

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

N° 36980-MEIC-MAG

LA PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA

Y LAS MINISTRAS DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y

COMERCIO Y AGRICULTURA Y GANADERÍA

En uso de las atribuciones que les confieren los artículos 140, incisos 3) y 18) y 146 de la Constitución Política; los artículos 27 inciso 1) y 28, inciso 2, acápite b) de la Ley General de Administración Pública, Ley N° 6227 del 2 de mayo de 1978; la Ley Uso Exigido Sistema Internacional Unidades Medida “SI” Métrico Decimal, Ley N° 5292 del 9 de agosto de 1973; la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Ley N° 7472 del 20 de diciembre de 1994; la Ley Aprobación del Acta Final en que se incorporan los resultados de la Ronda de Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales, Ley N° 7475 del 20 de diciembre de 1994; la Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), Ley N° 8495 del 6 de abril del 2006; la Ley del Sistema Nacional para la Calidad, Ley N° 8279 del 2 de mayo de 2002 y la Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, Ley N° 6054 del 14 de junio de 1977.

Considerando:

1°—Que es una función esencial del Estado velar porque los bienes y servicios que se vendan y se presten en el mercado, cumplan con las normas de salud, seguridad, medio ambiente y los estándares de calidad, evitando o reprimiendo aquellos actos u omisiones de los particulares que impliquen un riesgo para la salud humana o induzcan a error al consumidor.

2°—Que los productos pesqueros, son de un alto valor nutricional para la población y por ende revisten un interés sanitario para el Estado; por ello es necesario fijar requisitos de información y etiquetado que garanticen la inocuidad de los productos y propicien una decisión informada por parte del consumidor sobre las características físicas y nutricionales del producto.

3°—Que es un derecho ineludible de los consumidores tener acceso a una información, veraz y oportuna, sobre los diferentes productos pesqueros, con especificación correcta de cantidad, características, composición, calidad y precio.

4°—Que el productor y el comerciante tienen la obligación, en apego a la legislación vigente, de informar suficientemente al consumidor, en español y de manera clara y veraz, acerca de los elementos que incidan en forma directa sobre su decisión de consumo.

5°—Que es necesario establecer una regulación para que el comerciante, productor y consumidor conozca la información correspondiente de los productos pesqueros durante su comercialización. **Por tanto,**

DECRETAN:

Artículo 1°—Aprobar el siguiente Reglamento Técnico:

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

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento Técnico tiene por objeto establecer los requisitos básicos de información en el etiquetado de los productos pesqueros frescos, congelados o descongelados, de venta a granel o preempacados en el punto de venta. Las disposiciones del presente Reglamento aplican para los productos pesqueros nacionales e importados.

2. REFERENCIAS

Este Reglamento Técnico se complementa con los siguientes reglamentos técnicos vigentes:

2.1 Decreto Ejecutivo N° 18696-MAG-S, Reglamento de Inspección Veterinaria de Productos Pesqueros, publicado en *La Gaceta* N° 239 del 16 de diciembre de 1988.

2.2 Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC, RTCR 100:1997 Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y sus reformas, publicado en *La Gaceta* N° 91 del 14 de mayo de 1997.

2.3 Decreto Ejecutivo N° 33371-COMEX-MEIC-S, Resolución 168-2006 (COMIECO XLIX): Reglamento Técnico Centroamericano N° RTCA 01.01.11:06 Cantidad de Producto en Preempacados, publicado en *La Gaceta* N° 194 del 10 de octubre del 2006.

2.4 Decreto Ejecutivo N° 34687-MAG, RTCR 409: 2008 Reglamento de Límites Máximos Microbiológicos y de Residuos de Medicamentos y Contaminantes para los Productos y Subproductos de la Pesca y de la Acuicultura Destinados al Consumo Humano, publicado en *La Gaceta* N° 160 del 20 de agosto del 2008.

2.5 Decreto Ejecutivo N° 35485-COMEX-S-MEIC-MAG, Resolución 243-2009 (COMIECO-LV): Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos, publicado en *La Gaceta* N° 184 del 22 de setiembre del 2009.

3. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS:

A efectos del presente Reglamento Técnico, se utilizan las siguientes definiciones y abreviaturas:

3.1 acuicultura: Producción comercial en cautividad de animales y de plantas acuáticas en condiciones controladas. La acuicultura comercial implica la propiedad individual o colectiva de los organismos cultivados, así como los procesos de transporte, industrialización y comercialización de esos organismos.

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

3.3 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.

3.4 límite máximo microbiológico: Es el límite máximo permitido por la autoridad competente, basándose en la ausencia, presencia o número de microorganismos, por unidad de masa, volumen, superficie o lote.

3.5 límite máximo de residuos: Es el nivel de residuos de una sustancia química permitida por la autoridad competente en los productos destinados a la alimentación humana.

3.6 materiales de empaque: Todos los materiales como láminas de aluminio, láminas de plástico, papel encerado, cajas de cartón y otros utilizados para cubrir y proteger los productos pesqueros frescos, congelados o descongelados y que han sido aprobados por la autoridad competente.

3.7 nombre común: Nombre por el cual se conoce una especie y que no es el nombre científico oficial.

3.8 proceso de congelación: El que se realiza con equipo destinado para tal fin, de manera que se sobrepase los límites de temperatura de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no debe considerarse terminado hasta que la temperatura del producto haya alcanzado -18 °C en el centro después de la estabilización térmica.

3.9 producto pesquero: Producto o derivado proveniente de la captura de la flora y la fauna marina; o bien, de la cosecha de la acuicultura.

3.10 producto pesquero acuícola: Todo animal acuático de cultivo en todas las fases de su vida excepto las especies de mamíferos, reptiles acuáticos y anfibios destinados al consumo humano.

3.11 producto pesquero adulterado: Todo producto pesquero al que se le haya adicionado o sustraído, cualquier sustancia para variar su composición, peso o volumen, con fines fraudulentos o para encubrir o corregir cualquier defecto debido a ser de inferior calidad.

3.12 producto pesquero alterado: Todo producto pesquero que durante su cultivo, manipulación, proceso, transporte, almacenamiento o tenencia, y por causa no provocada deliberadamente, haya sufrido variaciones tales en sus características sensoriales, composición química o valor nutritivo, que su aptitud para la alimentación haya quedado anulada o sensiblemente disminuida, aunque el producto se mantenga inocuo.

3.13 producto pesquero congelado: Se refiere al producto pesquero que en su forma final sobrepasa los límites de temperatura de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no debe considerarse terminado hasta que la temperatura del producto haya alcanzado $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ en el centro después de la estabilización térmica.

3.14 producto pesquero contaminado: Todo producto pesquero que contenga microorganismos patógenos, contaminantes físicos, sustancias químicas, toxinas o parásitos capaces de perjudicar la salud del consumidor.

3.15 producto pesquero descongelado: Se refiere al producto pesquero y sus preparaciones que, luego de ser congelados, es sometido a temperaturas superiores a los $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

3.16 producto pesquero fresco: Se refiere al producto pesquero que en su forma final se almacena a una temperatura comprendida entre $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ y $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ y que no ha recibido ningún proceso de congelación.

3.17 producto pesquero silvestre: Objeto residual resultante de la actividad pesquera, directamente relacionado con la materia prima utilizada, mediante un proceso que inicia con la extracción de especies de su medio natural, en el que viven con independencia del cuidado del hombre.

3.18 producto preenvasado: Todo producto pesquero envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hotelería.

3.19 residuos: Cualquier sustancia extraña, incluidos sus metabolitos que se encuentren en los productos y subproductos pesqueros, como consecuencia de la aplicación o exposición accidental, que constituyan un riesgo para la salud humana.

4. CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN

Los productos objeto de este reglamento se clasifican y designan de la siguiente manera:

- 4.1** Productos Pesqueros Acuícolas y Silvestres Frescos.
- 4.2** Productos Pesqueros Acuícolas y Silvestres Congelados.
- 4.3** Productos Pesqueros Acuícolas y Silvestres Descongelados.

5. ESPECIFICACIONES

5.1 Residuos de Medicamentos Veterinarios y Contaminantes Químicos: Los productos regulados en este Reglamento Técnico deben cumplir con las disposiciones del Decreto Ejecutivo N° 34687-MAG, RTCR 409:2008 Reglamento de Límites Máximos Microbiológicos y de Residuos de Medicamentos y Contaminantes para los Productos y Subproductos de la Pesca y de la Acuicultura Destinados al Consumo Humano, publicado en *La Gaceta* N° 160 del 20 de agosto del 2008.

