE DOCUMENTO

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA  
Y EL MINISTRO DE ECONOMIA, INDUSTRIA Y COMERCIO,

En el uso de las potestades que les confiere el artículo 140, incisos 3 y 18 de la Constitución Política, artículo 28, 2b de la Ley General de la Administración Pública, Ley de Normas Industriales N° 1698 del 26 de noviembre de 1953, la Ley del Sistema Internacional de Unidades de Medida N° 5292 del 9 de agosto de 1973, Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor N° 7472 del 20 de diciembre de 1994, Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio de Estados Unidos Mexicanos-Costa Rica N° 7474 del 20 de diciembre de 1994, Ley de Aprobación del Acta Final en que se incorporan los resultados de la Ronda de Uruguay de negociaciones comerciales multilaterales N° 7475 del 20 de diciembre de 1994 y de Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio N° 6054 del 7 de junio de 1977 y sus Reformas

#### *Considerando:*

1°-Que es función esencial del Estado evitar el que se induzca a error al consumidor y estar enteramente de acuerdo con la normativa internacional se ha procedido a la homologación, *mutatis mutandis*, de la **Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados (Norma mundial)**. Por tanto,

#### DECRETAN:

Artículo 1°-Aprobar el siguiente reglamento técnico:

**RTCR 100:1997. Etiquetado de los alimentos preenvasados**

#### 1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente reglamento se aplicará al etiquetado de todos los alimentos preenvasados que se ofrecen como tales al consumidor o para fines de hotelería, y a algunos aspectos relacionados con la presentación de los mismos.

#### 2 DEFINICIÓN DE LOS TÉRMINOS

Para los fines de este reglamento se entenderá por:

**2.1 declaración de propiedades:** cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene cualidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera.

**2.2 consumidor:** las personas y familias que compran o reciben alimento con el fin de satisfacer sus necesidades personales.

**2.3 envase:** cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

**2.4** para los fines del "marcado de la fecha de los alimentos preenvasados, se entiende por:

**2.5 fecha de fabricación:** la fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.

**2.6 fecha de envasado:** la fecha en que se coloca el alimento en el envase inmediato en que se venderá finalmente.

**2.7 fecha límite de venta:** la última fecha en que se ofrece el alimento para la venta al



consumidor, después de la cual queda un plazo razonable de almacenamiento en el hogar.

**2.8 fecha de duración mínima (consumir preferentemente antes de):** la fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto es totalmente comercializable y mantiene cuantas cualidades específicas se le atribuyen tácita o explícitamente. Sin embargo, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía enteramente satisfactorio.

**2.9 fecha límite de utilización (fecha límite de consumo recomendada) (fecha de caducidad):** la fecha en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.

**2.10 alimento:** toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento de "alimentos", pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamentos.

**2.11 por aditivo alimentario:** se entiende cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí mismo ni se usa normalmente como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento provoque, o pueda esperarse razonablemente que provoque (directa o indirectamente), el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten a sus características. Esta definición no incluye los "contaminantes" ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

**2.12 ingredientes:** 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.

**2.13 etiqueta:** cualquier marbete, rótulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

**2.14 etiquetado:** cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

**2.15 lote:** una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales.

**2.16 preenvasado:** todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hotelería.

**2.17 coadyuvante de elaboración:** toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí mismo, y que se emplea intencionadamente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

**2.18 alimentos para fines de hotelería:** aquellos alimentos destinados a utilizarse en restaurantes, cantinas, escuelas, hospitales e instituciones similares donde se preparan comidas para consumo inmediato.

### 3 PRINCIPIOS GENERALES

3.1 Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en una forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto.

3.2 Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran a, o sugieran, directa o indirectamente, cualquier otro producto con el que el producto de que se trate pueda confundirse, ni en una forma tal que pueda inducir al comprador o al consumidor a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con aquel otro producto.



