Nº 42125-MEIC-MAG

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

LA MINISTRA DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO

Y EL MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

Con fundamento en los artículos 11, 140 inciso 3), 8), 18) y 20), 146 de la Constitución Política del 7 de noviembre de 1949, los artículos 11, 25, 27, 28, párrafo 2, inciso b) de la Ley General de la Administración Pública, Ley Nº 6227 del 2 de mayo de 1978, la Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, Ley Nº 6054 del 14 de junio de 1977, la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Ley Nº 7472 de 20 de diciembre de 1994, la Ley del Sistema Nacional para la Calidad, Ley Nº 8279 del 2 de mayo del 2002, la Ley de 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, Ley de Fomento a la Producción Agropecuaria, Título III Ley Orgánica del MAG, Ley Nº 7064 del 9 de abril de 1987, Ley de Protección Fitosanitaria, Ley Nº 7664 de 8 de abril de 1997, la Ley Orgánica del Consejo Nacional de Producción, Ley Nº 2035 del 17 de julio de 1956 y sus reformas y el Decreto Ejecutivo Nº 37325-MEIC-MAG-MS, “Reglamento de Coordinación Interinstitucional para la Verificación del Cumplimiento de los Reglamentos Técnicos en Alimentos” del 13 de julio de 2012.

Considerando:

1º—Que el Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio reconoce que a ningún país se le debe impedir que adopte las medidas necesarias para el cumplimiento de los objetivos legítimos, tales como proteger la salud y la vida de las personas y de los animales, la preservación de los vegetales o para la prevención de prácticas que puedan inducir a error, a los niveles que considere apropiados, a condición de que no las aplique en forma tal que constituyan un medio de discriminación arbitrario o injustificado entre los países en que prevalezcan las mismas condiciones, o una restricción encubierta al comercio internacional.

2º—Que ciertos estados de deterioro en los tejidos vegetales, producto de la inadecuada manipulación de los mismos privan al consumidor de su legítimo derecho a adquirir productos capaces de satisfacer sus expectativas de consumo.

3º—Que cualquier trámite o regulación de las actividades económicas en el mercado interno para el producto nacional e importado debe realizarse con respeto a la libertad de empresa, la defensa de la productividad y 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.

4º—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.

5°—Que de conformidad con la Ley N° 8220, su Reglamento DE-37045-MP-MEIC de 22 de febrero del 2012, publicado en *La Gaceta* N° 60 del 23 de marzo del 2012, Alcance Digital N° 36 y sus reformas, se hace constar que este Decreto no establece ni modifica trámites, requisitos o procedimientos que el administrado deba cumplir ante la Administración Central. **Por tanto,**

DECRETAN:

RTCR 489: 2018 Productos Agropecuarios. Cebolla seca. Especificaciones

Artículo 1°—Aprobar el siguiente Reglamento Técnico:

1. OBJETO.

Este Reglamento técnico tiene por objeto definir las características de calidad, empaque y etiquetado de la cebolla seca nacional o importada, que esté destinada al consumo humano en el país.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN.

Aplica a la cebolla seca que se comercializa en el mercado nacional, tanto pre-empacada como a granel, independientemente si es de producción nacional o importada.

3. REFERENCIAS.

Este Reglamento Técnico se complementa con los siguientes reglamentos técnicos:

- 3.1 Decreto Ejecutivo N° 37284 -COMEX-MEIC Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 01.01.11:06 CANTIDAD DE PRODUCTO EN PREEMPACADOS, publicado en *La Gaceta* N° 180, Alcance N° 133, del 18/09/2012.
- 3.2 Decreto Ejecutivo N° 37057-COMEX-MEIC-MAG, que publica Resolución N° 276-2011 (COMIECO-LXI): y su anexo: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.06.55:09 Buenas Prácticas de Higiene Para Alimentos No Procesados y Semiprocados y su Guía de Verificación.

