

5.3 Otros Requisitos. El contenido de etanol no deberá exceder de 3 g/kg, excepto en el caso del jugo de uva y del jugo de manzana, en los que no deberá exceder los 5 g/kg.

5.4 Aditivos Alimentarios. Se permite el uso de los aditivos contemplados en el Decreto Ejecutivo N° 37294-COMEX-MEIC-S, Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, o su versión vigente.

6°—Higiene. Los productos abarcados por las disposiciones de este reglamento deberán prepararse y manipularse de conformidad con las secciones pertinentes del Decreto Ejecutivo N° 33724-COMEX-S-MEIC RTCA 67.01.33:06 Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas prácticas de manufactura. Principios Generales, y con lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 35485-COMEX-S-MEIC-MAG RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos.

7°—Contaminantes. Los productos regulados por las disposiciones de este reglamento técnico no deben sobrepasar los niveles máximos para contaminantes establecidos en la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (Norma Codex Stan 193-1995) y sus enmiendas, así como también con lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 35301MAG-MEIC-S RTRC 424:2008. Reglamento Técnico de Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas en Vegetales y sus reformas, o por la Comisión del Codex Alimentarius para las frutas ausentes en el Reglamento anterior.

8°—Etiquetado. Además del Decreto Ejecutivo N° 37280-COMEX-MEIC, Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados) o su versión vigente, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Nombre del Producto.

El nombre del producto corresponde a alguno de los indicados en esta sección más el nombre de la fruta utilizada según se define en el Anexo de la Norma General del Codex para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas (Codex Stan 247-2005) o su versión actualizada, en lo aplicado para jugos, este último deberá figurar en el espacio en blanco indicado en cada caso. Este nombre del producto podrá utilizarse únicamente si el producto se ajusta a la definición correspondiente de la Sección 4.

8.1.1 Jugo de fruta definido en la Sección 4.1. El nombre del producto deberá ser “jugo de _____”

8.1.2 Jugo concentrado de fruta definido en la Sección 4.2. El nombre del producto deberá ser “jugo concentrado de _____”

8.1.3 Jugo de fruta extraído con agua definido en la Sección 4.3. El nombre del producto deberá ser “jugo de _____ extraído con agua”.

8.1.4 Pulpa o puré de fruta definido en la Sección 4.4. El nombre del producto deberá ser “puré de _____ o bien “pulpa de _____”.

8.1.5 Pulpa o puré concentrado de fruta definido en la Sección 4.5. El nombre del producto deberá ser “puré concentrado de _____ o bien “pulpa concentrada de _____”

8.1.6 Si se mezclan o combinan productos, según son definidos en la Sección 4, obtenidos de diferentes tipos de fruta los productos, el nombre del producto incluirá la palabra “mixtos” o “mezclados” u otros términos descriptivos, o un nombre que indique que el producto no se ha obtenido de una sola fruta.

En el caso de productos de jugo de fruta (definidos en la Sección 4) elaborados a partir de dos o más frutas, el nombre del producto irá acompañado de una lista de las frutas utilizadas en orden descendente del peso (m/m) de los jugos o purés de fruta incluidos.

Sin embargo, en el caso de productos elaborados a partir de 3 o más frutas, la indicación de las frutas en el nombre del producto podrá sustituirse por la expresión “varias frutas” o un texto similar, o por el número de frutas. No obstante, deberán indicarse todas las frutas utilizadas en la lista de

ingredientes, según lo establece el Reglamento Técnico Centroamericano Decreto Ejecutivo N° 37280-COMEX-MEIC, Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente envasados (Preenvasados) o su versión vigente.

Para los jugos de fruta y jugos mixtos de fruta, si el producto contiene jugo concentrado y agua o se ha preparado a partir de éste, o si el producto se ha preparado a partir de jugo concentrado y agua, o de jugo a partir de concentrado y de jugo exprimido directamente, las palabras “a partir de concentrado”, “de concentrado” o “reconstituido” deberán figurar junto al nombre del producto o muy cerca del mismo, de forma que sean claramente visibles.

8.2 Requisitos adicionales.

Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas adicionales:

8.2.1 La denominación “100 % Jugo” se aplicará únicamente a los jugos recién exprimidos o reconstituidos a los cuales no se les ha adicionado ningún ingrediente adicional o aditivo. Se podrá utilizar esta denominación en los jugos que hayan sido adicionados con vitaminas y/o minerales, siempre que su adición no resulte en una disminución de los sólidos solubles del jugo; y debe ir acompañada con alguna de estas frases: “con _____ adicionado”, “adicionado con _____” enriquecido con _____”, “fortificado con _____”, donde en el espacio en blanco figurará el nombre del nutriente añadido.