## 4 ETIQUETADO OBLIGATORIO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS

En la etiqueta de alimentos preenvasados deberá aparecer la siguiente información según sea aplicable al alimento que ha de ser etiquetado, excepto cuando expresamente se indique otra cosa en un reglamento nacional o en una norma del Codex Alimentarius:

### 4.1 Nombre del alimento.

4.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento y, normalmente, deberá ser específico y no genérico:

4.1.1.1 Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en una Norma Nacional o del Codex Alimentarius, deberá utilizarse por lo menos uno de estos nombres.

4.1.1.2 En otros casos, deberá utilizarse el nombre prescrito por la Legislación Nacional.

4.1.1.3 Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse un nombre común o usual consagrado por el uso corriente como término descriptivo apropiado, que no induzca a error o engaño al consumidor.

4.1.1.4 Se podrá emplear un nombre “acuñado”, “de fantasía” o “de fábrica”, o una “marca registrada”, siempre que vaya acompañado de uno de los nombres indicados en las disposiciones 4.1.1.1 a 4.1.1.3.

4.1.2 En la etiqueta, junto al nombre del alimento o muy cerca del mismo, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténtica del alimento, que incluyen pero no se limitan al tipo de medio de cobertura, la forma de presentación o su condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido, por ejemplo, deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado.

### 4.2 Lista de ingredientes.

4.2.1 Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente, deberá figurar en la etiqueta una lista de ingredientes.

4.2.1.1 La lista de ingredientes deberá ir

encabezada o precedida por un título apropiado que consiste en el término “ingrediente” o lo incluya.

4.2.1.2 Deberán enumerarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento.

4.2.1.3 Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes dicho ingrediente compuesto podrá 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). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma nacional o del Codex Alimentarius, constituya menos del 25 por ciento del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

4.2.1.4 En la lista de ingredientes deberá indicarse el agua añadida, excepto cuando el agua forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe o el caldo empleados en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes. No será necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación.

4.2.1.5 Como alternativa a las disposiciones generales de esta sección, cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituídos, podrá enumerarse sus ingredientes por orden de proporciones (m/m) en el producto reconstituído, siempre que se incluya una indicación como la que sigue: “ingredientes del producto cuando se prepara según las instrucciones de la etiqueta”.

4.2.2 En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en la subsección 4.1 (nombre del alimento), con la excepción de que:

4.2.2.1 Podrán emplearse los siguientes nombres genéricos para los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente:

### Clases de ingredientes

Aceites refinados distintos del aceite de oliva

### Nombres genéricos

“Aceite”, juntamente con el término “vegetal” o “animal”, calificado con el término “hidrogenado” o “parcialmente hidrogenado”, según sea el caso.



Grasas refinadas	“Grasas”, juntamente con el término “vegetal” o “animal”, según sea el caso.
Almidones, distintos de los almidones modificados químicamente.	“Almidón”.
Todas las especies de pescado, cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a una determinada especie de pescado.	“Pescado”.
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 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 y extractos de especias, o en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.	“Especia,”“especias” o “mezclas de especias”, según sea el caso.
Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.	“Hierbas aromáticas” o “mezclas de hierbas aromáticas”, según sea el caso.
Todos los tipos de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma de base para la goma de mascar.	“Goma de base”.
Todos los tipos de sacarosa.	“Azúcar”.
Dextrosa anhidra y dextrosa monohidratada.	“Dextrosa” o “glucosa”.
Todos los tipos de caseinatos.	“Caseinatos”.
Manteca de cacao obtenida por presión o extracción o refinada.	“Manteca de cacao”.
Todas las frutas confitadas, sin exceder del 10% del peso del alimento.	“Frutas confitadas”.



4.2.2.2 No obstante lo estipulado en la disposición 4.2.2.1, deberán declararse siempre por sus nombres específicos la grasa de cerdo, la manteca y la grasa de bovino.

