



## CIRCULAR

29 de abril del 2013  
SENASA-DIPOA-457-13

**Para:** Gerentes Generales de establecimientos de procesamiento de productos de origen animal, proveedores de materia prima y frigoríficos.  
Personal HACCP  
Médicos Veterinarios Inspectores e Inspectores auxiliares

**De:**   
Dr. Edgar Barquero Fonseca  
Director DIPOA



**C:** Dr. German Rojas Hidalgo, Director General SENASA  
Dr. Juan Carlos Jiménez Marichal, Coordinador Nacional Programa Porcino  
Dra. Susana Ureña, Coordinadora del Area de Cerdos.

**Asunto:** Etiquetado y manejo de los productos cárnicos importados de origen porcino

Esta dirección ha recibido varias denuncias sobre las anomalías respecto al etiquetado y manejo de los productos cárnicos importados de origen porcino, así como sobre su comercialización. Se ha denunciado que la carne de cerdo que se ha estado importando, no sufre un proceso que varíe su naturaleza, y que a pesar de lo anterior en la etiqueta que se le coloca, se establece únicamente Costa Rica como país de origen, omitiendo por lo tanto el origen real del producto. Se denuncia además que no existe un control sobre la vida útil de los productos importados en el momento en que son re-empacados, estableciéndose en muchos casos que se trata de producto fresco, producido el día en que se reprocesó, sin informar por lo tanto en la etiqueta lo necesario para la correcta información al consumidor.

De acuerdo al RTCR 100:1997, Etiquetado de los Alimentos Pre-ensados N° 26012-MEIC y el reglamento Técnico centroamericano de etiquetado general de los alimentos previamente envasados (pre-ensados), se establece que es obligatorio declarar en la etiqueta el país de origen del alimento, entendiéndose para los fines de etiquetado por país de origen, aquel en el que se elabora o produce el alimento. Se establece además que cuando un alimento es producido en un país y luego pasa a un



Pág.-2-

segundo país, donde es sometido a una elaboración que cambie su naturaleza, deberá considerarse a ese segundo país como el país de origen para los fines de etiquetado.

Debido a lo anterior se establece de acuerdo al RTCR 100:1997 que actividades como el empaclado, envasado o re-ensado, descongelación, congelación o refrigeración, selección, clasificación, división de envíos a granel, agrupación en paquetes, adhesión de marcas, pelado, corte o dilución con agua o en cualquier otra solución acuosa, labores efectuadas para asegurar el buen estado de conservación de las mercancías durante su transporte o almacenamiento, las que faciliten el envío o transporte y el envasado o presentación de las mercancías para su venta, así como otras actividades de similar índole no cambian la naturaleza y por lo tanto no cambian el origen del producto.

Es de considerar además que según el reglamento técnico RTCR 400:2006, etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras, establece en "**A.1 Finalidad y Principios Generales**" como principio general que la etiqueta o el etiquetado para identificar las carnes no deberá describir ni presentar información falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza y que induzca al consumidor al error o al engaño.

Por tal motivo, esta dirección solicita que todos los establecimientos den cumplimiento de lo establecido en el Reglamento RTCR 100:1997, Etiquetado de los Alimentos Pre-ensados N° 26012-MEIC, el reglamento Técnico centroamericano de etiquetado general de los alimentos previamente envasados (pre-ensados), y el reglamento técnico RTCR 400:2006, etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras, en lo que respecta al etiquetado de los productos cárnicos importados de origen porcino. De lo contrario serán sujetos a la aplicación de las medidas sanitarias establecidas en el artículo 89 de la Ley SENASA 8495.