

LA GACETA



Precio ₡ 100,00

Diario Oficial

AÑO CXXII

La Uruca, San José, Costa Rica, martes 15 de febrero del 2000

N° 32

— 32 Páginas

CONTENIDO

DECRETOS

N° 28433-MEIC-MAG-S

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA
Y LOS MINISTROS DE ECONOMIA, INDUSTRIA Y COMERCIO,
DE AGRICULTURA Y GANADERIA
Y DE SALUD

En uso de las atribuciones que les confiere el artículo 140 de la Constitución Política en sus incisos 3) y 18) artículo 28 .2b, de la Ley General de Administración Pública en los numerales 28 y 29, N° 6227 de 2 de mayo de 1978, Ley del Sistema Internacional de Unidades, N 5292 de 9 de agosto de 1973, Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, N 7472 de 20 de diciembre de 1994, Ley de Aprobación Tratado de Libre Comercio Estados Unidos Mexicanos-Costa Rica, N 7474 de 20 de diciembre de 1994, Ley de Aprobación del Acta Final en que se incorporan los Resultados de la Ronda de Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales, N 7475 de 20 de diciembre de 1994, Ley de Protección Fitosanitaria, N° 7664 de 2 de mayo de 1997, Ley General de Salud, N° 5395 de 30 de octubre de 1973, Ley Orgánica del Ministerio de Salud, N° 5412 de 8 de noviembre de 1973 y Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, N° 6054 de 14 de junio de 1977.

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, máxime en aquellos casos en los cuales se trate de alimentos de importancia dentro de la llamada Canasta Básica Moderna debido precisamente a su alto nivel de consumo y a su no sustituibilidad, tal cual es el caso de la cebolla.

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

4°—Que cualquier trámite o 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.

5°—Que es un derecho de los consumidores la protección contra los riesgos que puedan afectar potencialmente su salud o sus legítimos intereses económicos, tal y como lo disponen los incisos a) y b) del artículo 29 de la Ley N° 7472.

6°—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.

7°—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, además de conllevar un riesgo sanitario importante, tanto por la vía de su ingestión directa como por la posibilidad de servir de vehículo para la propagación de plagas y enfermedades.

DECRETAN:

Artículo 1°—Aprobar el siguiente reglamento técnico.

RTCR.69:1999. Cebolla seca

1. OBJETIVO Y AMBITO DE APLICACION

Este reglamento técnico tiene por objeto definir las características de calidad, empaque y etiquetado de la cebolla seca para consumo local (nacional e importada), después de su acondicionamiento para ser suministrada al consumidor.

2. DEFINICIONES

- 2.1 **Brotos:** crecimientos de la yema en los bulbos posteriores al secado.
- 2.2 **Bulbo curado:** es aquel bulbo seco que se ha expuesto a una temperatura elevada durante un corto tiempo, con el fin de ayudar a la formación del color de la cubierta externa.
- 2.3 **Cebolla seca:** es 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.
- 2.4 **Daño mecánico:** es toda lesión causada por instrumentos agrícolas o mala manipulación, tales como cortes o magulladuras
- 2.5 **Defecto acumulado:** suma de todos los defectos de calidad
- 2.6 **Deformaciones o mellizas:** todo bulbo que resulte doble
- 2.7 **Embarque:** envío de mercancía por un mismo medio de transporte, el cual puede tener varias partidas o lotes
- 2.8 **Empacado o preempacado:** producto almacenado en bolsas o arpillas o cualquier otra fibra natural o artificial
- 2.9 **Granel:** es una cantidad de bulbos o trenzas que ocupa un volumen
- 2.10 **Lote:** cantidad de bulbos o trenzas, de condiciones presumiblemente uniformes, que constituye cada una de las fracciones en que se divide una partida
- 2.11 **Partida:** cantidad de bulbos o trenzas de un mismo producto que se despachan de una sola vez y que está amparada a un contrato en particular. Puede estar compuesta de uno o varios lotes
- 2.12 **Trenza:** conjunto de tres o más bulbos cuyos tallos secos se entrelazan para formar un solo cuerpo

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

3.1 **Requisitos mínimos**

En todas las categorías, sin perjuicio de las disposiciones especiales para cada categoría, y las tolerancias admitidas, los bulbos deben:

- 3.1.1 Tener una consistencia firme,
- 3.1.2 Estar enteros,
- 3.1.3 Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica,
- 3.1.4 Estar exentos de materias extrañas visibles,
- 3.1.5 Estar exentos de pudrición por hongos y bacterias,
- 3.1.6 Estar limpios, y
- 3.1.7 Estar exentos de olores y sabores extraños.