4. DEFINICIONES

Para la aplicación de este Reglamento se deben tener en cuenta las siguientes definiciones:

- 4.1 **Brotos:** crecimientos de la yema en los bulbos posteriores al secado.
- 4.2 **Cebolla seca:** ese el bulbo de las variedades de *Allium cepa* convenientemente secado, caracterizado por presentar las cáscaras externas secas y quebradizas (que le proporcionan protección) y el follaje seco, si lo presenta.
- 4.3 **Daño mecánico:** lesión causada por labores e instrumentos de cosecha, por mal manejo pos cosecha durante la selección, empaque y acomodo de los productos tales como golpes, cortes, magulladuras o roces que dañan la cáscara o pulpa del mismo.

- 4.4 Deformaciones o mellizas:** bulbo que resulte doble y cuyas cáscaras protectoras se encuentren deterioradas, propiciando la contaminación por agentes externos, el crecimiento de hongos y otros agentes patógenos.
- 4.5 Embarque:** envío de mercancía por un mismo medio de transporte, el cual puede tener varias partidas o lotes.
- 4.6 Etiquetado:** cualquier marbete, rótulo marca, imagen, u otra materia descriptiva que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado en relieve o en hueco-grabado al envase de un alimento.
- 4.7 Granel:** producto sin pre-empacar.
- 4.8 Lote:** cantidad determinada de un producto que se clasifica en condiciones esencialmente iguales.
- 4.9 Porcentaje máximo en defectos permitidos:** máximo de defectos permitidos en la muestra global, que es la muestra representativa del lote.
- 4.10 Producto empacado o pre-empacado:** todo producto envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor.
- 4.11 Territorio aduanero:** es el ámbito terrestre, acuático y aéreo en los cuales el Estado de Costa Rica ejerce la soberanía completa y exclusiva. Podrán ejercerse controles aduaneros especiales en la zona en que el Estado ejerce jurisdicción especial, de conformidad con el artículo 6 de la Constitución Política y los principios del derecho internacional.

5. SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS.

- 5.1 cm: centímetro
5.2 mm: milímetro

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD.

6.1 Requisitos generales

Todas las categorías establecidas en el presente reglamento técnico deben cumplir con la tabla N° 1.

Tabla N° 1. Características de calidad.

<p>1) Características físicas</p>	<ul style="list-style-type: none"> – La cebolla debe tener un tallo seco hasta 3 cm. – El tamaño de la raíz debe ser de 2 cm máximo; – Cuando el brote interno ha emergido del bulbo, observándose a simple vista, se denominará brote externo.
--	--

2) Daño por insecto.	Se admitirán bulbos con una sola lesión por picadura, y una profundidad no mayor de 2 mm.
3) Daño por hongo.	Se admitirán bulbos que presenten daño por hongo cuando la lesión afecte solamente la capa superficial (cáscara).
4) Daño por quemadura de sol.	Se admitirán bulbos con quemaduras cuando la lesión cubra menos del diez por ciento (10%) y solo afecte la capa superficial (cáscara).

6.2 Clasificación

La cebolla seca se clasifica en tres categorías según se definen a continuación:

6.2.1 Categoría primera (I). Es todo lote de cebolla que cumple con las especificaciones detalladas en el numeral 6.1 (tabla N° 1), y no sobrepase los límites de tolerancias ni el porcentaje máximo en defectos permitidos, para definir la categoría I indicada en la Tabla 2.

6.2.2 Categoría segunda (II). Es todo lote de cebolla que cumple con las especificaciones detalladas en el numeral 6.1 (tabla N° 1), y no sobrepase los límites de tolerancia ni el Porcentaje Máximo en defectos permitidos, para definir la categoría II indicada en la Tabla 2.

6.2.3 Categoría tercera (III). Es todo lote de cebolla que cumple con las especificaciones detalladas en el numeral 6.1 (tabla N° 1), y no sobrepase los límites de tolerancia ni el Porcentaje Máximo en defectos permitidos, para definir la categoría III indicada en la Tabla 2.

7. DEFECTOS PERMITIDOS.

Los Límites máximos de defectos permitidos se establecen para cada empaque, o en cada lote, partida, o embarque de producto a granel o empacado, de acuerdo a la siguiente tabla:

Tabla 2 Límites máximos de defectos permitidos

Defectos	Primer a	Segun da	Tercera
% máximo tolerado por defecto por unidad			

Defectos	Primera	Segunda	Tercera
Daño por hongo	1	1	2
Daño mecánico	1	1	2
Daño por Insecto	1	2	3
Podredumbre	1	1	1
Deformaciones	2	3	4
Mal corte de tallo	1	2	3
Con brotes externos	1	1	1
Quemadura de sol	1	3	4
Porcentaje máximo en defectos permitidos	7	12	16

8. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN.