**(\*) EL SIGUIENTE NUMERAL 4.2.2.3 HA SIDO MODIFICADO (VER DECRETO AL FINAL DE ESTE DOCUMENTO), EL SIGUIENTE TEXTO NO INCLUYE LA MODIFICACION**

4.2.2.3 Cuando se trate de aditivos alimentarios pertenecientes a las distintas clases y que figuran en la lista de aditivos alimentarios cuyo uso se permite en los alimentos en general, deberán emplearse los siguientes nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación aceptado en la legislación nacional.

Acentuador del sabor  
Ácido  
Agente antiglutinante  
Antiglutinante  
Antiespumante  
Antioxidante  
Colorante  
Edulcorante  
Emulsionante  
Espesante  
Espumante  
Estabilizador  
Gasificante  
Gelificante  
Humectante  
Incrementador del volumen  
Propelente  
Regulador de la acidez  
Sal emulsionante  
Sustancia conservadora  
Sustancia de retención del color  
Sustancia para el tratamiento de harinas  
Sustancia para el glaseado

4.2.2.4 Podrán emplearse los siguientes títulos genéricos cuando se trate de aditivos

alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases y que figuren en las listas de aditivos alimentarios nacionales o del CODEX Alimentariis cuyo uso en los alimentos ha sido autorizado:

Aroma(s) y aromatizante(s)  
Almidón(es) modificado(s)

La expresión “aromas” podrá estar calificada con los términos “naturales”, “idénticos a los naturales”, “artificiales” o con una combinación de los mismos.

4.2.3 Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos alimentarios:

4.2.3.1 Todo aditivo alimentario que, por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes de un alimento, se transfiera a este alimento en cantidad notable o suficiente para desempeñar en él una función tecnológica, será incluido en la lista de ingredientes.

4.2.3.2. Los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en las cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica, y los coadyuvantes de elaboración, estarán exentos de la declaración en la lista de ingredientes.

**4.3 Contenido neto y peso escurrido.**

4.3.1 Deberá declararse el contenido neto en unidades del S.I. (“Système International”).

4.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

- i) en volumen, para los alimentos líquidos;
- ii) en peso, para los alimentos sólidos;
- iii) en peso, para los alimentos semisólidos o viscosos.

4.3.3 Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido deberá indicarse en unidades del Sistema Internacional el peso escurrido del alimento. A efectos de éste requisito, por medio líquido se entiende agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, jugos (zumos) de frutas hortalizas en frutas y hortalizas en conserva únicamente, o vinagre, solos o mezclados.





**(\* EL SIGUIENTE NUMERAL 4.4 HA SIDO MODIFICADO (VER DECRETO AL FINAL DE ESTE DOCUMENTO), EL SIGUIENTE TEXTO NO INCLUYE LA MODIFICACION**

**4.4 Nombre y dirección.** Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

**4.5 País de origen.**

4.5.1 Deberá indicarse el país de origen.

4.5.2 Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

**4.6 Identificación del lote.** Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otro modo, pero de forma indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro, que permita identificar el lote. Puede usarse la fecha de vencimiento como identificación del lote.

**(\* EL SIGUIENTE NUMERAL 4.7 HA SIDO MODIFICADO (VER DECRETO AL FINAL DE ESTE DOCUMENTO), EL SIGUIENTE TEXTO NO INCLUYE LA MODIFICACION**

**4.7 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación.**

4.7.1 Si no está determinado de otra manera en una Norma Individual Nacional o del Codex Alimentarius, regirá el siguiente marcado de la fecha:

- i) Se declarará la “fecha de duración mínima”
- ii) Esta constará por lo menos de:
  - el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses;
  - el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año.
- iii) La fecha deberá declararse con las palabras:

- “Consumir preferentemente antes del” cuando se indica el día
- “Consumir preferentemente antes del final de...” en los demás casos.

iv) Las palabras prescritas en el apartado (iii) deberán ir acompañadas de:

- la fecha misma; o
- una referencia al lugar donde aparece la fecha.

v) El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras.

vi) No obstante lo prescrito en la disposición 4.7.1 (i), no se requerirá la indicación de la fecha de duración mínima para:

- frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas, que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;
- vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;
- bebidas alcohólicas que contengan 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 coloreados;
- goma de mascar;
- productos específicos que han sido eximidos por los Comités sobre Productos, ya sean nacionales o del Codex.