8.2.2 Los productos pasteurizados deben etiquetarse como tales.

8.2.3 Para los jugos de frutas, el puré de fruta y los jugos mixtos de frutas, si el producto se ha preparado eliminando físicamente el agua del jugo de fruta en una cantidad suficiente para aumentar el nivel de grados Brix a un valor que represente al menos el 50 % más que el valor Brix establecido para el jugo reconstituido procedente de la misma fruta, según se indica en el Anexo de la Norma General del Codex para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas (Codex Stan 247-2005) o su versión actualizada, en lo aplicado para jugos, deberá etiquetarse como “concentrado”.

8.2.4 Para los productos definidos en las Secciones 4.1 a 4.5, en que se permitan y se añadan uno o más de los ingredientes de azúcares o jarabes facultativos descritos en las Secciones 5.2.1 y 5.2.2 en una cantidad superior a 15 g/kg, el nombre del producto deberá incluir la indicación “azúcar(es) añadido(s)” o “azucarado” junto al nombre del jugo de fruta o del jugo mixto de fruta, o en el mismo campo visual.

8.2.5 Cuando se empleen los edulcorantes artificiales contemplados en el Decreto Ejecutivo N° 37294-COMEX-MEIC-S, Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios vigente, como sucedáneos de azúcares en los jugos y jugos mixtos de fruta, deberá incluirse la indicación “con edulcorante(s)” o “edulcorado con _____”, y el nombre del edulcorante utilizado en el espacio en blanco, junto al nombre del producto o en el mismo campo visual.

8.2.6 Cuando el jugo de fruta concentrado, puré concentrado de fruta, jugo/puré mixto concentrado de fruta haya de ser reconstituido antes de su consumo como jugo de fruta, puré de fruta, o jugo/puré mixto de fruta, en la etiqueta deberán darse instrucciones apropiadas para la reconstitución, en términos de volumen/volumen con agua al valor de grados Brix aplicable en el Anexo de la Norma General del Codex para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas (Codex Stan 247-2005) o su versión actualizada, en lo aplicado para jugos para el jugo reconstituido.

8.2.7 Podrán utilizarse en la etiqueta diversas denominaciones de variedades juntamente con los nombres comunes de las frutas cuando su utilización no induzca a error o a engaño.

8.2.8 Cualquier declaración de nutrientes deberá etiquetarse en conformidad con el Decreto Ejecutivo N° 37100-COMEX-MEIC-S, Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60:10 Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la Población a partir de 3 años.

8.2.9 Cuando el producto contenga dióxido de carbono añadido, deberá aparecer en la etiqueta cerca del nombre del producto la expresión “carbonatado” o “espumoso”.

8.2.10 Cuando el jugo de tomate contenga especias y/o hierbas aromáticas de acuerdo con la Sección 5.2.6, en la etiqueta deberá aparecer cerca del nombre del jugo la expresión “con especias” y/o el nombre común de la hierba aromática.

9°—Métodos de análisis y muestreo.

9.1 Los criterios microbiológicos serán evaluados con los métodos establecidos en el Decreto Ejecutivo N° 35485-COMEX-S-MEIC-MAG, RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos.

9.2 Los contaminantes serán medidos con base en los criterios los establecidos en la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (Codex Stan 193-1995) y sus enmiendas.

9.3 Los siguientes parámetros deberán cumplir con lo indicado en la Sección 9 (Métodos de Análisis y Muestreo) de la Norma General del Codex para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas (Codex Stan 247-2005) o en su versión vigente:

- 9.3.1 Ácido Ascórbico,
- 9.3.2 Carotenos,
- 9.3.3 pH,
- 9.3.4 Etanol,
- 9.3.5 Ácido Benzoico,
- 9.3.6 Ácido Cítrico,
- 9.3.7 Naringina y Neohesperidina,
- 9.3.8 Ácido Tartárico y Antocianinas.

9.4 Los parámetros que a continuación se detallan por no encontrarse contemplados en la Sección 9 de la Norma anterior, deberán cumplir con lo indicado:

- 9.4.1 Sólidos solubles (°Brix): AOAC (2002), 983.17
- 9.4.2 Azúcares totales: AOAC (2002), 925.35.
- 9.4.3 Sulfitos: AOAC (2002), 990.28
- 9.4.4 Clorofila (método espectrofotométrico): AOAC (2002), 942.04.

9.5 En el caso que no se indique expresamente el método de análisis o de muestreo para algunos de los parámetros antes indicados, se procederá conforme lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 36457-MEIC-MAG-S Oficialización de los Métodos de Análisis y Muestreo Mediante la Norma Codex Stan 234-1999 y sus enmiendas.

10.—**Autoridades Competentes.** Las autoridades del Ministerio de Economía, Industria y Comercio y del Ministerio de Salud, serán las responsables de la verificación y vigilancia del presente reglamento técnico, conforme a sus competencias legales.