5.2 Aditivos alimentarios y criterios microbiológicos permitidos: Los aditivos alimentarios permitidos en los alimentos considerados en este Reglamento Técnico, deben ajustarse a lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 34687-MAG, RTCR 409:2008 Reglamento de Límites Máximos Microbiológicos y de Residuos de Medicamentos y Contaminantes para los Productos y Subproductos de la Pesca y de la Acuicultura Destinados al Consumo Humano, publicado en *La Gaceta* N° 160 del 20 de agosto del 2008, o en su defecto regirá el Reglamento Técnico Centroamericano sobre Aditivos Alimentarios vigente.

Para el caso de los criterios microbiológicos, aplica el Reglamento Técnico Centroamericano, RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos.

6. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Los métodos de análisis microbiológicos y residuos de medicamentos veterinarios, metales pesados y plaguicidas, que serán utilizados para determinar si un producto pesquero se encuentra adulterado, alterado o contaminado son los establecidos por el Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), en concordancia con lo reconocido a nivel internacional.

7. MARCADO Y ETIQUETADO

Para los efectos de este Reglamento, los requisitos de información de etiquetado deberán contemplarse en los envases o empaques de los productos. Las etiquetas podrán ser de cualquier material y deberán estar adheridas al producto con caracteres claros, visibles, indelebles y fáciles de leer para el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Para productos de venta a granel la información obligatoria que aquí se regula, deberá constar en la góndola, el anaquel o exhibidor del producto.

7.1 Para productos pesqueros preenvasados se debe cumplir con lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC del 15 de abril de 1997 y sus reformas, RTCR

100:1997, Reglamento Técnico de Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, publicado en *La Gaceta* N° 91 del 14 de mayo de 1997, además de lo anterior siempre se deberá indicar en la etiqueta lo siguiente:

a) Nombre común de la especie.

Nota 1: Cuando haya uno o varios nombres comunes de la especie para un mismo producto pesquero, deberá utilizarse uno de los nombres que sea concordante con el nombre científico, según la lista que se detalla en el Anexo A. Nombres Comunes de Especies^{1[1][1]}.

Nota 2: Además del nombre común de la especie, se podrá indicar si el producto es silvestre o de cultivo.

b) Instrucciones de Conservación: Debe indicarse en la etiqueta las frases según sea el caso:

Artículo 2º—**Costos de la verificación.** El costo de la verificación del presente Reglamento deberá cubrirlo el Estado, conforme a la Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal, Ley N° 8495 del 6 de abril del 2006 y la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Ley N° 7472 del 20 de diciembre de 1994. Los costos en que se incurran por solicitud o debido al incumplimiento del administrado se le cobrarán directamente a éste.

Artículo 3º—**Sanciones por incumplimientos.** El incumplimiento a las disposiciones establecidas en este Reglamento, dará lugar a la aplicación de las correcciones y sanciones que señalan la Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal, Ley N° 8495 del 6 de abril del 2006 y la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Ley N° 7472 del 20 diciembre de 1994, según sea el caso. La responsabilidad penal derivada del incumplimiento del presente reglamento, será del conocimiento de los Tribunales de Justicia respectivos; para tales efectos se aplicarán las disposiciones y sanciones establecidas en la legislación penal vigente.

Artículo 4º—Este Reglamento técnico entra a regir 6 meses después de su publicación en el Diario Oficial *La Gaceta*.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los dieciocho días del mes de noviembre de 2011.

Transitorio único.—El Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) del Ministerio de Agricultura y Ganadería mediante resolución razonada, deberá publicar en *La Gaceta* en un plazo no mayor de 30 días naturales, los métodos análisis utilizados para la verificación.

7.1.1 Productos pesqueros frescos:

Para la conservación de estos productos, deberá indicarse alguna de las siguientes leyendas:

“Consérvese en refrigeración en temperatura no mayor a 4 °C”.

“Consérvese a una temperatura no mayor a 4 °C”.

“Refrigérese a una temperatura no mayor a 4 °C”.

