

N° 31889-MEIC-MAG-S

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
Y LOS MINISTROS DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO,
DE AGRICULTURA Y GANADERÍA Y DE SALUD**

En uso de las atribuciones que les confiere el artículo 140, incisos 3) y 18), artículo 146 de la Constitución Política y los artículos 27, inciso 1) y 28 inciso 2.b) de la Ley General de Administración Pública, N° 6227 del 2 de mayo de 1978; y con fundamento en la:

- Ley del Sistema Internacional de Unidades, N° 5292 del 9 de agosto de 1973, sus reformas y su reglamento; publicado en la Colección de Leyes y Decretos: Año 1973 Sem. 2 Tomo: 1 Pág. 336.
- Ley General de Salud, N° 5395 del 30 de octubre de 1973 y sus reformas; publicado en la Colección de Leyes y Decretos: Año 1973 Sem. 2 Tomo: 3 Pág. 1122.
- Ley Orgánica del Ministerio de Salud, N° 5412 del 8 de noviembre de 1973 y sus reformas; publicado en la Colección de Leyes y Decretos: Año 1973 Sem. 2 Tomo: 3 Pág. 1254.
- Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, N° 6054, publicado en *La Gaceta* número N° 119, del 23 de junio de 1977, sus reformas y su reglamento.
- Ley de Fomento a la Producción Agropecuaria FODEA, que contiene la Ley Orgánica del Ministerio de Agricultura y Ganadería, N° 7064, publicado en *La Gaceta* N° 87 del 8 de mayo de 1987, sus reformas y su reglamento.
- Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, N° 7472, publicado en *La Gaceta* N° 14 del 19 de enero de 1995, sus reformas y su reglamento.
- Ley de Protección Fitosanitaria, N° 7664; *La Gaceta* N° 83 del 2 de mayo de 1997, publicado en *La Gaceta* N° 83 del 2 de mayo de 1997 y su reglamento.
- Ley del Sistema Nacional de la Calidad, N° 8279, publicada en *La Gaceta* N° 96 del 21 de mayo del 2002.
- Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio y de Intercambio Preferencial entre las Repúblicas de Costa Rica y Panamá, Ley N° 5252 del 18 de julio de 1973; publicado en la Colección de Leyes y Decretos: Año 1973 Sem. 2 Tomo: 1 Pág. 115.
- Ley de Aprobación del Acta Final en que se incorporan los resultados de Ronda de Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales, Ley N° 7475; publicado en *La Gaceta* N° 245 del 26 de diciembre de 1994.
- Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio entre el Gobierno de la República de Costa Rica y el Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos, Ley N° 7474, publicada en el Alcance 39 de *La Gaceta* N° 244, del 23 de diciembre de 1994.

- Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica y República Dominicana, Ley N° 7882, publicada en *La Gaceta* N° 132 del 8 de julio de 1999.
- Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica y Chile y del Protocolo Bilateral adjunto celebrado entre las Repúblicas de Costa Rica y Chile, Ley N° 8055, publicada en *La Gaceta* N° 42, del 28 de febrero del 2001.
- Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio entre el Gobierno de la República de Costa Rica y el Gobierno de Canadá, Ley N° 8300, publicada en el Alcance N° 73 a *La Gaceta* N° 198 del 15 de octubre del 2002.

Considerando:

1°—Que es un deber ineludible del Estado velar por la salud de la población, evitando o reprimiendo aquellos actos u omisiones de particulares que impliquen un riesgo para la salud humana como bien jurídico de importancia suprema para el desarrollo social y económico del país.

2°—Que dentro de las actividades que el Estado debe realizar para alcanzar el logro del objetivo citado se encuentra el garantizar a la población el acceso a alimentos que reúnan condiciones sanitarias, físicas, químicas, organolépticas, microbiológicas y fisiológicas adecuadas para el consumo humano.