4.7.2 Además de la fecha de duración mínima, se indicarán en la etiqueta cualesquiera condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

**4.8 Instrucciones para el uso.** La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.



## 5 REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES


### 5.1 Etiquetado Cuantitativo de los Ingredientes

5.1.1 Cuando el etiquetado de un alimento destaque la presencia de uno o más ingredientes valiosos y caracterizantes, o cuando la descripción del alimento produzca el mismo efecto, se deberá declarar el porcentaje inicial del ingrediente (m/m) en el momento de la fabricación.

5.1.2 Asimismo, cuando la etiqueta de un alimento se destaque el bajo contenido de uno o más ingredientes, deberá declararse el porcentaje del ingrediente (m/m) en el producto final.

5.1.3 La referencia en el nombre del alimento, a un determinado ingrediente no implicará, este hecho por sí solo, que se le conceda un relieve especial. La referencia, en la etiqueta del alimento, a un ingrediente utilizado en pequeña cantidad o solamente como aromatizante, no implicará por sí sola, que se le conceda un relieve especial.

### 5.2 Alimentos irradiados.

 5.2.1 Todo alimento que haya sido tratado con radiación ionizante deberá llevar una declaración escrita indicativa del tratamiento cerca del nombre del alimento. El uso del símbolo internacional indicativo de que el alimento ha sido irradiado, según se muestra abajo es facultativo, pero cuando se utilice deberá colocarse cerca del nombre del producto.

5.2.2 Cuando un producto irradiado se utilice como ingrediente en otro alimento, deberá declararse esta circunstancia en la lista de ingredientes.

5.2.3 Cuando un producto que consta de un solo ingrediente se prepara con materia prima irradiada, la etiqueta del producto deberá contener una declaración que indique el tratamiento.

## 6 EXENCIONES DE LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO OBLIGATORIOS

A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm<sup>2</sup> podrán quedar exentas de los requisitos estipulados en las subsecciones 4.2 y 4.6 al 4.8.

## 7 ETIQUETADO FACULTATIVO

7.1 En el etiquetado podrá presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios del presente reglamento, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y al engaño, establecidos en la sección 3 PRINCIPIOS GENERALES.

### 7.2 Designaciones de calidad.

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

## 8 PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

### 8.1 Generalidades.

8.1.1 Las etiquetas que se pongan en los alimentos preenvasados deberán aplicarse de manera que no se separen del envase.

8.1.2 Los datos que deben aparecer en la etiqueta, en virtud de este reglamento o de cualquier otro reglamento nacional o del Codex Alimentarius deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

8.1.3 Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, en esta deberá figurar toda la información necesaria, o la etiqueta aplicada al envase deberá poder leerse fácilmente a través de la envoltura exterior o no deberá estar oscurecida por esta.

8.1.4 El nombre y contenido neto del alimento deberán aparecer en un lugar prominente y en el mismo campo de visión.

### 8.2 Idioma.

8.2.1 Deberán redactarse en idioma español, cuando el idioma en que está redactada la etiqueta original no sea en este idioma, en vez de poner una nueva etiqueta podrá emplearse una etiqueta complementaria, que contenga la información obligatoria en el idioma español.

8.2.2 Cuando se aplique una nueva etiqueta o una etiqueta complementaria, la información obligatoria que se facilite deberá reflejar totalmente y con exactitud la información que figura en la etiqueta original.



## **9 CORRESPONDENCIA**

Este documento es una homologación de: ITALIA. Comisión del Codex Alimentarius. Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. **CODEX STAN 1-1985 (Rev 1-1991) Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Norma Mundial)**. Codex Alimentarius Volumen 1, Roma, 1992.