O cualquier otra leyenda que sugiera una conservación del producto a una temperatura no mayor de 4 °C.

7.1.2 Productos pesqueros congelados:

Para la conservación de estos productos, deberá indicarse alguna de las siguientes leyendas:

“Consérvese en refrigeración en temperatura no mayor a -18 °C”.

“Consérvese a temperatura no mayor a -18 °C”.

“Manténgase a una temperatura no mayor a -18 °C”.

O cualquier otra leyenda que indique una temperatura de almacenamiento no mayor de -18 °C que garantice la vida útil recomendada del producto.

7.1.3 Productos pesqueros descongelados:

Para la conservación de estos productos, deberá indicarse alguna de las siguientes leyendas:

“Este producto ha sufrido un proceso de descongelación, por lo que se recomienda no volver a congelar.”

“Este producto ha sido descongelado, no congelar”.

“Producto descongelado, no volver a congelar”.

O cualquier otra leyenda que sugiera no volver a congelar un producto que ha sido sometido a un proceso de descongelación.

No obstante lo señalado supra, si el producto pesquero preenvasado fresco, congelado o descongelado ha sido tratado con monóxido de carbono (CO) u otra sustancia permitida, con el propósito de conservar, mantener o mejorar la vida útil del producto, se debe indicar en la información, la siguiente leyenda: “Producto tratado con monóxido de carbono”, o cualquier otra leyenda que informe sobre la sustancia utilizada para tales fines.

7.2 Para productos pesqueros sin preenvasar. Durante la comercialización de los productos sin preenvasar, la información al consumidor debe estar a la vista del mismo e indicar lo siguiente:

7.2.1 Producto pesquero congelado y fresco: Debe indicar la siguiente información:

- a) País de Origen.
- b) Nombre común de la especie.

Nota 1: Cuando haya uno o varios nombres comunes de la especie para un mismo producto pesquero, deberá utilizarse uno de los nombres que sea concordante con el nombre científico, según la lista que se detalla en el Anexo A. Nombres Comunes de Especies.⁽¹⁾

(1) La lista de este Anexo no pretende ser un listado exhaustivo de todos los nombres comunes de productos pesqueros comercializados en el mercado costarricense, la misma será actualizada mediante Decreto Ejecutivo por recomendación del Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura (INCOPECA)

Nota 2: Además del nombre común de la especie, se podrá indicar si el producto es silvestre o de cultivo.

7.2.2 Producto pesquero descongelado: Debe indicar la misma información del apartado 7.2.1, además de la siguiente leyenda:

“Producto descongelado”.

O de cualquier otra manera que informe que el producto ha sido sometido a un proceso de descongelación.

No obstante lo señalado supra, si el producto pesquero no preenvasado congelado, fresco o descongelado ha sido tratado con monóxido de carbono (CO) u otra sustancia permitida, con el propósito de conservar, mantener o mejorar la vida útil del producto, se debe indicar en la información, la siguiente leyenda: “Producto tratado con monóxido de carbono”, o cualquier otra leyenda que informe sobre la sustancia utilizada para tales fines.

7.2.3 La información que se coloque a disposición del consumidor, debe ser con caracteres claros, visibles y fáciles de leer en circunstancias normales de compra y uso.

8. EMPAQUE Y EMBALAJE

Los empaques utilizados deben estar limpios, exentos de desperfectos, estar elaborados de materiales aptos para estar en contacto directo con los productos pesqueros, de forma tal que garantice al producto la protección durante la manipulación, el almacenamiento y transporte, además de un cierre que asegure la inocuidad del producto.

9. VERIFICACIÓN

9.1 El Ministerio de Economía, Industria y Comercio verificará lo establecido en el numeral 7. Marcado y Etiquetado.

9.2 El Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) del Ministerio de Agricultura y Ganadería, verificará lo establecido en el numeral 4. Clasificación y Designación, numeral 5. Especificaciones, el numeral 6. Métodos de Análisis y el numeral 8. Empaque y Embalaje.

9.3 Asimismo, para efectos de verificar los aspectos indicados en los puntos 9.1 y 9.2 anteriores, le corresponderá al Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura (INCOPECA) en el ámbito de sus competencias, brindar la asistencia técnica que requieran los Ministerios de Economía Industria y Comercio y Agricultura y Ganadería.

