

Reglamento Técnico RTCR 459:2011. Requisitos para el doble sello en envases metálicos para conservas de productos pesqueros

Nº 37714-MAG

LA PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA

Y LA MINISTRA DE AGRICULTURA Y GANADERIA

En uso de las atribuciones que les confieren los artículos 140 incisos 3) y 18) y artículo 146 de la Constitución Política; los artículos 27 inciso 1) y 28 inciso 2 acápite b) de la Ley General de Administración Pública, Ley Nº 6227 del 2 de mayo de 1978 y sus reformas; la Ley Uso Exigido Sistema Internacional Unidades Medida “SI” Métrico Decimal, la Ley Nº 5292 del 9 de agosto de 1973; la Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), la Ley Nº 8495 del 6 de abril del 2006; la Ley del Sistema Nacional para la Calidad, la Ley Nº 8279 del 2 de mayo del 2002; y la Ley Aprobación del Acta Final en que se incorporan los resultados de la Ronda de Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales, Ley Nº 7475 del 20 de diciembre de 1994.

Considerando:

1º—Que de conformidad con el inciso b) del artículo 6º de la Ley Nº 8495 del 6 de abril del 2006, Ley del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), es competencia de dicho Servicio “...Administrar, planificar, dirigir y tomar las medidas veterinarias o sanitarias pertinentes sobre el control de la seguridad e inocuidad de los productos y subproductos de origen animal, en las etapas de captura, producción, industrialización y comercialización, considerando aditivos alimentarios, residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas y otros contaminante químicos, biológicos o de origen biotecnológico...”

2º—Que la Ley Nº 8495 antes referida, tiene como uno de sus objetivos “regular y controlar la seguridad sanitaria e inocuidad de los alimentos de origen animal en forma integral a lo largo de la cadena de producción alimentaria” en los establecimientos donde se procesen productos pesqueros envasados herméticamente en recipientes de acero.

3º—Que es necesario emitir una serie de regulaciones propias y particulares de los envases de acero para cumplir con el cometido de preservar la inocuidad y duración de dichos productos. **Por tanto,**

DECRETAN:

Artículo 1º—Aprobar el siguiente Reglamento Técnico:

RTCR 459: 2011 Requisitos para el Doble Sello en Envases Metálicos para Conservas de Productos Pesqueros

1. OBJETIVO

El presente Reglamento Técnico tiene por objeto establecer los requisitos del doble sello en envases metálicos para conservas de productos pesqueros de forma que se asegure el sellado hermético y así garantizar la inocuidad del producto envasado.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Se aplica a los establecimientos procesadores de productos pesqueros en conserva que utilicen el doble sello de tapa y a los fabricantes que proveen envases con doble sello.

3. REFERENCIAS:

Este Reglamento Técnico se complementa con el siguiente reglamento técnico: Decreto Ejecutivo N° 36463, RTCR 443:2010 Metrología. Unidades de Medidas Sistema Internacional (SI), publicado en *La Gaceta* N° 56 del 21 de marzo del 2011.