### **APÉNDICE A (NORMATIVO)**

#### **DIRECTRICES GENERALES SOBRE DECLARACIÓN DE PROPIEDADES**

##### **A.1 FINALIDAD Y PRINCIPIOS GENERALES**

A.1.1 Estas directrices tienen por objeto citar ejemplos de declaraciones de propiedades a las que se aplican los siguientes principios:

Ningún alimento se describirá ni presentará en una forma que sea falsa equívoca o engañosa, o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto.

A.1.2 En lo que respecta a los alimentos preenvasados, estas directrices constituyen una ampliación de la Sección 2.1 (Principios Generales) de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados.

A.1.3 La persona que comercialice el alimento deberá poder justificar las declaraciones de propiedades hechas en relación con el mismo.

##### **A.2 DEFINICIÓN**

A efectos de estas directrices, por declaración de propiedades se entiende cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene calidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra calidad cualquiera.

##### **A.3 DECLARACIONES DE PROPIEDADES QUE DEBEN PROHIBIRSE**

Se prohíben las siguientes declaraciones de propiedades:

A.3.1 Declaraciones de propiedades que afirmen que un alimento determinado constituye una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales, excepto en el caso de productos bien definidos, para los cuales existe una norma del nacional o del Codex que regula las declaraciones admisibles, o en caso de que las autoridades competentes hayan aceptado que el producto es una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales.

A.3.2 Declaraciones que impliquen que una alimentación equilibrada con alimentos ordinarios no pueden suministrar cantidades suficientes de todos los nutrientes.

A.3.3 Declaraciones de propiedades que no pueden comprobarse.

A.3.4 Declaraciones de propiedades sobre la utilidad de un alimento para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico, excepto cuando:

a) Cumplan las disposiciones de las normas o directrices nacionales o del Codex para alimentos para regímenes especiales y se ajusten a los principios establecidos en estas directrices.

b) o bien, a falta de una norma o directriz aplicable del nacional o del Codex, estén permitidas por las leyes del país.

A.3.5 Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos similares o causar o explotar el miedo del consumidor.

##### **A.4 DECLARACIONES DE PROPIEDADES QUE INDUCEN A ERROR**

Inducen a error las siguientes declaraciones de propiedades;

A.4.1 Declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos.

A.4.2 Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene, tales como "genuinidad", "salubridad", "sanidad".

A.4.3 Declaraciones de propiedades que afirman la naturaleza u origen o "biológico" de un alimento.



## **A.5 DECLARACIONES DE PROPIEDADES SUJETAS A CONTROL**

A.5.1 Deberá controlarse el uso de las siguientes declaraciones de propiedades:

a) Se podrá indicar que un alimento ha adquirido un valor nutritivo especial o superior gracias a la adición de nutrientes no medicamentosos, tan solo si dicha adición ha sido hecha fundándose en consideraciones nutricionales. Las indicaciones de este tipo estarán sujetas a la legislación que promulguen las autoridades competentes.

b) Los términos “natural”, “puro”, “fresco”, y “casero”, cuando se utilicen, deberán estar de acuerdo con las prácticas nacionales. El uso de estos términos deberá estar en consonancia con las prohibiciones establecidas en A.3.

c) Preparación ritual o religiosa de un alimento, podrá declararse siempre que el alimento se ajuste a las exigencias de las autoridades competentes religiosas o del ritual.

## **APÉNDICE B (NORMATIVO)**

### **DIRECTRICES SOBRE MARCADO DE LA FECHA DE ALIMENTOS PREENVASADOS PARA USO DE LOS COMITÉS NACIONALES DE NORMALIZACIÓN DE ALIMENTOS**

#### **B.1 FINALIDAD DEL MARCADO DE LA FECHA**

La finalidad del marcado de la fecha es dar a los consumidores una fecha que proporcione información sobre la calidad esperada del producto, suponiendo que el alimento haya estado debidamente almacenado. Esto significa que el marcado de la fecha garantiza una calidad aceptable o la inocuidad del producto.

#### **B.2 ÁMBITO DE APLICACIÓN**

B.2.1 Tan sólo el marcado de la fecha en claro, esto es una fecha clara e inconfundible que el consumidor pueda interpretar correctamente, designada de acuerdo con de las definiciones normalizadas que se dan a continuación, constituye “Marcado de la Fecha” en el sentido

utilizado en estas directrices.