10. CONCORDANCIA

Este reglamento técnico no concuerda con ninguna norma internacional.

11. BIBLIOGRAFÍA:

11.1 Costa Rica. Decreto Ejecutivo N° 18696-MAG-S Reglamento de Inspecciones Veterinarias. Alcance N° 39 de *La Gaceta* N° 239 del 16 de Diciembre de 1988.

11.2 México. Aclaraciones a la Norma Oficial Mexicana NOM-027-SSA1-1993, Bienes y Servicios. Productos de la Pesca. Pescados Frescos-Refrigerados y Congelados. Especificaciones Sanitarias. 1995.

11.3 México. Norma Oficial Mexicana NOM-027-SSA1-1993, Bienes y Servicios. Productos de la Pesca. Pescados Frescos-Refrigerados y Congelados. Especificaciones Sanitarias. 1995.

11.4 Mercosur. MERCOSUR/GMC/RES. N° 40/94 Identidad y Calidad de Pescado Fresco (Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay).1995.

11.5 Costa Rica. Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC, RTCR 100:1997. Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y sus reformas, publicado en *La Gaceta* N° 91 del 14 de mayo de 1997.

11.6 Allen, G. R. & D. R. Robertson Peces del Pacífico Oriental Tropical. CONABIO, Agrupación Sierra Madre. México, 1998.

11.7 Comunidad Europea. Reglamento (CE) N° 104/2000 del 17 de Diciembre de 2000, por el que se establece la organización común de mercado en el sector de los productos de pesca y acuicultura de la Comunidad Económica Europea. 2000.

11.8 Costa Rica. Decreto N° 31595-S Reglamento de Notificación de Materias Primas, Registro Sanitario, Importación, Desalmacenaje y Vigilancia de Alimentos y sus reformas. Publicado en *La Gaceta* N° 16 del 23 de enero de 2004.

11.9 España. Real Decreto 121/2004 del 23-01-2004, sobre la identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos de España. 2004.

11.10 Bussing, W. A. & M. I. López. Peces de la Isla del Coco y peces arrecifales de la costa Pacífica de América Central meridional/Fishes of Cocos Island and Reef Fishes of the Pacific Coast of Lower Central America. Revista de Biología Tropical Vol. 53 (Supl. 2), Costa Rica, 2005, p 192.

11.11 Chacón, A.; H. Araya; A. R. Vásquez; R. Brenes; B. Marín; J. A. Palacios; R. Soto-Rojas; F. Mejía-Arana; Y. Shimazu & K. Hiramatsu. Estadísticas pesqueras del Golfo de Nicoya, Costa Rica 1994-2005. INCOPECA; UNA; JICA, Costa Rica, 2007, p 300.

11.12 Costa Rica. Decreto Ejecutivo N° 34687-MAG. Reglamento de Límites Máximos Microbiológicos y de Residuos de Medicamentos y Contaminantes para los Productos y Subproductos de la Pesca y de Acuicultura Destinados al Consumo Humano. Publicado en *La Gaceta* N° 160, del 20 de Agosto del 2008.

11.13 PANT-CR. Guía para la identificación de las especies de tiburones más comunes del Pacífico de Costa Rica. Comisión del Plan de Acción Nacional para la Conservación y Ordenación de los Tiburones de Costa Rica. Costa Rica, 2008, p 38.

11.14 CANEPP; INCOPECA & PROCOMER. Especies comerciales de Costa Rica. Cámara Nacional de Exportadores de Productos Pesqueros; Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura; Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica. Costa Rica, p 82.

11.15 Costa Rica. Decreto Ejecutivo N° 35485-COMEX-S-MEIC-MAG, Resolución 243-2009 (COMIECO-LV): Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos. Publicado en *La Gaceta* N° 184 del 22 de setiembre del 2009.

11.16 INCOPECA. Precios y volúmenes de productos pesqueros ofrecidos en mercado mayorista de CENADA al mes de Febrero 2011. Departamento de Mercadeo; Departamento de Investigación Pesquera. Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura. Costa Rica, 2011, p 3.