4. DEFINICIONES

- 4.1 **Altura del sello:** Es la dimensión medida paralelamente a los ganchos del sello.
- 4.2 **Apriete:** Grado de contacto entre las cinco capas de hojalata que intervienen en el sello, tres corresponden a espesores de tapa y dos a espesores de cuerpo. Se conoce también como compacidad o compactibilidad.
- 4.3 **Doble Sello:** Parte del envase formado por la unión de los extremos del cuerpo y de la tapa o fondo enganchados de forma tal que dan lugar a una estructura fuerte, compacta y hermética.
- 4.4 **Envase metálico:** Recipiente metálico rígido de espesor de material menor que 0.50 mm, cuyos sellos debe ser cerrado mediante un doble sello, entre el cuerpo del envase y la tapa, después de llenado, siendo hermético para impedir la contaminación del contenido por microorganismos una vez procesado.
- 4.5 **Espesor del sello:** Es la distancia máxima medida a través o perpendicularmente a las capas de material en el sello.
- 4.6 **Estructura del doble sello:** Consta de tres espesores de la tapa o del fondo, y dos espesores de la hojalata del cuerpo. Los espesores están dispuestos paralelamente.
- 4.7 **Gancho de la tapa o del fondo:** Parte de la tapa o del fondo que se dobla entre el cuerpo y el gancho del cuerpo para formar el doble sello. Su origen es el rizo de la tapa o del fondo.
- 4.8 **Gancho del cuerpo:** Parte de la pestaña del cuerpo del envase que se dobla entre la tapa o fondo y el gancho de la tapa para formar el sello.
- 4.9 **Grado de ajuste:** Es el grado de arrugamiento del gancho de la tapa, las arrugas sirven para indicar el grado de ajuste del sello.
- 4.10 **Inspección Visual:** Es un examen visual donde se examinan los elementos externos del doble sello de cada envase.
- 4.11 **Inspección destructiva:** Desmontaje del doble sello con el fin de realizar medición de las diferentes capas que lo conforman.
- 4.12 **Penetración del gancho del cuerpo:** Parte de la pestaña del cuerpo del envase que se dobla entre la tapa o fondo y el gancho de la tapa para formar el sello.

4.13 **Profundidad del sello:** Distancia desde el borde exterior del sello al fondo de la cubeta.

4.14 **Sello Cortado:** Es un doble sello fracturado en el cual la capa exterior del sello esta fracturada

4.15 **Sello Afilado:** Se refiere a una orilla afilada en la parte superior interna del sello, ya sea en el traslape lateral del tarro soldado o alrededor de la tapa en cualquier tipo de tarro.

4.16 **Sello Falso:** Es un sello o parte de un sello que está completamente desenganchado y en el cual el gancho doblado de la tapa esta comprimido contra el gancho doblado del cuerpo.

4.17 **Sello defectuoso por patinaje:** Es un sello incompleto causado por que la mordaza patina en la depresión del fondo de la tapa durante la operación del sellado.

Sello con pendiente: Es una proyección lisa del doble sello por debajo de la parte inferior de un sello normal.

4.18 **Superposición:** Porcentaje entre el traslape y el largo interno del sello.

4.19 **Traslape:** Distancia entre los extremos del gancho de la tapa o fondo y el gancho del cuerpo superpuesto. Se conoce también como solapado, cruce, sobreposición

5. SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS

Para los fines de este Reglamento, se entenderá por:

5.1 **mm:** milímetros

5.2 **%:** porcentaje

5.3 **GT:** gancho de la tapa

5.4 **GC:** gancho del cuerpo

5.5 **G:** grosor de la tapa

5.6 **A:** ancho del sello (altura, longitud)

6. ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS

6.1 La obtención del doble sello en los envases metálicos deberá tener medidas que garanticen la hermeticidad del sello, de conformidad con el tipo de envase y formato, debiendo cumplir con lo indicado en la Tabla 1.

6.2 El establecimiento debe garantizar la efectividad del doble sello utilizando una metodología científicamente reconocida tales como: micrómetro del sello, proyector de sellos, magnificador de sellos y cualquier otra reconocida y validada.

6.3 La evaluación del doble sello de los envases debe ser realizados a intervalos no mayores a 30 minutos por personal capacitado, mediante inspección visual. Los aspectos a evaluar mediante la inspección visual son: sellos cortados o afilados, sellos defectuosos

por patinaje, sellos falso, sello con pendientes en el traslape o empalme y la condición del interior de la pared de la depresión del fondo de la tapa para determinar si la mordaza está quebrada.