B.2.2 El marcado de la fecha en código para identificación del lote o cualquier otra finalidad de control no constituye “Marcado de la fecha” en el sentido utilizado en estas directrices. Sin embargo no se excluye el empleo de una fecha en claro, a efectos de control, por ejemplo, para identificación del lote, pero se debe reconocer que dicha fecha no se calificará como “Marcado de la Fecha” a no ser que haya una identificación en claro del tipo de “Marcado de la Fecha” que se define específicamente a continuación, y que el comité nacional o del Codex pertinente haya acordado que dicho “Marcado de la Fecha” es adecuado para el producto en cuestión.

#### **B.3 DEFINICIÓN DE TIPOS DE MARCADO DE LA FECHA**

**B.3.1 fecha de fabricación:** fecha en que el alimento se convierte en el producto descrito.

**B.3.2 fecha de envasado:** fecha en que el alimento se coloca en el envase en que se venderá finalmente.

Para algunos alimentos estas dos fechas serán idénticas.

**B.3.3. fecha límite de venta:** la fecha límite de venta es la última fecha en que se ofrece a la venta al consumidor después de la cual queda un plazo razonable de almacenamiento en la casa.

**B.3.4 fecha de duración mínima (“consumir preferentemente antes de”):** fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, si las hubiere, expira el período durante el cual el producto es totalmente comercializable y mantiene cuantas calidades específicas se atribuyen tácita o explícitamente al alimento. Sin embargo, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía enteramente satisfactorio.

**B.3.5 fecha límite de utilización (fecha límite de consumo recomendada) (fecha de caducidad):** fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento termina el periodo después del cual el producto no tendrá, probablemente, los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. después de esta fecha, el alimento no se considera comercializable.



## **B.4 INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN**

B.4.1 Además de la fecha, deberán indicarse todas las condiciones especiales para la conservación del producto si depende de ellas la validez de la fecha.

B.4.2 Siempre que sea posible, las instrucciones de conservación deberán estar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

## **B.5 INSTRUCCIONES A LOS COMITÉS NACIONALES**

B.5.1 Basándose en un estudio sobre la naturaleza del alimento, los comités nacionales determinarán el tipo de Marcado de la Fecha. Deberá considerarse en primer lugar la fecha de duración mínima. Si en opinión de los Comités esta fecha no es apropiada para el producto en cuestión, dichos Comités deberán elegir entre las demás posibilidades indicadas en la sección B.3. En último término, pueden decidir que no se necesita ninguna fecha.

B.5.2 Si el comité nacional decidiera sobre una forma de Marcado de Fecha diferente de la de duración mínima o, de otro modo, que no es necesaria tal marca de fecha, la Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida debe recibir amplia información sobre la justificación.

B.5.3 Si el producto no es duradero en las condiciones ambientales normales se decidirá qué tipo de instrucciones de almacenamiento y conservación formarán parte de los requisitos de etiquetado incluidos en las normas. Para asegurar la validez del marcado de fecha que, en este caso depende de la manipulación del producto, se darán también instrucciones adicionales sobre la manipulación adecuada del producto durante su distribución (en el contenedor exterior).

## **B.6 PRESENTACIÓN DEL MARCADO DE LA FECHA EN LAS NORMAS NACIONALES**

B.6.1. Cuando el comité nacional decida incluir en una Norma alguna disposición sobre la fecha de duración mínima, deberá aparecer como sigue:

La "fecha de duración mínima" (precedida de la expresión "consumir preferentemente antes de"), se declarará por medio del día,

mes y año en secuencia numérica no codificada, excepto que para los productos con más de tres meses de duración, el mes y el año serán suficientes. El mes podrá indicarse por medio de letras. En el caso de productos que requieran la declaración de mes y año solamente, y el mes a indicarse sea diciembre, la expresión puede indicarse así: "final de (año de que se trate)".