ANEXO A. NOMBRES COMUNES DE ESPECIES

(Normativo)

Grupo	Nombre común de la especie	Nombre científico
Anguilas	Anguila o:	
	Anguila común	<i>Cynoponticus coniceps</i>
	Anguila amarilla	<i>Ophichthus zophochir</i>
Atunes	Atún o:	
	Atún barrilete	<i>Katsuwonus pelamis</i>
	Atún patudo	<i>Thunnus obesus</i>
	Atún barrilete fragata	<i>Auxis thazard</i>
	Atún barrilete melvera	<i>Auxis rochei</i>
	Atún aleta amarilla	<i>Thunnus albacares</i>
Bagres	Bagre	<i>Bagre panamensis</i>
	Bagre	<i>Arius sp.</i>
	Bagre o catfish	<i>Ictalurus punctatus</i>
	Bassa o pangasio	<i>Pangasius hypophthalmus</i>
Barracudas	Barracuda	<i>Sphyraena ensis</i>
Cabrillas y meros	Cabrilla o:	
	Cabrilla cola rayada	<i>Mycteroperca xenarcha</i>
	Cabrilla guaseta	<i>Alphestes multiguttatus</i>
	Cabrilla pequeña	<i>Paralabrax callaensis</i>
	Cabrilla pintada	<i>Epinephelus analogus</i>
	Cabrilla pintada	<i>Epinephelus labriformis</i>
	Cabrilla roja	<i>Epinephelus acanthistius</i>
	Mero o mero cuero	<i>Dermatolepis dermatolepis</i>
	Mero Goliat	<i>Epinephelus itajara</i>

Grupo	Nombre común de la especie	Nombre científico
Cefalópodos	Calamar blanco	<i>Loliolopsis diomedea</i>
	Calamar gigante o Torpedo	<i>Dosidicus gigas</i>
	Pulpo	<i>Octopus vulgaris</i> <i>Octopus sp.</i>
Camarones	Camarón blanco	<i>Litopenaeus occidentalis</i> <i>Litopenaeus stylirostris</i> <i>Litopenaeus vannamei</i> <i>Litopenaeus schmitti</i>
	Camarón tití	<i>Xiphopenaeus riveti</i>
	Camarón tití del Caribe	<i>Xiphopenaeus kroyeri</i>
	Camarón pinky o rosado	<i>Farfantepenaeus brevisrostris</i>
	Camarón café	<i>Farfantepenaeus californiensis</i>
	Camarón fidel	<i>Solenocera agassizi</i>
	Camarón camello, camarón camello real o camarón camellón	<i>Heterocarpus vicarius</i> <i>Heterocarpus affinis</i>
Congrios	Congrio o:	
	Congrio rosado	<i>Brotula clarkae</i>
	Congrio cornudo	<i>Lepophidium prorates</i>
Corvinas	Corvina pequeña* o:	
	China o chinita	<i>Stellifer sp.</i>
	China zorra	<i>Ophioscion sciera</i>
	Chorlesca	<i>Bairdiella sp.</i>
	Corvina dientona	<i>Macrodon mordax</i>
	Corvina guavina	<i>Nebris occidentalis</i>
	Corvina ñata común	<i>Larimus pacificus</i>

Grupo	Nombre común de la especie	Nombre científico
Corvinas	Corvina ñata plateada	<i>Larimus argenteus</i>
	Corvina ñata rayada	<i>Larimus acclivis</i>
	Corvina ojona	<i>Corvula macrops</i>
	Corvina ojona	<i>Isopisthus altipinnis</i>
	Corvina picuda	<i>Cynoscion phoxocephalus</i>
	Corvina rayada	<i>Cynoscion reticulatus</i>
	Corvina aleta azul	<i>Paralonchurus petersi</i>
	Corvina cinchada	<i>Paralonchurus dumerilii</i>
	Polla rayada	<i>Umbrina analis</i>
	Polla rayada	<i>Umbrina xanti</i>
	Zorra llorona	<i>Menticirrhus nasus</i>
	Zorra panameña	<i>Menticirrhus panamensis</i>
	Corvina grande o:	
	Corvina agria	<i>Micropogonias altipinnis</i>
	Corvina aguada	<i>Cynoscion squamipinnis</i>
Corvina coliamarilla	<i>Cynoscion stoltzmanni</i>	
Corvina reina	<i>Cynoscion albus</i>	
Corvina roja	<i>Sciaenops ocellatus</i>	
Dorados	Dorado	<i>Coryphaena hippurus</i>
Jaibas	Jaiba	<i>Callinectes arcuatus</i>
Jureles	Bonito*	<i>Caranx caballus</i>
	Jurel* o:	
	Cuero	<i>Oligoplites</i> sp.
	Hojarán	<i>Seriola</i> sp.
	Jurel	<i>Carangoides</i> sp.
	Jurel	<i>Caranx</i> sp.
	Jurel	<i>Hemicaranx</i> sp.
	Jurel ojón	<i>Selar crumenophthalmus</i>
Palometa	<i>Selene</i> sp.	
Pámpano	<i>Trachinotus</i> sp.	