3°—Que los artículos 200, 201, 203 y 204 de la Ley General de Salud establecen en forma clara medidas restrictivas al comercio de alimentos alterados o deteriorados, entendiéndose como deteriorados aquellos que por cualquier causa natural ha sufrido perjuicios o cambios en sus características básicas, físicas, químicas o biológicas, entrañando por ello un riesgo sanitario considerable.

4°—Que ciertos estados de deterioro en los tejidos vegetales, fruto de la inadecuada manipulación de los mismos o la acción de elementos naturales externos, tales como el ambiente, la temperatura y la acción de insectos o agentes patógenos microscópicos, privan al consumidor de su legítimo derecho a adquirir productos capaces de satisfacer sus expectativas de consumo.

5°—Que cualquier regulación de las actividades económicas en el mercado interno para producto nacional e importado debe realizarse con respecto a la libertad de empresa, la defensa de la productividad y de los derechos del consumidor, exigiéndose únicamente el mínimo necesario para proteger la salud humana, animal o vegetal, el ambiente y el cumplimiento de los estándares mínimos de calidad, previa audiencia a los interesados.

6°—Que es un derecho de los consumidores la protección contra los riesgos que puedan afectar potencialmente su salud, su seguridad, el medio ambiente, o sus legítimos intereses económicos y sociales, tal y como lo disponen los incisos a) y b) del artículo 29 ahora 32 de la Ley N° 7472.

7°—Que cualquier medida que el país ejecute en materia comercial que pueda tener un efecto restrictivo sobre los flujos de comercio en, desde y hacia Costa Rica debe hacerse con absoluto apego y respeto hacia el ejercicio legítimo de la actividad comercial y los compromisos que el país ha adquirido como miembro de la Organización Mundial del Comercio, en particular, aquellos que disponen la necesidad de otorgar trato nacional a los productos importados, la transparencia en la elaboración y ejecución de tales medidas y el imperativo de que las mismas obedezcan a objetivos legítimos, tales como los define el artículo 2 del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, entre ellos la protección de la salud humana y vegetal, así como los derechos y obligaciones demandantes del Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias en sus artículos 2° y 5°.

8°—Que los reglamentos técnicos están limitados en su ámbito por los principios legítimos de la regulación, siendo que las restricciones al comercio (nacional e internacional) de bienes se deben aplicar únicamente en resguardo de la salud, la seguridad pública y el medio ambiente y en la proporción necesaria y razonable para brindar la adecuada protección.

9°—Que las normas técnicas deben aplicarse de modo general e indiscriminado, respetando los principios de nación más favorecida y de trato nacional en cuanto a los productos importados de otras naciones y esto exige que la imposición de restricciones de ingreso por parámetros de calidad, corresponda con criterios razonables y legítimos.
Por tanto:

DECRETAN:

Artículo 1°—Aprobar el siguiente Reglamento Técnico:

RTCR 380:2004. Zanahoria para Consumo en Estado Fresco

1. **Objetivo y ámbito de aplicación.** Este reglamento técnico tiene por objeto definir las características de calidad, inocuidad, empaque y etiquetado de la zanahoria en estado fresco de las variedades (cultivares) *Daucus carota* L nacional o importada destinada al consumo en el país.
2. **Definiciones.**
 - 2.1 **Bifurcada:** deformación que generalmente se presenta en el extremo distal por medio del cual la zanahoria se divide en dos o más puntos independientes de crecimiento.
 - 2.2 **Brotación:** ocurre cuando las zanahorias desarrollan nuevos tallos después de cosechadas. Desórdenes comúnmente asociados incluyen el marchitamiento, la deshidratación o el desarrollo de textura gomosa debido a su desecación. Se recomienda el manejo de baja temperatura en pos cosecha.