B.6.2 Cuando un comité nacional decida incluir una disposición sobre Marcado de Fecha diferente de durabilidad mínima, se declarará por medio del día, mes y año, en secuencia numérica no codificada, excepto que para productos cuya duración se estima más de tres meses, el mes y año serán suficientes. El mes podrá indicarse por medio de letras en aquellos países donde tal práctica no confunda al consumidor. En el caso de productos que requieran la declaración de mes y año solamente, y el mes a indicarse sea diciembre, la expresión puede indicarse así; "final de año (año de que se trate)".

Artículo 2º-Permisos del Ministerio de Salud. Deberán indicarse en la etiqueta el número de licencia, código y registro del Ministerio de Salud según conforme este lo determine.

Artículo 3º-Será el Ministerio de Economía, Industria y Comercio por medio de la Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida, el organismo señalado para dictaminar cualquier asunto relacionado con una etiqueta.

Artículo 4º-Queda prohibido usar con fines propagandísticos y en cualquier medio publicitario, términos que no correspondan a las características y cualidades de los productos alimenticios ni estipularlos en la etiqueta correspondiente.

Artículo 5º-Cualquier etiqueta adhesiva que se adicione a un producto, no deberá en ningún caso obstruir la información técnica original.

Artículo 6º-De acuerdo con lo que disponen los artículos 9º y 12 del decreto ejecutivo N 3892-MEIC del 18 de junio de 1974, la norma oficial a que se refiere este decreto es de cumplimiento obligatorio.

Artículo 7º-Cualquier indicación falsa que pueda dar lugar a engaño a través de la etiqueta o en cualquier medio publicitario será



sancionados por las leyes penales como adulteración o fraude, según sea el caso.

Artículo 8°—Este decreto deroga el decreto N 23870-MEIC publicado en “La Gaceta” N° 3 del 4 de enero de 1995.

Artículo 9°—A toda persona que haciendo uso de este reglamento, encuentre razón sustentada para pedir su revisión, se le solicita notificarlo a la Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida, sin demora, aportando, de ser posible, la información correspondiente para hacer las investigaciones necesarias y tomar las previsiones del caso.

Artículo 10.—Serán sancionados de acuerdo con las leyes penales quienes incumplan con lo dispuesto en la presente norma.

Artículo 11.—Rige a partir de 30 días después de su publicación en el Diario Oficial.

**Transitorio único.**—A partir de la publicación de este decreto se dará un plazo de 30 días a los interesados para que presenten a la **Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida** las etiquetas aprobadas bajo la anterior legislación para las correcciones respectivas. A partir de esa fecha las etiquetas aprobadas que no hayan hecho valer sus intereses quedarán anuladas, sin responsabilidad alguna por parte del Estado.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los quince días del mes de abril de mil novecientos noventa y siete.

Publíquese.—JOSE MARIA FIGUERES OLSEN.—El Ministro de Economía, Industria y Comercio, José León Desanti M.—1 vez.—(Solicitud N° 6565).—C-45600.—(26240).

La Gaceta N° 91. Miércoles 14 de mayo de 1997.

N° 26829-MEIC  
EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA  
Y EL MINISTRO DE ECONOMIA INDUSTRIA Y COMERCIO

En el uso de las potestades que les confiere el artículo 140, incisos 3 y 18 de la Constitución Política, artículo 28, 2b de la Ley General de la Administración Pública, N° 6227 de 2 de mayo de 1978, Ley de Normas Industriales N° 1698 de 26 de noviembre de 1953, la Ley del Sistema Internacional de Unidades de Medida N° 5292 de 9 de agosto de 1973, Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor N° 7472 de 20 de diciembre de 1994, Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio de Estados Unidos Mexicanos-Costa Rica N° 7474 de 20 de diciembre de 1994, Ley de Aprobación del Acta Final en que se incorporan los resultados de la Ronda de Uruguay de negociaciones comerciales multilaterales N° 7475 de 20 de diciembre de 1994 y de Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio N° 6054 de 7 de junio de 1977 y sus Reformas

CONSIDERANDO:

1°—Que es necesario que los productos preenvasados o no, se presenten al consumidor con una etiqueta en una forma que no sea falsa, equivoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto.

