

N° 31890-MEIC-MAG-S

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA,
EL MINISTRO DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO, EL
MINISTRO 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.
- Ley General de Salud, N° 5395 del 30 de octubre de 1973 y sus reformas.
- Ley Orgánica del Ministerio de Salud, N° 5412 del 8 de noviembre de 1973 y sus reformas
- Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, N° 6054, del 14 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, del 29 de abril de 1987, sus reformas y su reglamento.
- Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, N° 7472, del 20 de diciembre de 1994, sus reformas y su reglamento.
- Ley de Protección Fitosanitaria, N° 7664; *Gaceta* N° 83 del 8 de abril de 1997 y su reglamento.
- Ley del Sistema Nacional de la Calidad, N° 8279, del 2 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.
- Ley de Aprobación del Acta Final en que se incorporan los resultados de Ronda de Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales, Ley N° 7475 del 20 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 del 20 de diciembre de 1994.
- Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica y República Dominicana, Ley N° 7882 del 9 de junio 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 del 4 de enero 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 del 10 de setiembre 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 379:2004. Tomate 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 del tomate en estado fresco de las variedades (cultivares) *Lycopersicon esculentum* Mill nacional o importado que esté destinado al consumo en el país.

2. Definiciones

- 2.1 **cara de gato:** malformaciones y cicatrices severas, en el extremo donde se inserta el pedúnculo (pezón).
- 2.2 **daño mecánico:** destrucción de tejido causado por golpes, perforaciones, heridas, magulladuras ocasionadas por manejo inadecuado del producto.
- 2.3 **daño por frío:** es el daño producido en el fruto debido a exposición por períodos prolongados a temperaturas bajas, que no son las adecuadas para el almacenamiento. Se manifiesta como retrasos en la maduración, quema del tejido y zonas acuosas.
- 2.4 **estrellado:** rajaduras de tipo radial o concéntricas que aparecen en la zona de inserción del pedúnculo (pezón).
- 2.5 **grado de madurez:** es un estado de desarrollo puntual o momentáneo, que presenta un color en la cáscara dependiendo del avance de madurez en ese momento.
- 2.6 **pérdida de firmeza (deshidratación):** es el resultado de la pérdida de agua (deshidratación) por avance en el proceso de maduración o por exposición prolongada a altas temperaturas. Se reconoce por la pérdida de turgencia y peso.

- 2.7 **pudre:** es una transformación fisiológica producida por hongos, bacterias y virus y que se manifiesta como un tejido blando que puede o no presentar olor desagradable y liberación de líquidos.
- 2.8 **podrición distal (“culo negro”):** podrición que se presenta en la región distal del fruto (extremo donde se cae la flor) y que afecta seriamente la apariencia.
- 2.9 **quemaduras de sol:** se manifiesta como una decoloración en la cáscara del fruto como consecuencia de la exposición al sol, en el que no hay desarrollo de color uniforme.
- 2.10 **suciedad:** presencia de materias extrañas visibles, tierra y materias orgánicas.
- 2.11 **tomate:** es el fruto proveniente de las variedades (cultivares) de *Lycopersicum esculentum* Mill., de la familia de las solanácea.
- 2.12 **tomate cele:** tomate verde que no ha llegado a la madurez fisiológica y por tanto no va a madurar si se le cosecha en ese estado.
- 2.13 **tomate hueco:** Es el tomate que presenta en su interior un vacío (deformidad interna) causado por falta de nutrientes.
- 2.14 **tomate maduro firme:** Es el tomate que presenta un desarrollo de color rojo en más del 90% de su superficie pero firme.
- 2.15 **tomate pintón:** conocido a nivel nacional como tomate rojo, es el fruto que ha llegado a su madurez fisiológica y que presenta más de un 60% pero menos de un 90% de la superficie de color rojo, tiene consistencia firme. Se le conoce en la clasificación que hacen los productores como 75% rojo.
- 2.16 **tomate pintón inicial:** es el fruto que ha llegado a su madurez fisiológica y que presenta más de un 10% pero menos de un 30% de la superficie de color amarillo, rosado o rojo. Se le conoce en la clasificación que hacen los productores como 25% rojo.
- 2.17 **tomate pintón medio:** es el fruto que ha llegado a su madurez fisiológica y que presenta más de un 30% pero menos de un 60% de la superficie de color amarillo, rosado o rojo. Se le conoce en la clasificación que hacen los productores como 50% rojo.
- 2.18 **tomate sazón:** es el fruto que ha llegado a su madurez fisiológica y que presenta una coloración verde, con cambio de tono a verde más claro y pequeños porcentajes de color rosado o amarillo.
- 2.19 **tomate sazón avanzado:** es el fruto que ha llegado a su madurez fisiológica y que presenta un 10% de la superficie entre amarillo, rosado y rojo.