- 2.3 **Curvatura:** desviación mayor de un centímetro entre el ápice de la raíz y el eje longitudinal, alterando su forma cónica cilíndrica típica.
- 2.4 **Daño mecánico:** destrucción de tejido causado por una manipulación inadecuada del producto durante la cosecha y pos cosecha que se presenta como perforaciones, heridas, puntas quebradas o magulladuras.
- 2.5 **Daño por frío:** es el daño producido en la raíz por exposición a períodos prolongados a temperaturas bajas, que no son las adecuadas para el almacenamiento. Se manifiesta como decoloración del tejido y zonas acuosas.
- 2.6 **Daño por hongo:** lesión producida por hongos, en las que pueden o no estar los micelios de los mismos.
- 2.7 **Daño por insecto:** lesión producida por insectos que afectan la integridad física de la raíz ocasionando raspaduras o perforaciones en las mismas.
- 2.8 **Herida cicatrizada:** es cualquier herida penetrante que ha formado un tejido de restauración para cerrar la lesión.
- 2.9 **Limpia:** exenta de materias extrañas visibles, tierra y materias orgánicas.
- 2.10 **Pérdida de firmeza:** se reconoce por disminución de la turgencia (puede llegar hasta un estado de flacidez de la raíz); causada por la pérdida de humedad a lo largo del proceso pos cosecha, exposición prolongada a temperaturas no óptimas de conservación u otros factores.
- 2.11 **Pudrición:** destrucción de tejidos, producida por microorganismos que se manifiesta como un tejido blando, que puede o no presentar olor desagradable y liberación de líquidos. No apto para el consumo ni para la industria.
- 2.12 **Raicillas secundarias:** es una fisiopatía debida a condiciones subóptimas de desarrollo que resultan en raíces de color no intenso que aparecen a lo largo de la zanahoria.
- 2.13 **Verdeo:** es el color que se genera en la parte proximal de la raíz (hombros), ocasionado por la exposición al sol.
- 2.14 **Zanahoria:** para los efectos de este reglamento se entiende por zanahoria, a la raíz de las plantas herbáceas que pertenece a la familia de las Umbelíferas, al género *Daucus* y especie *carota* L.

3. Disposiciones relativas a la calidad.

- 3.1 **Requisitos mínimos.** En todos los grados de calidad, sin perjuicio de las disposiciones especiales para cada uno de ellos y las tolerancias admitidas, las zanahorias deben poseer las siguientes características:

- 3.1.1 Enteras y sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- 3.1.2 Exentas de olores y sabores extraños.
- 3.1.3 Tener una consistencia firme y compacta.
- 3.1.4 Limpias, exentas de materias extrañas visibles, tierra y materias orgánicas.
- 3.1.5 Poseer bajo amargor por compuestos terpénicos.
- 3.1.6 Exentas de parásitos y daños causados por los mismos.
- 3.1.7 Rectas con un adelgazamiento uniforme.
- 3.1.8 Sin bifurcaciones ni raíces secundarias.
- 3.1.9 Color naranja brillante.
- 3.1.10 Sin una consistencia leñosa.
- 3.1.11 Sin brotación.

3.2 **Clasificación:**

- 3.2.1 **Grado de calidad 1°.** Además de los requisitos mínimos anteriores las zanahorias de esta categoría no deben sobrepasar los porcentajes máximos de defectos permitidos para este grado establecido en la Tabla 1, numeral 4.1.1. De igual manera deberán cumplir con las especificaciones de los numerales 4, 5, 6 de este Reglamento.
- 3.2.2 **Grado de calidad 2°.** Además de los requisitos mínimos anteriores las zanahorias de esta categoría no deben sobrepasar los porcentajes máximos de defectos permitidos para este grado establecido en la Tabla 1, numeral 4.1.1. De igual manera deberán cumplir con las especificaciones de los numerales 4, 5, 6 de este Reglamento.
- 3.2.3 **Grado de calidad 3°.** Además de los requisitos mínimos anteriores las zanahorias de esta categoría no deben sobrepasar los porcentajes máximos de defectos permitidos para este grado establecido en la Tabla 1, numeral 4.1.1. De igual manera deberán cumplir con las especificaciones de los numerales 4, 5, 6 de este Reglamento.