Grupo	Nombre común de la especie	Nombre científico
Langostas	Langosta del Caribe	<i>Panulirus argus</i>
	Langosta del Pacífico	<i>Panulirus gracilis</i>
Langostinos	Langostino o langostino gigante de Malasia	<i>Macrobrachium rosenbergii</i>
	Langostino de Luisiana	<i>Procambarus clarkii</i>
Lenguados	*	<i>Achirus</i> sp. <i>Bothus</i> sp.
	Lenguado	<i>Cyclopsetta querna</i> <i>Paralichthys woolmani</i> <i>Syacium</i> sp. <i>Trinectes</i> sp.
Lisas	Lisa* o:	
	Lisa común	<i>Mugil curema</i>
	Lisa hocicona	<i>Chaenomugil proboscoidens</i>
	Lisa rayada	<i>Mugil cephalus</i>
	Tepemechín	<i>Agonostomus monticola</i>
Loros	Pez loro	<i>Scarus</i> sp.
Mejillones	Mejillón	<i>Mytella guyanensis</i>
Mojarras	*	<i>Diapterus</i> sp. <i>Eucinostomus</i> sp.
	Mojarra	<i>Eugerres</i> sp. <i>Gerres</i> sp.
Moluscos	Almeja blanca	<i>Spisula solida</i> <i>Spisula</i> sp.
	Almeja verde	<i>Polymesoda radiata</i>
	Berberecho	<i>Cerastoderma edule</i>
	Escalopes, scallops o concha abanico	<i>Argopecten purpuratus</i>
	Escalopes o vieira	<i>Pecten maximus</i> <i>Pecten jacobaeus</i>

Grupo	Nombre común de la especie	Nombre científico
	Mejillón o chora	<i>Mytilus edulis</i> <i>Mytilus galloprovincialis</i> <i>Perna canaliculus</i>
	Ostra	<i>Crassostrea</i> sp.
Otros	Bacalao	<i>Gadus</i> sp.
	Cobia	<i>Rachycentron canadum</i>
	Merluza	<i>Merluccius</i> sp.
Pargos	Pargo o:	
	Pargo azul dorado	<i>Lutjanus viridis</i>
	Pargo boquidulce	<i>Aphareus furca</i>
	Pargo jilguero	<i>Lutjanus aratus</i>
	Pargo ñanguero	<i>Lutjanus jordani</i>
	Pargo roquero	<i>Hoplopagrus guntheri</i>
	Rabirubia	<i>Lutjanus inermis</i>
	Pargo amarillo	<i>Lutjanus argentiventris</i>
	Pargo negro	<i>Lutjanus novemfasciatus</i>
	Pargo seda o pargo guacamayo	<i>Lutjanus peru</i>
	Pargo dientón o pargo colorado	<i>Lutjanus colorado</i>
	Pargo mancha o manchado	<i>Lutjanus guttatus</i>
Percas	Perca	<i>Perca fluviatilis</i>
Picudos	Marlin blanco o:	
	Marlin azul (Atlántico)	<i>Makaira nigricans</i>
	Marlin azul (Pacífico)	<i>Makaira mazara</i>
	Marlin o:	
	Marlin rosado o marlin negro	<i>Makaira indica</i>