- 2.20 **tomate sobremaduro:** tomate que presenta desarrollo de color rojo en su superficie y no pertenece a ninguna de las clasificaciones del apéndice A.

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, los tomates deben:

- 3.1.1 tener una consistencia firme y compacta,
- 3.1.2 estar enteros y sanos.
- 3.1.3 estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica,
- 3.1.4 estar limpios, exentos de materias extrañas visibles, tierra y materias orgánicas.
- 3.1.5 estar exentos de olores y sabores extraños.
- 3.1.6 estar bien formados

3.2 Clasificación

Los tomates se clasifican en tres grados de calidad según se definen a continuación:

- 3.2.1 **Grado de calidad 1°.** Además de los requisitos mínimos anteriores los tomates de esta categoría no deben sobrepasar los porcentajes máximos de defectos permitidos para este grado 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 los tomates de esta categoría no deben sobrepasar los porcentajes máximos de defectos permitidos para este grado 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 los tomates de esta categoría no deben sobrepasar los porcentajes máximos de defectos permitidos para este grado 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 a granel o empacado, de acuerdo a lo establecido a continuación en este reglamento.

4.1.1 Defectos permitidos.

Tabla 1. Límites máximos de defectos permitidos

Defecto	Grados de calidad % máximo en número		
	1°	2°	3°
Pudrición	1	1	2
Daño por hongos y bacterias	1	1	2
Daño por insectos	1	2	3
Daño mecánico (lesiones y magulladuras)	2	3	4
Daño por frío	2	3	4
Pérdida de firmeza (deshidratación)	1	2	3
Rajaduras por crecimiento (estrellado)	1	2	3
Cicatrices epidérmicas	1	2	3
Quemaduras de sol (decoloraciones)	1	2	3
Malformaciones (“cartera”, “cara de gato”)	2	3	4
Tomate hueco	1	1	1
Suciedad (residuos vegetales y otros)	2	3	4
Tomate sobre maduro	4	5	6
Tomate verde (cele)	1	1	1
% máximo de defectos acumulados permitidos	7	12	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.** Para la toma de muestra y muestreo, en todo aquello que no este estipulado en este reglamento, téngase 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

El calibre se determina por su diámetro mayor en la sección ecuatorial, de acuerdo a éste, los tomates se clasifican en los siguientes tamaños:

Tabla 2. Calibres máximos permitidos en cm.

Tamaño	Grande	Mediano	Pequeño
Calibre cm	Mayor o igual a 8	Menos de 8 hasta 6	Menos de 6 hasta 4

- 5.1 **Tolerancias de calibre.** Se admite para todos los tamaños un 10% en número de tomates que no satisfaga con las exigencias respecto al calibrado.

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 nacional. 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 nacional. 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* spp, *Ciclosphora 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

- 8.1 El tomate debe ser acondicionado de manera que esté protegido de contaminantes y se asegure su protección, con ventilación adecuada.
- 8.2 El contenido de cada caja o tipo de presentación debe ser uniforme, con tomates de la misma calidad y estar completamente limpias de residuos, suciedades y contaminantes.
- 8.3 Los empaques deben ser de plástico limpios o de cartón nuevos y parafinados. No se aceptan empaques de madera o de cartón no parafinado.