4. **Especificaciones.**

- 4.1 **Tolerancias de calidad.** Las tolerancias respecto a la calidad, se establecen para cada empaque, lote o embarque de producto no preempacado o preempacado, de acuerdo a lo establecido en este Reglamento.

- 4.1.1 **Defectos permitidos.**

Tabla 1. Límites máximos de defectos permitidos

Defectos	Grados de calidad		
	% máximo en número		
	1°	2°	3°
Pudrición	1	1	1
Daño por hongo	1	2	3
Daño por insecto	1	2	3
Daño mecánico	3	4	5
Bifurcaciones	2	4	6
Herida cicatrizada	1	2	3
Pérdida de firmeza	1	2	3
Curvatura	3	4	6
Verdeo	1	1	1
Raicillas secundarias	1	1	1
% Máximo de defectos acumulados permitidos	7	11	16

4.2 **Tolerancias del contenido neto.** Para cualquier tipo de empaque se permitirá una variación del 2,5 % en el contenido neto.

4.3 **Toma de muestra o muestreo.** Téngase a lo dispuesto en el Decreto Ejecutivo N° 24907-MEIC NCR 230:1995. Productos Hortícolas Frescos. Muestreo, publicado en *La Gaceta* N° 25 del 5 de febrero de 1996.

5. Disposiciones sobre la clasificación por calibre.

5.1 El calibre se determina por el largo de la raíz. De acuerdo a este las zanahorias se clasifican en los siguientes calibres:

Tabla 2. Cuadro de calibres permitidos en cm

Calibre	Grande	Mediana	Pequeña
(cm)	mayor a 24	de 18 a 24	menor de 18

5.2 **Tolerancias de calibre.** Se admite para cada una de las categorías de calibre un 10 % en número de zanahorias que no satisfaga las exigencias respecto a la misma.

6. Disposiciones relativas a los contaminantes.

6.1 **Residuos de plaguicidas.** Los residuos de plaguicidas permitidos para este producto, no rebasarán los límites máximos establecidos por la legislación del país. En su defecto serán los fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobados por el Comité del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas en relación con el producto objeto de este Reglamento.

6.2 **Otros contaminantes.** Los agentes contaminantes permitidos en este producto, no rebasarán los límites máximos establecidos por la legislación del país. En su defecto, serán fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobados por los Comités del Codex Alimentarius competentes.

7. **Disposiciones relativas a la higiene.** Se aplicará lo establecido en el Código Internacional Recomendado de Prácticas y Principios de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969 Rev. 3, 1997).

Cuando se analice siguiendo los métodos apropiados de muestreo y examen, el producto deberá estar exento de microorganismos (*Salmonella ssp*, *Cyclospora cayetanensis*, *E. coli* genérica, *Shigella spp*), parásitos o sustancias en cantidades que puedan afectar las características propias del producto o que puedan representar un peligro para la salud.

8. **Acondicionamiento.** La zanahoria debe ser acondicionada de manera que esté protegida de contaminación y se asegure su protección, con ventilación adecuada. El contenido de cada presentación debe ser uniforme, con zanahorias de la misma calidad, calibre y estar completamente limpias de residuos, suciedades y contaminantes.

9. **Disposiciones relativas al marcado o etiquetado.**

9.1 La zanahoria que se comercialice preempacada debe cumplir con lo que establece la legislación para el etiquetado de alimentos preempacados, véase Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC RTCR100:1997. Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. *La Gaceta* N° 91 del 14 de mayo de 1997 y sus reformas. Además debe declarar: grado de calidad y calibre.

9.2 La zanahoria que no se comercialice preempacada debe cumplir con la siguiente información:

9.2.1 Nombre del producto.

9.2.2 Origen del producto.

9.2.3 Grado de calidad comercial (primero, segundo, tercero) y calibre.

Dicha información debe permanecer en un lugar visible junto al producto de manera tal, que no induzca a error o engaño al consumidor.

9.3 Para la zanahoria transportada sin previo empaque, incluido la importada, la siguiente información debe aparecer en el documento que acompaña la mercancía.