- 8.1 El calibre se determina por su diámetro mayor en la sección ecuatorial del bulbo, y se clasifica como se indica en la tabla 3.

Tabla 3. Clasificación de la cebolla según diámetro

Calibre	Diámetro (cm)
Grande (Jumbo)	Mayor de 8.6
Mediana	5.1 a 8.5
Pequeña (Prepack)	3 a 5
Mini (Boiler)	menos de 3

8.2 Tolerancias de calibre

Se admite para todas las categorías un 10 por ciento en número de cebolla seca que no satisfaga con las exigencias respecto al calibrado. Se permitirán dentro del 10 por ciento bulbos de los otros tamaños.

8.3 Homogeneidad

El contenido de cada empaque (o lote para productos presentados a granel) debe ser uniforme y contener sólo cebollas secas del mismo origen y calidad, y el calibre de acuerdo al punto 8.2 “Tolerancias de calibre”. La parte visible del contenido del empaque (o lote para productos presentados a granel) debe ser representativo del conjunto.

8.4 Empacado

Cuando la cebolla seca se comercialice preempacada, los materiales usados en el interior del empaque deben ser nuevos, limpios y de una calidad que evite cualquier daño externo o interno al producto. El uso de materiales, particularmente de papeles o sellos con indicaciones comerciales está autorizado siempre que la impresión o etiquetado se haya realizado con tintas o colas no tóxicas. Los empaques deben estar exentos de materias extrañas que comprometan la calidad del producto.

9. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO.

El etiquetado de los productos objeto de este Reglamento Técnico debe contener la información en español que se indica en este apartado de manera tal, que no induzca a error o engaño al consumidor.

9.1 Producto pre empacado

La cebolla que se comercialice empacada, incluyendo la trenza, debe etiquetarse con la siguiente información:

9.1.1 Nombre del producto

9.1.2 Origen del producto

9.1.3 Contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional de Unidades de Medida (SI)

9.2 Producto a granel

Tratándose de productos no empacados previamente incluyendo la presentación en trenza, la información correspondiente al apartado 9.1.1 y el 9.1.2, deberá consignarse en un lugar visible y claramente legible de la góndola o el anaquel del establecimiento comercial donde se encuentren ubicados.

9.3 El centro de distribución debe contar con la documentación respectiva, que permita identificar la trazabilidad del producto desde el origen. Asimismo, en todos estos casos, los productos nacionales deberán identificarse con la frase: “Producido en Costa Rica” u otra que permita identificar claramente el origen del producto, de conformidad con la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, párrafo 2º del inciso b) del artículo 34.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Las autoridades en el ámbito de sus competencias, deben utilizar para el análisis y muestreo la Norma NCR 230:1995. Productos Hortícolas Frescos Muestreo, Decreto Ejecutivo N° 24907-MEIC.

11. DISPOSICIONES RELATIVAS A TRATAMIENTOS POST COSECHA.

Los agentes de tratamiento permitidos posterior a la cosecha de este producto, no deben exceder los límites máximos establecidos por la legislación del país. En ausencia serán los límites aprobados por la Comisión de Codex Alimentarius.

12. DISPOSICIONES RELATIVAS A LOS CONTAMINANTES.

Los residuos de plaguicidas tolerados para este producto, deben cumplir con lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 35301-MAG-MEIC-S, denominado RTCR 424-2008-MAG-MEIC-S, Reglamento Técnico de Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas en Vegetales.

13. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA HIGIENE.

Se aplicará lo indicado en el Decreto Ejecutivo N° 37057-COMEX-MEIC-MAG que publica la Resolución N° 276-2011 (COMIECO-LXI): y su anexo: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.06.55:09 Buenas Prácticas de Higiene Para Alimentos No Procesados y Semi procesados y su Guía de Verificación.

