

N° 31908-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:

- i. Ley del Sistema Internacional de Unidades, N° 5292 del 9 de agosto de 1973, sus reformas y su reglamento; publicada en la Colección de Leyes y Decretos: Año 1973 Sem. 2 Tomo: 1 Pág. 336.
- ii. Ley General de Salud, N° 5395 del 30 de octubre de 1973 y sus reformas; publicada en la Colección de Leyes y Decretos: Año 1973 Sem. 2 Tomo: 3 Pág. 1122.
- iii. Ley Orgánica del Ministerio de Salud, N° 5412 del 8 de noviembre de 1973 y sus reformas; publicada en la Colección de Leyes y Decretos: Año 1973 Sem. 2 Tomo: 3 Pág. 1264.
- iv. Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, N° 6054 del 14 de junio de 1977, publicada en La Gaceta número N° 119, del 23 de junio de 1977, sus reformas y su reglamento.
- v. 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, publicada en La Gaceta N° 87 del 8 de mayo de 1987, sus reformas y su reglamento.
- vi. Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, N° 7472 del 20 de diciembre de 1994, publicada en La Gaceta N° 14 del 19 de enero de 1995, sus reformas y su reglamento.
- vii. Ley de Protección Fitosanitaria, N° 7664 del 8 de abril de 1997, publicada en La Gaceta N° 83 del 2 de mayo de 1997, sus reformas y su reglamento.
- viii. Ley del Sistema Nacional de la Calidad, N° 8279 del 2 de mayo de 2002, publicada en La Gaceta N° 96 del 21 de mayo del 2002.
- ix. 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; publicada en la Colección de Leyes y Decretos: Año 1973 Sem. 2 Tomo: 1 Pág. 115.
- x. 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; publicada en La Gaceta N° 245 del 26 de diciembre de 1994.
- xi. 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, publicada en el Alcance 39 de La Gaceta N° 244 del 23 de diciembre de 1994;
- xii. Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica y República Dominicana, Ley N° 7882 del 9 de junio de 1999, publicada en La Gaceta N° 132 del 8 de julio de 1999.
- xiii. 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 de 2001, publicada en La Gaceta N° 42 del 28 de febrero del 2001.
- xiv. 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 de 2002, 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 han 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 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 382:2004 Repollo 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 repollo en estado fresco de las variedades (cultivares) *Brassica oleracea var. capitata* nacional e importado destinado al consumo en el país.

2. DEFINICIONES

2.1 daño mecánico: Destrucción de tejido causado por una manipulación inadecuada del producto durante la cosecha y poscosecha que se presenta como perforaciones heridas o magulladuras.

2.2 daño por hongo: manchas circulares con anillos concéntricos que aparecen en el haz o envés de las hojas, producido por *Mycosphaerella* u otros.

2.3 daño por insectos: lesión producida por insectos que afectan la integridad física de las hojas, ocasionando raspaduras, cortes o perforaciones en las mismas.

2.4 limpia: exenta de materias extrañas visibles, tierra y materias orgánicas.

2.5 marchitez: repollos que presentan cambios en el color característico, amarillamiento y falta de turgencia de las hojas que forman la cabeza.

2.6 pérdida de firmeza repollos que no son compactos, los cuales pueden presentar un estado de flacidez.

2.7 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.

2.8 quema de sol: necrosis marginales en las hojas externas con la aparición de colores pardos.

2.9 repollo: para los efectos de este reglamento se entiende por repollo a la hortaliza perteneciente a la familia de las *Brassicaceas* o *Crucíferas* de género *Brassica* y especie *oleracea*.

2.10 tallo hueco: presencia de una cavidad en la parte central del tallo de la base de la inflorescencia.

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 repollos deben ser:

3.1.1 enteros y firmes.

3.1.2 limpios, exentos de materias extrañas visibles, tierra y materias orgánicas.

3.1.3 compactos y con tallos no mayores de 2 cm de longitud.

3.1.4 exentos de olores y sabores extraños.

3.1.5 exentos de humedad exterior anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.

3.1.6 sanos; se excluyen los productos atacados por la podredumbre o por otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

3.1.7 estar exentos de insectos y/o de otros parásitos.

3.2 Clasificación

El repollo se clasifica en tres grados de calidad según se definen a continuación:

3.2.1 Grado de calidad 1°. Además de los requisitos mínimos anteriores, el repollo de esta categoría no debe sobrepasar los porcentajes máximos de defectos permitidos para este grado en la Tabla 1. De igual manera deberán cumplir con las especificaciones de los numerales 4, 5 y 6 de este reglamento.

3.2.2 Grado de calidad 2°. Además de los requisitos mínimos anteriores, el repollo de esta categoría no debe sobrepasar los porcentajes máximos de defectos permitidos para este grado en la Tabla 1. De igual manera deberán cumplir con las especificaciones de los numerales 4,5 y 6 de este reglamento.

3.2.3 Grado de calidad 3°. Además de los requisitos mínimos anteriores, el repollo de esta categoría no debe sobrepasar los porcentajes máximos de defectos permitidos para este grado en la Tabla 1. De igual manera deberán cumplir con las especificaciones de los numerales 4,5 y 6 de este reglamento.