11.—**Concordancia.** Este reglamento técnico concuerda parcialmente con la Norma Codex Stan 247-2005 Norma Codex para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas.

12.—Bibliografía.

- 12.1 FAO/OMS. 1999. Norma del Codex para los Azúcares. CX-STAN 212-1999, Enm. 1-200. Roma, s.p.
- 12.2 FAO/OMS. 1989. Norma General para Jugos de Frutas conservados por medios físicos exclusivamente, no regulados por normas individuales. CODEX STAN 164-1989. Roma, s.p.
- 12.3 Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations. Title 21: Food and Drugs. Estados Unidos de América.
- 12.4 Pittier, Henri. Plantas usuales de Costa Rica. Editorial Costa Rica. 1978. San José, Costa Rica.
- 12.5 Unión Europea. Asociación de la Industria de Jugos y Néctares de la Unión Europea.

Artículo 2°—El costo de los servicios que genere la aplicación del presente Reglamento de conformidad con lo dispuesto en Ley General de Salud y en la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor los deberá cubrir el infractor a través de los procedimientos correspondientes.

Artículo 3°—Las instancias técnicas competentes del Ministerio de Salud y del Ministerio de Economía, Industria y Comercio con fundamento en los artículos 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362 y 366 de la Ley General de Salud y los artículos 45, 57, 60, 61 y 63 de la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, procederán a ejecutar las medidas técnicas correspondientes, según se trate de un incumplimiento que origine consecuencias en la salud humana o bien, incumplimiento de los estándares de calidad y etiquetado, regulados en el presente reglamento y serán sancionadas conforme al ordenamiento jurídico vigente.

Artículo 4°—Cualquier medida técnica que se ordene, debe estar debidamente sustentada y cumplirse, según sea el caso, con el debido proceso establecido en la Ley General de la Administración Pública.

Artículo 5°—Deróguese el Decreto Ejecutivo N° 32916-MEIC-S, RTCR 390:2005. Reglamento Técnico Jugos y Néctares de Frutas, publicado en el Diario Oficial *La Gaceta* N° 50 del 10 de marzo de 2006.

Artículo 6°—Rige a partir de su publicación en el Diario Oficial *La Gaceta*.

Dado en la Presidencia de la República. San José, a los dos días del mes de julio del dos mil trece.

LAURA CHINCHILLA MIRANDA.—La Ministra de Economía, Industria y Comercio, Mayí Antillón Guerrero.—La Ministra de Salud, Daisy María Corrales Díaz.—1 vez.—O. C. N° 19894.—Sol. N° 32364.—C-287530.—(D38011-IN2013075431).

N° 38013-MAG

LA PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA Y LA MINISTRA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

De conformidad con las atribuciones que les confieren los incisos 3) y 18) del artículo 140 y 146 de la Constitución Política; los artículos 25, 27 párrafo primero y 28 párrafo segundo, inciso b) de la Ley General de la Administración Pública, Ley N° 6227 del 02 de mayo de 1978; la Ley de Fomento a la Producción Agropecuaria y Orgánica del Ministerio de Agricultura y Ganadería, Ley N° 7064 de 29 de abril de 1987; Ley de Aprobación del Acta Final en que se incorporan los resultados de la Ronda Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales, Ley N° 7475 del 26 de diciembre de 1994, la Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, Ley N° 7978 del 6 de enero de 2000, el Reglamento de las Disposiciones Relativas a las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen contenidas en la Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, Decreto Ejecutivo N° 33743-J-COMEX del 14 de marzo de 2007 y la Ley para Identificar el Banano de Costa Rica en los Mercados Internacionales, Ley N° 8063 del 17 de abril de 2001.

Considerando:

I.—Que el artículo XI del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio, establece la posibilidad de emplear el mercado de origen en los productos, teniendo en cuenta la necesidad de proteger a los consumidores contra las indicaciones que puedan inducir a error.

II.—Que los artículos 2 y 3 de la Ley para Identificar el Banano de Costa Rica en los Mercados Internacionales, Ley N° 8063, establecen la obligación de identificar el origen costarricense de los bananos de exportación colocando un sello en cada mano de banano y en las cajas o bultos de cualquier peso, en el que se consigne la frase: “Banano de Costa Rica”.

III.—Que mediante resolución de las catorce horas con dieciséis minutos del 26 de julio de 2010, el Registro de la Propiedad Industrial concedió la inscripción de la indicación geográfica “Banano de Costa Rica”, para proteger banano, específicamente del subgrupo Musa AAA de los clones Gran Enano, Williams y Valery, todos producidos en el territorio costarricense, siendo su gestor la Corporación Bananera Nacional y que en dicha resolución se aprobó la normativa de uso y administración de la indicación geográfica. Asimismo, la Corporación Bananera Nacional realiza esfuerzos para el registro de la indicación geográfica en mercados relevantes para el producto nacional.