3.2 **Clasificación**

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

- 3.2.1 **Categoría primera (I).** Es todo lote de cebolla que cumple con las especificaciones de calidad detalladas en los numerales 3, 4 y 5 y no sobrepase los límites de tolerancias ni el defecto acumulado, definidos para esta categoría en la Tabla 2.
- 3.2.2 **Categoría segunda (II).** Es todo lote de cebolla que cumple con las especificaciones de calidad detalladas en los numerales 3, 4 y 5 y no sobrepase los límites de tolerancia ni el defecto acumulado, definidos para esta categoría en la Tabla 2.
- 3.2.3 **Categoría tercera (III).** Es todo lote de cebolla que cumple con las especificaciones de calidad detalladas en los numerales 3, 4 y 5 y no sobrepase los límites de tolerancia ni el defecto acumulado, definidos para esta categoría en la Tabla 2.

4. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRE

El calibre se determina por su diámetro mayor en la sección ecuatorial de acuerdo con la siguiente tabla.

Tabla 1. Clasificación de la cebolla según su diámetro.

Calibre	Diámetro (cm)
Grande	Mayor de 8,6
Mediana	5,1 a 8,5
Pequeña	3,0 a 5,0

5. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

5.1 **Tolerancias de calidad.**

Las tolerancias respecto a la calidad; se establecen para cada empaque, o en cada lote, o partida, o embarque de producto a granel o empacado, de acuerdo a lo establecido en este reglamento.

5.1.1 **Defectos permitidos.**

Tabla 2. Límites máximos de defectos permitidos

Defectos	Primera % máximo en número	Segunda	Tercera
Hongo	1	1	2
Mecánico	1	1	2
Insecto	1	2	3
Podredumbre	No se permite	No se permite	No se permite
Deformaciones	2	3	4
Mal corte de tallo	1	2	3
Quemadura de sol	1	3	4
% Máximo Acumulado	7	12	16

Además de las disposiciones establecidas en el numeral 3 y la tabla 2, debe cumplir con los siguientes parámetros de calidad para todas las categorías:

- 5.1.2 El tamaño del tallo seco debe ser de 2 a 3 cm para cebolla suelta. La cebolla con tallo mayor de 3 cm debe venir trenzada
- 5.1.3 El tamaño de la raíz debe ser de 2 cm máximo; y
- 5.1.4 El brote interno debe tener como máximo un 50% con respecto al tamaño longitudinal del bulbo.
- 5.1.5 **Daño por insecto.** Se admitirán bulbos con una sola lesión por picadura, y una profundidad no mayor de 2 mm; toda lesión por insecto se considerará como daño.
- 5.1.6 **Daño por hongo.** Se admitirán bulbos que presenten daño por hongo cuando la lesión afecte solamente la capa superficial (cáscara).
- 5.1.7 **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).
- 5.2 **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 calibre. Se permitirán dentro del 10 por ciento bulbos de los otros tamaños.

5.3 **Tolerancias del contenido neto.**

Para cualquier tipo de empaque se permitirá una variación del 2,5% en el contenido neto. Para lotes a granel la variación será establecida entre vendedor y comprador.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION

6.1 **Homogeneidad.**

El contenido de cada empaque (o lote para productos presentados a granel) debe ser uniforme y contener sólo cebollas secas del mismo origen, calidad y calibre.

La parte visible del contenido del empaque (o lote para productos presentados a granel) debe ser representativo del conjunto.

6.2 **Empacado.**

La cebolla seca debe ser empacada de tal forma que se proteja al producto convenientemente. 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 haya sido realizado con tintas o colas no tóxicas. Los empaques deben estar exentos de materias extrañas.

6.3 **Presentación.**

La cebolla seca se presentará en mallas (arpilla) de polipropileno, o cualquier otro tipo que haya sido aprobado por el Ministerio de Salud. Puede ser trenzada para su venta o puede venderse a granel.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

- 7.1 Cada empaque o trenza debe llevar las siguientes indicaciones, en letras agrupadas en el mismo lado, legibles, marcadas indeleblemente y visibles desde el exterior.
 - 7.1.1 **Identificación.** Nombre y dirección del productor, empacador o expedidor.
 - 7.1.2 **Naturaleza del producto.** Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior, calidad comercial y calibre.
 - 7.1.3 **Origen del Producto.** La leyenda producto de Costa Rica y opcionalmente zona de producción, o denominación regional o local. En el caso de cebolla importada la leyenda producto de (país de origen).
 - 7.1.4 **Especificaciones comerciales.** Categoría y calibre.
 - Categoría
 - Calibre
 - Peso neto en kilogramos (kg)
- 7.2 La cebolla que no se comercialice preempacada debe cumplir con la siguiente información
 - 7.2.1 Nombre del producto
 - 7.2.2 Origen del producto
 - 7.2.3 Categoría comercial (primera, segunda o tercera) y calibre.

Dicha información debe permanecer en un lugar visible para el consumidor de manera apropiada tal que no induzca a error o engaño al mismo.