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

4.1 Tolerancias de calidad.

Las tolerancias respecto a la calidad, se establecen para cada empaque, lote y embarque de producto preempacado o no, de acuerdo a lo establecido 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 Hongo	1	2	3
Quema de sol	1	2	2

Marchitez	1	1	2
Daño por insecto	2	3	4
Daño mecánico	2	3	3
Falta de firmeza	1	2	3
Babosas	0	0	0
Tallo hueco	1	1	1
% máximo de defectos acumulados permitidos	7	10	13

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. NCR230:1995. Productos Hortícolas Frescos. Muestreo y sus reformas.

4.4 Color: Para las variedades verdes, el color varía desde el blanco al verde claro y para la variedades moradas, el color varía de claro a morado oscuro. En ambos casos la coloración debe ser uniforme.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR PESO

5.1 De acuerdo al peso y calibre, el repollo se clasifica en los siguientes tamaños:

Tabla 2. Tamaños según Pesos y calibres permitidos

Tamaño	Pequeño	Mediano	Grande
Diámetro (cm)	Menor de 16,9	De 16,9 a 20	Mayor de 20
Peso (kg)	Menor de 1,5	De 1,5 a 2,5	Mayor de 2,5

El tamaño según calibre se mide por el diámetro ecuatorial en la sección mayor de la col.

5.2 Tolerancias de tamaño. Se admite para todos los tamaños un 10 % en número de repollos que no satisfaga con las exigencias respecto a lo que establece la Tabla 2 de pesos y calibres permitidos.

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, *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

El repollo debe ser acondicionado de manera que esté protegido de contaminación y se asegure su protección, con ventilación adecuada. El contenido de cada caja debe ser uniforme, con repollos de la misma calidad y estar completamente limpios de residuos, suciedades y contaminantes.

9. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

9.1 El repollo 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 y sus reformas.

Además debe declarar:

9.1.2 grado de calidad y tamaño.

9.2 El repollo que no se comercialice preempacado debe presentar 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 Repollo transportado en vehículos o furgones

Para el repollo transportado sin empaque previo, 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. Se debe declarar con la leyenda PRODUCTO DE: (país de origen).

10. REFERENCIAS

Costa Rica.1998. Decreto Ejecutivo N° 26829-MEIC, publicado en La Gaceta N° 74 del 17 de abril de 1997. Modificación al decreto ejecutivo N° 26012-MEIC. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.

———.1997. Decreto Ejecutivo N° 26480-MEIC, publicado en La Gaceta N° 232 del 02 de diciembre de 1997. Modificación al decreto ejecutivo N° 22268-MEIC. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.

———.1997. Decreto Ejecutivo N° 24907-MEIC, publicado en La Gaceta N° 25 del 5 de febrero de 1996. NCR 230:1995. Productos Hortícolas Frescos. Muestreo. Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.

———.1997. Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC, publicado en La Gaceta N° 91 del 14 de mayo de 1997. RTCR 100:1997. Etiquetado de los alimentos preenvasados. Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.

———. 1993. Decreto Ejecutivo N° 22268-MEIC, publicado en La Gaceta del 13 de julio de 1993. NCR 148:1993. Metrología. Contenido neto de preempacados. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.

11. BIBLIOGRAFIA

Bolaños, A. y Segura, L. Ministerio de Agricultura y Ganadería, programa de hortalizas, dirección regional de Grecia. “*Aspectos Técnicos sobre Cuarentena y Cinco Cultivos Agrícolas de Costa Rica*”. San José Costa Rica, 1991.

Carmona Villalobos, Geovanny. “Rol de la Temperatura en el Almacenamiento de Productos Frescos”. Consejo Nacional de Producción. Diciembre 2001.

MAG, CNP. “*Guía N° 7 Para el Manejo del Repollo (Brassica oleracea var. Capitata) a Comercializar en el CENADA*”. Dirección de Servicios de Protección Fitosanitaria, Departamento Insumos Agrícolas. Dirección de Calidad Agrícola, Área Poscosecha. San José Costa Rica.

Mc Gregor, B.M . Tropical Products Transport Handbook, USDA, Office of Transportation, Agricultural Handbook Number 668. 1989.

MEIC, MAG y CNP. “Estudio de Caracterización en Campo” Año 2003.

Artículo 2°—Se debe restringir la comercialización e internamiento al país del repollo que no cumpla con las exigencias relativas a podredumbre, según lo establecido en la 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, 36 y 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 57, 59, 60, 61 y 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 veintiocho días del mes de junio del año dos mil cuatro.-

Publíquese.—ABEL PACHECO DE LA ESPRIELLA. El Ministro de Economía, Industria y Comercio, Gilberto Barrantes Rodríguez, El Ministro de Agricultura y Ganadería, Rodolfo Coto Pacheco y la Ministra de Salud, María del Rocío Sáenz Madrigal.

Publicado en La Gaceta N° 195 del 6 de octubre del 2004.