14. AUTORIDADES COMPETENTES.

- 14.1 El Consejo Nacional de la Producción de conformidad con las competencias señaladas en el artículo 5 incisos f) y el i) de la Ley Orgánica del CNP N° 2035 y a través del Convenio con el Ministerio de Economía, Industria y Comercio serán los encargados de verificar el cumplimiento de lo indicado en la sección 6,7, 8 del presente reglamento técnico.
- 14.2 Corresponde al Ministerio de Agricultura y Ganadería y al Ministerio de Economía, Industria y Comercio, en el marco de sus competencias legales verificar el cumplimiento de lo indicado en la sección 9 del presente reglamento técnico.
- 14.3 Corresponde al Ministerio de Agricultura y Ganadería y al Servicio Fitosanitario del Estado, en el marco de sus competencias legales verificar el cumplimiento de lo indicado en las secciones 11, 12 y 13 del presente reglamento técnico.

15. BIBLIOGRAFÍA

- 15.1 Decreto Ejecutivo N° 37325-MEIC-MAG-S, Reglamento de Coordinación Interinstitucional para la Verificación del Cumplimiento de los Reglamentos Técnicos en Alimentos, publicado en el Alcance N° 152 de *La Gaceta* N° 197 del 11 de octubre del 2012.
- 15.2 Decreto Ejecutivo N° 37284-COMEX-MEIC Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 01.01.11:06 CANTIDAD DE PRODUCTO EN PREEMPACADOS, publicado en *La Gaceta* N° 180, Alcance N° 133, del 18 de setiembre del 2012.

- 15.3 Decreto Ejecutivo N° 37057-COMEX-MEIC-MAG, que publica Resolución N° 276-2011 (COMIECO-LXI): y su Anexo: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.06.55:09 Buenas Prácticas de Higiene Para Alimentos No Procesados y Semiprocados y su Guía de Verificación, publicado en el Alcance N° 70, de *La Gaceta* N° 102 del 28 de mayo del 2012.

FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO

Artículo 2°—No se podrá restringir la comercialización e internamiento al país de cebolla seca que no cumpla con las exigencias relativas a mal corte de tallo y quemaduras de sol, siempre y cuando el porcentaje de imperfecciones obtenido en la muestra no supere el 30%, en cuyo caso se permitirá el acondicionamiento.

Artículo 3°—Para la verificación en el territorio aduanero, se autoriza y se dota de investidura como “Inspectores de Calidad” de productos y subproductos agrícolas, destinados al consumo humano a los funcionarios, profesionales y técnicos del Servicio Fitosanitario del Estado del Ministerio de Agricultura y Ganadería con carácter de autoridades, destacados en los puestos de control y estaciones de cuarentena ubicados en fronteras, puertos, aeropuertos y almacenes fiscales por donde ingresan al territorio nacional dichos productos y podrán realizar todas aquellas acciones necesarias para garantizar al consumidor la veracidad de la calidad declarada de los productos importados, conforme lo establece el Decreto Ejecutivo N° 28772-MEIC-MAG del 19 de junio de 2000 y procederán conforme al Artículo 3° del mismo, cuando existan indicios de incumplimientos de este reglamento técnico.

Artículo 4°—El manejo de los residuos producto del reacondicionamiento deberá hacerse conforme a lo establecido en la Ley N° 8839 para la Gestión Integral de Residuos y su reglamento y las disposiciones legales que al respecto emita el Ministerio de Salud como rector en materia de gestión integral de desechos.

Artículo 5°—Los costos que se generen del incumplimiento de este reglamento técnico, los deberá cubrir el infractor, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 62 de la Ley N° 7472 de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y su reglamento. Lo anterior sin perjuicio de las responsabilidades legales que se deriven del incumplimiento.

Artículo 6°—Se deroga el Decreto Ejecutivo N° 31255-MEIC-MAG-S del 5 de mayo del 2003, publicado en *La Gaceta* N° 134, Alcance N° 38 del 14 de julio del 2003.

Artículo 7°—El presente Decreto Ejecutivo empezará a regir seis 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 dos mil diecinueve.

CARLOS ALVARADO QUESADA.—La Ministra de Economía, Industria y Comercio, Victoria Hernández Mora.—El Ministro de Agricultura y Ganadería, Renato Alvarado Rivera.—1 vez.—O. C. N° 4600031721.—Solicitud N° 002.—(D42125 IN2020426370).