- 7.3 Para la cebolla transportada a granel, incluida la importada, la siguiente información debe aparecer en el documento que acompaña la mercancía
 - 7.3.1 Categoría comercial (primera, segunda o tercera) y calibre.
 - 7.3.2 Origen del Producto. La leyenda PRODUCTO DE (país de origen).
- 7.4 **Marca oficial de control.** Opcional

8. DISPOSICIONES RELATIVAS A TRATAMIENTOS POST COSECHA

Los agentes de tratamiento posteriores a la cosecha 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 aprobada por los Comités de Codex Alimentarius competentes, en relación con el producto objeto de este Reglamento, cuyo listado actual se anexa en este decreto.

9. DISPOSICIONES RELATIVAS A LOS CONTAMINANTES

- 9.1 **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 aprobada por el Comité del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas en relación con el producto objeto de este Reglamento.
- 9.2 **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 aprobada por los Comités del Codex Alimentarius competentes, en relación con el producto objeto de este Reglamento.

10. 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 en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, deberá estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud y no deberá contener ninguna sustancia generada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

Correspondencia.

Para la redacción de este documento se tomaron en cuenta los siguientes documentos:

- **Costa Rica.** Ministerio de Economía, Industria y Comercio. Decreto 17 585 MEIC. **Norma Oficial de Calidad de cebolla seca de consumo en estado fresco.** "La Gaceta", San José: 7 de julio de 1987.
- **Costa Rica.** Consejo Nacional de la Producción. **Norma de calidad de cebolla de consumo nacional.** Control de Calidad, CNP, San José: 1992.
- **Costa Rica.** Bolsa de Productos Agropecuarios. S.A. **Norma comercial de cebolla.** Bolpro, San José: 1994.

Artículo 2°—En el caso de podredumbre no se permitirá el internamiento al país de embarques de cebolla seca en estado de pudrición o que presente indicios de deterioro biológico o fisiológico en ese sentido. Las infracciones a los límites contenidos en los numerales 5.1.5 (daño por insecto) y 5.1.6 (daño por hongo), se admitirán en la medida en que no contravengan lo dispuesto en materia de pudrición.

Artículo 3°—No se podrá restringir la comercialización e internamiento al país, de cebolla seca que no cumpla con las características relativas a la calidad y/o calibre, salvo en lo relativo a la podredumbre.

Artículo 4°—Se permitirá la reclasificación de cebolla seca únicamente para su comercialización en el mercado local, a los efectos de que la misma se ajuste a las categorías y condiciones establecidas en el presente Reglamento Técnico.

Artículo 5°—El costo de los servicios que genere la aplicación del presente Reglamento, deberá cubrirlos el interesado en la comercialización respectiva y realizarlo a la instancia prestataria de los mismos, a través de los procedimientos que ésta tenga definidos.

Artículo 6°—A toda persona que haciendo uso de este reglamento, encuentra razón sustentada para pedir su revisión, se le solicita notificarlo al Ministerio de Agricultura o al Ministerio de Salud, sin demora, aportando, de ser posible, la información correspondiente para hacer las investigaciones necesarias y tomar las previsiones del caso.

Artículo 7°—Serán sancionados de acuerdo con las leyes penales y las disposiciones especiales sobre la materia, quienes incumplan con lo dispuesto en el presente Reglamento. Se faculta a los Ministerios de Salud, Economía, Industria y Comercio y 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 el presente Reglamento.

Artículo 8°—Se derogan los decretos N° 24797-MEIC, publicado en "La Gaceta" N° 241 de 20 de diciembre de 1995 y N° 25674-MEIC-MAG-SALUD, publicado en "La Gaceta" N° 247 de 24 de diciembre de 1996.

Artículo 9°—Modifíquese el artículo 3° de los Decretos Ejecutivos N° 27918-MAG, de 15 de mayo de 1999 y N° 27983-MAG-SALUD, de 1° de julio de 1999, publicados en las Gacetas Números 114 del 14 de junio de 1999 y 144 del 26 de julio de 1999 respectivamente, para que los mismos a partir del presente se lean de la siguiente manera: "Para los efectos de la aplicación e implementación de las medidas, acciones o gestiones derivadas de la investidura otorgada, los Ministerios de Economía, Industria y Comercio, de Agricultura y Ganadería y de Salud, a través de las instancias técnicas competentes, definirán y realizarán las acciones de coordinación que fueren necesarias y pertinentes".

Artículo 10.—Rige a partir de su publicación.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los veintiún días del mes de enero del año dos mil.

MIGUEL ANGEL RODRIGUEZ ECHEVERRIA.—Los Ministros de Economía Industria y Comercio, Samuel Guzowski Rose, de Agricultura y Ganadería, Esteban R. Brenes Castro y de Salud, Rogelio Pardo Evans.—1 vez.—(Solicitud N° 32461).—C-51800.—(7980).