Tabla 1 - Requisitos según tipo de envase

Medida	Diámetro medida	Medida nominal	Límite Operacional
Gancho de cuerpo	202	1.88 +/- 0.050	1.88 +/- 0.20
	207-401	1.98 +/- 0.050	1.98 +/- 0.20
	404-502	2.03 +/- 0.050	2.03 +/- 0.20
	603	2.08 +/- 0.050	2.08 +/- 0.25
Gancho de tapa	202	--	1.62 Min.
	207-401	--	1.77 Min.
	404-502	--	1.78 Min.
	603	--	1.83 Min.
Traslape	202	--	0.89 Min.
	207-401	--	1.02 Min.
	404-502	--	1.02 Min.
	603	--	1.14 Min.
Apriete	202	80-95%	70-95%
	207-401	90-95%	80-95%
	404-502	90-95%	80-95%
	603	90-95%	80-95%
Penetración del Gancho de cuerpo	202	75-85%	70-95%
	207-401	75-85%	70-95%
	404-502	75-85%	70-95%
	603	75-85%	75-95%

6.4 Se debe realizar inspecciones visuales adicionales a los sellos en casos de atascamiento en una máquina selladora después de un ajuste de una máquina selladora, o después de arrancar una máquina luego de un paro prolongado.

6.5 Los desmontajes (inspección destructiva) de los sellos dobles debe realizarse por personal capacitado con una frecuencia que no excedan las cuatro horas. Los resultados de las evaluaciones deben quedar escritos, además de las acciones correctivas tomadas, si las hubiera.

6.6 Las medidas obligatorias en los sellos dobles de las latas se harán en concordancia con las Tabla 2 y 3.

Tabla 2. Sistema de medidas con micrómetro

Obligatorio
Gancho de la tapa
Gancho del cuerpo
Ancho (largo, altura)
Grados de ajuste (observación por arrugas)
Grosor

Tabla 3. Proyector o magnificador del sello

Obligatorio
Gancho del cuerpo
Traslape
Grosor del micrómetro
Grados de ajuste (observación por arrugas)

6.7. En caso de utilizar un proyector o magnificador de sellos tendrá que hacerse dos medidas en diferentes puntos, excluyendo el sello lateral, para cada característica del doble sello. Cuando se usa un micrómetro, tendrá que realizarse tres mediciones en puntos a una separación de aproximadamente 120 °, excluyendo el sello lateral.

6.8. El largo de la sobreposición (Traslape) puede calcularse usando la siguiente fórmula:

La longitud teórica de la sobreposición: $GT + GC + G - A$

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS:

Los métodos de análisis serán: micrómetro del sello, proyector de sellos, magnificador de sellos o cualquier otro método evaluado y reconocido por SENASA.

8. VERIFICACIÓN

El presente Reglamento será verificado por el Servicio Nacional de Salud Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería, a través de la verificación de los establecimientos procesadores de productos pesqueros en conserva en cumplimiento con las disposiciones de este Reglamento y la legislación que le atribuye y con los procedimientos internos que establezca SENASA.

9. CONCORDANCIA

El presente Reglamento coincide básicamente con las siguientes normativas y recomendaciones:

9.1 FDA Regulations 21 CFR Part 113:

9.2 Temperature-Indicating Devices, Thermally Processed Low-Acid Foods Packaged in Hermetically Sealed Containers.

9.3 Thermally Processed Low-Acid Foods Packaged in Hermetically Sealed Containers.

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. Los costos en que se incurran por solicitud o debido al incumplimiento del administrado, se le cobrarán directamente a éste.

Artículo 3º—**Sanciones por incumplimiento.** El incumplimiento a las disposiciones establecidas en este Reglamento, dará lugar a la aplicación de las sanciones que señalan la Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal, Ley N° 8495 del 6 de abril del 2006; 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—Deróguese la Directriz SENASA-DG-D012-2010, publicada en el Diario Oficial *La Gaceta* N° 243 del 15 de diciembre del 2010.

Artículo 5º—Este Reglamento empieza 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 trece días del mes de febrero del año dos mil trece.

Transitorio único.—El Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) del Ministerio de Agricultura y Ganadería mediante resolución razonada deberá publicar en el Diario Oficial *La Gaceta*, en un plazo no mayor a 3 meses posteriores a la entrada en vigencia del presente Reglamento, el procedimiento de verificación.

Publicado en La Gaceta N° 112 del 12/06/2013