9. Disposiciones relativas al marcado o etiquetado

9.1 El tomate que se comercialice preempacado 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. Debe además declarar: grado de calidad y tamaño.

9.2 El tomate que se comercialice sin previo empaque debe cumplir con la siguiente información.

9.2.1 Origen del producto.

9.2.2 Grado de calidad (primero, segundo o tercero) y tamaño.

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 el tomate transportado sin previo empaque, incluido el importado, la siguiente información debe aparecer en el documento que acompaña la mercancía.

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

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

10. Referencias

10.1 Decreto Ejecutivo N° 24907-MEIC NCR230: 1995. “Productos Hortícolas Frescos. Muestreo”, publicado en *La Gaceta* N° 25 del 5 de febrero de 1996.

10.2 Decreto Ejecutivo N° 29660-MEIC RTCR26:2000 “Metrología Unidades Legales de Medida”.

10.3 Ley 5292 “Sistema Internacional de Unidades de Medidas”. Publicado en Colección de leyes y Decretos, año 1993, 2 semestre, tomo 1.

10.4 Decreto Ejecutivo N° 22268-MEIC NCR 148-1993. “Metrología, Contenido neto de Preempacados”, publicado en *La Gaceta* N° 151 del 8 de agosto del 2001.

10.5 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.

10.6 MEIC, MAG y CNP. Estudio de respaldo para la Modificación del Reglamento de la Norma de Tomate: (N° 18814-MEIC-1989). Mayo 2003. “Evaluación de la Firmeza de Frutos de Tomate en tres Grados de Madurez”. Estudios de laboratorio CNP y Laboratorio Post Cosecha. Elaborado por Ing. María del Milagro Cerdas Araya. Convenio CNP-UCR junio 2003.

10.7 Geovanny Carmona Villalobos. “Rol de la Temperatura en el Almacenamiento de Productos Frescos”. Consejo Nacional de Producción.

Diciembre 2001.

- 10.8 Trevol V. Suslow y Marita Cantwell. “Recomendaciones para Mantener la Calidad Post Cosecha”. Departament of Vegetable Crops, University of California, Davis, CA95 616. 2000.
- 10.9 Mc Gregor, B.M. Tropical Products Transport Handbook, USDA, Office of Transportation, Agricultural Handbook Number 668. 1989.

Artículo 2°—Se permite el internamiento al país de tomate de grado de madurez superior a 3 (equivalencia nacional) hasta un 25% en número del producto muestreado, ver tabla de grados de madurez (en el mercado internacional y su equivalencia en el mercado nacional); apéndice A.

Artículo 3°—Se restringe la comercialización e internamiento al país de tomate que no cumpla con las exigencias relativas a pudre según lo establecido en el numeral 4.1.1 Tabla 1. Límites máximos de defectos permitidos.

Artículo 4°—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 5°—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 6°—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 7°—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.

APÉNDICE A (INFORMATIVO)

Grados de madurez del tomate (en el mercado internacional y su equivalencia en el mercado nacional)

Grados de madurez		Nomenclatura		Características
Internacional	Nacional	Internacional	Nacional	
1	1	“Mature-green”	Sazón (Madurez fisiológica)	Superficie del tomate 100% color verde, con cambio de tono y con estrella beige en el extremo donde cae la flor.
2	2	“Breaker”	Sazón avanzado	Hay cambio de color hasta un máximo de 10% (puede ser rosado o amarillo).
3	2	“Turning”	Pintón inicial	Desarrollo de color amarillo, rosado o rojo superior a 10% pero inferior a 30.
4	3	“Pink”	Pintón medio	Desarrollo de color amarillo, rosado o rojo superior a 30% pero inferior a 60%
5	4	“Light red”	Pintón	Desarrollo de color rosado rojo superior a 60% pero inferior a 90%
6	5	“Red”	Maduro firme	Desarrollo de color rojo en más del 90% pero firme.

Artículo 8°—Se deroga el Decreto Ejecutivo N° 18814-MEIC publicado en *La Gaceta* N° 37, del 21 de febrero de 1989.

Artículo 9°—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 29 de julio del 2004.