2°—Que la etiqueta de los productos comercializados está definida por el cumplimiento de requisitos, los cuales deben verificarse para el producto que se comercializa. **Por tanto,**

DECRETAN:

Artículo 1°—Modificar los siguientes numerales del Decreto N° 26012-MEIC publicado en “La Gaceta” N° 91 de 14 de mayo de 1997, para que en adelante se lean así:





**4.2.2.3** Cuando se trate de aditivos alimentarios pertenecientes a las distintas clases y que figuran en la lista de aditivos alimentarios cuyo uso se permite en los alimentos en general, podrán emplearse el número de identificación aceptado en la legislación nacional y los siguientes nombres genéricos junto con el nombre específico.

Acentuador del sabor  
Acido  
Agente antiglutinante  
Antiglutinante  
Antiespumante  
Antioxidante  
Colorante  
Edulcorante  
Emulsionante  
Espesante  
Espumante  
Estabilizador  
Gasificante  
Gelificante  
Humectante  
Incrementador del volumen  
Propelente  
Regulador de la acidez  
Sal emulsionante  
Sustancia conservadora  
Sustancia de retención del color  
Sustancia para el tratamiento de harinas  
Sustancia para el glaseado

**4.4 Nombre y dirección.** Debe identificarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento. Para los productos importados debe indicarse el nombre y la dirección del importador o distribuidor del alimento.

4.7.1 Si no está determinado de otra manera en un reglamento técnico nacional o del Codex Alimentarius, se usará preferentemente el siguiente marcado de la fecha.

**Artículo 2°**—Adiciónese un nuevo artículo que se leerá de la siguiente manera:

**Artículo 2 bis,** Se permitirá el uso de los términos puro, natural y casero siempre que cumplan con los siguientes requisitos:

**Puro:** cuando los productos no contengan aditivos o sustancias extrañas a su composición reconocida o autorizada.

**Natural:** cuando los productos no hayan sido sometidos a algún proceso que modifique las características físico químicas autorizadas y reconocida.

**Casero:** cuando los productos hayan sido fabricados de una manera artesanal comprobada.

**Artículo 3°**—Será El Ministerio de Economía, Industria y Comercio por medio de la Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida, el organismo señalado para dictaminar cualquier asunto relacionado con una etiqueta.

**Artículo 4°**—A toda persona que haciendo uso de este reglamento, encuentre razón sustentada para pedir su revisión, se le solicita notificarlo a la Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida, sin demora, aportando, de ser posible, la información correspondiente para hacer las investigaciones necesarias y tomar las previsiones del caso.

**Artículo 5°**—Serán sancionados de acuerdo con las leyes penales quienes incumplan con lo dispuesto en la presente norma.

**Artículo 6°**—Rige a partir de 30 días después de su publicación en el Diario Oficial.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los nueve días del mes de marzo de mil novecientos noventa y ocho.

Publíquese.—JOSE MARIA FIGUERES OLSEN.—El Ministro de Economía, Industria y Comercio, José León Desanti M.—1 vez.—(Solicitud N° 13452).—C-7600.—(19550).

La Gaceta N° 74. Viernes 17 de abril de 1998.









Ministerio de Economía,  
Industria y Comercio



Ministerio de Agricultura  
y Ganadería



Ministerio de Sa



Consejo Nacional  
de Producción



Cámara de Exportadores  
de Costa Rica



Cámara Nacional  
Agricultura y Agroin



Cámara Costarricense  
de la Industria Alimentaria



Promotora del Comercio  
Exterior de Costa Rica



Federación Nacional de As  
de Consumidores y Us



Instituto Interamericano de  
Cooperación para la Agricultura



Centro para la Integración  
y el Desarrollo Agroempresarial



Iniciativa Costarricense  
la Competitividad Intern