9.3.1 Grado de calidad (primero, segundo o tercero) y calibre.

9.3.2 Origen del Producto. La leyenda PRODUCTO DE (país de origen).

10. Referencias:

- 10.1 Tropical Products Transport Handbook, USDA, Office of Transportation, Agricultural Handbook Number 668. Mc Gregor, B.M: 1989.
- 10.2 Decreto Ejecutivo N° 24907-MEIC NCR230:1995. “**Productos Hortícolas Frescos. Muestreo**”, publicado en *La Gaceta* N° 25 del 5 de febrero de 1996.
- 10.3 Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC RTCR100:1997. “**Etiquetado de los Alimentos Preenvasados**”, publicado en *La Gaceta* N° 91 del 14 de mayo de 1997 y su reforma.
- 10.4 Decreto Ejecutivo N° 22268-MEIC NCR148:1993. “**Metrología de contenido neto de Preempacados**”, publicado en *La Gaceta* N° 132 del 13 de julio de 1993.
- 10.5 MEIC, MAG y CNP “**Estudio de caracterización en campo**”. Año 2003
- 10.6 Geovanny Carmona Villalobos. Consejo Nacional de Producción. “**Rol de la Temperatura en el Almacenamiento de Productos Frescos**”. Diciembre 2001.

Artículo 2°—Se debe restringir la comercialización e internamiento al país de la zanahoria que no cumpla con las exigencias relativas a podredumbre, según lo establecido en el punto 4.1.1, Tabla 1, del apartado 4 de Especificaciones.

Artículo 3°—El costo de los servicios que genere la aplicación del presente Reglamento, de conformidad con lo dispuesto en Ley General de Salud; en la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor; y en la Ley de Protección Fitosanitaria, los deberá cubrir el interesado en la comercialización del producto, a través de los procedimientos definidos.

Artículo 4°—Las instancias técnicas competentes del Ministerio de Salud, del Ministerio de Agricultura y Ganadería y del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, o aquellas que cuenten con la investidura oficial respectiva para ello, con fundamento en los artículos 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362 y 366 de la Ley General de Salud, en los artículos 5°, incisos c), d), e), f); 8°, incisos a), d), e), g), i); 9°; 18; 19; 20; 21, 22; 30; 50; 51; 54; 55 y 58 de la Ley de Protección Fitosanitaria; y los artículos 3°, 6°, 33 ahora 36, 35 ahora 38 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, en la salud animal, en la sanidad vegetal, en el medio ambiente, en la seguridad nacional, o bien, incumplimiento de los estándares de calidad y etiquetado, regulados en el presente reglamento. Medidas que pueden consistir, según sea el caso, en: retención, reacondicionamiento, decomiso, destrucción, reexportación, redestino, notificación a la autoridad oficial respectiva del país de origen, notificación al

importador o al exportador, suspensión o revocación de los permisos, licencias o autorizaciones ya otorgadas, denuncia.

Artículo 5°—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, o en los procedimientos contemplados en los artículos 80 y 81 de la Ley de Protección Fitosanitaria.

Artículo 6°—Serán sancionados, según sea el caso, de acuerdo con los artículos 54 ahora 57, 56 ahora 59, 57 ahora 60, 58 ahora 61, 60 ahora 63 de la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor; los artículos 375 y 378 de Ley General de Salud; el Capítulo VIII “De las disposiciones penales” de la Ley de Protección Fitosanitaria; el Código Penal vigente. Se faculta al Ministerio de Salud, al Ministerio de Economía, Industria y Comercio y al Ministerio de Agricultura y Ganadería, así como a las otras instituciones del Estado, a través de sus instancias técnicas competentes, para que ejecuten las acciones necesarias que garanticen el cumplimiento de lo dispuesto en este reglamento.

Artículo 7°—Rige a partir de su publicación.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los veinticinco días del mes de marzo del dos mil cuatro.

Publicado en La Gaceta N° 141 del 20 de julio del 2004.