Grupo	Nombre común de la especie	Nombre científico	
	Marlin rosado o marlin rayado	<i>Tetrapturus audax</i>	
	Pez espada	<i>Xiphias gladius</i>	
	Pez vela o: Pez vela (Atlántico) Pez vela (Pacífico)	<i>Istiophorus albicans</i> <i>Istiophorus platypterus</i>	
Rayas	Raya	<i>Dasyatis sp.</i> <i>Urotrygon</i>	
Robalos	Robalo* o: Gualaje aleta manchada Gualaje armado Robalo Robalo mano de piedra	<i>Centropomus medius</i> <i>Centropomus armatus</i> <i>Centropomus robalito</i> <i>Centropomus unionensis</i>	
	Robalo blanco	<i>Centropomus viridis</i>	
	Robalo o calva	<i>Centropomus undecimalis</i>	
	Robalo negro	<i>Centropomus nigrescens</i>	
	Roncadores	Roncador* o: Bandera Burro chita	<i>Anisotremus taeniatus</i> <i>Anisotremus scapularis</i>
		Frijol Roncador almejero Roncador amarillo Roncador frijol Roncador pecoso Roncador rayado Roncador Vieja ñata	<i>Anisotremus caesius</i> <i>Haemulon sexfasciatum</i> <i>Haemulon flaviguttatum</i> <i>Haemulon steindachneri</i> <i>Haemulon scudderi</i> <i>Haemulon maculicauda</i> <i>Haemulon sp.</i> <i>Anisotremus interruptus</i>

Grupo	Nombre común de la especie	Nombre científico
Salmónidos	Trucha o	
	Trucha arco iris	<i>Oncorhynchus mykiss</i>
	Salmon	<i>Salmo salar</i>
		<i>Oncorhynchus canadum</i>
Sierras	Macarela*	<i>Scomberomorus sierra</i>
	Wahoo	<i>Acanthocybium solandri</i>
Tiburones	Tiburón bolillón **, tiburón posta **, tiburón bolillo***, tiburón cazón*** o:	
	Tiburón aleta blanca de arrecife	<i>Triaenodon obesus</i>
	Tiburón de Galápagos	<i>Carcharhinus galapagensis</i>
	Tiburón gris o tiburón sedoso	<i>Carcharhinus falciformis</i>
	Tiburón limón	<i>Negaprion brevirostris</i>
	Tiburón mako	<i>Isurus paucus</i>
	Tiburón mako real	<i>Isurus oxyrinchus</i>
	Tiburón punta blanca oceánico o tiburón perro	<i>Carcharhinus longimanus</i>
	Tiburón picudo común	<i>Rhizoprionodon longurio</i>
	Tiburón picudo fucsia	<i>Nasolamia velox</i>
	Tiburón punta blanca	<i>Carcharhinus albimarginatus</i>
	Tiburón punta negra	<i>Carcharhinus limbatus</i>
	Tiburón toro	<i>Carcharhinus leucas</i>
	Tiburón azul	<i>Prionace glauca</i>
	Tiburón mamón enano	<i>Mustelus henlei</i>
Tiburón mamón grande	<i>Mustelus lunulatus</i>	

Grupo	Nombre común de la especie	Nombre científico
	Tiburón martillo o:	
	Tiburón cabeza de palo	<i>Sphyrna tiburo</i>
	Tiburón martillo	<i>Sphyrna zygaena</i>
	Tiburón martillo común	<i>Sphyrna lewini</i>
	Tiburón martillo coronado	<i>Sphyrna corona</i>
	Tiburón martillo gigante	<i>Sphyrna mokarran</i>
	Tiburón tigre	<i>Galeocerdo cuvier</i>
	Tiburón zorro o treasher o:	
	Tiburón zorro o treasher	<i>Alopias vulpinus</i>
	Tiburón zorro ojón, Tiburón zorra	<i>Alopias superciliosus</i>
	Tiburón zorro pelágico	<i>Alopias pelagicus</i>
Tilapias	Tilapia	<i>Oreochromis niloticus</i>
	Tilapia	<i>Oreochromis aureus</i>
* Estas especies también podrán ser etiquetadas como Pescado Entero Combinado, sólo cuando su presentación sea pescado entero.		
** Tiburón adulto de textura más consistente, tiburón mayor a 40 kilogramos.		
*** Tiburón joven de textura más blanda, tiburón menor a 40 kilogramos.		

Fuente: Instituto Costarricense para la Pesca y Acuicultura (INCOPECA).